

Haus 5 - Aufbruch

Es ist 11.30 Uhr. Koch Klaus-Peter Stracke hat gerade noch Zeit für eine Zigarette. In einer Viertelstunde erwartet er die ersten Mittagsgäste. Er steigt die Stufen in den Gastraum hinauf und setzt sich an einen Tisch gegenüber der Theke. Der 56-Jährige stößt den Rauch aus. Er trägt die weiße Berufskleidung ganz selbstverständlich - schließlich arbeitet er seit fast 40 Jahren in seinem Job. Nur wer genau hinschaut, sieht seine Hörgeräte: „Ich bin zu hundert Prozent behindert“, sagt er.

Seit März dieses Jahres ist Stracke im „Haus 5“ beschäftigt. Das Restaurant, das im Oktober 2004 öffnete, befindet sich auf dem Gelände des ehemaligen Hafenkrankenhauses in Hamburg-St. Pauli. Es ist ein „Integrationsbetrieb“: Elf Menschen mit Handicaps und drei ohne Behinderungen arbeiten derzeit hier – der Chefkoch, eine Serviceleiterin und der Betriebsleiter.

860 000 Euro waren in den Aus- und Umbau des Restaurants investiert worden. Den Großteil von 680 000 Euro übernahm das Integrationsamt Hamburg. Mit 80.000 Euro bezuschusste die Evangelische Stiftung Alsterdorf das Projekt. Zugesagte EU-Gelder stehen noch aus. „Haus 5“ ist eine Tochter der Stiftungsunternehmen *alsterarbeit* und Alsterdorfer Speise- und Versorgungsbetrieb (ASV).

Platanen werfen Schatten auf den Boden aus ockerfarbenem Backstein. Unter großen Sonnenschirmen sitzen Gäste vor dem Restaurant - ein lauschiges Plätzchen im trubeligen St. Pauli. 1900 wurde das ehemalige Hafenkrankenhaus eröffnet. Jetzt befindet sich das Gesundheitszentrum St. Pauli mit Arztpraxen und Therapiezentren auf dem Gelände, das an eine neu errichtete Seniorenwohnanlage grenzt.

Die „Essbar“ hat 365 Tage im Jahr geöffnet. „Wir wollen eine breite Öffentlichkeit aus St. Pauli ansprechen“, sagt Betriebsleiter Dieter Sanlier. 100 Menschen können in dem Restaurant mit seinen ziegelrot getünchten Wänden und auf der Terrasse speisen. Bereits jetzt werden zur Hauptzeit zwischen 12 und 15 Uhr 60-100 Gerichte zubereitet. Beschäftigte im Gesundheitszentrum nehmen hier ebenso ihr Essen ein wie Mitarbeiter des Seehafenamts oder der Theater, die sich an der nahe gelegenen Reeperbahn befinden.

Aber auch Catering – Essen außer Haus - liefern Sanlier und seine Mitarbeiter an. Und sie richten am Wochenende Feiern aus. „Wir wollen in zwei bis drei Jahren schwarze Zahlen schreiben“, sagt der 36-jährige Diplom-Kaufmann. Der

Betrieb muss daher weiter wachsen - vor allem das Catering soll ausgebaut werden. In Zukunft sollen 33 Beschäftigte hier in Vollzeit arbeiten können – so sieht es die Planung vor. Davon sollen 20 Stellen für Menschen mit Handicaps sein: Menschen mit mehreren Behinderungen oder schwerbehinderte Männer und Frauen im Alter über 55 Jahren, die auf dem ersten Arbeitsmarkt nur wenig Chancen hätten.

Klaus-Peter Stracke klopft Asche von seiner Zigarette und denkt zurück. Er war zweieinhalb Jahre arbeitslos, bevor er durch die Schwerbehindertenvermittlung beim Arbeitsamt auf „Haus 5“ aufmerksam wurde: „Die Arbeit hier ist eine große Chance für mich“, sagt er. Seine Hand spielt mit dem Feuerzeug. Die Hoffnung, wieder auf dem ersten Arbeitsmarkt eine Stelle zu finden, hat er jedoch aufgegeben: „Die meisten Restaurants suchen Jungköche.“

In der Küche herrscht Ruhe vor dem Sturm. Gefüllte Paprika mit Reis für 3,80 Euro stehen heute auf dem Speiseplan, Lammgulasch für 4,80 Euro. Salat und kalte Vorspeisen gibt es wie jeden Tag vom Buffet. „Wir verarbeiten nur frische Zutaten“, sagt Betriebsleiter Sanlier. Denn die Konkurrenz ist groß: „Keiner möchte aufgewärmtes Kantinenessen haben.“ Mundgerecht aufbereitete Gastronomie-Lebensmittel lehnt er ab. Der gelernte Koch ist überzeugt: „Die Mitarbeiter sollen kreativ sein können, da müssen die Zutaten auch mal Ecken und Kanten haben.“

Seit er vor einem Jahr hier anfang, hat er schon einiges „durchgeboxt“, wie er sagt. Zum Beispiel, dass er die Fläche vor dem Restaurant als Terrasse nutzen darf. Und er hat gelernt, mit behinderten Menschen zu arbeiten. Alle Bewerber fangen erst einmal mit einem Praktikum an: „Wir finden heraus, wo ihre Knackpunkte liegen.“ Noch sei die Fluktuation beim Personal hoch: „Leute mit Handicaps sind keine Akkordarbeiter.“

Klaus-Peter Stracke drückt seine Zigarette aus. Die Zeit zum Atemholen ist vorbei. Die Arbeitsbelastung ist hoch: „Manchmal haben wir richtig Stress“, sagt er. Doch auf seine Kollegen kann er sich verlassen: „Es ist ein witziges Team.“ Was Stracke am liebsten kocht? „Gutbürgerlich“, antwortet er - Fisch, Rouladen, Gulasch und Braten. Er lacht: „In der Küche kann ich mich voll ausleben.“ *SH*