

WOCHENENDE

SÜDKURIER · SAMSTAG, 23. JUNI 2012

Ein Haus mit einem besonderen Geist

Im Gasthaus Himmelreich im Höllental arbeiten geistig behinderte Menschen gleichberechtigt mit

VON WALTRAUD SCHWARZ

Dieses stattliche Haus hat einiges gesehen. Schon lange, bevor die später unter der Guillotine hingerichtete Marie-Antoinette (1755 – 1793) auf dem Weg zu ihrer Vermählung mit dem französischen König Louis XVI. mit großem Tross durch das Höllental im Südschwarzwald fuhr, beherbergte das Hofgut Himmelreich Gäste. Um 1500 wird ein hier stehendes Wirtshaus erstmals urkundlich erwähnt. Diese lange Zeit hat natürlich auch die Küchengeschichte geprägt. Der Vielvölkerstaat der Habsburger, unter deren Fuchtel die Region lange Zeit stand, findet sich in manchem Rezept wieder. Deswegen: Tradition verpflichtet. Eine Selbstverständlichkeit für das Team des Hofguts.

Tradition wird manchmal als unbedingtes Bewahren missverstanden. Nicht so in Himmelreich. Dort geschieht seit einigen Jahren etwas absolut Zukunftsweisendes. In gediegener Schwarzwälder Gemütlichkeit wurde ein Modell entwickelt und erprobt, das manchem Sozialpolitiker als Anschauungsunterricht gut tun würde. Hotel und Gasthaus sind ein Integrationsbetrieb. Geistig behinderte Menschen und Nichtbehinderte arbeiten seit 2004 gleichberechtigt in einem harmonischen Team.

Das klappt gut, auch wenn sich die konventionell ausgebildeten Kollegen ein bisschen umstellen müssen. Da ist zum Beispiel der junge Mann, der, wenn er Wurstsalat auf die Teller anrichtet, partout nicht zwischen großer und kleiner Portion unterscheiden konnte. Was machte der Küchenchef? Im Fachhandel fand er ein passendes Gerät. Jetzt kommt der Wurstsalat in der Menge auf den Tisch, wie ihn der Gast bestellt hat. Ein anderes Problem in der Küche war die Größe der Töpfe. Bei Hochbetrieb kann es für den Koch stressig werden, wenn er das falsche Gefäß gereicht bekommt. Seit einiger Zeit heißt es, Wolfgang oder Marlies würden gebraucht. Jeder Topf hat einen Namen, der gut sichtbar eingraviert ist. Verwechslungen sind jetzt ausgeschlossen.

„Geht nicht, gibt es nicht“, sagt Geschäftsführer Jochen Lauber, wenn er solche Episoden erzählt. Lauber, der 2008 in Himmelreich anheuerte, hat die klassischen Wanderjahre als Hotelfachmann hinter sich, Erfahrungen in Füh-



Konzentriert bei der Arbeit: Heike im Service.



Ein Gasthaus, das schon baulich viel Atmosphäre hat: Das Himmelreich.

rungspositionen inklusive. Als seine Frau, die es in ihre Schwarzwälder Heimat zurückzog, eine passende Stelle bekam, zog die vierköpfige Familie von Frankfurt in den Großraum Freiburg. Dem 40-jährigen Lauber war das Recht. In seinem letzten Job, einem riesigen Catering-Unternehmen, in dem er hauptsächlich für die Organisation zuständig war, sei das Menschliche untergegangen. Er aber jemand, der einen kooperativen Führungsstil pflegen und als Mitglied des Teams akzeptiert werden wolle. Doch von der Arbeit mit Behinderten hatte er keine Ahnung.

Behinderte – das Wort hört Lauber überhaupt nicht gern. Er spricht lieber von Gehandicapten, besser noch von Kollegen „mit außergewöhnlichen Fähigkeiten“. So stellt sich auch einer der jungen Männer selbstbewusst vor. Die Menschen, denen normalerweise „die Teilhabe an der Gesellschaft verwehrt ist“ zu fördern, ist das Ziel des integrativen Betriebs. Das bedeutet, sich bei Bedarf auf Besonderheiten und Schwierigkeiten einzustellen. Da ist zum Beispiel die junge Frau, die im Hotel im Zimmerdienst eingesetzt ist. Sie hatte Schwierigkeiten, ihre Arbeit zu organisieren. Seit sie ein Leporello hat, auf dem die einzelnen Schritte vermerkt sind, hat sie keine Probleme mehr.

Im Gegensatz zu den üblichen Behin-

Der Ursprung der Geschichte

Schon 1993 keimte der Gedanke an einen integrativ geführten gastronomischen Betrieb. Die Idee brachte Jürgen Dangl, der 22 Jahre lang Geschäftsführer des Diakonischen Werks Breisgau-Hochschwarzwald war, aus Hamburg mit. Dort wurde – damals einmalig in Deutschland – im Stadthaushotel das Modell praktiziert, das es seit 2004 auch im Hofgut Himmelreich gibt: Behinderte und Nichtbehinderte arbeiten zusammen.

Der heute 68-jährige Dangl, der lange bevor die UN-Konvention zu den Rechten behinderter Menschen 2008 in Kraft trat, gegen erhebliche Widerstände mit Schwerstbehinderten Fernreisen unternahm, wollte die landläufige Meinung, geistig behinderte Menschen sei-

en nicht tauglich für den ersten Arbeitsmarkt, widerlegen. Teilweise seien er und seine Mitstreiter „für verrückt erklärt“ worden. Gut zehn Jahre hatten die Initiatoren „Hürdenläufe“ zu bestehen.

Heute hat das Hofgut Himmelreich 13 Arbeitsplätze für geistig behinderte Menschen, die selbstständig mit dem Nahverkehr zum Dienst kommen. Das ist eine Voraussetzung, um ins Team aufgenommen zu werden. Dieses arbeitet wie in anderen Gastronomien: wirtschaftlich und ausschließlich an den Bedürfnissen der Gäste orientiert. Allerdings fällt auf, dass es weniger stressig zugeht. Dies, weil die konventionellen Fachkräfte sich von der Freundlichkeit und der Ruhe, die die



Geandicapten in Himmelreich Mitarbeiter, die nach Tarif bezahlt werden. Die meisten haben eine 50-Prozent-Anstellung; manche arbeiten mehr. Sie tun es gern. Jochen Lauber schwärmt von ihrem „absoluten Willen und der Motivation zu zeigen, dass es geht“. Und wie es geht. Man muss nur Heike, die fröhliche Kellnerin, beobachten. Vor einiger Zeit noch, erzählt der Geschäftsführer, habe die junge Frau mit dem Down-Syndrom Gäste mit der Frage „Wa willsch?“ begrüßt. Sie hat gelernt, ist zuvorkommend und an den Tischen, für die sie zuständig ist, umsichtig zugange. Würde man ihr ihr Handicap nicht ansehen, man hielte sie für eine ganz normale Serverin. Ein Besucher hat seine Eindrücke im Gästebuch so dokumentiert: In Himmelreich wehe „ein achtsamer, liebevoller Geist“ durch das Haus. Ein anderer Eintrag attestiert „eine Glanzleistung, was hier geschaffen wurde“.

Der Initiator des integrativen Betriebs, der langjährige Geschäftsführer des Diakonischen Werks Breisgau-

Hochschwarzwald, Jürgen Dangl aus Hinterzarten, ist der Überzeugung, dass viele Behinderte in weitgehend abgeschotteten betreuten Werkstätten eigentlich nichts zu suchen haben. Hätten sie nur Alternativen. Zum Beweis, dass gehandicapte Menschen zu intellektuellen Fortschritten fähig sind, schildert Geschäftsführer Lauber eine Entwicklung Heikes. Wenn früher nach einer Saison einige Kollegen gingen, habe sie geweint. Doch die junge Frau hat akzeptiert, dass Abschiede zum Leben gehören. „Der eine kommt, der andere geht“, kommentiere sie heute.

Wie reagieren Gäste, die ohne Vorwarnung mit behinderten Menschen konfrontiert werden? Manche sind irritiert, die meisten arrangieren sich aber mit der Situation und sind anschließend beeindruckt und begeistert. „Die Atmosphäre Ihres Hauses und Ihr Miteinander sind sehr wohlthuend“, lautet ein Eintrag ins Gästebuch. Ein weiterer: „Es sind viel mehr als zwei Sterne.“ Gemeint ist sicher nicht nur die Auszeichnung der Küche.

Mit Freude und engagiert bei der Arbeit: Nadine, die Kellnerin im Gasthaus Himmelreich.

BILDER: PFISTERER (1), GASTHAUS HIMMELREICH

Handelskammer (IHK) und der Agentur für Arbeit Berufsvorbereitungskurse für gehandicapte Menschen angeboten werden. 14 Module wurden entwickelt: etwa für die Arbeit an der Kasse, an der Theke, am Frühstücksbuffet oder im Etagedienst.

Die IHK erstellt eigene Zertifikate für erfolgreiche Teilnehmer. Das stärkt nicht nur das Selbstbewusstsein, sondern ist hilfreich bei Bewerbungen.

In Deutschland gibt es mittlerweile 33 Gastronomien, die als integrative Betriebe geführt werden, je einen haben Südtirol und Griechenland vorzuziehen. (arz)

Hofgut Himmelreich 07661/98620
www.hofgut-himmelreich.de