



Der Ziegenpeter im Rheinpark

Gelebte Inklusion: In diesem Restaurant arbeiten Menschen mit und ohne Behinderung

Sara Schürmann

Duisburg. Der „Ziegenpeter“ liegt etwas abseits.. Ist das hier, einmal quer durch den Rheinpark, auch wirklich der richtige Weg? Ja! Dort drüben stehen schon Ziegen, die auf den Rhein starren. Zugegeben, die Tiere draußen vor der Tür sind nicht echt, dafür aber geht's drinnen im Restaurant umso lebhafter zu. Ach was, winkt Daniela Borgardt ab, das ist noch gar nix! „Abends, am Wochenende und in den Ferien ist viel mehr los“, sagt die Betriebsleiterin. Dann wird's auch mal in der Küche etwas stressiger, obwohl, und das ist ihr wichtig zu betonen, „nie rumgeschrien oder geschimpft wird“. Darin unterscheidet sich der „Ziegenpeter“, in dem Menschen mit und ohne Behinderung angestellt sind, von anderen Restaurants. „Keiner arbeitet gegeneinander, sondern alle miteinander.“

Deshalb ist es auch kein Problem, mal kurz an dem Tresen vorbeizugehen und in die Küche zu linkern. „Hi Jerry!“, ruft Daniela Borgardt. Jeremy Kornbrust lächelt breit, grüßt zurück und gießt dann weiter die Kirschenmasse in eine Springform. „Wir backen alles frisch“, erklärt die Betriebsleiterin. Kirsch, Apfel- und Käsekuchen gehören zum Standardsortiment, dazu kommt Saisonware. So wie die Plätze in der Schale, die so verführerisch duften.. Daneben gibt's aber auch Frühstück, Salate, Flammkuchen, Ofenkartoffeln, Pfatatschen, Nudelgerichte und noch so viel mehr! „Bei der Wochenkarte können sich auch die Mitarbeiter selbst einbringen“, sagt sie. „Dadurch ist hier nichts 0815.“

Mit Kaffee und Plätzchen

Genau das lieben die Gäste, weiß Jutta Lütke Vestert, Pressesprecherin der Duisburger Werkstatt für Menschen mit Behinderung. „Die Leute kommen nicht, weil sie etwas Gutes tun möchten“, sagt sie, „sondern wegen der Speisekarte und des Ambientes.“ Erst beim Aufschlagen der Speisekarte erfahren viele überhaupt erst, dass hier Menschen mit und ohne Behinderung arbeiten. „Das ist gelebte Inklusion“, betont sie. „Und das finden die Gäste großartig.“ Ja, nach 13 Jahren kann sie sagen: Es läuft – und zwar gut! Aber wie kam der „Ziegenpeter“ überhaupt in den Rheinpark? Nun ja, dafür geht's nun mit einem Kaffee und Plätzchen in den Gastraum. Am Nebentisch plaudert ein Pärchen, im Kamin lodert ein Feuer. Ganz schön gemütlich!

„Bei uns steht die berufliche Bildung und die Teilhabe von Menschen mit Behinderung im Vordergrund“, erklärt Jutta Lütke Vestert. Und weiß die Menschen unterschiedliche Interessen haben, sollte es auch verschiedene Arbeitsbereiche geben. „Nicht alle wollen in der klassischen Werkstatt arbeiten“, sagt sie. Also entwickelten sie das Konzept eines Restaurants mit „arbeitsmarktnahen Arbeitsplätzen“. Denn, das ist ihr ebenfalls wichtig, manche können so irgendwann in den „allgemeinen Arbeitsmarkt“ weichen, wie es offiziell heißt. „Das haben einige auch schon geschafft!“ Doch nicht alle haben den Wunsch, manche möchten auch einfach im „Ziegenpeter“ bleiben.

Idyllischer Arbeitsplatz

Denn bei 100 Plätzen draußen und 42 Plätzen drinnen wird's hier wirklich nie langweilig. „Die Mitarbeiter werden in beiden Bereichen, also Service und Küche, eingearbeitet“, erzählt Daniela Borgardt. Jeweils vier Fachkräfte geben ihr Wissen an die Mitarbeitenden weiter.

Dafür braucht es Empathie, Geduld... und manchmal auch kreative Ideen. Die Rezepte beispielsweise stehen auf Karten, „und jeder Arbeitsschritt ist bebildert“, erklärt sie. Welches Küchengerät wird gebraucht? Welche Zutat darf nicht fehlen? „Dadurch ist jeder Mitarbeiter fähig, alles von der Speisekarte alleine zu machen.“ Auch, wenn es natürlich Präferenzen gibt. Jeremy Kornbrust beispielsweise arbeitet am liebsten im Service, aber manchmal muss er eben auch in der Küche helfen – und Kuchen backen.

Es gibt Schlimmeres. Dabei fällt Jutta Lütke Vestert doch direkt ein, wie ein Mitarbeiter mal aus dem Fenster geschaut und gesagt hat: „Ich habe den schönsten Arbeitsplatz in Duisburg!“ Kein Wunder, bei diesem Blick auf den Rhein...



Daniela Borgardt ist Betriebsleiterin.

KATJUS HEINBERG, HTS (4)



Mit Liebe zum Detail.

Weinabende und Bastelaktionen

Das Restaurant „Ziegenpeter“, Liebigstraße 70 in Duisburg, hat zwischen Oktober und März montags bis donnerstags von 9 bis 18 Uhr, sowie freitags bis sonntags von 9 bis 20 Uhr geöffnet, zwischen April und September ist montags bis donnerstags

Außerdem finden **Veranstaltungen** wie Weinabende oder Bastelaktionen statt. Infos: www.ziegenpeter-duisburg.de



Der Kamin sorgt im Winter für Gemütlichkeit.