



Bistro-Nr.-3-Küchenchef Christian Wallig mit Mitarbeiterinnen aus Neubukow und Kröpelin gestern Vormittag beim Einräumen des Desserts (Milchreis mit Kirschen) in die Vitrine. Fotos: Thomas Hoppe

Küchenservice aus Kröpelin und Neubukow

Das „Bistro Nr. 3“ in Doberans August-Bebel-Straße wird seit über anderthalb Jahren von den Kröpeliner Werkstätten betrieben.

Von Thomas Hoppe

Bad Doberan/Kröpelin – Mandy Riek aus Kröpelin hat sichtlich Freude daran, Frühstücksbrötchen zuzubereiten, deshalb baut ihr Chef dabei gern auf sie. Denn Küchenmeister Christian Wallig achtet bei seinen sieben Beschäftigten sehr auf deren individuellen Fähigkeiten und verteilt dementsprechend die Aufgaben im „Bistro Nr. 3“ in Bad Doberans August-Bebel-Straße, das montags bis freitags von 7.30 Uhr bis 15 Uhr für Mitarbeiter der Kreisverwaltung und für die Öffentlichkeit seinen Service bietet. Hier werden täglich rund 200 Mittagessen in drei Varianten ausgegeben, für die seit dem 1. September 2009 eine Gruppe Behinderter sowie ihre Begleiter und Fachkräfte der Kröpeliner Werkstätten verantwortlich sind. Zudem wird ein Catering-Service für jedermanns Feste und Feiern geboten.

Von Beginn an dabei ist der gelernte Koch, Christian Wallig, der zuvor auch im Casablanca Warnemünde tätig war und von seiner „sozialen Ader“ spricht: „Ich habe schon vor 15 Jahren Zivildienst gemacht, als es noch nicht jeder tat“, nennt der heute 36-jährige Familienvater aus Rostock als einen Beleg. Seine Frau ist Lehrerin, sein Kind seit einem halben Jahr auf der Welt. Ihm mache die Arbeit mit den



Eingang zum Bistro Nr. 3 im Haus der Doberaner Kreisverwaltung.

„Mädels hier“, wie er sagt, Spaß. „Ich fahre gern her und gehe auch gern am Freitag um 15 Uhr hier raus und sage, im Gegensatz zur üblichen Gastronomie, es ist Wochenende“, erklärt Christian Wallig.

Die „Mädels“ wiederum braten z.B. sehr gern Fisch, wie gestern 115 Portionen, oder auch Schnitzel. Sie geben Essen aus, helfen direkt beim Kochen, arbeiten mit dem Geschirrspüler, wischen auf. „Da bremsen ich sogar manchmal, denn um 11 Uhr brauchen wir noch nicht den Fußboden wischen. Ein, zwei sind dabei, die halt immer in Bewegung sein müssen“, sagt der Küchenchef und ist froh, dass er die Fachkraft für Arbeits- und Berufsförderung, Astrid Hanf, stets an der Seite seiner Beschäftigten weiß. Die Sonderpädagogin lobt die Selbstständigkeit der jungen Frauen, die nicht nur aus Kröpelin und

Umgebung, sondern auch aus Neubukow zur Arbeit nach Bad Doberan kommen. Das sei ein Prozess gewesen, der richtig erarbeitet werden musste. „Wenn trotzdem mal eine den Bus verpasst hat, beruhige ich sie und sage, sie solle dann eben eine halbe Stunde später fahren“, sagt die langjährige Mitarbeiterin der Kröpeliner Werkstätten.

„Wichtig ist doch, dass hier Menschen mit Behinderung, die Chance bekommen, am Arbeitsmarkt und damit am gesellschaftlichen Leben teilhaben zu können“, ergänzt Doreen Blaahs von der Evangelischen Pflege- und Fördereinrichtung Michaelshof aus Rostock, die der Träger der Behinderten-Werkstätten in Kröpelin ist. Übrigens wird auch in Kröpelin selbst, für die Öffentlichkeit gekocht.

● www.bistronr3.de

Am 12. Mai in Doberan

Am morgigen Donnerstag stellen die Kröpeliner Werkstätten im Foyer der Kreisverwaltung Bad Doberan von 10 bis 13 Uhr der Öffentlichkeit ihre Arbeits- und Bildungsbereiche vor. Dazu zählen neben der Küche, eine Tischlerei, ein Montage- und Textilbereich. Passanten können sich beim Stand der Fördergruppe für Schwerstbehinderte bei ausgewählten Arbeitsschritten und Techniken ausprobieren.