



Blick von der Cafétterasse auf das ehemalige KZ in Flossenbürg. Menschen mit Behinderung bewirten. Eine außerordentliche Konstellation.

Bild: fz

Vom Kunststoffspitzer zum Thekenmeister

„Das passt so für den guten Service“, sagt eine Frau beim Bezahlen. „Die machen wirklich gute Sachen und alles selbst“, meint eine andere zu ihrem Mann. Viel Wertschätzung für ein Integrationsmodell an einem besonderen Ort.

Flossenbürg. (fz) Im ehemaligen SS-Casino der KZ-Gedenkstätte Flossenbürg machen sich Menschen mit Behinderung seit fünf Jahren einen großen Namen. Vieles an Jubiläen ist zwecks Corona unter den Tisch gefallen. Auch das Museumscafés in Flossenberg. Fünf Jahre wären eigentlich nicht erwähnenswert. In diesem speziellen Fall schon. Ein Modellprojekt ist zur Erfolgsgeschichte geworden.

Mehr Symbolik geht kaum: An dem Ort, wo einst tausende Menschen Opfer der Nazi-Euthanasie wurden, arbeiten jetzt Menschen mit Handicap in einem Café. Flossenbürg geht einen bemerkenswerten Weg. Das Café in der KZ-Gedenkstätte ist ein spezieller Ort – und Mitarbeiter mit Behinderung machen die Begegnungsstätte noch etwas besonderer. So berichtete

Oberpfalz-Medien vor fünf Jahren. Der Leiter der Gedenkstätte Jörg Skriebeleit ging den Weg für ein interdisziplinäres Modell. Das Heilpädagogische Zentrum Irchenrieth (HPZ) bekam den Zuschlag.

„Wir vom HPZ konnten mit unserem Konzept überzeugen“, berichten Christine Schneider und Natalie Gründwald-Gruber als Leiterinnen der ersten Stunde, sowie Michaela Schrott (Sozialdienst HPZ). Die Ansprüche waren hoch. Menschen mit Behinderung in ein Serviceteam zu verwandeln. Gerade den Umgang mit Gästen waren sie ja als Mitarbeiter der Werkstätten nicht gewohnt. Die Motivation war riesig und das Ergebnis ist die Bestätigung.

An Herausforderung gewachsen

„Sie sind vom Selbstbewusstsein gewachsen“, bestätigt Schneider. Ein Beispiel ist Christian (37): Vom Kunststoffspitzer in den HPZ-Werkstätten wurde er zum Meister an der Theke. Über ein Praktikum hat er sich vor fünf Jahren qualifiziert. Heute bedient er gerne und das Größte ist für ihn, wenn er den Gästen „guten Appetit“ wünschen darf.

Corona hat auch ihn zurückgeworfen. Ein Vierteljahr hat er zuhause gegessen und sein Café in

Flossenbürg vermisst. „Da wurden viele Betreuungsgespräche telefonisch geführt“, ergänzt Schrott vom Sozialdienst. „Plötzliche Schließung, alle waren total geschockt, traurig und sprachen von Abschied“, berichtet Schneider. „Sie sind zuhause ohne diese sozialen Kontakte in ein Loch gefallen. Das Café ist für sie mehr als Arbeit.“ Dann kam die langsame Wiedereröffnung mit einem speziellen Hygienekonzept. Die Auflagen sehen vor, dass Betreute die zuhause wohnen, nicht mit Betreuten aus dem Wohnheim gemischt werden dürfen. Ein riesiger Aufwand.

Vor Corona boomte das Café. In Spitzzeiten 300 Gäste am Tag, 250 Kuchen und Torten am Wochenende. Quantität war und ist nicht die Philosophie. Natürlich können die betreuten Menschen nicht alles alleine bewerkstelligen. Da stehen Gruppenleiter parat, bis zur Konditormeisterin Eva. Gemüse, Salat und auch Fleisch, was in der Region zu bekommen ist, ist das Credo von Schneider und deren Team. Die Speisekarte drückt das aus.

Damit man auch da flexibel sein kann, hat das Café nun einen VW-Bus zur Verfügung gestellt bekommen. Der ist dafür da, regional Le-



Ein motiviertes Team, von Corona ausgebremst, tut alles für den Gast. Menschen mit und ohne Behinderung arbeiten gemeinsam.

Bild: fz



Alles was geht ist selbst gemacht und regional. Da legt auch Chefkin Christine Schneider (links) Hand in der Küche an.

Bild: fz

bensmittel einzukaufen und auch die Menschen mit Behinderung nach Flossenbürg zu bringen.

Zehnjähriges schon im Blick

Traurig ist man, dass das „Fünffährige“ ins Wasser gefallen ist. „Aber dann feiern wir halt die zehn Jahre“, sagen die Café-Mitarbeiter.

Aufgrund Corona sind die Öffnungszeiten etwas eingeschränkt. Das Café ist Montag bis Freitag von 9 Uhr bis 18 Uhr und Sonntag von 14 Uhr bis 18 Uhr geöffnet. Ein Besuch lohnt sich und unterstützt alle, die hier an dem Modell arbeiten. Und – die Menschen mit Behinderung freuen sich auf die Gäste.