

Zeit zum Genießen!

Lust auf einen Kaffee Berta und dazu eine selbst gebackene Schwedische Apfeltorte? Dann hereinspaziert ins Café am Schleusinger Markt (Landkreis Hildburghausen). Es ist ein Ort des Genusses, der Begegnungen und der Entschleunigung, in dem Inklusion gelebt und geliebt wird.



Voilà: Das Eis ist fertig – passend zum spätsommerlichen Tag im Oktober. Ute Acker serviert es den beiden Stadtcafé-Gästen Fiona und Bärbel Schmidt.

→ Mehr Bilder finden Sie auf unserer Internetseite.

Von Katja Wollschläger (Text) und Bastain Frank (Fotos)

Schoko-Sahne, Mango-Cassis, Mandarine-Käse oder doch Frankfurter Kranz? Die Torten sehen aus wie gemalt. Wie wär's mit einer Kostprobe? Im Schleusinger Stadtcafé zieht langsam Leben ein am Dienstag, kurz vor eins. Manuel Wehner bereitet den Außenbereich vor, stellt Stühle und Tische an ihren Platz. Die Sonne kitzelt seine Nase – und er ahnt: An diesem Spätsommernachmittag wird's voll.

Das Café ist beliebt – und oft wird es kuschlig im Gastraum. Doch das gefällt Manuel Wehner. Der 35-Jährige arbeitet seit der Café-Eröffnung am 26. November des vergangenen Jahres im Servicebereich, bedient, erledigt Küchenarbeiten, kassiert – macht alles mit. Der gelernte Fahrzeuglackierer, der nach einem Unfall mit einer Behinderung lebt und für jeden ein Lächeln übrig hat, liebt seine neue Aufgabe. Besonders den Kundenkontakt. „Möchten Sie etwas trinken?“, fragt er die ersten Gäste des Tages. Ein älteres Ehepaar ist angekommen und beäugt neugierig den Innenraum des Cafés.

Alles ist neu, einladend – hier typische Café-Tische und Stühle, dort ein großes Sofa; an der Theke, hinter der der Kaffeeautomat wie ein Drache zu fauchen beginnt, eine aus Paletten gebaute Bank. Made in der Reha-Werkstatt in Oberrod. Es ist gemütlich – die Gäste sollen sich wohlfühlen, sich unterhalten, den Aufenthalt genießen. Oder vielleicht in den Bücherkoffer greifen und lesen. Auch das ist möglich.

Mit gutem Bauchgefühl

Vor etwas mehr als einem Jahr hat Kai Michaelis, Vorstand der Stiftung Rehabilitationszentrum Thüringer Wald, aus dem Buschfunk vom Aus des Cafés am Markt in Schleusingen erfahren. „Die Betreiberin wollte in Rente gehen.“ Wenig später hatte er den Vermieter am Telefon – André Schübel von der Wohnungsgesellschaft. „Könntet ihr euch nicht vorstellen, ein Café zu betreiben?“ Kai Michaelis überlegte nicht lange. „Ich bin kein Mensch, der an die Konsequenzen denkt. Ich hatte ein gutes Bauchgefühl – und ein Café betreiben, das wollte ich schon immer. Mein erster Berufswunsch war, in die Gastronomie zu gehen“, gibt er zu.

Nun ist er drin und hat andere ebenfalls dafür begeistert. Menschen ohne und mit Handicap. Alles hat sich gefügt. Schnell, lautlos – für Schleusingen perfekt. Mit Antje Hennenlein ist eine Konditorin an Bord, die zaubern kann. Thea Höhn und Ute Acker gehören ebenfalls zum Stammteam. Wie auch die drei Mitarbeiter mit Handicap: Manuel Wehner,

Katrin Kerkau und Melanie Göpfert. Und hier und da helfen Schüler aus. Gemeinsam haben sie ein Experiment gestartet.

Manuel Wehner ist zurück mit Kaffee und Cappuccino. „Bitteschön, ihre Getränke.“ Ob die Gäste auch essen wollen? Längst hat er nachgefragt – und auch seine klare Empfehlung ausgesprochen: Käse-Mandarine. Die soll's sein. Im Handumdrehen ist der freundliche Kellner zurück. Der erste Tortenhappen zergeht auf der Zunge.

Ein wahres Tortenparadies

Das Stadtcafé ist ein Tortenparadies. Bis zu acht wohlschmeckende Kunstwerke sind täglich im Angebot. „Am besten geht unsere Hansen-Jensen-Torte“, sagt Ute Acker. Manche kommen nur ihretwegen – verspeisen sie im Café oder nehmen ein paar Stückchen mit nach Hause.

Nicht nur die Konditorin bäckt – auch die Mitarbeiter dürfen. Katrin Kerkau beispielsweise, die als Verkaufstalent gilt und schon vor Eröffnung des Cafés einen Außenarbeitsplatz im Gartencafé des Hennebergischen Museums Kloster Veßra hatte, zaubert hin und wieder ihre Mohn-Kreation. Und auch Manuel Wehner lernt das Backen. Seine schwedische Apfeltorte ist nicht nur im Café beliebt, sondern auch zu Hause in Rappelsdorf bei seinen zwei Kindern.

Das Café punktet aber nicht nur mit Torten. Auch die frisch gebackenen Waffeln sind nicht zu verachten. „Der Teig wird bei uns noch selbst gemacht – nach einem Geheimrezept.“ Ute Acker lächelt schelmisch. Nein, das wird nicht verraten. Allerdings sind Waffeln eher etwas für die kältere Jahreszeit. Im Sommer hingegen ist Eiszeit. Auch das kommt aus der Region – aus einer Manufaktur in Dermbach in der Rhön. Kai Michaelis ist dort auf den Geschmack gekommen und hat die Spezialität nach Schleusingen geholt. Daraus zaubern die Mitarbeiter Eiskreationen. Ute Acker tüftelt gerade an einer neuen: dem Dino-Becher. Schließendlich sei das Naturhistorische Museum Schloss Bertholdsburg, in dem Saurier zu sehen sind, nur wenige Laufminuten entfernt. Der Dino-Becher ist also ein Muss. Wie er aussehen soll? Psst!

Regional sind sie aufgestellt, verstehen sich als Markbotschafter und zeigen stolz, dass sie ein Schleusinger Café sind. Die Kaffeespezialitäten Berta oder Berthold zählen zum Angebot – angelehnt an die beiden Bronzefiguren der Märthätscher am Marktbrunnen, die der Schleusinger Bildhauer Benedikt Solga erschaffen hat. Im Inklusionscafé kann man die Stadtgeschichte schmecken und genießen.

Das Café-Team passt aufeinander auf. Gerade die Mitarbeiter mit unsichtbarem Handicap müssen vor Überlastung geschützt werden. Denn Stresssituationen gebe es. „Man muss genau schauen – und rechtzeitig eingreifen. Das Personal ist darin schon geschult“, weiß Kai Michaelis. Aber auch Katrin, Manuel und Melanie spüren, wenn's brennt. Zur „Slusia-Night“, einem leuchtenden Septemberabend voller Aktionen im Schleusinger Innenstadtbereich beispielsweise: „Da waren nur zwei Leute hier eingesetzt – aber es war so viel los! Unsere behinderten Beschäftigten haben beim Vorbeilaufen gesehen, dass Not am Mann ist, sind reingekommen und haben spontan mitgeholfen“, erzählt Michaelis. Das ist Verantwortungsgefühl. Das Café ist längst auch ihres.

Das, was seit einem knappen Jahr am Schleusinger Marktplatz praktiziert wird, ist weit und breit einmalig. Aber warum eigentlich? Es scheint so vollkommen natürlich zu sein, es hilft herunterzukommen, zu genießen. Es sollte Schule machen, findet auch Kai Michaelis. „In anderen Ländern ist es gang und gäbe, Menschen mit Handicap im Servicebereich einzusetzen“, weiß er. Erst vor wenigen Tagen sei er von einer Irlandreise zurückgekommen. Sein dortiger Vermieter habe als Koch gearbeitet, hatte selbst mehrere Gaststätten in Großbritannien und Irland. Und in jeder gehörten behinderte Menschen zum Team. „Sie sind Fremden gegenüber aufgeschlossen, kommen bei den Gästen sehr gut an, weil sie

freundlich sind. Und: Sie bringen Ruhe ins Geschäft“, weiß er. Entschleunigung heißt das Zauberwort, sich Zeit nehmen für den Genuss.

Doch auch die Qualität sei wichtig. Das Inklusionscafé lebt von Gästen, den speziellen Angeboten und dem ebenso guten Service. „Wir wollen hier Qualität liefern, der Kunde muss sich wohlfühlen. Das Café ist keine Beschäftigungsanstalt für unsere Mitarbeiter mit Handicap“, sagt Michaelis knallhart. Menschen mit Handicap seien normale Mitarbeiter. Mitarbeiter, die etwas leisten können. Und das sehen die Gäste in Schleusingen. Auch das trage zur Akzeptanz bei.

Meisterliche Bedienung

Da ist noch etwas Besonders im Inklusionscafé: Dort werden Besucher im wahrsten Sinne des Wortes meisterlich bedient. Denn Katrin Kerkau, die seit Jahren erfolgreich im Tischtennis unterwegs ist, hat bereits eine Sammlung verschiedener Medaillen – darunter auch Special-Olympisches Gold. Auch Melanie Göpfert, die im Jahr 2017 als Thüringer Behindertensportlerin des Jahres geehrt worden war, und Manuel Wehner sind Medailensammler – in der Loipe. Und wenn sie eine Medaille für die Arbeit im Stadtcafé verdient hätten, welche wäre denn das? Kai Michaelis lächelt. Natürlich eine goldene.

Rezept: Schwedische Apfeltorte

Manuel Wehners Spezialität: die Schwedische Apfeltorte. Erst vor Kurzem hat er sie zu Hause gebacken, als Geburtstagsüberraschung.



Foto: privat

Boden: 250 g Butter, 150 g Zucker, 6 Eier, 350 g Mehl, ½ TL Backpulver

Butter schaumig schlagen. Nacheinander Zucker und Eier zugeben und kräftig verrühren. Mehl und Backpulver vermischen und unterheben. Alles in eine gefettete Springform und etwa 30 bis 35 Minuten bei 180 Grad Celsius backen. Aus der Form herausnehmen und abkühlen lassen.

Füllung: 1 kg geraspelte Äpfel – und eventuell einige Apfelscheiben zum Verzieren, Zitronensaft nach Geschmack, 150 ml Wasser (oder Milch), 2 Pack Vanillesoße, 750 g Sahne – und ganz viel Liebe

Die geraspelten Äpfel in einen Topf geben, mit Zitrone beträufeln und zum Kochen bringen. Die in Wasser oder Milch angerührte Vanillesoße dazugeben und noch einmal aufkochen lassen. Einen Tortenring um den erkalteten Boden befestigen und die Masse auffüllen. Erkalten lassen – und dann mit Sahne und eventuell Apfelscheiben verzieren. Fertig!



Das Stadtcafé in Schleusingen

Inklusives Tortenparadies im historischen Stadtkern von Schleusingen

Anschrift: Markt 13, 98553 Schleusingen

Kontakt: 03 68 41 / 17 86 20

Innengastronomie mit maximal 48 Plätzen, dazu 22 Plätze im Außenbereich mit Blick auf den Marktplatz und den historischen Innenstadtbereich. Familienfeiern bis zu 30 Personen sind möglich.

Ausstellung und Verkauf von Holz-Dekoartikeln und mehr im Gastraum – entstanden in der Schülerfirma Lindelei und der Rehabilitationswerkstatt in Oberrod.

Öffnungszeiten: Dienstag bis Sonntag 13 bis 17.30 Uhr



Die Rettung kam mit einer guten Idee: Das Stadtcafé Schleusingen sollte geschlossen werden, heute arbeiten hier Menschen mit und ohne Handicap zusammen.