

Einkaufen für den guten Zweck

Cap-Lebensmittelmarkt eröffnet nach Umbaupause wieder – Lebenshilfe investiert 350 000 Euro

Seit gestern hat der Cap-Markt in Neu-Ulm nach langer Renovierung wieder geöffnet. Dort finden Menschen mit Behinderungen anspruchsvolle Arbeit.

HANS-ULI MAYER

Neu-Ulm. Vor sechs Jahren hatte es Andreas Brabec schwer erwischt: Herzinfarkt, Schlaganfall, Zyste im Kopf. Sein früheres Leben als Lkw-Fahrer kann er nicht mehr führen, da gibt er sich keinen Illusionen hin. „Ganz zurück in den ersten Arbeitsmarkt werde ich nicht mehr schaffen“, sagt der 50-Jährige. Vor drei Jahren ist er nun bei den Donau-Iller-Werkstätten der Lebenshilfe untergekommen und arbeitet seitdem im Cap-Lebensmittelmarkt im Neu-Ulmer Donaucenter.

Gestern hat das etwa 500 Quadratmeter große Lebensmittelgeschäft nach langer Umbaupause wieder eröffnet – aufwendig renoviert und erstmals mit dem klaren Ziel, Menschen mit Behinderungen nicht nur so genannte unterstützte Beschäftigung zu bieten, sondern eine Perspektive im ersten Arbeitsmarkt zu ermöglichen. Dahinter steht die Lebenshilfe mit ihren Werkstätten und dem Franchise-Unternehmen „Cap“, dessen Bedeutung sich vom Begriff Handicap ableitet. Mehr als 100 solcher Märkte gibt es in ganz Deutschland, in denen Menschen mit Behinderung ein anspruchsvoller Arbeitsplatz geboten wird.

Jetzt geht die Lebenshilfe mit dem Markt aber noch einen Schritt weiter und will geeignete Personen über die Tochterfirma ADIS beschäftigen und bezahlen wie in der freien Wirtschaft auch. „Wir wollen in diesem Integrationsbetrieb die Menschen in den normalen Arbeitsmarkt integrieren“, sagt Werkstatteleiter Wilfried Wagner. Das muss nicht alles sofort geschehen, aber im kommenden Jahr hofft er, mindestens fünf Personen so fördern zu können.

Für Andreas Brabec ist der Markt ein großes Glück. Hier bleiben zu dürfen, ist sein Ziel: „Weitermachen wie die vergangenen drei Jahre – am liebsten bis ich 122 Jahre alt bin. Das ist mein Ziel“, sagt Brabec, der sich ebenso wie sein 37-jähriger motorisch behinderter Kollege Hermann Schmid auf die Arbeit in dem sanierten Markt freut. Schmid's Ressort: Kassieren, Ware einräumen, Regale auffüllen, Kunden betreuen – das alles sind seine Aufgaben, wobei er am allerliebsten darauf achtet, „dass die Waren immer vorne im Regal stehen“.

Etwa 350 000 Euro hat die Lebenshilfe in den Umbau investiert und hofft, durch Fördergelder zumindest einen Teil refinanzieren zu können. Der Markt umfasst etwa 500 Quadratmeter Fläche und bietet ein bereinigtes Sortiment, das von Edeka-Süd geliefert wird. Darüber hinaus aber gibt es lokale Besonderheiten. Obst, Salat und Gemüse kommt auch von der eigenen Gärtnerei der Lebenshilfe in St. Moritz im Ulmer Norden.

Der Honig wird von Alfred Graf aus Neu-Ulm geliefert, Joghurt und Milchprodukte kommen vom Hoflieferanten Mäckle. Und Fleisch und Wurst verkauft künftig die Land-



Filialeiter Achim Bürk (oben) freut sich ebenso über den neuen Markt wie Mitarbeiter Andreas Brabec (unten). Besonderes Highlight ist die neue Wurst- und Fleischtheke von der Landmetzgerei Unselnd aus Neenstetten.

metzgerei von Ralf Unselnd aus Neenstetten. Unselnd ist ein Allrounder und ganz neu im Geschäft. Er folgt auf den bisherigen Lieferanten Metzger Durst aus Arnegg, dessen Ausstieg die ganzen Umbauarbeiten erst in Gang gesetzt hat.

„Das war für uns natürlich das richtige Signal, den Markt von Grund auf zu sanieren“, sagt Wagner. Die Bodenfliesen, die Beleuchtung („das war ein richtig dunkles Loch“), die Regale – nach 15 Jahren an diesem Standort im Do-

naucener war es einfach Zeit zur Modernisierung. Alles wurde neu gemacht, vor allem der Kühl- und Frischbereich neu gestaltet. In der Metzgerei prangt ein Bild von glücklichen Kühen an der Wand, was ein symbolhaftes Zeichen ist. Denn was Metzger Unselnd anbietet, kommt aus der Region, und direkt von der Alb. Das Rindfleisch kommt vom Angusrind aus Söglingen bei Altheim/Alb, die Schweine von einem Landwirt aus Ballendorf. Vor allem schlachtet Unselnd selber in seinem Betrieb – in Einzelschlachtung und ohne Stress für die Tiere“ wie er sagt.

Im Angebot hat er auch Wild, Unselnd ist Jäger und nimmt nur Tiere von ihm bekannten Jägern von der Alb. „Wir machen alles selber und verarbeiten nur Produkte die aus einem Umkreis von wenigen Kilometern kommen“, sagt Unselnd.

Von der besonderen Situation mit behinderten Menschen zusammenarbeiten ist er begeistert. „Das klappt alles wunderbar. Die Leute sind sehr nett und zuvorkommend. Wenn man in den Laden kommt, das macht richtig Spaß. Da herrscht eine super Stimmung.“ Am Anfang bietet er eine kleine Heißecke an.

Wird die gut angenommen, kann er sich langfristig auch denken, einen kleinen Imbiss in den Lebensmittelmarkt zu integrieren.

Im Neu-Ulmer Donaucenter herrscht derzeit Aufbruchstimmung. „Wir starten voll durch und geben richtig Gas“, sagt Filialeiter Achim Bürk. Er räumt wie sein Chef Wilfried Wagner ein, damals zum Start vor 15 Jahren keine konkurrenzfähigen Preise und deshalb Anlaufschwierigkeiten gehabt zu haben. Seit sie aber von Edeka beliefert werden und lokale Produkte direkt von einzelnen Erzeugern in den Markt aufgenommen haben, sei die Akzeptanz deutlich gestiegen.

Zu dem Ehrgeiz, Menschen mit Behinderungen einen attraktiven Arbeitsplatz anzubieten, kommt auch der Ehrgeiz, den Kundenstamm nicht nur zu halten, sondern ihn sogar noch auszubauen. Wagner: „Wir haben eine hohe Professionalität, und unsere Mitarbeiter bestechen durch ihre freundliche und ungezwungene Art.“

REZEPT DER WOCHE

„Il Gusto“: Pasta alla Norma

Im nächsten Jahr sind es genau zehn Jahre, dass Luigi und Pasquale Canonico das „Il Gusto“ am Petrusplatz in Neu-Ulm führen. Von den Brüdern arbeitet Pasquale (46) in der Küche und Luigi (43) im Service. Beide sind keine gelernten Gastronomen, sondern Quereinsteiger, die das „Il Gusto“ zusammen mit der Mutter Antonia (70) aufgebaut haben. Das „Il Gusto“ bietet moderne und traditionelle italienische Küche an, von Pizza über Pasta bis hin zu leckeren Fleisch- und Fischgerichten. Nur bei Nachtischen, so Luigi Canonico, sei das Restaurant noch verbesserungswürdig. Von Pasquale Canonico stammt unser heutiges „Rezept der Woche“: Er empfiehlt zum Nachkochen „Pasta alla Norma“, ein recht einfaches Nudelgericht.

Zutaten: 400 Gramm lange Röhrennudeln (Makkaroni oder Bucatini), eine Aubergine, 100 Gramm gesalzene Ricotta, ein Kilogramm reife Tomaten, zwei Knoblauchzehen, ein Bund Basilikum, Olivenöl extra vergine, Salz und Pfeffer.

Zubereitung: Die Aubergine waschen, würfeln und mit Salz bestreuen und das Ganze etwa eine Stunde auf einem Nudelsieb entwässern lassen, dann in heißem Öl fritrieren. Tomaten waschen und an der Unterseite kreuzförmig einschneiden, für zehn Minuten in kochendes Wasser legen, anschließend die Haut abziehen und die Samen entfernen. Die Tomaten werden dann in kleine Würfel geschnitten. Den Knoblauch fein hacken und in Olivenöl anbraten, dann die gewürfelten Tomaten hinzugeben. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken und bei mittlerer Hitze eindicken lassen. Die Pasta „al dente“, also bissfest kochen, abgießen und mit etwas Nudelwasser in den Topf mit der Sauce geben. Alles sorgfältig vermischen und die Auberginenstücke, Ricotta und den frischen Basilikum dazugeben.



Pasquale Canonico empfiehlt heute „Pasta alla Norma“. Foto: Volkmar Könneke

ESSEN UND TRINKEN

Die Organisationsstruktur

Lebenshilfe In den Werkstätten der Lebenshilfe Donau-Iller finden Menschen mit Behinderungen Arbeitsplätze und Berufsausbildung. Das Ziel ist die Teilhabe am Arbeitsleben und in der Gemeinschaft.

ADIS Die Alb-Donau-Industrie-Service gGmbH ist ein 2008 von der Lebenshilfe gegründetes Integrationsunternehmen. Die ADIS hat das Ziel 25 bis 50 Prozent Menschen mit Behinderung auf dem 1. Arbeitsmarkt zu be-

schäftigen. Sie ist eine 100-prozentige Tochter der Lebenshilfe.

Cap Cap leitet sich vom Wort Handicap ab. Es ist ein Franchise-Unternehmen der Genossenschaft der Werkstätten (GDW)

für behinderte Menschen, das in der Regel von Trägern der Eingliederungshilfe wie beispielsweise der Lebenshilfe betrieben wird. Cap wird seit 2001 von der in Stuttgart ansässigen GDW-Süd verantwortet.

Street Food in der Stadtmitt

Ulm. Von kommenden Donnerstag an findet mitten auf dem zentralen Ulmer Münsterplatz ein Street Food Markt bis einschließlich Sonntag statt. Vier Tage lang können die Ulmer „schlemmen, feiern und eine gute Zeit am Münsterplatz verbringen“, wie es einem Flyer der Veranstaltung heißt, die „Unter Ulmern“ genannt wird. Bei freiem Eintritt und unter freiem Himmel will das Organisationsteam mit Citymanager Henning Krone, Andrada Cretu von der Design-Messe „Ulm UnUsual“ und Admin Drinjak, Betreiber des Damm Burger einen Food-Markt für die Ulmer anbieten. An Ständen sollen Erzeuger ihre Produkte und Gastronomen ihre Rezepte anbieten.

Essen und Trinken unter dem Slogan „Unter Ulmern“, das steht nun seit einigen Jahren für die Charity-Club-Reihe. Die Veranstalter legen dabei Wert darauf, dass es sich um Ulmer Anbieter handelt, somit also Erzeuger aus der Region

Aufbruch zu neuen gastronomischen Ufern

Neue Pächter im „Schiff“ und in den „Seestuben“ in Pfuhl – „Stephans-Stuben“ bleiben, aber Immobilie wird verkauft

In der Neu-Ulmer Gastronomie-Landschaft tut sich was: Neue Pächter gibt es demnächst im „Schiff“ und auch wieder in den Pfuher „Seestuben“.

EDWIN RUSCHITZKA

Neu-Ulm. In der Neu-Ulmer Gastronomie tut sich was: In die Kombüse in Neu-Ulms Traditionsrestaurant „Schiff“ zieht wieder Leben ein. Nachdem Anfang des Jahres Robert Albrecht überraschend die Segel gestrichen hatte, und das nach nur ein- einhalb Jahren, wagen sich jetzt Harald und Adi Althoff an dieses Projekt. Die beiden führten von 2008 bis 2013 „Harald's Restaurant“ an der Augsburger Straße und zuvor das „Home“ auf der Donauinsel. Nach Auskunft von Harald Althoff wird das „Schiff“ noch im Verlauf der ersten Septem-

ber-Hälfte eröffnet. Der genaue Tag steht noch nicht ganz fest. Die beiden Althoffs wollen eine regionale schwäbische Küche anbieten und „alles frisch und selbst zubereiten“.

Eineinhalb Jahre lang waren die „Seestuben“ in der Seehalle in Pfuhl geschlossen, nachdem sich der dortige Pächter, der gebürtige Tunesier Mohamed Ben M'na, zurückgezogen hatte und wieder ins Vereinslokal des RSV Wullenstetten gewechselt war. Am 7. Oktober wird die Gaststätte unter der Regie von Bruni Mettendorf eröffnen. Der Pfuher Freud' ist der Offenhausener Leid. Bruni Mettendorf und ihr Team sind bislang noch in der Vereinsgaststätte des SV Offenhausen zugehörig. Dort werden sie aufhören, ebenso im Wagner-Garten, dem Lokal der entsprechenden Kleingärtner-Kolonie in Pfuhl.

Seit dreieinhalb Jahre führt Bruni Mettendorf die SVO-Gaststätte, und



Bruni Mettendorf wechselt von der SV-Offenhausen-Gaststätte in die Pfuher „Seestuben“. Foto: Edwin Ruschitzka

das, wie sie sagt, durchaus mit Erfolg. Für einen Wechsel habe sie sich deshalb entschieden, weil die Zukunftsperspektiven in Offenhausen unklar seien. Der SV Offenhausen will neu bauen, und dann hätte sie das Lokal ohnehin verlassen müssen. Und deshalb ist am Freitag, 30. September in Offenhausen eine große Abschiedsparty angesagt, bevor es am 7. Oktober in Pfuhl weiter geht. Bis zum 30. September, so Bruni Mettendorf, wird der Betrieb in der Offenhauser Vereinsgaststätte wie üblich weitergehen.

Relativ neu ist auch das französische Restaurant „Chez Sara“, geführt vom in Marokko geborenen Franzosen und gelernten Koch Larbi Hatim und seiner Partnerin Christine Bernard. Er hat am 1. April dieses Jahres in der ehemaligen „Stadt Lindau“ in der Bahnhofstraße 10 eröffnet, bietet gehobene französische Küche und

direkt aus Frankreich importierte Weine an – und hat sich im Verlauf der vergangenen Monate schon einen recht guten Ruf erarbeitet.

Nicht neu, sondern – ganz im Gegenteil – altbewährt, sind die „Stephans-Stuben“ an der Bahnhofstraße, seit vielen Jahren eine der besten kulinarischen Adressen in Neu-Ulm. Warum es in diesem Artikel auftaucht, liegt daran, dass das Restaurant derzeit zum Verkauf angeboten wird und viele spekulieren, ob der Inhaber Siegfried Pfnür etwa aufhören will. Genau genommen handelt es sich dabei um die Immobilie des Restaurants im Erdgeschoss, die verkauft werden soll. Siegfried Pfnür will den Erlös in seine Altersvorsorge investieren, das Restaurant dann vom neuen Besitzer pachten und selbst mindestens fünf Jahre, vielleicht sogar zehn Jahre weitermachen.