

„Nascherei“ lockt mit selbstgemachtem Eis

Gastronomie Im Café der Lebenshilfe in Cottbus arbeiten überwiegend Menschen mit Beeinträchtigungen. Neben süßen Leckereien gibt es auch Burger. Teamleiter Daniel Menzel hat einige Jahre in der Confitserie Felicitas gearbeitet. *Von Sandra Ketterer*

Das Café „Nascherei“ in der Lobedanstraße ist an diesem Morgen noch wenig besucht. Zwei Gäste in Rollstühlen sitzen bequem an den Tischen. Sie können ohne Schwierigkeiten durch den großen, modern eingerichteten Raum fahren. Ein Mitarbeiter bringt nacheinander flüssige Torten aus einem der hinteren Räume und stellt sie in die Auslage. Die große Kaffeemaschine glänzt frisch geputzt und wartet auf ihren Einsatz.

Das Café ist ein weiteres Angebot der Lebenshilfe Werkstätten der Hand in Hand gGmbH in Cottbus. Es hat im Herbst vergangenen Jahres eröffnet, bewusst außerhalb der Saison. Denn die Mitarbeitenden, überwiegend Menschen mit Beeinträchtigungen, sollten sich langsam an den Publikumsverkehr gewöhnen können. Nun, etwa ein halbes Jahr später, stehen Tische und Stühle sogar auf der Terrasse und der Außenverkauf fürs Eis ist geöffnet. An den Wochenenden sei die Nachfrage schon groß, heißt es.

Eigenes Rezept für Burger-Buns
Matthias Bergert stellt sich gerne für eines der Fotos hinter die Eistheke. Eigentlich ist er mehr in der Küche zuhause. Stolz präsentiert der Mitarbeiter dort seinen Arbeitsplatz, erklärt, was zu den Burgern, die auf der Karte stehen, gehört. „Die Buns backen wir selber“, erklärt Bergert. „Ich habe das Rezept dazu entwickelt, die Brötchen schmecken super“, betont er.

Das Rinderhackfleisch für die Pattys stammt vom Biohof Auguste in Kolkwitz, ist auf der Karte zu erfahren, ebenfalls eine Lebenshilfe-Einrichtung. Der Kaffee – alle Sorten sind bio-zertifiziert – stammt aus einer Rösterei, in der ebenfalls Menschen mit Beeinträchtigungen arbeiten, seien es psychische Erkrankungen oder geistige Behinderungen.



Es gibt es im Café „Nascherei“ in der Lobedanstraße in Cottbus auch zum Mitnehmen. Mitarbeiter Matthias Bergert reicht eins durchs Fenster. *Fotos (3): Sandra Ketterer*

Die Eisfachfrauen – und -männer arbeiten derweil im Nebengebäude in der Eiswerkstatt. Neun Mitarbeitende gehören insgesamt

zum Team von Leiter Daniel Menzel, stellen neben Kugeln verschiedene Torten, Pralinen und anderes her. Die Produkte werden

im Café, im Laden nebenauf und in anderen Standorten der Lebenshilfe verkauft. Die Torten können auch für Feiern bestellt werden.



Johanna (l.) und Anna verpacken in der Eiswerkstatt der Lebenshilfe in Cottbus schokolierete Mandelsplittler in Tüten.

„In unser veganes Eis kommen nur Wasser, Zuckerarten und Stabilisatoren, in das Milcheis eben Milch und Sahne statt Wasser“, erklärt Gruppenleiter Menzel. Der Zucker binde die Flüssigkeiten, mache das Eis weich. Das Fett in Milch und Sahne mache das Eis fest. „Es bedarf also der richtigen Zusammenstellung der Rezeptur, damit das Eis nicht nur lecker schmeckt, sondern auch Konsistenz und Struktur stimmen.“ In der Theke des Cafés sind mehrere Sorten zu sehen, darunter zweimal Schokoladeneis und Haselnuss, im Kühlhaus stehen unter anderem das blaue „Schlumpfeis“ mit Schokolinsen und „Orange-Quark“.

An diesem Tag wird Erdbeereis gemacht. Die Basis wurde schon gemischt und kommt nun mit Erdbeerpüree und Zitronensäure in die Eismaschine. Einer der Mitarbeiter sitzt davor und füllt die cremige Masse portionsweise in kleine Gläser mit Schraubverschluss. Immer 40 Gläser hat der Mann in einem Korb neben sich, bis zu 400 insgesamt können es an einem Tag werden. Dazu kommt Eis in der großen Edelstahltheke für die Auslage im Café.

Am großen Tisch daneben verpackt Mitarbeiterin Johanna erst

mit ihrer Kollegin Anna Mandelsplittler in Schokolade in Klebe-Tüten. Anschließend gehen die jungen Frauen in den Kühlraum, mit Zetteln voller Bestellungen für die Lebenshilfe-Läden in der Hand. Johanna, die einen internen Ausbildungsgang durchläuft, ist hörbar stolz auf ihre Arbeit. „Ich mag die Abwechslung, dass man jeden Tag etwas Neues lernen kann.“ Sie zeigt Anna, die noch neu im Team ist, wie die Eisgläser etikettiert werden und das korrekte Mindesthaltbarkeitsdatum aufgestempelt wird.

Motivierte Mitarbeitende

Leiter Daniel Menzel schätzt die Motivation seiner Mitarbeitenden. „Ich bin gelernter Bäcker, habe sieben Jahre in der Confitserie Felicitas gearbeitet und dort viel über Schokolade und Torten gelernt“, erzählt er. In der Werkstatt könne er nicht nur sein Wissen weitergeben, sondern auch mit besonderen Menschen arbeiten. „Jeder macht hier so, wie er kann.“ Er verzieht eine Erdbeertorte, setzt Sahnecreme aus einer Spritztüte und halbierte Früchte darauf. Nebenbei zeigt er Anna die Technik dafür. Dann wird die Torte ins Café gebracht – für die Gäste, die bald eintreffen werden.



In dem modern eingerichteten Café in der Lobedanstraße gibt es viel Platz für Besucherinnen und Besucher.

Das Café „Nascherei“ der Lebenshilfe

Adresse: Lobedanstraße 15-16, 03046 Cottbus

Öffnungszeiten: mittwochs bis freitags 10 bis 17 Uhr, samstags und sonntags 14 und 18 Uhr

In den Lebenshilfe Werkstätten Hand in Hand gGmbH stellen Menschen mit Beeinträchtigungen unter anderem Seifen, Keramik- und Holzartikel, aber auch verschiedene Lebensmittel her. Die Lebenshilfe hat 17 Standorte in und um Cottbus. *sak*