



Roeckl-Auszubildende

JUGEND

Voll korrektes Restaurant

Für Tolga Akyasan, 18, war es nicht nur endlich der erste richtige Arbeitstag, es war der Start in ein neues Leben. Kurz nach seiner Geburt in München wurde Tolga zu Verwandten nach Ankara abgeschoben, die sich um ihn nicht kümmerten. Tolga lernte, sich durchzuschlagen, zu stehlen und zu prügeln, und als er mit neun Jahren nach München zurückkam, konnte er nicht mehr anders. Er bekam Ärger mit der Polizei, Probleme in der Schule und mit 13 Krebs. Doch das Restaurant Roeckl, das vor einigen Wochen am Münchner Roecklplatz aufgemacht hat, stellte Tolga sowie zwölf weitere Jugendliche aus acht Nationen als Auszubildende ein. Das Projekt ist in Deutschland in dieser Form einzigartig – ein gemeinnütziges Restaurant mit eigenem Sozialpädagogen, das die Gastronomen Sandra Förster, 34, und Markus Frankl, 43, in Zusammenarbeit mit der Heilpädagogisch-psychotherapeutischen Kinder- und Jugendhilfe führen. Das Geschirr hat die Porzellanmanufaktur Rosenthal zur Verfügung gestellt, die Stühle der Möbeldesigner Thonet, das Menü kostet 38 Euro. Der britische Fernsehkoch Jamie Oliver betreibt in London ein ähnliches Restaurant mit englischen Straßenkids – überhaupt repräsentiert das Roeckl eine Zeiterscheinung: Mehr und mehr Firmen bemühen sich heute um ein soziales, ökologisches oder altruistisches Außenbild; der Einsatz für Gemeinwohl, Umweltschutz oder Nachhaltigkeit gilt nicht nur bei Brad Pitt und Angelina Jolie wieder als hip. Einige der neuen Azubis waren zuvor noch nie in einem Restaurant gewesen. Die meisten sprechen die Sprache der Straße, sie haben deshalb ihre Sätze auswendig gelernt: „Wasser mit oder ohne Kohlensäure?“ Doch dann, am Eröffnungsabend, bestellte ein Gast an der Bar einen Aversa. „Selbstverständlich“, antwortet die Auszubildende. Um sich dann mit panischem Gesichtsausdruck umzudrehen und zu flüstern: „Scheiße, was soll denn das sein, ein soundso Werner!“