

Ein Lokal fürs Leben

Am Roecklplatz bietet das erste Münchner Ausbildungsrestaurant sozial benachteiligten Jugendlichen eine Perspektive

Von Jochen Temsch

Auf den ersten Blick sieht es aus wie in einer Designer-Speisekammer. Auf einfachen, verschraubten Metallregalen sind Lebensmittel drapiert: Salz, Bohnen, Pilze, Lavendel und Rosmarin, Sauerkraut und Gurken, dazu flaschenweise Wein. Der Gast sitzt mitten in den Zutaten und lernt so gleich kennen, was ihm später auf dem Teller wieder begegnen wird.

Lernen ist überhaupt das zentrale Stichwort bei dieser so dezenten wie dekorativen Anspielung, die sich Innenarchitekt Nitzan Cohen hat einfallen lassen, um „die Faszination der Küche mit den Gästen zu teilen“ und auf den Zweck dieser Räumlichkeiten hinzuweisen: Das Restaurant Roeckl, das am 18. September am Roecklplatz im Dreimühlenviertel eröffnet, wird Münchens erstes Ausbildungsrestaurant für sozial benachteiligte Jugendliche, das sich unter realen Bedingungen am Markt bewähren muss. Ein Spitzenlokal mit sozialem Gewissen soll es werden – ähnlich dem großen Vorbild dieser Gattung, dem Londoner Restaurant Fifteen des britischen Starkochs Jamie Oliver. Münchner Ausbildungslokale sind bislang entweder lediglich Kantinen, Bankettbetriebe oder Tagescafés.

Im Roeckl werden zwölf junge Frauen und Männer mit schulischen Schwierigkeiten und prekären familiären Hintergrund zu Köchen und Restaurantfachleuten gemacht. Aber mit betulichem Streetworkertum soll das nichts zu tun haben. Dafür wollen die drei für ihren gastronomischen Erfindungsreichtum bekannten Wirte Michi Kern, Sandra Forster und Markus Frankl sorgen, die die Sache in die Hand genommen haben.

„Ich war sofort begeistert, als ich von diesem Projekt gehört habe“, sagt Frankl. Die Schwierigkeiten seiner Schützlinge



Noch geht es locker zu in der Küche des Restaurants Roeckl. Küchenchef Michael Aßbeck (links) übt noch mit den Azubis, etwa dem 20-jährigen Felipe aus Brasilien. Die T-Shirts der beiden hat ein Münchner Designerlabel gesponsert. Foto: Haas

kennt er aus eigener Erfahrung: Nach der Hauptschule in Neuperlach musste er sich hart durchboxen, bis er vor zwölf Jahren mit der Eröffnung des Bar-Restaurants Nage und Saage im Lehel zum Szene-Gastronom avancierte. Darüber hat Frankl ein süffisantes Buch mit dem Titel „Wer nichts wird, wird Wirt“ veröffentlicht. „Heute ist es sogar noch schwieriger, einen Job zu finden“, sagt er, „ohne Real schulabschluss nimmt dich kaum mehr je-

mand in der Gastronomie.“ Im Roeckl aber erst recht.

Die Stadt hat das Gebäude, in dem das Restaurant untergebracht ist – ein 110 Jahre alter Gründerzeitbau, in dessen Erdgeschoss sich schon viele Wirte versucht haben – vergangenes Jahr an die Wohnungsgenossenschaft Wogeno verkauft, um Spekulanten fernzuhalten. Auch für die Restauranträume sollte es eine besondere Lösung geben. Die Wahl fiel auf den Verein

Heilpädagogisch-psychotherapeutische Kinder- und Jugendhilfe (HPKJ) als Betreiber des Roeckl, dessen Geschäftsführerin Angela Bauer an Sandra Forster herantrat. Forster und Michi Kern betreiben neben vielen anderen Clubs und Bars das vegane Restaurant Zerwirk, und auch im Roeckl legen sie Wert auf ihre Version von gesunder Ernährung. Es gibt nicht ausschließlich, aber viele zertifizierte Bio-Zutaten aus dem Münchner Umland und ei-

ne große Auswahl an vegetarischen und veganen Gerichten. Gegessen wird in zwei verschiedenen Raumhälften: der Wirtschaft, wo alle Gäste unkompliziert zusammenrücken sollen, sowie dem Restaurant mit 50 Sitzplätzen, wo Menüs serviert werden und Reservierungen erwünscht sind – zur Planungssicherheit der Auszubildenden, wie die Wirte sagen.

Zum Beispiel des 19-jährigen Julian. Der wuchs im norditalienischen Grado auf und half dort im Restaurant seines Vaters mit. „Ich wollte schon immer Koch werden“, sagt er. Wie der 20-jährige Felipe aus Brasilien, der davon träumt, in einem Hotel in Rio mit Freunden ein Küchenteam zu bilden. Felipe ist der Erfahrenste der Roeckl-Mannschaft und schon im dritten Ausbildungsjahr, weil er bereits woanders in die Lehre gegangen ist. Dort habe sich allerdings niemand um ihn gekümmert, erzählt er: „Ich hatte keine Zeit zum Lernen. Ich musste immer nur arbeiten, arbeiten, arbeiten.“ Im Roeckl dagegen haben er und seine Kollegen sogar eine Sozialpädagogin an ihrer Seite.

Finanziert wird das Projekt durch öffentliche Zuschüsse, Sponsoren – aber eben auch aus den Einnahmen des Restaurants. „Wir bewegen uns nicht in einem geschützten Raum, sondern müssen gegen die Konkurrenz bestehen“, sagt Frankl, „und die Konkurrenz ist hart.“ Rund um den Roecklplatz gibt es noch einige andere Lokale. Da muss Verlass sein auf die Jugendlichen. Küchenchef Michael Aßbeck meint: „Das Team braucht Verständnis für Abläufe, Geschicklichkeit und eine gewisse Coolness, wenn es mal stressig wird. Den Rest kann man lernen.“

In ihren Pausen auf dem Roecklplatz kicken die Jungs gerne mal ein paar Bälle mit den Kindern vom Spielplatz hin und her. Bei denen, so scheint es, ist die neue Nachbarschaft bereits gut angekommen.