

Genuss trifft auf Lebensfreude

„M10“: Integratives Café-Restaurant am Kurstadt-Marktplatz steht für Miteinander

Von Veruschka Rechel

Seit Ende Juli 2015 herrscht im Gemeindehaus der katholischen Kirche am historischen Marktplatz 10 in Baden-Baden neues Leben. Die Integra Mittelbaden, eine Tochtergesellschaft der Lebenshilfe der Region Baden-Baden, Bühl, Achern, betreibt hier das „M10“,



Die „M10“-Mannschaft um Marc Kortz (links hinten).

ein badisches Café und Restaurant mit etwa 35 Innen- und 50 Außenplätzen. Das Integrationsunternehmen beschäftigt Menschen mit einer Behinderung, die unter normalen Bedingungen keinen Job finden und bietet ihnen dauerhafte Arbeitsplätze sowie Qualifizierungsmaßnahmen, einschließlich psychosozialer Beratung und Betreuung.

Marc Kortz, gelernter Gastronom und zuletzt Ausbilder in einem Hotel, leitet mit acht Mitarbeitern den Betrieb. Vier Personen haben ein Handicap, doch das spielt für ihn keine Rolle. „Ob es Azubis sind oder Angestellte mit Handicap, macht keinen großen Unterschied“, erklärt er. „Jeder hat seine Talente, die es zu entdecken und zu fördern gilt. Deshalb war ich auch von Anfang an überzeugt, mich dieser neuen Herausforderung stellen zu können.“ Das hat er inzwischen bewiesen, denn er lebt den Integrationsgedanken mit Leidenschaft und Begeisterung wie kaum ein anderer. Der 18-jährige Markus mit kognitiver Einschränkung arbeitet im Ser-

vice. Die Gehörlosen Katrin (32) und Luigi (24) unterstützen zusammen mit David (30), der ebenfalls ein gesundheitliches Handicap hat, den Küchenchef Jürgen Blank. Blank hat die Ruhe weg. Neulich plazierte einer seiner Helfer ein Backblech mit frischem Apfelstrudel so, dass es vom Tisch fiel. „Hol schnell neue Äpfel und schäle sie“, lautete der gelassene Kommentar.

Die Verständigung klappt mit allen einwandfrei – auch mit den Gehörlosen. „Ich lerne jeden Tag neue Wörter in der Gebärdensprache dazu“, freut sich Kortz. Auch die Integration funktioniert. Markus zum Beispiel war am Anfang sehr schüchtern. Inzwischen ist er Kortz' Assistent und stolz auf seine Funktion. „Jeder hat täglich bestimmte Aufgaben, und jeden Monat kommt eine neue dazu“, stellt Kortz klar. „Im Gegensatz zu

normalen Azubis gibt es hier keine abgeschlossene Lehre nach drei Jahren. Menschen mit Handicap brauchen ihr Leben lang berufliche Förderung und Bildung sowie klare Arbeitsaufträge und verlässliche Ansprechpartner“, weiß die Integrationsbegleiterin Gudrun Bihlmaier.

Im „M10“ wird der Lebenshilfe-



Lammrücken zählt zu den Spezialitäten des Hauses. Fotos: Rechel

Slogan „Wir sind eins“ gelebt – und diese positive Einstellung überträgt sich auf die Gäste. Daraus hat natürlich der Genuss der hausgemachten und täglich frisch zubereiteten Gerichte großen Anteil. Alle Zutaten stam-

men aus der Region. Die Karte wechselt alle drei Monate. Zurzeit im Angebot: Vorspeisen wie „Maultäschle mit Bärlauchpesto und Schwarzwälder Bergkäse“, Fisch wie „Bachsaibling mit buntem Gemüse in einer Blätterteigtasche gegart“ und Fleisch wie „Rosa gebratener Lammrücken mit Estragon-Butterbröselkuste überbacken, Thymianjus-

und Rahmkartoffeln“. Auch Vegetarier und Glutenallergiker kommen nicht zu kurz, beispielsweise bei „Hirseauflauf“.

Desserts wie „Frisch gebackene Rhabarbertarte mit hausgemachtem Rhabarbereis“ machen neugierig. Täglich von Dienstag bis Freitag wird zwischen 12 und 14 Uhr ein Tagessen serviert. Einzige Einschränkung: Von den Gästen wird ein gewisses Quantum an Geduld und Toleranz erwartet: „Wir sind nur so schnell wie unsere Mitarbeiter. Die Kette ist immer nur so stark wie ihr schwächstes Glied“, bitet Kortz um Verständnis. Das fällt in der himmlischen Ruhe auf dem idyllischen Marktplatz leicht.

Öffnungszeiten: Dienstag bis Sonntag, 11 bis 23 Uhr.

AUSZEIT AUFGETISCHT

men aus der Region. Die Karte wechselt alle drei Monate. Zurzeit im Angebot: Vorspeisen wie „Maultäschle mit Bärlauchpesto und Schwarzwälder Bergkäse“, Fisch wie „Bachsaibling mit buntem Gemüse in einer Blätterteigtasche gegart“ und Fleisch wie „Rosa gebratener Lammrücken mit Estragon-Butterbröselkuste überbacken, Thymianjus-



Ein idyllisches Markt-Plätzchen: An warmen Tagen wird auch draußen serviert.

Foto: Integra