

Wetzikon In den Zürcher Viaduktbögen servieren Jugendliche in Ausbildung bald Spezialitäten aus dem Oberland

«Abstriche beim Essen darfs nicht geben»



«Konter»-Koch Stefan Wälty (Mitte) und die Co-Bereichsleiter der Stiftung Netzwerk Catherine Bolliger und Jürgen Steinberger wagen den Schritt nach Zürich. (glg)

Die Oberländer Stiftung Netzwerk expandiert nach Zürich: Sie eröffnet dort im Mai ein Restaurant. Vorbild ist das Wetziker Lokal Konter, in dem vor allem Jugendliche arbeiten.

Isabel Heusser

In der Gastrobranche Fuss zu fassen, ist schwer – besonders in der Stadt Zürich. Das hält aber die Oberländer Stiftung Netzwerk nicht davon ab, genau diesen Schritt zu wagen. Die Stiftung eröffnet im Mai ein Restaurant in den Bögen des Letten- und Wipkinger Viadukts. «Viadukt» wird das neue Restaurant heissen, sein Vorbild ist das «Konter» in Wetzikon, das über Mittag oft aus den Nähten platzt. Dass beim «Konter» vorwiegend Jugendliche arbeiten, merkt man nur daran, dass etwas öfter ein Glas zu Bruch geht als anderswo. Hier finden junge Menschen mit einem schwierigen Hintergrund einen Ausbildungsplatz in einem begleiteten Rahmen. Das «Konter» ist ein Arbeitsintegrationsprojekt der Stiftung Netzwerk, das in den Bereichen Jugendarbeit und Drogenhilfe tätig ist (siehe Box).

«Wir haben schon lange mit dem Gedanken gespielt, eines Tages nach Zürich zu expandieren», sagt Kaspar Jucker, Geschäftsleiter der Stiftung Netzwerk. «Als uns dann die Stiftung PWG (Stiftung zur Erhaltung von preisgünstigem Wohn- und Gewerberaum in der Stadt Zürich), die das Projekt im Viadukt entwickelt hat, vor rund drei Jahren anfragte, haben wir zugesagt.» Unter dem Eisenbahnviadukt entstehen nebst einer Markthalle mit Restaurants Läden, Büros und Werkstätten.

Investitionen von 1,3 Millionen

Doch als das Netzwerk sich auf die Suche nach Geldgebern machte, bahnte sich die Finanzkrise an. «Wir dachten, das wars jetzt», sagt Jucker. Es sollte anders kommen. «Die ersten zwei Geldgeber waren derart überzeugt von unserer Idee, dass sie andere Institutionen auf uns aufmerksam gemacht haben.» Insgesamt sind so 1,3 Millionen Franken für die Finanzierung des Innenausbaus des Restaurants zusammengekommen. An die Betriebskosten steuert der Bund 320 000 Franken bei.

Genug Jugendliche zu finden, die im Arbeitsintegrationsprojekt mitarbeiten, sei kein Problem gewesen. «Wir werden fast von Institutionen überrannt, die Jugendliche an uns vermitteln wollen», sagt Co-Betriebsleiter Jürgen Steinberger. Er wird das Projekt in Zürich zusammen mit Catherine Bolliger leiten.

«Im neuen Restaurant werden vor allem Jugendliche beschäftigt, die im zweiten Lehrjahr oder weiter sind.» So will man eine gewisse Professionalität gewährleisten und die rund 25 Auszubildenden nicht überfordern, auch weil sich das Gastro- und Betreuungsteam im «Viadukt» in der Startphase noch einspielen muss. Koch Stefan Wälty etwa, der seit fünf Jahren im «Konter» kocht, wird nach Zürich wechseln.

Mit Freundlichkeit punkten

Vom «Konter» wird man im neuen Restaurant optisch kaum etwas erkennen. Das Erdgeschoss ist zweiseitig verglast, dazu hat es eine Galerie und eine grosse Bar. Zu den 85 Innenplätzen kommen im Sommer 40 Aussenplätze hinzu. «Das Restaurant muss sich gegen übermächtige Konkurrenz erst noch beweisen», meint Kaspar Jucker. «Was wir im Oberland geleistet haben, zählt kaum etwas.» Trotzdem glaubt er an den Erfolg des Restaurants.

Jucker, der ganz in der Nähe des Lokals wohnt, weiss, womit er die Gäste anlocken will: «Eines der obersten Gebote bei uns ist Freundlichkeit. Als häufiger Gast in Stadtlökalen weiss ich, dass wir damit vielen Restaurants in Zürich etwas voraushaben werden.» Mit dem Gastronomiekonzept aus Wetzikon will man über Mittag in erster Linie Geschäftsleute aus der Umgebung anlocken. Im Angebot werden auch Oberländer Spezialitäten,

etwa Oberländer Biofleisch oder Sternenberger Käse, enthalten sein.

Finanziell relativ gut abgesichert

Für die Stiftung Netzwerk sei das Zürcher Projekt mit Abstand das grösste, das bisher umgesetzt wurde. Der Verantwortung, die ein solches Vorhaben mit sich bringt, ist sich Jucker bewusst. «Am Anfang waren wir unsicher, ob in Zürich noch Platz ist für ein solches Lokal. Mittlerweile hat sich die Sorge gelegt.» Er ist deshalb überzeugt: «Das Projekt wird nicht scheitern, die Voraussetzungen sind sehr gut und werden immer besser.» Und wenn doch? «Finanziell sind wir genügend abgesichert. Die Jugendlichen müssen sich keine Sorgen machen um ihren Ausbildungsplatz.» Catherine Bolliger und Jürgen Steinberger äussern sich dazu übereinstimmend: «Die Jugendlichen wissen, dass die Einnahmen nicht von allein kommen. Man muss etwas dafür tun.» Gewinn zu machen, ist aber nicht primäres Ziel. «Wir werden uns jedoch nicht gross von anderen Betrieben unterscheiden. Wir haben einfach zwei Kerngeschäfte, das Lokal und die eng begleiteten Ausbildungsplätze.» Den «sozialen Touch» soll man dem Betrieb nicht anmerken: «Abstriche beim Essen und beim Service darf es nicht geben.»

Stiftungsratspräsidentin Erika Klossner findet, «Zweckoptimismus» sei bei diesem Projekt unnötig. «Obwohl wir finanziell ein Wagnis eingehen. Es ist, als

ob man Drillinge bekommt», sagt sie. «Unsere Jugendlichen sollen ihre Ausbildung in einem realen Arbeitsumfeld machen können und nicht in einem laborartigen Gebilde. Nur so können sie später im Arbeitsmarkt bestehen.»

Ausbilden und betreuen

Die Stiftung Netzwerk ist eine private Non-Profit-Organisation mit Geschäftsstellen in Rüti, Wetzikon, Uster und Zürich. Sie ist tätig in der Jugendarbeit und der Drogenhilfe. Im AIP werden Personen von 16 bis 25 Jahren ausgebildet, die Bildungslücken oder Defizite in der Berufsbildung, der Arbeits- und Sozialintegration aufweisen. Das AIP ist ein vom kantonalen Mittelschul- und Berufsbildungsamt anerkannter Lehrbetrieb. Die Leistungen erfolgen im Auftrag von Behörden und Fachstellen. Das «Netzwerk» bietet zudem Jugendwohnungen, begleitetes Wohnen, eine Auffangwohngruppe, Wohnhilfe, Ambulante Jugend- und Familienbegleitung und den Jobbus/Garage an. Infos unter der Webseite www.netzwerk.ch. (heu)