

# Wirtepaar mit Herz

Angelika und Patrick Boesch führen in Ottikon (ZH) ein Restaurant mit Bioküche und bieten lernschwachen oder delinquenten Jugendlichen eine Ausbildungschance.

**Frau Boesch, wie sind Sie und Ihr Mann zum Restaurant Traube gekommen?**

**ANGELIKA BOESCH:** Die Traube war vor 17 Jahren noch eine Genossenschaft, ich habe damals in der Küche gearbeitet. Als sich die Genossenschaft auflöste, wollte niemand den Betrieb weiterführen. Weil wir fürs Leben gern Gastgeber sind, beschlossen wir, das Restaurant zu übernehmen. Unser Gefühl hat sich als richtig erwiesen. Es hat funktioniert.

**War Ihnen von Anfang an klar, dass Sie Bioküche anbieten wollen?**

**AB:** Ja, da gab es keine Zweifel. Bereits zu Hause haben wir vorwiegend natürliche Produkte gekauft und gekocht. Aus gesundheitlichen und ökologischen Gründen ist uns dies sehr wichtig, und wir wollten das auch unseren Gästen näherbringen.

**Bio-Restaurants sind mittlerweile im Trend. Hat ein Betrieb mit diesem Angebot auch Nachteile?**

**AB:** Ein Nachteil ist sicher die beschränkte Auswahl der Produkte. Ich liebe zum Beispiel eine bestimmte Sorte Salami aus der Toskana. Doch in unserem Bio-Knospe-Betrieb müssen wir auf ein anderes Produkt ausweichen. Für spezielle Lebensmittel wie etwa orientalische Gewürze holen wir eine Bewilligung ein, damit wir sie verwenden dürfen.



**Angelika und Patrick Boesch**

*Die gelernte Kindergärtnerin und Berufsbildnerin führt mit ihrem Mann Patrick Boesch das Restaurant Traube in Ottikon bei Gossau (ZH). Sie ist zudem Projektleiterin des Vereins sorebo, der Menschen aus schwierigen sozialen Verhältnissen bei der Wiedereingliederung in den Arbeitsmarkt hilft. Der Verein bietet zurzeit 36 Lehrplätze und 4 geschützte Arbeitsplätze an. [www.traube-ottikon.ch](http://www.traube-ottikon.ch)*

**Seit zehn Jahren bieten Sie Ausbildungsplätze für Jugendliche an, die aus schwierigen Familienverhältnissen stammen oder Lernschwächen aufweisen. Wie kam es dazu?**

**AB:** Fünf Jahre lang führten mein Mann und ich die Traube; ich war in der Küche, er im Service, Angestellte hatten wir nur wenige. Wir waren zufrieden, aber gleichzeitig merkten wir, dass etwas fehlte. Das konnte noch nicht alles gewesen sein. Wir lernten jemanden kennen, der bereits vergleichbare Ausbildungsplätze

für Jugendliche anbot und waren begeistert von der Idee, ein soziales Projekt mit dem Restaurant verbinden zu können.

**Die Traube ist Bio-Knospe- und Goût-Mieux-zertifiziert. Wie vereinbaren Sie Ihr soziales Engagement mit der täglichen Herausforderung einer hochwertigen Küche?**

**AB:** Von Anfang an war es uns wichtig, die Qualität des Menüplans nicht aufgrund der Schwierigkeiten der Jugendlichen zu senken. Die jungen Leute sollen ja Erfahrungen wie auf dem ersten Arbeitsmarkt machen. Das ist eine Gratwanderung, aber wir haben viele gute Mitarbeiter, die den Jugendlichen die nötige Unterstützung geben.

**Sie wurden mit dem «grünen Smiley» geehrt, einer Auszeichnung von Heineken für Betriebe, die sich für Mensch und Umwelt einsetzen. Was bedeutet Ihnen ein solcher Preis?**

**AB:** Wir schätzen ihn sehr, weil es eine Anerkennung von einer offiziellen Stelle ist. Das Komitee hat uns wahrgenommen, obwohl wir keine Werbung machen und auch etwas abseits gelegen sind.

**Haben Sie neue Projekte in Planung?**

**AB:** Im Moment passt alles so, wie es ist. Längerfristig möchten wir in unserem Betrieb noch zusätzliche geschützte Arbeitsplätze anbieten. Interview: Andrea Vesti