

Hilfe zur Selbständigkeit

GOSSAU In 15 Jahren hat die Familie Boesch in der «Traube» Ottikon ein grosses Integrationskonzept aufgebaut. Pünktlich zum Jubiläum gabs dafür auch eine Auszeichnung.

Susanne Gutknecht

Der grüne Smiley in der «Traube» Ottikon zwinkert und grinst den Gästen aus seiner Ecke zu. Er ist das Symbol für den gewonnenen Nachhaltigkeitspreis, den die «Traube» Ottikon vom Getränkekonzern Heineken kürzlich erhielt. Ausgezeichnet werden Betriebe, die sich für Mensch und Umwelt einsetzen.

Seit 15 Jahren wirtten Angelika und Patrick Boesch als Pächter auf der «Traube» Ottikon. Dabei haben sie sich der Bioküche verschrieben, sind Bio-Knospe- und Goût-Mieux-zertifiziert. Diese Auszeichnungen sind nicht die einzigen Trümpfe der «Traube». Neben gesundem Essen bieten die Pächter Ausbildungsplätze für Jugendliche, die spezielle Bedürfnisse haben, aus schwierigen Familienverhältnissen stammen oder Beeinträchtigungen im Lern- und Leistungsbereich aufweisen.

Per Zufall zur Sozialarbeit

Auf das Konzept, im Restaurant auch soziale Ausbildungsplätze zu schaffen, sind sie per Zufall 2003 durch eine Bekanntschaft gestossen. «Wir waren begeistert von der Verbindung Gastronomie und soziales Engagement und wollten etwas Ähnliches», sagt Angelika Boesch dazu. Zu

Beginn arbeiteten sie mit dem Verein Axis Bildung in Bülach zusammen, der dieses Konzept bereits längere Zeit einsetzte. Vor vier Jahren haben die Boesch einen eigenen Verein gegründet und ihre Ideen gesponnen. «Wir wollten das Konzept unabhängig weiterentwickeln.» Der Verein Sorebo bietet mittlerweile 29 Lehrlingen Ausbildungsplätze und auch eigene Schulprogramme an.

Viel Unterstützung nötig

«Wenn man sieht, wie die Jugendlichen zu uns kommen, ohne Selbstwertgefühl, dann ist es das Schönste, sie nach der Lehre als eigenständige Berufsleute ziehen zu lassen», führt Angelika Boesch ihre Motivation aus. Oft seien es Stressfaktoren, die den Jugendlichen das Lernen schwer machen. «Sie brauchen viel Unterstützung, sei dies auf der psychologischen oder der sozialen Seite.» Vermittelt werden die Jugendlichen durch die Invalidenversicherung, durch Sozialdienste oder andere Fachstellen. 15 Festangestellte arbeiten bei Sorebo, die zugleich Auszubildende sind und Lerninhalte vermitteln. «Kein leichter Alltag», findet Angelika Boesch. Es sei schwierig, diese Art des Arbeitens zu beschreiben. «Man muss geduldig sein.

Wir glauben alle daran, dass diese jungen Leute ihren Weg gehen werden und es schaffen, in der Berufswelt Fuss zu fassen.»

Um die Spannungen der ausgebildeten Fachleute abzufedern, die in der intensiven Zusammenarbeit entstehen, treffen sich die Auszubildende regelmässig zu einer Sitzung. Boesch unterstützen sie und diskutieren Ideen. «Es hat sich eine gute Kultur entwickelt», sagen beide. Auch vor härteren Worten schrecken sie nicht zurück. «Wir sind die letzte Instanz und treffen auch unpopuläre Entscheide», sagt Patrick Boesch bestimmt. Es sei ein anderes Klima als das normale Lehrling-Arbeitgeber-Verhältnis, man sei persönlicher unterwegs. «Wir haben jedoch einen Auftrag und müssen sicherstellen, dass sie ihre Ausbildung bestmöglich abschliessen.»

Feier zum 15-Jahr-Jubiläum

Der Green Smiley Award ist mit 10000 Franken dotiert. Doch für beide Boesch scheint das Geld nicht entscheidend. «Wir machen damit sicher irgendetwas für die Lernenden», sagt Patrick Boesch. Am Samstag feiern sie das 15-Jahr-Jubiläum mit einem speziellen Menü für Gäste und mit musikalischer Unterhaltung. Der Abend davor ist für die Ehemaligen reserviert.

Jubiläumsfest am Samstag, 29. Juni, in der «Traube» Ottikon ab 17 Uhr mit Apéro und Essen. Party mit Deean ab 20 Uhr.



Manuel Hämmerle (Servicelehrling), Patrick Boesch (mit Smiley), Angelika Boesch, Anna Mosch (Servicelehrling) und Thomas Schmidt (Ausbildner) bilden das aktuelle «Traube»-Team. Bild: Susanne Gutknecht