

„Roecklplatz“-Restaurant überlebt ohne öffentliche Gelder

Es ist gerade mal ein Jahr her, da stand das Restaurant „Roecklplatz“ vor dem Aus. Betreiberin Angela Bauer hatte für ihr Konzept, sozial benachteiligten Jugendlichen eine Ausbildung in der Gastronomie zu ermöglichen, zwar das Bundesverdienstkreuz bekommen. Weil aber eingeplante öffentliche Fördermittel zusammengezogen wurden, stand eine Weiterführung des Lokals in den Sternen.

Heute steht Bauer zufrieden im kleinen Biergarten des Restaurants im Schlachthofviertel und betont: „Wir sind keine Eintagsfliege.“ Bis 2014 sei die Finanzierung gesichert – und das ohne öffentliche Gelder.

Zusammen mit ihren Gastro-Partnern Sandra Forster und Markus Frankl hatte Bauer das Ausbildungsrestaurant im Jahr 2008 ins Leben gerufen. Zwölf Jugendliche aus schwierigen Familienverhältnissen, meist ohne Hauptschulabschluss, bekamen die Chance auf eine

Ausbildung zum Koch oder zur Restaurantfachkraft.

Vier Ausbilder und eine sozialpädagogische Fachkraft kümmern sich um die Jugendlichen. Personalkosten, „die wir aus dem laufenden Betrieb nicht stemmen können“, erklärt Bauer. Weil europäische Fördergelder nicht wie erhofft flossen, entstand eine Finanzierungslücke von rund 200 000 Euro. Die Stadt und die heilpädagogisch-psychotherapeutische Kinder- und Jugendhilfe, deren Geschäftsführer Bauer ist, sprangen ein und schlossen die Lücke. So konnten die zwölf Jugendlichen ihre Ausbildung beenden. „Alle wurden in einem anderen Betrieb übernommen“, freut sich Bauer.

Grund genug, das Projekt fortzuführen. Seit Herbst 2011 bildet das Restaurant zehn neue Jugendliche aus. Da die Stadt momentan keine Förderung bereitstellt, ist das Gasthaus mehr denn je auf private Sponsoren angewiesen. „80 Prozent erwirt-

schaften wir selbst, der Rest kommt von Sponsoren.“ Der Rest, das sind 180 000 Euro pro Jahr. Das Projekt hat sich inzwischen herumgesprochen. Die Bayerische Landesbank unterstützt es ebenso wie die BISS Stiftung. Auch die Baywobau ist bis 2014 dabei. „Ich war hier beim Essen und wusste erst gar nicht, dass das ein Ausbildungsrestaurant ist“, sagt Vorstand Albert Hofmann. „Wir sind von dem Projekt begeistert und helfen gerne.“

Angela Bauer möchte für die Zeit nach 2014 wieder die öffentliche Hand gewinnen. Sie hat große Pläne: Da das „Roecklplatz“ nur abends geöffnet hat, dürfen hier nur Volljährige arbeiten. „Ich träume von einer Tagesgastronomie, in der auch jüngere Leute an die berufliche Praxis herangeführt werden können.“ Schließlich seien viele Hauptschulabgänger gerade mal 15 Jahre alt. „Man muss den Jugendlichen das Gefühl geben, dass sie wichtig sind.“ ANGELO RYCHEL



„Wir sind keine Eintagsfliege“: Angela Bauer (li.) und Sandra Forster im „Roecklplatz“. MS