

Ein Treffpunkt für alle in der Kleeblattstadt



Muttertag eröffnete das Café Hartel in den Taunusarkaden / Erster offizieller Tag ist an Laubmännchen, der Dienstag nach Pfingsten

NEU-ANSPACH - (ugo). Es war ein gewaltiger Kraftakt, aber nun ist es geschafft. Fast genau zwei Jahre nachdem Reiner Hartel, der damalige Geschäftsführer der basa (Bildungsstätte alte Schule) in Neu-Anspach, verstorben ist, kann das nach ihm benannte Café nun starten.

In den 13 Jahren seiner basa-Zeit hatte Hartel den Verein nachhaltig geprägt und erst im November 2013 offiziell die Geschäftsführung übernommen. Ihm und seinem außergewöhnlichen Engagement zu Ehren wurde nach seinem plötzlichen Tod das Projekt „Café Hartel“ gestartet.

Basa-Mitarbeiterin Ursel Oestreich übernahm die Leitung des Projektes. Ihrem Einsatz und ihrer Hartnäckigkeit ist es zu verdanken, dass die Idee trotz aller Hindernisse letztendlich umgesetzt werden konnte.

Preise für jedermann

Finanziell war die Förderung durch die „Aktion Mensch“ (ehemals Aktion Sorgenkind) der Durchbruch, für drei Jahre übernimmt diese einen Großteil der Kosten, der Rest muss eigenständig erwirtschaftet werden. Spenden ermöglichten die Renovierung der ehemaligen Pizzeria. Nun ist alles fertig. Zwei nebeneinander liegende Räumlichkeiten bieten Platz für ganz unterschiedliche Aktivitäten und Angebote.

Von Montag bis Freitag zwischen 12 und 14 Uhr gibt es einen Mittagstisch, jeder Tag steht unter einem anderen Motto. Montag ist Nudeltag, dienstags wird es international und am Mittwoch vegetarisch. Traditionelle und moderne Eintöpfe kommen donnerstags auf den Tisch und der Freitag bleibt Gesundem aus dem Meer vorbehalten. Das alles für fünf Euro pro Person, Kinder unter zehn Jahren zahlen die Hälfte.

Das ist auch für den kleinen Geldbeutel möglich und dies ist einer der zentralen Punkte des Projektes. Die Begegnungsstätte in der Neu-Anspacher Taunusstraße will niemanden ausschließen, daher sind die Angebote kostengünstig und auf alle Generationen und Nationalitäten abgestimmt. Das gilt sowohl für den Mittagstisch als auch für die Nachmittagsaktivitäten. Ausdrücklich sind auch Senioren eingeladen, mit anderen Menschen unterschiedlichen Alters gemeinsam zu speisen und eine angenehme Auszeit zu verbringen.

Nachmittags wird selbst gebackener Kuchen (auch Gluten- und Laktose frei) angeboten, Snacks, warme und kalte Getränke aus ökologischem und fairem Handel. Man legt Wert auf biologisch einwandfreie und frische Lebensmittel.

In der Küche des Cafés werden zudem auch Marmeladen, Chutneys und Gelees hergestellt und zwar von überschüssigen Lebensmitteln aus den Supermärkten. Diese kommen vor allem der TAFEL zugute. Kochen, Backen und Bewirtschaftung werden von zehn Jugendlichen betrieben, die unter fachlicher Anleitung alles aus dem Bereich Gastronomie kennenlernen und so befähigt werden sollen, eine entsprechende Ausbildung zu beginnen. Fünf der Jugendlichen haben einen Migrationshintergrund, die anderen fünf werden von zuständigen Stellen des Kreises bestimmt.

Erster offizieller Tag im Café Hartel wird an Laubmännchen sein. Am Dienstag nach Pfingsten sind alle Kinder mit Eltern eingeladen, ihre gesammelten Eier ins Café zu bringen, wo sie kostenlos zubereitet werden. Für die anderen Gäste gibt es „Grüne Soße“ mit Pellkartoffeln und gekochten Eiern.