

# Frischer Wind in den Taunus Arkaden

## Jetzt geht's endlich los

04.05.2016 Von ANJA PETTER

**Am Sonntag eröffnet die Basa das Café Hartel. Gemeinsam mit einer Mitarbeiterin werden junge Menschen unter dem Motto „Fairwärts“ den Betrieb führen.**



*Noch wird auf- und umgeräumt, aber einen Kaffee kann Ursel Oestreich schon anbieten.*

**Neu-Anspach.** Schon vor zwei Jahren hatte Ursel Oestreich, Mitarbeiterin der Bildungsstätte Alte Schule Anspach (Basa), die Idee, einen Ort zu schaffen, an dem sich Menschen treffen und zu günstigen Preisen etwas essen können. Dieser Ort sollte zudem jungen Leuten die Möglichkeit geben, einen Einstieg ins Berufsleben zu schaffen. Jetzt ist es endlich so weit: Am kommenden Sonntag, 8. Mai, wird ab 15 Uhr im Café Hartel Eröffnung gefeiert – mit einer Ausstellung und vielen internationalen Köstlichkeiten.

Am Dienstag nach Pfingsten startet dann der offizielle Betrieb in den beiden Räumen in den Taunus-Arkaden: Im Kleineren befindet sich das Café, im Größeren wird der Mittagstisch angeboten. Außerdem werden auf dem kleinen Platz vor dem Treffpunkt drei Tische und Sonnenschirme aufgestellt. Ursel Oestreich freut sich: „Es ist schön, dass wir in den Sommer starten.“

Es sei schwierig gewesen, die Finanzierung des Projekts zu sichern, berichtet sie, warum sich der Start verzögert hat. Dann aber hat die Aktion Mensch Unterstützung zugesagt. Sie wird 70 Prozent der benötigten 247 000 Euro übernehmen. Das Geld sichert für drei Jahre die Miete, die Nebenkosten und das Gehalt von Oestreich sowie einem weiteren Mitarbeiter. Und wie wird der Rest finanziert? „30 Prozent müssen über Aktionen, Spenden und natürlich über Einnahmen erwirtschaftet werden“, erklärt die 58-Jährige. Im Café Hartel wird es an fünf Tagen in der Woche Mittagessen geben und am Nachmittag Kaffee und Kuchen (Lesen Sie Zum Thema). Außerdem alkoholfreie Getränke, Smoothies und Snacks.

Ursel Oestreich, die bereits seit 22 Jahren bei der Basa ist, aber vier Jahre auch schon mal ein eigenes Bistro in Frankfurt betrieben hat, wird zehn jungen Leuten alle Arbeitsschritte in der Gastronomie beibringen: Planung und Einkauf, kaufmännische Kalkulation und Abrechnung, Service, Werbung, Dekoration, Reinigung und – natürlich – das Kochen. Fünf Flüchtlingen, die bei

der Arbeit quasi auch noch nebenbei die deutsche Sprache lernen können, und fünf Jugendlichen, die entweder Deutsche sind oder schon länger hier leben, gehören zum Team.

Für Oestreich ein toller Job: „Das ist eine Verquickung von dem, was ich gerne mag und wo ich einen Bedarf sehe.“ Und für junge Leute, die möglicherweise Probleme in der Schule hatten und diese vielleicht sogar ohne Abschluss verlassen haben, eine tolle Chance, Fuß zu fassen. Allerdings werden die Teilnehmer nicht die gesamten drei Jahre dabei sein, sondern nur solange, bis sie einen Job haben. Versichert sind über die Basa.

„Wir möchten, dass die Jugendlichen so nah wie möglich am Leben sind“, erklärt Ursel Oestreich, die Jobcoach Sebastian Straninger an ihrer Seite haben wird. Sie möchte ihren Schützlingen Sozialkompetenz, Zuverlässigkeit und Pünktlichkeit nahebringen, denn sie weiß: Wer lange kein Erfolgserlebnis hatte, verliert an Selbstwertgefühl. Vor allem deshalb hofft Oestreich, dass viele Angestellte und Handwerker zum Essen kommen und so Kontakte entstehen. Denn schließlich können nicht alle Teilnehmer in der Gastronomie untergebracht werden. „Das könnte hier eine richtige Jobbörse sein.“

Willkommen sind natürlich nicht nur Berufstätige. Die Basa-Mitarbeiterin hofft auch, viele Senioren anlocken zu können. Für sie ist das Angebot eine Alternative zu „Essen auf Rädern“, denn im Café Hartel wird das Essen an großen Tischen und in großen Schüsseln serviert, und so kommt man leicht miteinander ins Gespräch. „Viele ältere Menschen haben nur wenig Kontakt, sie sollen aus der Isolation rauskommen.“

Ursel Oestreich sprüht nur so vor Ideen. Sie findet, dass das Café auch Platz für Deutschkurse, Bürgertreffs und Veranstaltungen bietet. Wer möchte, kann den Raum auch privat mieten und dort beispielsweise Kindergeburtstag feiern. Oestreich hat bereits kleine Schürzen gekauft, um mit den Mädchen und Jungen – wenn gewünscht – zu kochen und zu backen.

Wer sich über den Namen wundert: Das Café Hartel wurde nach Dr. Reiner Hartel, dem vor zwei Jahren verstorbenen ehemaligen Geschäftsführer der Basa benannt. Er hatte das Projekt unterstützt, und Ursel Oestreich war es wichtig, „dass da noch was von ihm bleibt“.

**Weitere Infos für Interessenten gibt es unter der Telefonnummer (0 60 81) 4 17 72 und per Mail an [ursel.oestreich@basa.de](mailto:ursel.oestreich@basa.de).**

## **Montags bis freitags geöffnet**

Das Café Hartel hat ab Dienstag, 17. Mai, montags bis freitags jeweils von 12 bis 18 Uhr geöffnet. Mittagstisch ist von 12 bis 14 Uhr, und der Menüplan für jeden Tag der Woche steht auch bereits fest. Montags gibt es Nudeln, dienstags internationale Küche, mittwochs vegetarische Kost, donnerstags Eintopf und freitags heißt das Motto „Aus dem Meer“. Das Mittagessen wird 5 Euro inklusive Nachtisch kosten. Kinder unter zehn Jahren zahlen die Hälfte. Einmal im Monat soll es zudem einen Brunch geben. Auch Themenabende sind geplant.

Allerdings: Zum Start des Betriebs am 17. Mai gibt es gebratene Eier. Anlässlich des Wäldchestages sind nämlich Kindergärten eingeladen, Eier zu sammeln und vorbeizubringen. Diese werden dann zubereitet. Außerdem wird grüne Soße im Angebot sein.

Ursel Oestreich legt viel Wert auf Nachhaltigkeit. Sie wird in Kooperation mit der Tafel und örtlichen Händlern überzählige Lebensmittel, die noch haltbar sind, aber weggeworfen würden, weil sie eine kleine Macke haben, verarbeiten und nur den Rest zukaufen. Außerdem möchte sie ausschließlich Bio-Ware und Zutaten ohne künstliche Zusatzstoffe verwenden und Wasser aus Glasflaschen anbieten. Denn: „Es soll möglichst wenig Abfall produziert werden.“

Der besseren Planung wegen sind Reservierungen unter (0 60 81) 96 57 79 oder per Mail an [cafehartel@basa.de](mailto:cafehartel@basa.de) willkommen. *pet*