

# toggenburg

DONNERSTAG, 17. MÄRZ 2011

33



**Skispringen Küttels Abschied mit Käse**  
Andreas Küttel verabschiedet sich von Skisprungkollege Simon Ammann und seinen Wegbegleitern mit einem Mosliger Käsebuffet von Kaufmanns. [seite 43](#)

**Dokfilm «Hoselupf» im Kino**  
Heute startet der Schwing-Dokumentarfilm mit Arnold Forrer und Beat Schlatter im Kino Passerelle in Wattwil. [seite 35](#)

**Weiterbildung und Gesang**  
Die Musikschule Toggenburg setzt nach dem 40-Jahre-Jubiläum auf Weiterbildung und will den Gesang vermehrt fördern. [seite 41](#)

## Integration im Restaurant Engel

Seit dem ersten März heisst das ehemalige Restaurant Wies in Bütschwil Restaurant Engel. Es handelt sich dabei nicht um ein gewöhnliches Restaurant, sondern um einen Gastrobetrieb, der Personen aus dem Migrations- oder Sozialhilfebereich in den Arbeitsmarkt integriert.

**MATTHIAS GIGER**  
**BÜTSCHWIL.** Wolfgang Ulrich steht vor einer grossen Kipp-Pfanne und gibt Tomatenmark in die dampfende Bolognese-Sauce. Gebannt wird der Küchenchef dabei von Ömer Karaaslan und Axmed Ismaaciil Aw Cabdi beobachtet. Sie sind zwei von derzeit neun Teilnehmern, die das Arbeitsintegrationsprogramm von Gastro-Abc im Restaurant Engel in Bütschwil absolvieren (siehe Kasten). Ömer Karaaslan ist die Küchenarbeit nicht fremd. «In der Türkei habe ich in einem grossen Restaurant gearbeitet», sagt er. Gerichte mit Saucen, das sei aber weitgehend neu für ihn gewesen. «In der kurdischen Küche mischen wir die Speisen nicht miteinander. Die Beilagen werden separat auf vielen Tellern serviert», erzählt er. Bevor er in die Schweiz kam, habe er in Deutschland gelebt. Dort durfte er nicht arbeiten. «Ich will aber arbeiten, um für meine Familie zu sorgen», sagt er. Bald sei seine Ausbildung hier abgeschlossen und er hoffe, eine Stelle in der Gastronomie zu finden. Dies ist auch das erklärte Ziel von Gastro-Abc. Durch die tägliche Arbeit in der Küche, im Service und in der Hauswirtschaft sollen die Teilnehmerinnen und Teilnehmer den Einstieg in den Arbeitsmarkt finden.



**Lernen die Küchenarbeit** eins zu eins kennen: (von links) Axmed Ismaaciil Aw Cabdi, ursprünglich aus Somalia und Ömer Karaaslan, ein Kurde aus der Türkei und ihr Lehrer, Küchen-Coach Wolfgang Ulrich in der Küche des Restaurant Engel (ehemals Wies) in Bütschwil.

**Verankern des Gelernten**  
Die Mitarbeit im Restaurant Engel steigert das Selbstwertgefühl der Teilnehmer des Arbeitsintegrationsprogramms. Gleichzeitig wird ihre Integration durch den Kontakt mit den Kunden gefördert. «Auch die in den Theoriekursen vermittelten Deutschkenntnisse, Serviceregeln sowie gastronomische Fachausdrücke werden im täglichen Umgang mit den Gästen verankert», sagt Christian Nussbaumer. Der gelernte Koch, der die Wirtfachscheule und eine Ausbildung zum Arbeitsagogen absolviert hat, leitet das Restaurant. Jeden Morgen um 8 Uhr setzen sich die Coaches mit den Teilnehmern zusammen und teilen sie einem Bereich zu. Dabei arbeiten die Teilnehmer abwechselungsweise im Service, in der Küche und in der Hauswirtschaft.

### Restaurant Engel in Bütschwil

Ursprünglich kommen sie aus Eritrea, Sri Lanka, Somalia, Angola und der Türkei. Die Rede ist von den neun Teilnehmerinnen und Teilnehmern – es wäre Platz für 20 Personen –, die sich im Restaurant Engel in Bütschwil fit für den Arbeitsmarkt machen. Aber auch Sozialhilfe-Empfänger aus der Schweiz

arbeiten im «Engel»-Team mit. Ziel des sechsmonatigen Arbeitsintegrationsprogramms ist, dass die Teilnehmerinnen und Teilnehmer eine Stelle in der Gastronomie finden. Nicht alle haben bereits Erfahrungen im Gastronomie-Bereich gesammelt. Geleitet wird das Gastro-Abc (siehe Stichwort-Kasten) in Bütschwil von

Christian Nussbaumer. Wolfgang Ulrich ist der Küchenchef, Elisabeth Hohl ist Coach für Service und Hauswirtschaft, Nancy Walther ist Mitarbeiterin in Service und Hauswirtschaft. Die Kosten für das Arbeitsprogramm, sie belaufen sich pro Teilnehmer auf monatlich 1700 Franken, übernimmt der Kanton. Am Donners-

tag, 14. April, kann der «Engel» in Bütschwil besichtigt werden. (mgf)

Geöffnet hat der «Engel» von Montag bis Freitag von 8 bis 17 Uhr. Gruppen können auf Reservierung auch am Abend im «Engel» essen. Telefon 071 980 06 22

«So sehen wir, wo die Stärken jedes und jeder Einzelnen liegen», erläutert Christian Nussbaumer.

**Gäste sind neugierig**  
Noch fragen viele Gäste im «Engel», wer nun genau das Res-

taurant betreibt. Die kleine Informationstafel, auf jedem der Tische steht eine davon, hat sie neugierig gemacht. Bereitwillig gibt ihnen das Servicepersonal Auskunft. Ein Gast, der gerade einen Kaffee trinkt, meint, er finde es ein

gutes Konzept. Er habe vor, mit seinem Kollegen hier demnächst einmal am Mittag zu essen. Angeboten werden im «Engel» jeweils zwei Menüs. Eines davon ist vegetarisch. Neben den beiden Menüs gibt es noch den Engel-Hit, einen

etwas günstigeren Tagesteller ohne Vorspeise und Dessert. Leiter Christian Nussbaumer betont: «Wir wollen die Restaurants in der Umgebung nicht konkurrenzieren und achten darauf, dass wir sie preislich nicht unterbieten.» Dies

**STICHWORT**  
**Gastro-Abc**  
Gastro-Abc ist ein Integrationsprogramm mit dem Ziel, Personen aus dem Migrations- oder Sozialhilfebereich in den Arbeitsmarkt zu integrieren. Während sechs Monaten arbeiten sie von 8 bis 13.30 Uhr in den Bereichen Küche, Service und Hauswirtschaft. Am Nachmittag haben sie Deutschunterricht oder Fachunterricht. Später werden ihnen Informatikkenntnisse vermittelt und sie lernen, wie man sich in einem Bewerbungsgespräch gut verkauft. Nach drei Monaten absolvieren die Teilnehmerinnen und Teilnehmer des Integrationsprogramms ein zweiwöchiges Praktikum in einem Gastrobetrieb in der Nähe ihres Wohnortes. Die Teilnehmenden werden regelmässig von den Bereichsleiterinnen und Bereichsleitern beurteilt. Darauf basierend erhalten sie am Ende der sechs Monate alle eine Arbeitsbestätigung. Diese hält fest, was sie gelernt haben und wo ihre Stärken beziehungsweise Schwächen liegen. (mgf)  
[www.gastro-abc.ch](http://www.gastro-abc.ch)

sei auch ein Grund, weshalb das Restaurant am Wochenende geschlossen ist. Ein anderer Grund sei der bis zu einstündige Arbeitsweg der Teilnehmer.

In der Küche ist Ruhe eingeleitet. Die Vorbereitungen sind abgeschlossen, die Küche ist blitzblank. Nun kommen die Kolleginnen und Kollegen in die Küche, die heute servieren. Wolfgang Ulrich bespricht mit ihnen die beiden Menüs: «Menu 1 ist heute eine Waadländer Saucisson mit Lauch an einer Rahmsauce und Salzkartoffeln. Menu 2 sind mit Tilsiter überbackene Käsespätzli.» Wenige Minuten später gehen die ersten Menüs durch die Durchreiche. Der grosse Ansturm aber, der bleibt heute aus. Und die dampfende Bolognese? Sie dampft nicht mehr und steht erst morgen auf dem Menüplan.

#### IN EIGENER SACHE

**Fotos für die Zeitung**  
WATTWIL. Bitte beachten Sie, dass Fotos eine Mindestgrösse von 300 KB aufweisen müssen, damit sie gedruckt werden können. (red)

[www.toggenburgertagblatt.ch](http://www.toggenburgertagblatt.ch)

**365 Tage offen**  
An allen Sonn- und Feiertagen  
09.30 bis 12.30 Uhr.  
Hauslieferdienst in Wil und Umgebung von Mo-Fr.  
**toppharm**  
St. Peter Apotheke  
DROGERIE SANITÄTSGESCHÄFT  
Untere Bahnhofstrasse 16  
9500 Wil SG, Tel. 071 914 80 80



Bild: Hanspeter Wiprächtiger

### Abendstimmung auf dem Tanzboden

#### JOURNAL

**Beraterin für Alkoholprobleme zurückgetreten**  
GANTERSCHWIL. Myrta Ninnck ist als Alkoholfürsorgerin der Gemeinde Ganterschwil zurückgetreten. Sie hatte die Aufgabe seit 2003 mit viel Verantwortungsbewusstsein wahrgenommen. (gem)

**Weberei Graf**  
9622 Krinau bei Wattwil  
[www.weberei-graf.ch](http://www.weberei-graf.ch), 071 988 15 64  
**Rund ums Bad**