

Brotsuppe, Broccoli und Blumenkohl à la Maria

Text Christian Rauser Fotos Simone Gloor

Teamwork Im «al gusto!» in Uster stehen Arbeitslose aus aller Welt in der Küche. Dort beweisen sie einem immer grösseren Kundenkreis Tag für Tag, dass viele Köche den Brei ganz und gar nicht verderben.

Fünf Minuten vom Bahnhof Uster entfernt befindet sich das Freizeit- und Jugendzentrum. Der kürbisfarbene Giebelbau wirkt nüchtern und zweckmässig, unscheinbare Aufkleber zieren die Fensterscheiben. «al gusto!», entziffern wir. Sonst deutet nichts daraufhin, dass hier fünfmal die Woche von morgens halb acht bis nachmittags halb drei Uhr ein Restaurant in Betrieb ist.

In der Gaststube stossen wir zuerst auf einen riesigen Adventskranz. Rechts steht eine überlange Edelstahltheke, darüber hängt eine ungewöhnliche Lampe. Wie Schlangen winden sich Kabelstränge, Fassungen und farbige Glühbirnen um eine lange Metallstange. 60 bunte Lichter starren in alle Richtungen. Sie tauchen den Barbereich in ein helles, aber warmes Licht.

Morgens um halb acht Uhr wimmelt es hier von Menschen: Südafrikaner, Kroaten, Äthiopier, Marokkaner, Inder, Schweizer, Tunesier, Kosovo-Albaner, Türken. Die Stimmung ist nicht berauschend. Ein etwa 40-jähriger Asiate mit griesgrämiger Miene fällt uns auf. Die Arme sind verschränkt, die Beine hat er ausgestreckt. Er raucht und schweigt. Die wenigsten reden an diesem Morgen miteinander.

Gästebetreuung kann man nicht lernen

Da tritt Simone Meier vor die Theke. Sie ist beschäftigt bei «also!», dem Verein für berufliche und soziale Integration Bezirk Uster, der auch das Gruppeneinsatzprogramm «al gusto!» betreibt. Sie erklärt den Anwesenden den Tagesablauf, und wie sie geendet hat, betritt eine rothaarige Frau Anfang fünfzig den Raum: Maria Jenzer. Sie leitet den Bereich Gastronomie und Küche.



Blick in die "al gusto!-Küche, wo Maria Jenzer das Menu bespricht.

Maria erklärt uns die Spielregeln. Einen Tag lang dürfen wir im «al gusto!» über Schultern in dampfende Kessel schauen. Küche, Service und Hauswirtschaft seien die Fächer, in denen die Programmteilnehmer Berufspraxis sammeln könnten. Die meisten kämen aus Gastronomie oder Hotellerie. Die Chancen, aus anderen Berufen einzusteigen, seien jedoch gut. im Service zum Beispiel brauche es Menschen, die mit Gästen um-

gehen können, sagt Maria. So was könne man nicht lernen. Entweder man habe es oder eben nicht.

Von Walter zu Maria, vom "Strauss» zum "al gusto"

Maria Jenzer lädt mich ein, ihr ins Büro zu folgen. Sie müsse noch ein paar Dinge holen und wolle uns bei der Gelegenheit eine Geschichte erzählen. Sie geht voran in den Konferenzraum. Auf dem Türschild steht «Gaming Room». In der Mitte steht ein grosser, rechteckiger Konferenztisch zwischen einem Sammelsurium von Stühlen. Maria rückt zwei ledergelaposte Sessel zurecht. Nachdem sie ihre Beine übereinander geschlagen hat, verschränkt sie die Hände im Nacken, schaut mich an und erzählt freimütig, dass sie früher ein Mann war.

Mit 23 Jahren eröffnete Maria noch als Walter Jenzer den «Pascha Dance-Club» in Bützberg BE. Später kamen der Gasthof «Kreuz» und das Trend-Restaurant «Oscar» dazu. Walter j. war Amtsgewerbepräsident, Berufsschullehrer, Präsident des Gewerbevereins Thunstetten-Bützberg, Burgerrat und Vorstandsmitglied des Planungsverbands «Region» Oberaargau. Er war 30 Jahre lang verheiratet, galt als Macho und Waffennarr, fuhr Cadillac und trug Schnauz. Im Jahr 2000 verkaufte er alles, zog weg nach Winterthur und wurde dort Küchenchef im Restaurant «Strauss».

Das Coming-out war für viele ein Schock. Im Oktober 2001 fuhr Walter in den Urlaub und kam als Maria Jenzer zurück. Im «Strauss» wurde ihr sofort gekündigt. Maria

bemühte sich um einen neuen Job- «Weg von der traditionellen Gastronomie, lieber in eine soziale Einrichtung.» Die Stimme und ihr damaliges Aussehen passten sich erst langsam durch eine Hormonbehandlung an. Das vereinfachte die Jobsuche nicht. Sie ging zum RAV. Die Leiterin machte ihr zwei Vorschläge. Maria sollte die Schule für Sozialbegleitung besuchen und an einem Beschäftigungsprogramm in Uster teilnehmen.

Gesagt, getan. Als arbeitslose Küchen-Mitarbeiterin kochte sie alsbald hier im Freizeitzentrum - so gut, dass sie fest angestellt wurde. «Meine erste Stelle als Frau», erzählt sie, plötzlich etwas sentimental gestimmt. Mit Karin Santelli, Geschäftsführerin von «also!», und einem Projektentwickler brachte sie «al gusto!» auf die Schiene - trotz aller Vorbehalte der Behörden. Beim AWA befürchtete man, die transsexuelle Maria könnte für Menschen aus fremden Kulturen und Konfessionen zu einem Problem werden. Karin Santelli hat ihr damals den Rücken gestärkt: «Der Verein für berufliche und soziale Integration Bezirk Uster als Träger hätte seinen Namen nicht verdient, wenn er Maria als Küchenchefin damals abgelehnt hätte.» Probleme wegen ihrer Transsexualität gab es bei «al gusto!» denn auch nie.

Sportliche Ausgabe von Antonio Banderas

Kurz vor neun stellt sich Maria in weissem Kittel, jeans und roten Turnschuhen vor die versammelte Mannschaft und verteilt als Erstes ein dickes Lob. Gestern hat das Team einen Stehimbiss für 20 Personen ausgeliefert, und der Kunde hat noch am selben Abend angerufen. Er war sehr zufrieden. Da hellen sich die Mienen auf, die Stimmung wird freundlicher. Selbst der Griesgram von heute Morgen lächelt. Terab heisst er, er kommt aus Indien, seine Eltern stammen aus dem Tibet.

Nach der kurzen Ansprache verschwindet eine schwarz gekleidete Frau hinter der Theke. Schwarz scheint für viele im «al gusto!» eine Art Dresscode zu sein. Die Frau heisst Melek und verziert frisch ausgestochene Guetzli mit einer Schokosauce. Sie kommt aus Kurdistan und hat zwei schulpflichtige Kinder. Ihre wachen Augen mustern uns skeptisch, bald schüttelt sie den Kopf mit den dunkelbraunen Locken. Nein, sie möchte nicht fotografiert werden. Guten Freunden würde sie schon erzählen, dass sie hier arbeite, aber andere gehe das nichts an. Melek hatte vor einem Jahr

gekündigt. Die Arbeitsbedingungen waren schlecht. Sie ist freiwillig hier, seit drei Monaten. Nur gute Zeugnisse habe sie und erhalte trotzdem nur Absagen. Mit dem Job bei «al gusto!» sollen ihre Chancen steigen.

Das hofft auch Imed, der in Tunesien in Hotels gearbeitet hat. Er sieht aus wie der spanische Filmstar Antonio Banderas, nur in der sportlicheren Ausgabe. Auch er will nicht fotografiert werden. Das RAV hat ihn zugewiesen. Montags bis mittwochs arbeitet er voll, donnerstags hat er den Kurs «Deutsch Plus», und freitags schreibt er oben im «Gaming Room» Bewerbungen. lieber würde er heute nach einem Job suchen. Das «al gusto!», meint er, stehle ihm die Zeit. Aber das Programm selbst und die Menschen hier seien okay.

Karottenwürfel und Kekse mit Schokolade

Durch die Durchreiche hinter ihm blicken wir in die Küche, wo sich am Herd ein kleiner Tumult gebildet hat. Terab aus Indien hat versehentlich Ananasstücke in die Gemüsepfanne geworfen. Sie sollten aber in den grossen Kessel mit der Sauce. Nun fischt er sie mit einer Kelle wieder heraus.

Die Stimmung in der Küche ist heiter. Dafür sorgt auch die Queen of Soul, Aretha Franklin. Aus grossen Lautsprecherboxen in der Gaststube wummern schon den ganzen Vormittag ihre alten Hits. "Wer macht die Brotsuppe?" fragt Maria in die Runde. Keiner meldet sich, also wird die Arbeit verteilt. Terab ist dran. Er und Jaroslav sind die einzigen gelernten Köche im Programm. Für das heutige Menu holen sie Zwiebeln, Karotten, Gurken und vieles mehr aus dem Kühlraum. Daraus werden bis zum Mittag Brotsuppe, gemischter Salat mit gerösteten Kürbiskernen, asiatische Nudeln mit süss-saurer Sauce und geräucherter Tofu. Zum Dessert gibt es Apfelsalat.

Im «al gusto!» kocht man streng nach Marias Rezepten. Übersichtlich hat sie die Zutaten auf A4-Blätter getippt, jede und jeder im Team bekommt eine Kopie'. Terab macht sich ein paar Notizen für die Brotsuppe und reibt sich am Kopf. Unser metrisches System fällt ihm schwer. Er muss umrechnen. In seiner Heimat rechne man nach englischen Masseinheiten, entschuldigt er sich.

Thaci würfelt unterdessen die Rüepli - mit einem falschen Messer und deshalb zu grob. Er erhält ein ordentliches Gemüsemesser. Maria schneidet ein paar Karottenwürfel als Muster, etwa halb so gross, und ruft mir zu: «Wir machen immer ein Muster. Das funktioniert am besten.» Thaci würfelt lachend weiter. Auch er ist nicht freiwillig hier: «RAV halt, aber die Arbeit macht Spass.»

Maria dirigiert ihre Leute freundlich und mit Fingerspitzengefühl, beantwortet geduldig alle Fragen. Das kann manchmal länger dauern. Hochdeutsch ist hier zwar «Amtssprache», auch ausländische Landsleute sollen sie untereinander sprechen. «Damit auch alle verstehen, was die anderen reden», klärt uns Simone Meier auf. Das sei Teil des Integrationskonzepts.

Um zehn stehen alle Stühle verkehrt herum auf den Tischen, die Gaststube verwandelt sich allmählich in ein Restaurant. Imed wischt den Boden im Rhythmus von «just a little bit». Währenddessen steht Melek wieder an der Guetzli-Station. Sie klebt Kekse mit Schokolade zusammen, lacht: «Prinzenrolle hausgemacht.» Zu jedem Kaffee wird später eine serviert werden. Sie benötigt 60 Stück.

Emsig befreien Marianne und Suyanthy das Gemüse von den Schalen. Grüne Salatköpfe rollen über die Arbeitsplatte, Zwiebeldunst bringt uns zum Weinen. Auf dem Herd dampfen drei grosse Kessel: süss-saure Sauce und Terabs Brotsuppe, im dritten blanchiert Ullah Broccoli und Blumen- kohl. «

Nach dem Kochen kommt das Gemüse sofort in Eiswasser. Dann bleibt es knackig und behält die Farbe», klärt er uns auf.

62 erblühte Lilien für sechs Tische

Ismael, ein 44-jähriger Türke, stellt die Stühle auf ihre Position zurück. Bis vor acht Monaten, erzählt er, habe er in einer Schokoladenfabrik mit Schichtzulagen über 5000 Franken verdient. Dann ein Fehler bei der Arbeit, und man habe ihm fristlos, ohne Vorwarnung, gekündigt. Über hundert Bewerbungen hat er seitdem geschrieben, zu einem Vorstellungsgespräch kam es bislang nicht. Seit August arbeitet er freiwillig hier, «damit ich etwas zu tun habe».jeden Morgen aufstehen und warten, dass irgendwas geschieht, sei nicht seine Sache. Er wirkt sportlich und gepflegt, seine Haare sind kurz geschnitten. Problemlos würde er als Model in einen Herrenmodekatalog passen.

Aber man sieht ihm an, dass er unter der jetzigen Situation leidet. Seine beiden Kinder, sagt er, lebten auch in der Schweiz. Seit zwei Jahren dürfe er sie nicht sehen, dafür aber jeden Monat 2000 Franken Alimento zahlen. Das könne er nicht, einen Kredit müsse er auch noch zurückzahlen. «Was für ein Leben!» Wenigstens trifft er hier im «al gusto!» Menschen mit ähnlichen Schicksalen. Das macht es einfacher.

Nun verschwinden die Tischplatten unter abricotfarbenen Tischsets. Zwei Messer rechts, zwei Gabeln links, darüber kommt ein Dessertlöffel. Ein Wasserglas steht oben rechts, Weingläser gibt es nicht. Im «al gusto!» wird kein Alkohol ausgeschenkt, und geraucht wird erst ab halb zwei. Suyanthy faltet weisse Stoffservietten. Sechsmal, hinten zusammengesteckt, so entsteht eine «Lilie». Das sei ein klassisches Faltschema, behauptet sie, ich soll es ebenfalls versuchen. Während ich mich abmühe, erblühen unter ihren Händen 62 Lilien für die sechs Tische. Am kleinsten sitzen vier, am längsten zwanzig Personen. Diesen haben heute die Leute vom «Ventil» reserviert, einem Beschäftigungsprogramm für schwer erziehbare Jugendliche.

Schliesslich kommt noch Karin Santelli zum Essen. Ich frage die Geschäftsführerin von «also!», ob sie hier etwas zu kritisieren habe. «ja, wenn der Löffel in der Espressotasse steckt», fällt ihr als Einziges ein. Das Programm komme gut an, und Teilnehmende müssten oft zwei bis drei Monate auf einen Arbeitsplatz warten. Sie winkt hinüber zur Theke. Imed bringt ihr einen Espresso. Der Löffel liegt korrekt auf dem Unterteller.

In der Zentrale des Irrenhauses Welt

Zwei Uhr ist es mittlerweile, fast alle Gäste sind gegangen. Die 18 Programmteilnehmer sitzen in Gruppen, teils allein. Einige rauchen. Sie sehen etwas erschöpft, aber zufriedener aus als heute Morgen. «Wer will noch Kaffee?», fragt jemand. Dann wird die Maschine ausgeschaltet. Die Tische werden abgeräumt, abgewischt, anschliessend der Boden gefegt. Mit Maria und Simone stehen wir zum Abschied an der Theke. Maria stützt das Kinn auf, schaut um sich und meint: «Dieses Kunterbunt ist einfach unglaublich faszinierend. Wenn die Welt ein Irrenhaus ist, so ist das hier die Zentrale.»