

Eine Küche der etwas anderen Art

RAPPERSWIL-JONA Heute Abend feiert das Restaurant Kreuzli Wiedereröffnung. Federführend im Traditionslokal ist neu die Stiftung Balm, die in Küche und Service fünf junge Menschen mit Beeinträchtigungen beschäftigt. Die kleine, aber feine Karte verspricht eine kreative Küche mit mediterranem Einschlag.

Es ist noch kühl im Raum. Trotzdem verströmen die hellen Holzische bereits eine warme und heimelige Atmosphäre. «Das ist Ulme, gebürstet und geölt und extrem pflegeintensiv. Aber mein Team liebt es, diese gut zu putzen und zu hätscheln», sagt Roland Schwarzenbach augenzwinkernd. Der schlagfertige Mann ist Leiter Gastronomie der Stiftung Balm, die sich seit bald 50 Jahren für die Integration von Menschen mit Behinderung einsetzt.

Roland Schwarzenbach wird die neue Küche im Kreuzli führen. An diesem Mittwochmorgen bespricht er das Tellerkonzept mit seinem Team. Während mittags schlichtes weisses Geschirr zum Einsatz kommt, arbeitet die neue Kreuzli-Crew abends mit stilvollen Tellern und Schälchen in Türkis- und Grautönen. «Wenn jemand die Pasta bestellt, dann kommt Joanna mit der Pfanne aus der Küche und schöpft direkt am Tisch. Das ist Tavolata-Style!», ruft Schwarzenbach seinen aufmerksam zuhörenden Mitarbeiterinnen zu.

Integration in der Küche

Im wiedereröffneten Kreuzli werden auch fünf Mitarbeiterinnen mit Beeinträchtigungen arbeiten. Eine von ihnen ist Joanna Siegrist. Die scheue 22-Jährige mit den dunkelbraunen Locken litt als Kind an einer Nervenkrankheit. Heute hat sich die Krankheit zurückgebildet. Geblieben ist ihre Leidenschaft für alle Tätigkeiten in der Küche. «Joanna wusste schon sehr früh, dass sie Köchin werden will», erzählt ihre Mutter Marceline Siegrist. Bereits Joannas Grosseltern Hans und Marceline Wild haben gewirtet, zuerst im Kreuz Jona und später im Rössli Kempraten.

Obwohl Joanna Siegrist im Gespräch sehr zurückhaltend ist, spürt man, dass sie sich auf ihre neue Aufgabe im Kreuzli freut.

Sie kocht bereits seit vier Jahren in der Küche der Stiftung, welche Private und Unternehmen beliefert. Nach ihrem Lieblingsgericht gefragt, sagt die Köchin, sie esse alles gern, «am liebsten jedoch, was meine Mutter kocht».

Als Schwarzenbach sie gefragt habe, ob sie in der Kreuzli-Küche mitarbeiten wolle, habe sie sofort eine Fülle von Menüideen entwickelt. Diese Begeisterung sei typisch für Joanna, sagt Gianluca Minuscoli, der das Küchenteam unterstützen wird: «Menschen wie Joanna sind mit mehr Freude bei der Arbeit, und das ist für mich zentral.» Dass Gastronomie

kein einfaches Pflaster darstellt, ist sich Gianluca Minuscoli bewusst: «Wir möchten in unserer Küche anders arbeiten, eine andere Vision leben.» Trotzdem sei wichtig, dass sie sich auf die fünf Mitarbeitenden mit Beeinträchtigung verlassen könnten. «Sonst wäre die Arbeit mit Gas und Messern zu gefährlich.» Um welche Beeinträchtigungen es sich handelt, möchte die Stiftung nicht in der Zeitung lesen.

Trotzdem wünscht sich Roland Schwarzenbach, dass durch die spezielle Konstellation im Kreuzli die Distanz zwischen Gästen und Mitarbeitenden abnehme. Er ist sich bewusst, dass es viele Vorurteile gegenüber Menschen mit Beeinträchtigungen gibt. Just tags zuvor hat er in einer Kaffee-Bar ein Gespräch mitgehört, in dem ein Herr sagte, nie-

mand wolle sich in einem Restaurant von Behinderten bedienen lassen. Schwarzenbach schüttelt den Kopf und ruft in die Runde: «Ich will da draussen eine «Gault Millau»-Tafel hängen sehen!» Sein Ziel seien 15 oder 16 Punkte, sein Vorbild ist das renommierte Rapperswiler Hotel-Restaurant Jakob. «Ich will in der Zeitung lesen, dass sich Menschen mit Beeinträchtigungen Punkte erkocht haben», sagt Schwarzenbach selbstbewusst und voller ansteckendem Elan.

Klein, aber oho

Ob er und sein Team dieses Ziel dereinst erreichen werden, steht in den Sternen. Die Abendkarte kann sich jedoch schon einmal sehen lassen. Sie ist klein, aber ausgeklügelt; sowohl für den Fleisch- als auch für den Fisch-

liebhaber und den Vegetarier sind originelle Gerichte dabei. Während das neue Kreuzli mittags zwei Menüs sowie einen Business-Lunch anbietet, kann man am Abend zwischen einer Tavolata und einem Mehrgangmenü wählen, Letzteres bezeichnet Roland Schwarzenbach als «unsere Spielstube», in der sein Team jedoch ohne Schnickschnack agieren wolle: «Bei uns wird der Gast vergebens Chips, Blättli oder Chrütli auf dem Tellerand suchen», sagt der Gastronomieleiter und grinst.

Das für den Monat März entworfene 7-Gang-Menü, von dem auch nur drei Gänge bestellt werden können, schlägt den Bogen von französischem Steinbutt mit Kerbelwurzel und Haselnuss über Spanferkel mit Ananas und Szechuanpfeffer bis hin zu Kalb-

fleischvariationen mit Pfifferlingen und Bergkartoffeln. Die Preise sind mit 65 Franken für 3 und 120 Franken für 6 Gänge fair berechnet. «Wir möchten die Preispolitik unseres Vorgängers fortsetzen», erklärt Roland Schwarzenbach.

Auch am Interieur haben die neuen Kreuzli-Wirte nur wenig verändert: Das zarte Grau an der Täferverkleidung der Wände wurde aufgefrischt; dunkle Pendelleuchten mit Industriecharme sollen für eine dezente Beleuchtung sorgen.

Dass dem Kreuzli-Team mit seiner besonderen Konstellation Fehler unterlaufen werden, stehe jetzt schon fest, sagt Schwarzenbach. «Fehler passieren uns allen. Erst wenn der Holzdeckel über uns zugeht, passieren uns keine mehr.»

Eva Pfirter



Erfrischend anders: Das Küchenteam um Roland Schwarzenbach, Gianluca Minuscoli und Joanna Siegrist (von links) verspricht eine kreative Küche ohne Schnickschnack.

Foto: Manuela Matt