

Inklusion geht durch den Magen

Sandra Engelhardt und Johannes Herzing

bringen Menschen mit und ohne Behinderung zusammen

„Heimat“ ist alles in einem: ein Imbisswagen, der seit 2014 die Festival-Szene bereichert, ein Projekt, in dem Menschen mit und ohne Behinderung Seite an Seite arbeiten, und eine Gastronomie, die durch einfache, frische und regionale Zutaten besticht. Nicht umsonst haben Sandra Engelhardt und Johannes Herzing, die die „Heimat“ entwickelten und ehrenamtlich stemmen, schon Preise eingeheimst. Drei Wochen lang betrieben sie im Frühjahr 2015 in einer Gostenhofer Galerie ein temporäres Café.

Eigentlich habe sie die „romantische Idee“ vom eigenen Lokal nie gehabt, erzählt Sandra Engelhardt. Bis sie zufällig bei einem Besuch in Mainz dieses Café entdeckte, in dem Behinderte und Nichtbehinderte zusammen arbeiteten, ganz normal nebeneinander, in besonders schönen Räumen. Die Idee, Design und Inklusion zu verquicken und einen Wohlfühl-Ort zu schaffen, gefiel der 33-Jährigen – und weil sie sich bereits als Jugendliche als ehrenamtliche Betreuerin für Ferienfreizeiten engagiert hatte, lag der Gedanke an ein soziales Projekt nicht fern. Trotz einer 60-Stunden-Woche als Beraterin für strategisches Management ließ sie die Idee nicht los. Es ist ihr Job, Konzepte zu entwickeln. Als sie auf einer Party Johannes Herzing (32) kennen lernte, begeisterte sie den Heilerziehpflegler für das Projekt. Gemeinsam hoben sie „Heimat-Gastronomie als Inklusionsbetrieb“ aus der Taufe.

„Der Mehrwert für Behinderte und Nichtbehinderte ist riesig“

Eineinhalb Jahre später stehen fünf behinderte und nichtbehinderte Menschen hinter dem Tresen, Kräutertöpfe schmücken ein Wandregal und im Mix mit Erbsen gibt's frische Minzblätter als Brotaufstrich – so frisch schmeckt Inklusion in der temporären „Heimat“. Innenarchitekt Udo Kloos betreibt hier, in der Gostenhofer Hauptstraße 71, seinen Laden Neoos und in den vergangenen Jahren holte er schon mehrere Gastroprojekte für Gastspiele: Eine Tapas-Bar war darunter, eine Eisdielen, in der Vorweihnachtszeit eine Plätzchen-Backstube für Kinder und nun im Frühjahr 2015 das Inklusions-Projekt für Behinderte und Nichtbehinderte.

Es ist doch so: Sich wohl fühlen, sich daheim fühlen – das kann man überall. Im Wirtshaus, am Baggersee oder im Sommer, wenn man Freunde bei Stadtteilsten trifft. Denn Heimat ist nicht immer ein Ort, aber immer ein Gefühl. Und deshalb haben

in dieser „Heimat“ schon viele eine Heimat gefunden – ganz wie es den Machern Sandra Engelhardt und Johannes Herzing vorgeschwebt hat.

Mit Behinderten hätten die allermeisten nur zu tun, wenn sie mal einen „selbstgebastelten Schlüsselanhänger aus einer Werkstatt für Behinderte kaufen“, sagt Herzing, der dies freilich nicht als Kritik an Werkstatt-Arbeit missverstanden haben will. Doch wer begegne schon im Alltag einem Menschen, dessen Diagnose Trisomie 21 lautet? Nun schmieren Frauen und Männer mit dem Down-Syndrom selbstgemachte Aufstriche auf Brote und freuen sich, wenn sie einen Kunden nach dem zweiten Besuch als Stammgast wiedererkennen. Als Anerkennung für ihren Einsatz bekommen die Mitarbeiter, die sonst in einer Werkstatt für Behinderte arbeiten, eine Aufwandsentschädigung. Aus dem Bekanntenkreis von Engelhardt und Herzing kommen die knapp 40 Nichtbehinderten, die beim Vorbereiten und Spülen helfen. Sie alle tun dies ehrenamtlich – so wie die beiden Initiatoren auch.

Normalerweise ist die „Heimat“ ein mobiler Ort. Herzing und Engelhardt haben dafür einen ausrangierten Metzgereiwagen liebevoll gestaltet. Und als sie damit im vergangenen Sommer zum Südstadtfest, dem Brückenfestival, dem Sommerkiosk oder zu Folk im Park mitten in den Nürnberger Freizeit-Alltag aufbrachen, wurden die Stadtteilsten von einer Sekunde zur anderen noch ein bisschen besser – und vor dem Imbisswagen standen hungrige Festival-Besucher Schlange, weil hier köstlich belegte Pausenbrote gereicht wurden, die diesen Namen auch verdienen. Kein Vergleich mit den labbrigen Brötchen, fetten Back- und traurigen Fleischwaren aus sonst woher, die auf Festivals so verhökert werden.

Für Kunden wie Mitarbeiter gleichermaßen komfortabel ist das Baukastensystem, nach dem der Imbiss funktioniert: Auf einer Karte mit Piktogrammen der Brot- und Aufstrichsorten kreuzen die Hungrigen ihre Wunschkombination an, und während man auf das köstliche Endergebnis wartet, kann man auf der wunderbar gezeichneten Speisekarte nachlesen, dass Engelhardt und Herzing Ciabatta, Vollkorn- und Bauernbrot von Hildes Backwut aus der Nürnberger Südstadt beziehen, die Kuchen in St. Johannis in Mathildes Tea Room gebacken wurden, der



Eine gastronomische „Heimat“ haben Johannes Herzing und Sandra Engelhardt für Behinderte und Nichtbehinderte sowie für hungrige Gäste mit Appetit auf lecker belegte Brote geschaffen. Foto: Masha Tuler

Kaffee aus der Rösttrommel Kaffeerösterei und die Getränke von der Pyraser Landbrauerei stammen. Frisch und regional. Heimat auf dem Teller eben.

Auch in diesem Sommer werden Herzing und Engelhardt mit ihren Mitstreitern wieder touren und mit ihrem Imbisswagen mitten in den Alltag fahren – auch wenn es „echt viel Arbeit ist“, wie Engelhardt sagt. Es ist nicht damit getan, dass behinderte und nichtbehinderte Menschen Gemüse schnippeln und Brote bestreichen. Die Organisation – Einkäufe erledigen, Brotaufstriche zubereiten, Genehmigungen einholen und Abrechnungen erstellen – ist nicht zu unterschätzen. „Doch alle haben Spaß und der Mehrwert für behinderte und nichtbehinderte Menschen ist riesig“, sagt Heilerziehungspfleger Herzing, der – wenn es seine Arbeit in einer Wohngruppe für Menschen mit Behinderung zulässt – gerne im Westbad schwimmt und sich darauf freut, im Winter mit dem Rucksack nach Indien zu verreisen, um neue Kraft zu tanken.

Die Belastung durch das Ehrenamt ist groß, doch der Erfolg gibt der „Heimat“ recht. Oberbürgermeister Ulrich Maly übernahm die Schirmherrschaft für das Projekt, Blank Design entwickelte das Architektur- und Designkonzept, Liedermacher Gymmick

hat einen Abend im Café gespielt, Künstler Philipp Moll gelesen und Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Sparkasse – die Bank spendierte der „Heimat“ 3 000 Euro – halfen schon beim Kräuter hacken. Mittlerweile wurde das Projekt vom Nachhaltigkeitsrat Nürnberg und der Aktion „Helferherzen“ des dm-Drogeriemarkts ausgezeichnet und hat den „Aspirin-Sozialpreis“ der Arzneimittelfirma Bayer gewonnen.

Überhaupt klingt alles recht logisch und folgerichtig, wenn Sandra Engelhardt und Johannes Herzing erzählen, dabei war es anfangs alles anders als einfach: Beide hätten gerne unter den etablierten Behinderteneinrichtungen Partner für das Projekt gewonnen, doch kein Träger wollte fest einsteigen. Aufgeben kam dennoch nicht in Frage. Mit weiteren Ehrenamtlichen gründeten sie den Verein Prima e.V. für nachhaltige Konzepte. Sie renovierten nicht nur den Imbisswagen, sondern nahmen auch die Spendensuche selbst in die Hand. Durch Crowdfunding im Internet brachten sie knapp 7 500 Euro als Startkapital zusammen. Längst sind die nächsten Schritte geplant: Vielleicht schon im nächsten Jahr könnte ein längerfristiges Café entstehen.

Ulrike Löw