

Westf. Anzeiger

4. Juni 2005

HAMM-MITTE UND SERVICE

Mit Grill und Saxophon

45 junge Menschen haben im „Denkma(h)l“ berufliche Erfahrung gesammelt
Trainings-Restaurant feiert am 10. Juni Eröffnung der neuen Terrasse

HAMM-MITTE ■ Knapp zwei Jahre nach der Neueröffnung haben bereits 45 Jugendliche und junge Erwachsene mit zurückliegender Sucht- oder psychischer Erkrankung berufliche Erfahrungen im Restaurant „Denkma(h)l“, der Lehr- und Trainingsgastronomie der Malteser, Ostenallee 73, gemacht. Das Erlernen von Fähigkeiten wie Teamarbeit und Belastbarkeit sei das wichtigste Ziel, verdeutlicht Einrichtungsleiterin Christiane Brexel. Darüber hinaus wolle man den Gästen, die sehr viel Verständnis und Sensibilität für die Besonderheiten des Restaurants mitbrächten, Gaumenfreuden und schöne Stunden in gemütlichem Ambiente bieten. Dies soll demnächst verstärkt auch unter freiem Himmel gelingen: Das Denkma(h)l eröffnet am Mittwoch, 10. Juni, ab 17 Uhr seine neu gestaltete Terrasse. Mit dabei ist der Hammer Saxophonist Michael Kunze. Bei diesem Anlass weist das Team auf das neue gastronomische Angebot namens „Grill & Chill“ hin. Dahinter verbergen sich 15 Tisch-Grills, die von Gästen samt mit rohem Fleisch und glühenden Kohlen geordert werden können. Dann ist er sein eigener Grillmeister.

Wie beim Innenraum, so wurde auch bei der Gestaltung der Terrasse Wert auf Gemütlichkeit und Familienfreundlichkeit gelegt. 40 Gäste finden hier demnächst Platz, der Boden ist mit Holzdielen ausgelegt, Kinder gelangen über eine Rutsche in



„Grill & Chill“ heißt das gastronomische Angebot, das das „Denkma(h)l“-Team seinen Gästen demnächst auf der neu gestalteten Terrasse bietet. Der Gast erhält einen Tisch-Grill, rohes Fleisch und glühende Kohlen. ■ Foto: Menke

den Garten, der nach und nach einem Spielplatz gleichen soll. Ein Holzschiff zum Klettern gibt es schon; ein Sandkasten, ein Pavillon und eine Wasserinsel sind noch geplant. Ein Zugang zur Terrasse ist künftig direkt über einen beleuchteten Gang von der Ostenallee möglich.

Derzeit arbeiten neben den Hauptamtlichen, wie der Küchen-Chef und der Service-Leiter, elf junge Erwachsene im Alter von 16 bis 30 Jahren im Denkma(h)l; manche machen ein Praktikum, vier be-

finden sich in der Lehre. Drei weitere Kandidaten für eine Ausbildung gibt es, doch in diesen Fällen noch keinen Kostenträger. „Als vergleichsweise kleine und individuelle Einrichtung erfüllen wir nicht immer 1:1 die Fördervorgaben der Agentur für Arbeit“, verdeutlicht Brexel. Um Jugendliche dennoch eine berufliche Perspektive zu ermöglichen, wird unter anderem über ein Patenschafts-Modell nachgedacht.

Groß ist der Wunsch des Denkma(h)l-Teams nach Ko-

operation mit anderen Gastronomie-Betrieben, verdeutlicht Service-Leiter Matthias Straube. Dadurch könnten die Auszubildenden andere Betriebe kennen lernen und dort ihre Visitenkarte hinterlassen. Was das gastronomische Angebot angeht, so bekommt das Denkma(h)l laut Brexel und Straube zumeist positive Rückmeldung - sowohl was den Mittagstisch von 12 bis 14 Uhr betrifft als auch das A-la-Carte-Essen am Abend ab 18 Uhr. Montags ist übrigens Ruhetag. ■ jm