

# Mit Kochen aus der Krise

Das „Denkma(h)l“ in Hamm ist ein etwas anderes Restaurant

HAMM. Manchmal bringt der Kellner schon mal die Abendkarte, wenn es noch Mittag ist. Doch das stört die Gäste im Hammer Restaurant „Denkma(h)l“ nicht weiter. Schließlich wissen sie, das sie von Jugendlichen mit psychischen Erkrankungen bedient und bekocht werden: Im „Denkma(h)l“ sollen diese an den Berufsalltag herangeführt werden.

VON BIRGER BERBÜSSE

„Aus der Not heraus sind wir entstanden“, blickt Christiane Brexel, die leitende Pädagogin des Betriebs, zurück. Rund 70 Jugendliche mit Drogenproblemen oder psychischen Erkrankungen wie dem Borderline-Syndrom oder Depressionen würden im Raum Hamm von den Malteser Werken stationär betreut. Manche kämen schon mit zwölf Jahren in die Betreuung.

Doch irgendwann ginge es ja um ihre berufliche Orientierung. „Eine normale Ausbildung können die meisten ohne Hilfe gar nicht schaffen“, weiß die 41-Jährige aus Erfahrung. Denn aufgrund der oft jahrelangen Erkrankung und Behandlung seien die Jugendlichen einen normalen Tagesrhythmus gar nicht mehr gewöhnt, hätten überdies Konzentrations- und Motivationsschwierigkeiten.

## INFO

### Das „Denkma(h)l“

Weitere Informationen über dieses ganz spezielle Restaurant in Hamm gibt es im Internet unter der Adresse: [www.denkmahl-hamm.de](http://www.denkmahl-hamm.de)

Also wurden die Gruppen- und Einrichtungsleiter der Malteser selbst tätig und eröffneten das Projekt „Denkma(h)l“. Vor einem Jahr wurde Eröffnung gefeiert. Einer der 15 Jugendlichen, die dort arbeiten ist der 23-jährige Jürgen Brendel. Vor vier Monaten hat er angefangen und seitdem schon eine spürbare Entwicklung durchgemacht, sagt er: „Anfangs hatte ich nicht immer Lust, zu arbeiten oder Schwierigkeiten, einen Tag durchzuhalten.“

Durch die gute Arbeitsatmosphäre und die Gespräche mit Pädagogin Brexel mache ihm der Job nun aber richtig Spaß. „Mittlerweile arbeite ich acht Stunden täglich“, berichtet der junge Mann stolz.

So wie er sollen auch andere Jugendliche aus den Maltesereinrichtungen wieder dazu gebracht werden, sich an eine feste Tagesstruktur und Arbeit zu gewöhnen. Dazu übernehmen sie verschiedene Aufgaben in Service und Küche des Restaurants. „Letztlich wollen wir ihnen ermöglichen, dass sie eine Ausbildung beginnen können“, erklärt Christiane Brexel. Deshalb führt sie auch jede Woche mindestens ein ausführliches Gespräch mit den jungen Mitarbeitern des „Denkma(h)ls“. Darin geht es



Starthilfe ins Berufsleben: Anne Müller (l.) macht eine Ausbildung im „Denkma(h)l“. Jevrosiwa Jovanovisch-Funke (r.) gehört zum Team des Restaurants.

Foto: Berbüsse

um die gesetzten Ziele und ob diese erreicht wurden. „Wir überlegen dann gemeinsam, was die nächsten Schritte sein sollen“, so die einfühlsame Pädagogin.

Dabei wird nach dem Motto: „Fordern und Fördern“ verfahren. Brexel und ihren Kollegen sei es wichtig, auf

Wir orientieren uns immer an den Fähigkeiten der Jugendlichen.

Pädagogin Christiane Brexel

die Jugendlichen zuzugehen und sich an ihren Fähigkeiten zu orientieren. „Das unterscheidet uns von anderen Betrieben“, glaubt sie.

Jürgen Brendel hat eben die Bestellung eines älteren Ehepaars aufgenommen. Nun bringt er ihnen die Getränke an den Tisch. „Mir macht

die Arbeit hier richtig Spaß“, sagt er. Gerne würde er sie zu seinem Beruf machen: „Wenn das klappen würde und ich hier eine Lehre beginnen könnte, wäre ich total glücklich!“

Eine, die das schon geschafft hat, ist Anne Müller. Sie hat vor kurzem eine Ausbildung in der Küche begonnen. Dies würde Christiane Brexel sehr gerne auch Jürgen

Brendel und zwei weiteren Jugendlichen ermöglichen. „Leider stellen sich mögliche Kostenträger wie das Jobcenter und der Landschaftsverband noch quer“, bedauert sie. Aber sie hofft, dass sich das bald ändert. Um noch mehr Jugendlichen helfen zu können.