

## Sinnsuche und Sternentraum

Im „Denkma(h)!“ werden Köche und Restaurantfachkräfte ausgebildet

Alexander Hoppe träumte von den Sternen, kam ihnen ganz nahe und kehrte zurück: Seit August arbeitet der aus dem Fernsehen bekannte Koch wieder im „Denkma(h)!\“, dem Integrationsbetrieb der Malteser Werke in Hamm. Hier hatte er als 17-Jähriger mit einer Kochlehre einen Weg begonnen, der ein wenig nach Hollywood-Drehbuch klingt. Seine Mutter war nach Thailand ausgewandert, als er noch ein Kind war. Die Mutter starb früh, Alexander kam wieder nach Deutschland, war allein und verloren. Das „Denkma(h)!“ bot ihm eine Perspektive.

Hoppe hatte Talent, großes Talent. Und in ihm brannte die Leidenschaft fürs Kochen. Als er in der TV-Kochshow „Game of Chefs“ die erste von zwölf Runden überstanden hatte, konnte er sein Glück kaum fassen. Er wurde schließlich Sieger. Starkoch Christian Jürgens bot ihm einen Job in seinem Drei-Sterne-Restaurant Überfahrt am Tegernsee an. Doch Alexander Hoppe, mittlerweile 25 Jahre alt, zögerte. „Ich wollte nichts überstürzen“, sagt er, „und auch dem Denkma(h)!\ genügend Zeit zur Planung geben.“

Dabei war die Arbeit in der Sterne-Küche sein großer Traum, seit ihm das Denkma(h)!\ noch während der Ausbildung zu Praktika an ein Sterne-Restaurant in Odenthal ausgeliehen hatte. Nach Abschluss der Lehre arbeitete er ein Jahr im „Husarenquartier“, kehrte dann wieder nach Hamm zurück. Es folgten zwei Jahre als Koch im Denkma(h)!\, dann die Show und noch weitere neun Monate Hamm, be-



Alexander Hoppe



Anika Lubek, Anton von Tiedemann, Claudio Büniger, Natalie Padberg, Philip Umer und Einrichtungsleiterin Christiane Brexel (v. l. n. r.)

vor er schließlich dem Ruf zum Tegernsee folgte. Christian Jürgens setzte ihn im Bereich Vorspeisen und Amuse Gueule ein. „Es war toll“, sagt Alexander Hoppe. „Drei Sterne, mehr geht nicht! Dort mithalten zu können, jeden Tag unter größtem Stress noch bessere Gerichte zu kreieren und zu perfektionieren, war für mich eine großartige Erfahrung.“ Und doch: „Mir fehlte etwas. Die Seele litt.“

Menschlichkeit. Der Teamgeist im Denkma(h)!\. Das Gefühl, anderen auf einen Weg zu helfen, der unmöglich scheint und doch zu schaffen ist. „Hier im Denkma(h)!\ kann ich mehr bewirken“, sagt er. „Mit meinen Erfahrungen mache ich anderen Jugendlichen Mut. Und auch als Koch kann ich mich hier entwickeln – weil ich über den Tellerrand schauen darf.“

### Das Denkma(h)!\!

Das Restaurant „Denkma(h)!\“, im Jahr 2007 eröffnet, hat mittlerweile einen festen Platz in der Hammer Gastronomie eingenommen. Die Tische sind gut besetzt, die Gäste zufrieden, die Liste der Reservierungen ist lang. Eine glatte Erfolgsgeschichte? „Am Anfang haben wir schon viele Fehler gemacht“, räumt die Einrichtungsleiterin Christiane Brexel freimütig ein. „Wir hatten ja keine Ahnung von Gastronomie.“

Dafür hatten Christiane Brexel und ihre Kollegen von den Malteser Werken jede Menge Ahnung, wie man Menschen motiviert, das

Beste aus sich zu machen. Gerade auch solche, die an sich selbst zu verzweifeln drohen.

Schwerpunkte der Malteser Werke gGmbH sind Jugendhilfe, Suchthilfe und Flüchtlingsbetreuung. In Hamm sind sie besonders stark vertreten, betreiben hier unter anderem die Erstaufnahmeeinrichtung und die Tischlerei „arbor“.

Im Denkma(h)!\ werden zurzeit 13 junge Menschen in Küche und Service ausgebildet. Zusätzlich gibt es elf Teilnehmer in Praktika und tagesstrukturierenden Maßnahmen. Sie werden betreut von drei Köchen, drei Restaurantfachkräften und einer Pädagogin. Der Erfolg kann sich sehen lassen: Rund 80 Prozent der Teilnehmer, die zur Prüfung antreten, schaffen den Abschluss. Die Gastronomiebetriebe der Region warten zum Teil bereits auf den Nachwuchs aus dem Denkma(h)!\.

„Wo andere aufhören, finden wir Lösungen“, lautet der Leitspruch von Christiane Brexel, und so war es auch mit dem Denkma(h)!\. Es fehlten Arbeitsmöglichkeiten für junge Menschen, die für den ersten Arbeitsmarkt noch nicht stabil genug waren. „Am Anfang kamen die Gäste, weil sie uns helfen wollten, und nahmen dafür in Kauf, dass nicht immer alles perfekt war“, erzählt Brexel. „Heute kommen sie, weil sie gut essen wollen und nebenbei helfen.“

[www.denkmahl-hamm.de](http://www.denkmahl-hamm.de)