Die neue Gastro im Bürgerbahnhof

28.04.2024 09:09 von Martina Jansen (Kommentare: 0)

Die neue Gastro im Bürgerbahnhof

Frisch, saisonal, regional und lecker

Thorsten Benninghof, der Leiter der Gastronomie Speisesaal im Bürgerbahnhof, ist mehr als zufrieden mit seiner Mannschaft. „Jeder ist gut engagiert, mit Herz dabei und hat die Bereitschaft mehr zu geben als bloßen Dienst nach Vorschrift. Das finde ich sehr erfrischend.“ Dies bemerken auch direkt die Gäste des gastronomischen Bereiches, denn die Küche ist offen und damit besteht ein direkter Kontakt zwischen ihnen und den Köchen.

Der Bürgerbahnhof bietet auch den Menschen eine Anstellung, die nicht unbedingt die besten Chancen auf dem Arbeitsmarkt haben. Daher stellte die Dorstener Arbeit Langzeitarbeitslose, sowie Männer und Frauen, die sich in der Betreuung der Diakonie befinden, ein. Seit Dezember probten alle 22 Mitarbeitende den Ablauf, brachten neue Ideen mit und verwarfen alte Pläne. Einer von ihnen ist Christian „Kiki“ Angelic. „Es ist richtig cool hier und ich möchte sehr gerne bleiben. Es macht mir Spaß und wir unterstützen uns gegenseitig.“

Foto oben rechts: Thorsten Benninghof (rechts) mit seinem Team

Spaß macht auch Steffen Röh die Arbeit mit seinen Kollegen. Er ist ausgebildeter Koch oder einer von zwei verantwortlichen „kochenden Sozialarbeitern“, wie er sich selbst bezeichnet. „Es ist nicht immer so ganz einfach, wenn jemand beispielsweise nicht lesen oder rechnen kann. Ich kann ihm nicht einfach ein Rezept in die Hand drücken und ihn bitten, die Zutaten zu verdreifachen. Wir Köche müssen etwas mehr Geduld aufbringen, aber es lohnt sich“, betont er und fährt fort: „Ich kann es nicht und es geht nicht, gilt für sie nicht mehr. Sie machen einfach und sie können es auch. Auch wenn sie manchmal nicht so belastbar sind wie andere Menschen, so sind sie mit 100 Prozent Herz und gutem Willen dabei. Das spüren wir und das sehen auch hoffentlich unsere Gäste. Aber bis jetzt bekamen wir durchweg positive Rückmeldungen unserer Gäste hinsichtlich Einrichtung, Speisenauswahl und den damit verbundenen Preisen.“

Ute Blume, die Projektleiterin des Bürgerbahnhofes ergänzt: „Wir betreiben ein historisches Gebäude als Alleinstellungsmerkmal, in dem wir ausbilden und qualifizieren. Alle reden von Inklusion, wir tun es.“

Foto oben rechts: (V. l.) Steffen Röh mit seiner "rechten Hand" Kiki Angelic

Das Resultat der guten Zusammenarbeit kann sich sehen lassen: Liebevoll gestaltete Deko und Speisekarten, aufmerksame Bedienung und eine frische Küche mit einem abwechslungsreichen Angebot, auch vegan oder vegetarisch, im mittleren Preissegment. „Wir kaufen bei regionalen Bauern und Anbietern ein und bereiten alles frisch zu, stellen auch beispielsweise Brot und Kuchen, Dips oder auch Marmelade selbst her. Dass dies seinen Preis hat, versteht sich von selbst“, erklärt der Koch. „Wir möchten zudem keine Lebensmittel wegwerfen, daher planen wir eine Zusammenarbeit mit der App „to good to go“ sowie mit örtlichen Foodrettern.

Foto oben rechts: Doreen Bauer serviert Gerichte aus der regionalen Küche

Die Gastronomie ist werktags geöffnet von 6:00 Uhr bis 18:00 Uhr. Sie wird betrieben von der Dorstener Arbeit und ist somit kein Gebäude der DB mehr. Die Eingänge zum Bürgerbahnhof befinden sich sowohl auf der Ost- als auch auf der Westseite. In Kürze wird noch der Speisebereich um 40 Außensitzplätze erweitert.

Text: Martina Jansen
Fotos: Christian Sklenak