

Die selbstverständlichste Sache der Welt



SEMPLICE ist ein Beitrag von Eberhard Spangenberg. Er ist seit 1983 Inhaber von GARIBALDI, war 1992 Gründer von Slow Food Deutschland und viele Jahre Publizist und Verleger. Es geht in SEMPLICE um kritische und kreative Gedanken zum genussvollen und bewussten Leben, um kulinarische und kulturelle Themen.

Am Anfang von SEMPLICE steht der Traum, eine Strandkneipe an der toskanischen Küste zu betreiben, vor einem Pinienwald und mit blauen Sonnenschirmen und blauen Liegestühlen. Daraus entwickelt sich ein nächster Traum, ein einfaches kleines Lokal in München mit gerade mal zwei Dutzend Gästen. Sie sitzen zum Teil an der offenen Küche, zum Teil an einem großen Tisch. Eberhard Spangenberg verwöhnt seine Gäste mit einfachen und einfachsten Gerichten aus besten Rohstoffen und mit ein paar ausgewählten Weinen. Dazu gibt es jede Menge guter Tipps und viel Kommunikation. Schließlich geht dieses Traumlokal auf Reisen, in zwei Zirkuswägen, einer mit der offenen Küche und Bar, der andere mit ein paar Tischen und Gartenmöbeln, die man überall aufstellen kann, wo interessante Menschen zusammenkommen. Am Ende steht die Erkenntnis, dass zum Träumen und zur Verwirklichung des einfachen und glücklichen Lebens Papier und Bleistift genügen, und im besten Fall auch noch ein blauer Liegestuhl. Das ist SEMPLICE.

Bei der CBA arbeiten Menschen mit und ohne Behinderung zusammen

Wissen Sie, was das Wort Inklusion bedeutet? Ich habe es gerade erfahren, als ich zum Abschiedsfest der CBA für Renata Neukirchen ins Blaue Haus der Münchner Kammerspiele eingeladen war.

CBA ist die Kurzform für den Verein Cooperative Beschützende Arbeitsstätten e.V. in München, den es nun seit 29 Jahren gibt. Er hat zum Ziel, dass Menschen mit einer Lern-, geistigen oder psychischen Behinderung ins Arbeitsleben integriert werden und die Akzeptanz der Menschen mit Behinderung in der Gesellschaft gestärkt wird.

Das ist nicht nur eine schöne Theorie, sondern dank der engagierten Arbeit der Gründerin und bisherigen Leiterin Renata Neukirchen sowie ihres tollen Mitarbeiterteams eine wunderbare Realität, die richtig gut funktioniert. Die CBA betreibt im Sinne der Inklusion („Wir wollen sie zur selbstverständlichsten Sache der Welt machen!“) u.a. selbst Projektfirmen, in denen Menschen mit und ohne Behinderung zusammenarbeiten.

Da ist das Umweltteam, das Containerplätze für Altglas und Wertstoffe im Stadtgebiet reinigt, kleine Transporte und Gartenarbeiten durchführt. Und dann gibt es auch die Firma Putzblitz, die Wohnanlagen, Verwaltungsgebäude, Schulen und Büros reinigt. Herausheben möchte ich aber hier die gastronomischen Aktivitäten der Conviva Gastronomie, die ich von Anfang an verfolgt habe und bis heute als einer der Lieferanten beraten und begleiten darf.

Am Anfang dieser Praxis stand vor fast 20 Jahren ein kleines, feines Restaurant in München Laim: CONVIVA. Was mir dabei besonderes imponiert hat, war der hohe Anspruch von Renata Neukirchen bei Essen, Wein und Service, den sie und die Mitarbeiter dort verwirklicht haben. In der Zusammenarbeit von Menschen mit und ohne Behinderung wurde dort ein hochwertiges kulinarisches Erlebnis realisiert, sogar nahe der Sterne-Gastronomie.

Das ist für mehrere Jahre bestens gelungen. 2004 hat sich die Conviva Gastronomie größeren Projekten zugewendet: das Conviva im Blauen Haus wurde als Theatergastronomie der Münchner Kammerspiele eröffnet. Dieses Lokal ist inzwischen eine feste Institution in München, besonders für Leute jeden Alters, die gerne miteinander reden und nicht unbedingt zur Schickimicki-Szene der Innenstadt gehören.

2011 wurde dann Conviva als Betreiber auch die Cantina in der neu erbauten Hochschule für Fernsehen und Film (HFF) am Bernd-Eichinger-Platz 1 in München anvertraut.

Als sich letzte Woche Renate Neukirchen mit einem großen Fest aus der Gesamtleitung des Betriebs verabschiedet hat – als Leiterin der Gastronomie bleibt sie uns glücklicherweise noch erhalten – sagte sie in ihrer Rede: „In unseren Betrieben ist das Essen und Trinken einfach lecker, weil man spürt, dass da mehr dahinter ist, und dass hier Menschen arbeiten, die etwas Besonderes machen.“

Ja, bei Essen und Trinken kommt es auf ein „mehr“ an und es geht nicht um die Verabreichung der bloßen „Ware Lebensmittel“. Es ist wichtig, wo ein Produkt herkommt, wer es anbaut und wie es erzeugt wird, von wem es verarbeitet, wie es zubereitet und serviert wird, und letztlich wo, mit wem und in welcher Gesellschaft man es genießen darf. Wichtig sind die Liebe und das Engagement, die dahinter stehen. Die spürt man mit allen Sinnen in den Conviva-Betrieben als die selbstverständlichste Sache der Welt, und in diesem Zusammenhang darf man dann auch mal nur „lecker“ sagen, ganz einfach.