

«Kreuzli» kocht gegen Vorurteile an

Seit das Restaurant «Kreuzli» in Rapperswil-Jona von der Stiftung Balm betrieben wird, floriert es. Spitzenkoch Roland Schwarzenbach führt es mit Menschen mit Beeinträchtigung. Er will sich mit ihnen Gourmet-Punkte erkochen.

VON DANIEL GRAF

«Die schönste Zeit im Leben sind die kleinen Momente, in denen du spürst, du bist zur richtigen Zeit am richtigen Ort.» Mit diesen Worten auf einer Schiefertafel werden Gäste des Restaurants «Kreuzli» in Rapperswil-Jona willkommen geheissen. An einem frühsommerlichen Dienstagmorgen im Mai sind allerdings noch keine Gäste da. Roland Schwarzenbach steht in seiner schwarz-weiss gestreiften Schürze auf der Terrasse des «Kreuzli» und gibt letzte Anweisungen für das Tischgedeck. Eine leichte Brise streut rosarote Glyzinienblätter auf die sorgfältigen Arrangements.

Von der sonnigen Terrasse gehts ins Herzstück des Lokals, die Küche – «die ist halt klein und heiss, aber bewegt euch, wo ihr wollt und greift bei den Getränken einfach zu», läßt Schwarzenbach ein.

Schnörkellos zu fairen Preisen

Die Zubereitung der Mittagsmenüs ist bereits in vollem Gange. Mit Daniela, Marco und Kaya arbeiten heute drei Klienten der Stiftung Balm, Menschen mit einer Beeinträchtigung, in der Küche des «Kreuzli». Auf dem Menü stehen Hackfleischbällchen vom Kalb und «Gummelstungen» mit Erbsen und Rüeblen für 21 Franken. Für die Vegetarier gibts Capuns mit Safranespuma und sautierte Gemüsestreifen für 19 Franken. Wer etwas tiefer in die Tasche greift, bekommt für 45 Franken Bömlö-Lachs mit Curry, Shiitake und Koriander sowie Pata Negra in Silser Knödelterrinen mit Spargeln und Speck. Zum Dessert gibt es Rhabarber mit Schokolade und Erdbeeren. «Unsere Küche ist schnörkellos und soll dennoch Freude bereiten. Dies bei fairen Preisen», fasst der Küchenchef zusammen.

«Man merkt den Menschen meist nicht an, dass sie eine Beeinträchtigung haben.»

ROLAND SCHWARZENBACH, CHEFKOCH

Die vier Leute arbeiten ruhig und konzentriert. Schwarzenbach verteilt die Aufgaben, danach arbeiten die Mitarbeiter selbstständig. Sätze wie «zeig mir schnell, was du vor hast und dann mach einfach» sind typische Anweisungen. «Einmal mehr ins Krafttraining und zehn Kilo Kartoffeln am Tag pürieren», lautet Schwarzenbachs scherzhafter Tipp an Marco, dem beim Pürieren die Arme etwas schwer werden. Bei der Zubereitung des Safranespumas fragt der Chef, was ein Kilo Safran koste. «Sicher hundert Stutz», schätzt Marco. Daniela geht mit 500 Franken noch etwas höher. «Bei den Preisen nehme ich gleich zwei Paletten», sagt Schwarzenbach und lacht. «Ein Kilo Safran kostet 3000 Franken!», löst er das kleine Rätsel auf.

«Etwas weniger stressresistent» Kaya hat in der Zwischenzeit Erbsen aus den Hülsen gepult. «Frische Erbsen kriegst du in grossen Restaurants nicht mehr, viel zu viel Aufwand!», kommentiert Schwarzenbach. Dabei würden Welten zwischen frischen Erbsen und solchen aus der Dose liegen. «Schon fertig?», fragt er Kaya, was dieser bejaht. Trotz abermaliger Bestätigung lässt Schwarzenbach es sich nicht nehmen, noch einmal kurz in eine der Hülsen zu schauen, ob da auch wirklich keine Erbse mehr drin ist, worauf er zufrieden nickt.

«Man merkt den Menschen, die hier arbeiten die meiste Zeit nicht an, dass sie eine Beeinträchtigung haben», sagt Schwarzenbach in einer Zigarettenpause. Gewisse Unterschiede gebe es aber schon: «Sie sind manchmal vielleicht etwas weniger belastbar, haben mehr Mühe, mit Stress umzugehen.» Deshalb arbeitet der Spitzenkoch (siehe Kasten zur Person) auch zweieinhalb Monate nach der Wiedereröffnung des «Kreuzli»



Alles im Griff: Küchenchef Roland Schwarzenbach zaubert im «Kreuzli» Tag für Tag leckere Menüs auf die Teller.



Eingespieltes Team: Dabei bekommt Schwarzenbach Hilfe von diversen Klienten der Stiftung Balm – so zum Beispiel von Daniela, Marco und Kaya (von links), die rüsten, kochen und anrichten wie Profis.



Seit mehr als 60 Jahren Menschen helfen

Die Stiftung Balm sieht ihre Aufgabe darin, **gemeinsam mit und für Menschen mit Behinderung Zukunftsperspektiven und Lebensräume zu gestalten**. Sie sollen selbstbestimmend am Leben teilhaben und sich wohlfühlen können. Zum Angebot der Stiftung gehören eine **heilpädagogische Schule** mit über 90 Schülerinnen und Schülern sowie **unterschiedliche Wohnformen an diversen Standorten** in Rapperswil-Jona und Schmerikon. Die **Industriewerkstatt** und der **Gartenbau** haben ihre Büros und Werkstätten in Jona, während sich das **Werkatelier, das Restaurant «Kreuzli»** und das **Blumengeschäft** «arte e fiori» in Rapperswil befinden. Zum Balm-Areal in Jona gehören das Wohnheim, der Balmhof, die Gärtnerei, die Wäscherei, die Grossküche, das Catering sowie das Café Balm. Mit 107 Wohnplätzen, 85 Beschäftigungs- und 158 betreuten Arbeitsplätzen – davon 12 für Auszubildende – sowie rund 320 Mitarbeitenden ist die Stiftung Balm **eine der grössten Institutionen im Kanton St. Gallen**. (DGR)

mit Beeinträchtigung», sagt Schwarzenbach voller Überzeugung. Das Projekt mit den Balm-Klienten im «Kreuzli» soll helfen, Vorurteile abzubauen und das Selbstwertgefühl der Menschen mit Beeinträchtigung zu steigern.

Gastronomie ist «hartes Pflaster»

Ihm selber seien die Punkte mittlerweile egal: «Ich hatte das einmal und es war eine schöne Wertschätzung meiner Arbeit. Aber eigentlich ist es ein Mumpitzsystem», sagt er unverhohlen. Überhaupt nimmt der Küchenchef kein Blatt vor den Mund: «Es gibt in der Gastronomie wohl

«Es gibt in der Gastronomie wohl niemanden, der nicht einmal pro Woche über seinen Job flucht.»

niemanden, der nicht einmal pro Woche über seinen Job flucht.» Die Gastronomie sei, gelinde gesagt, ein «hartes Pflaster», und in der Spitzengastronomie mache sich das noch stärker bemerkbar: «Da sind Küchenchefs teilweise richtige Idioten im Umgang mit ihrem Team.» Es ist nicht der einzige Kraftausdruck, der ihm im Gespräch über die Lippen rutscht.

Das gesagt, eilt Schwarzenbach auch bereits wieder in die Küche, um bei den letzten Schritten zu helfen. Eine halbe Stunde, bevor die ersten Gäste erwartet werden, glasiert Marco die Karotten in Butter und feingehakten Zwiebeln, dann ist alles parat. Beim Vorübergehen werfen immer wieder Passanten einen Blick durch die ebenerdigen Fenster hinunter in die «Kreuzli»-Küche. Wer spontan noch zum Mittagessen kommen will, muss allerdings Glück haben. Die gute Küche und das soziale Engagement haben sich herumgesprochen, Tische werden oft bereits Wochen im Voraus reserviert.

Das Kochen ist für Schwarzenbach ein «Beruf aus Leidenschaft»: «Wenn du 14 oder 16 Stunden am Tag für einen Lohn arbeitest, der diesen Namen kaum verdient, musst du mit Herzblut dabei sein.» Entschädigt würden Gastro-Leute dafür, wenn sie an den Tischen die Runde machen und Komplimente für die Küche oder den Service bekommen. «In diesen Momenten erinnerst du dich daran, weshalb du den Job eben trotzdem liebst.» Da merke er jeweils, dass er eben doch zur richtigen Zeit am richtigen Ort ist.

Von Luzern über Hongkong und die Malediven ins «Kreuzli»

Den Grundstein für seine Karriere als Koch legte Roland Schwarzenbach 1994 mit seiner **Lehre im Restaurant «Frohsinn» im luzernischen Udligenswil**. Es folgten verschiedene Stationen in der Schweiz und eine Sommersaison in Kanada, bevor Schwarzenbach 2007 im Restaurant «Wiederkehr» in Luzern anheuerte. Dort war er alleine für den Einkauf, die Budget- und Menüplanung

sowie die Zubereitung der Gerichte verantwortlich. Dafür wurde er erstmals mit 13 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnet. Über Horw und den Sempachersee kam Schwarzenbach nach **Zermatt ins «After Seven», einem Spitzenrestaurant mit 16 Punkten und zwei Michelin-Sternen**. «Weil das Restaurant nur im Winter offen ist, hatte ich drei Monate Ferien. Mir wird schnell langweilig, also flog

ich auf die **Malediven**, um da einen Job anzunehmen», blickt Schwarzenbach zurück. Dort sei es dann allerdings auch «sehr gemütlich» zu und hergegangen. Also war die nächste Station **Hongkong**: «Als einziger Europäer war ich **Küchenchef in einem 5-Stern-Hotel mit 830 Zimmern**.» Das sei «heavy» gewesen: «16 Stunden Arbeit, sechs Tage die Woche bei zwei Wochen

Ferien im Jahr. Es war definitiv kein Zuckerschlecken, doch die Erfahrung möchte ich nicht missen.» Nach einem Jahr war dann aber genug, und Schwarzenbach kam zurück in die Schweiz, wo er die Stelle als **Küchenchef in der Stiftung Balm** in Rapperswil-Jona übernahm. Das «Kreuzli» ist sein nächstes Projekt, welches er neben der Küche und dem Catering der Stiftung leitet. (DGR)

noch mehr in der Küche mit, als das ursprünglich geplant war. «Wir haben den Aufwand ein klein wenig unterschätzt», gibt er zu. Das habe auch damit zu tun, dass das Restaurant hervorragend laufe.

Das wiederum ist hauptsächlich Schwarzenbachs Verdienst. Bereits, als er die Stelle in der Küche der Balm im Joner Lenggis vor drei Jahren annahm, spielte er mit dem Gedanken, gemeinsam mit den Klienten ein Restaurant zu betreiben. «Bis wir eine geeignete Lokalität gefunden hatten, dauerte es eine Weile. Das «Kreuzli» eignet sich perfekt, und deshalb haben wir zugeschlagen, als sich uns die Chance bot», sagt der Gourmetkoch.

Die Räumlichkeiten beliesen die neuen Betreiber fast unberührt, weil sie «den

Charme erhalten» wollten. Nur in der Küche wurde der alte Gasherd ersetzt, und neue Tische und Stühle wurden angeschafft. Die Tische werden gerade von Carole dekoriert, ebenfalls Klientin der Balm und im «Kreuzli» im Service tätig.

Selbstwertgefühl verbessern

Während Küchenmitarbeiter Kaya immer wieder verschmitzt in die Kamera des Fotografen grinst, möchte Carole sich nicht fotografieren lassen. «Das fällt mir bei vielen unserer Klienten auf: Sie haben zu wenig Selbstwertgefühl. Oder sie schämen sich, öffentlich zu sagen, dass sie Klienten der Balm sind und dort arbeiten», erklärt Schwarzenbach. Er erzählt von einer anderen Klientin, die in der

Balm-Küche arbeitet: «Als ich sie gefragt habe, ob sie im «Kreuzli» mithelfen und dadurch etwas mehr mit der Öffentlichkeit in Kontakt treten wolle, lehnte sie das strikt ab.» Dies, obwohl sie in der Balm mit grosser Leidenschaft und einwandfrei arbeite. «Als ich dann gefragt habe, ob sie ihre Meinung ändern würde, wenn sie in einem Restaurant mit Punkten im Gault-Millau-Führer arbeiten könnte, wäre sie sofort dabei gewesen.»

Auch diese Aussage hat Schwarzenbachs Ehrgeiz geweckt: «Mir reichen auch 13 Punkte. Doch ich beende meine Arbeit hier nicht, bevor wir nicht ein Schild an die Tür hängen können, auf dem steht: 'In diesem Restaurant mit Gault Millau-Punkten kochen Menschen

Markus Timo Rüegg