

# Sterne-Küche im Hamborner Ratskeller - ein Konzept geht auf

Claudia Weiss, Redaktion Caritas Compact / Fotos: Frank Napierala

Der Hamborner Ratskeller wird hervorragend angenommen“, freut sich Jürgen Haberl, Geschäftsführer des CariWerks, einer gemeinnützigen GmbH der Werkkiste und des Caritasverbandes Duisburg. Dabei hatte der Ratskeller erst im September seine (Wieder-) Eröffnung gefeiert: Als Integrationsbetrieb mit anspruchsvollem Konzept, das nun tatsächlich aufgeht.

Das Erfolgsgeheimnis: Qualität auf höchstem Niveau, produziert und präsentiert von MitarbeiterInnen, die es in sich haben – und das auch zeigen wollen. Hier haben sie die Gelegenheit dazu: Sie, das sind Menschen mit Behinderungen und GWA-Kräfte, die sich für den ersten Arbeitsmarkt fitmachen wollen – sie alle brauchen eine Chance und bekommen sie hier auch. Sternekoch Tom Waschat war so angetan von diesem Ansatz, dass er eigeninitiativ zum Hörer griff und den Job klarmachte: „Der oder keiner“, wusste Jürgen Haberl dann auch gleich nach dem ersten Gespräch.

Denn: „Tom Waschat ist nicht nur ein herausragender Koch (seine Philosophie:




Küchenchef Tom Waschat und Team: Action in der Sterne-Küche.

Essen ist ein Fest!), sondern auch sozial engagiert. Wie z.B. mit seiner eigenen kleinen Kochschule in Bruckhausen, wo er Menschen beibringt, wie man sich mit wenig Geld gesund ernähren kann.“  
Volltreffer! Die Visionen waren von Anfang

an kompatibel.

„Der Caritasverband Duisburg und die katholische Jugendhilfeeinrichtung Werkkiste wollten etwas für benachteiligte Jugendliche tun, wir wollten Arbeitsplätze schaffen“, so Haberl.



Heute besteht das Küchen- und Service-Team aus zwanzig engagierten MitarbeiterInnen. Und für Küchenchef Tom Waschat geht ein Traum in Erfüllung: „Wir bieten eine Sterne-Küche mit Menschen, denen man das allgemein nicht zutraut. Und die etwas mitbringen, was einmalig ist: Präzision! Wenn meine MitarbeiterInnen ein Stück Kuchen teilen, dann tun sie das perfekt und haargenau in der Mitte. Dann ist dieses Stück Kuchen für diesen Moment das Zentrum des Universums.“ Und das, findet Tom Waschat, hat etwas mit (Arbeits-)Moral zu tun: „Und über diese Erfolge werden sie stark. Das ist sehr rührend anzusehen, dieser Aaaaah-Moment, wenn etwas gelingt.“ Dabei wird Perfektion gar nicht abverlangt: „Fehler dürfen sein“, sagt Tom Waschat. „Fehler müssen sein! Wie auch Blumen-samen viel Regen brauchen, um als widerstandsfähige Pflanze heranzuwachsen.“ Ein Koch mit Herz und Philosophie. Dass er mal für Promis gekocht hat wie Mick Jagger oder von der Queen herself für sein soziales Engagement ausgezeichnet worden ist, darüber will er nun

wirklich nicht sprechen. „Lassen Sie uns über diese Menschen hier sprechen, das ist viel wichtiger“, sagt er bestimmt.

In der Küche wird inzwischen eifrig an unserer Bestellung gewerkelt und schon der Blick in die Speisekarte war ein Genuss: Gänsekeule mit schwerer Calvadosjus, gegrillten Trockeneismaronen und Zwetschgenkartoffeln für den Hausherrn und Gastgeber Jürgen Haberl. Pad thai vom Huhn mit Algenreisröllchen und Kim Chi, also Thailändischer Kokos-Limetten Eintopf mit Huhn, dazu Japanisches Jasminsushi und Chinesischer Kohlsalat für mich und für den Fotografen, der bei diesen Motiven so richtig in seinem Element ist: Die Bouillabaisse, angebratene Atlantikfische und Schalentiere abgelöscht mit Kalbsjus und aufmontiert mit Tomaten-Sardellensahne, dazu gibt es selbst gebackenes Brot und einen milden Knoblauchbrie, denn im Ruhrpott gilt: Keine Suppe ohne Kniffe! Kein Zweifel, in der Küche des Hamburger Ratskellers macht sich der Stern bemerkbar, nicht zuletzt in eben jener

„aufmontierten Tomaten-Sardellensahne...“ Während diese „kleinen Gedichte“ erstmal fotografiert werden, serviert die freundliche Kellnerin einen kleinen Gruß aus der Küche: Wirsing-Süppchen im Gläschen – klein, fein und delikat. Ein freundlicher Gruß! Mit großer Sorgfalt hatte zuvor Kellner Mohamed die Getränke serviert und überzählige Gläser abgeräumt – seine Hörschwäche merkt man ihm nicht an. Dann werden die fotografierten Speisen serviert und da ist er schon, jener „Aaaaaah-Moment“! Das Auge isst schließlich mit und es bekommt ordentlich was zu sehen. Applaus für den Chef! Doch der winkt bescheiden ab: „Das sind alles Fertiggerichte“, erklärt er und ich stutze. Im Geiste werfe ich gerade meinen Reportage-Plan um, als er auch schon jugenhaft lacht: Der Meister beliebt zu scherzen. Und das Lachen steckt an. Woher kommt sie nur, diese Leidenschaft zum Kochen? „Aus Liebe“, sagt Tom Waschat schlicht. „Ich wollte meiner Mutter im Haushalt helfen.“ Und diese Mutter hatte die Gabe,



» **Der gute Ruf des  
Hamborner Ratskellers  
soll über Duisburgs  
Grenzen hinaus gehen  
– für die Menschen,  
die hier arbeiten.**

die Küche in einen magischen Ort zu verwandeln, voller Düfte, Aromen und geheimnisvoller Werkzeuge wie Quirl, Mörser und Co. „Das hat mein kindliches Interesse geweckt und so wurde Kochen ... zum Kinderspiel.“

Kombiniert, pardon, garniert: Mit einem guten Schuss Philosophie. Denn: „Es gehört auch Demut dazu. Man bleibt als Koch immer Lehrling. Wie als Mensch auch.“

Prägend war auch der Sprachfehler: „Ich habe früher gestottert. Und mein Lehrmeister hat mich später zur Seite genommen und mir erklärt, ich müsse einfach besser sein, als die anderen. Und dann bin ich eben jeden Tag eine halbe Stunde früher zur Arbeit erschienen.“

Die Kindheit war nicht leicht: Ohne den Vater aufzuwachsen und in der Schule als Klassenprimus gemobbt zu werden. „Ich war anders, eine Mischung aus Streber und Sympath“, scherzt er heute, „ein „Strympath!“.

Er weiß, wie sich Menschen fühlen, die anders sind und ausgegrenzt werden. Ihnen begegnet der stolze Vater von vier Kindern auf Augenhöhe, trotz der beachtlichen 1,98 m.

„Ich verstehe ihre Zwischentöne und dass sie auch mal schwach werden.“ Und als Küchenchef lehrt er sie mehr als nur Kochen: Selbstrespekt. „Sie sollen sich selbst gern haben und für ihr Geld arbeit-

en. Das größte Verbrechen ist es, wenn ein Mensch sich nutzlos fühlt.“

In Waschats Team haben alle ihre Aufgaben. Z.B. Mitarbeiter Christian, ein Kerl wie ein Baum, zuständig ausgerechnet für das Filigranste, die Pralinen! Jene kleinen Kunstwerke, die vornehm auf der Étagère prangen. Genau wie Kathrin will er Koch werden, beide fühlen sich wohl. „Wir kommen gern zur Arbeit“, sagt Christian. Und Kathrin kocht zu Hause gar nicht mehr. „Es ist schöner, hier zu essen, mit den Kollegen.“ Auch die langen Arbeitszeiten bis in die Nacht können die Beiden nicht entmutigen: „Da kann man ausschlafen“.

Der Küchenchef bietet mir eine Christian-Praline an, eine Komposition aus Marzipan und einer mir bis dato unbekanntem Frucht. „Felsenbirne“. Seit ich weiß, dass die hagebuttenähnliche Buschfrucht die köstlich verarbeitete „Felsenbirne“ ist, werde ich nie wieder ignorant an ihr vorbeijoggen. Tom Waschat öffnet Augen und man sieht die Welt wieder wie ein Kind – voller Wunder.

Genau darum geht es ihm: „Das ganze Leben als Kinderspiel zu begreifen.“ Wie er es selbst damals erlebt hat, in Mutters Küche. Doch Tom Waschat hat ein weiteres Anliegen: „Der gute Ruf des Hamborner Ratskellers soll über Duisburgs Grenzen hinaus gehen – für die Menschen, die hier arbeiten.“

Eine weitere Stärke: Die saisonal orien-

tierte Speisekarte, die alle paar Wochen wechselt. „Ich kenne meinen Bauern und frage ihn: Helmut, was kommt denn gerade aus dem Boden? Und er sagt: Mangold. Dann gibt es was mit Mangold. Und schussfrische Enten, die die Azubis dann rupfen müssen.“ So wie er es selbst von seiner Mutter gelernt hat, mit Hilfe eines Bügeleisens: „Die Ente wird in einen Wassereimer getaucht, dann kommt ein Tuch

drauf, dann das heiße Bügeleisen und wenn sich dann die Poren öffnen, kann man die Federn ganz leicht abziehen.“

So werden die MitarbeiterInnen gefördert und gefordert. Und sie wachsen an ihren Aufgaben! Menschen mit und ohne Behinderungen, Seite an Seite – ein funktionierendes Konzept und hoffentlich: Ein Trendsetter.



**Öffnungszeiten:**

Dienstag bis Samstag:  
17:00 Uhr – 23:00 Uhr

**Küche:**

17:30 Uhr – 22:00 Uhr

Hamborner Ratskeller  
Duisburger Str. 213  
47166 Duisburg

<http://www.hamborner-ratskeller.de>

