



*Es kann auch mal stressig werden, denn das Roeckls ist abends oft gut besucht.*

## Ausbildungsrestaurant Roecklplatz

# Wie Kochen das Leben verändern kann

Avocado-Koriander-Crêpes, Spinatcremesuppe mit Parmesanspänen und Perlhuhnbrust mit Tortillasoufflé – Menüs wie dieses bietet das Restaurant Roecklplatz in der Münchner Isartalstraße. Ein gehobenes Lokal mit einer Besonderheit: Es ist gleichzeitig ein Ausbildungsrestaurant für Jugendliche. Das Roecklplatz ermöglicht – nach dem Vorbild des englischen TV-Kochs Jamie Oliver – seit 2008 schwer vermittelbaren Jugendlichen eine anspruchsvolle gastronomische Ausbildung. Für junge Menschen, die ihre Ausbildung abgebrochen haben oder aus schwierigen familiären Verhältnissen kommen und die es daher nicht einfach haben in ihrem Leben. Das Ausbildungsrestaurant bietet ihnen da eine großartige Chance. Sozialpädagogen kümmern sich um zwischenmenschliche und persönliche Belange, vier Ausbilder um den Erfolg in Küche und Service. Ein Blick auf die Speisekarte zeigt: Im Roeckls kommen nur erstklassige Gerichte auf den Tisch. Das zahlt sich aus: Die Gäste sind sehr zufrieden und kommen zahlreich, um Reservierung wird gebeten.

### Alle haben einen Arbeitsplatz gefunden

Doch auch wenn das Restaurant kein Problem hat, die Tische allabendlich zu füllen, trägt es sich nicht komplett selbst. Das Roecklplatz ist auf externe Unterstützung angewiesen, um die intensive Betreuung der Jugendlichen leisten zu können. Da gab es gerade in den Anfangsjahren einige schlaflose Nächte für Angela Bauer, eine der beiden Geschäftsführerinnen des Trägervereins „Heilpädagogisch-psychotherapeutische Kinder- und Jugendhilfe“. „Deshalb haben wir nun auch so genannte Jahrespatenschaften eingeführt“, erklärt die gelernte Sozialpädagogin und Psychotherapeutin. Unternehmen bezuschussen mit 10.000,- Euro die Ausbildung für einen Azubi für ein Jahr. „Die Finanzierung für unsere jetzige, insgesamt zweite Azubi-Welle steht bereits“, freut sie sich. Seit September 2011 machen sechs Jugendliche eine Ausbildung in der Küche und sechs im Service. Und die Chancen für ihre Zukunft stehen gut: Von den ehemaligen Azubis haben alle, die die Ausbildung erfolgreich abgeschlossen haben, auch eine Stelle gefunden.

*Serbast Majid Shamdin bereitet sein Lieblingsgetränk zu: den Hugo.*

**Einrichtung:** Restaurant Roecklplatz  
**Träger:** Heilpädagogisch-psychotherapeutische Kinder- und Jugendhilfe e.V.  
**Geschäftsführung:** Angela Bauer und Sandra Forster  
**Das Projekt:** Im Restaurant Roecklplatz kochen die Lehrlinge. Hier können schwer vermittelbare Jugendliche eine gehobene gastronomische Ausbildung im Bereich Küche und Service absolvieren. Betreut werden sie von Sozialpädagogen und vier Ausbildern.  
**Förderung durch GSV:** 20.000,- Euro, entspricht zwei Jahrespatenschaften  
**Weitere Infos:** www.roecklplatz.de

## Interview

Serbast Majid Shamdin, 20 Jahre alt, ist einer der insgesamt zwölf Auszubildenden im Roecklplatz. Wir wollten von ihm wissen, warum er sich für diesen Weg entschieden hat, wie ihm das Arbeitsleben gefällt und welche Visionen er für die Zukunft hat.



» *Wofür bist du zuständig?  
Wie sieht dein Alltag aus?*

Ich mache im Roecklplatz eine Ausbildung im Service, das heißt aufdecken, abräumen, servieren, nachschenken und kassieren. Im Restaurant geht es um 16:00 Uhr los – bis ungefähr 1:00 Uhr. Ab 19:00 Uhr ist immer am meisten los, da kann es dann auch durchaus mal stressig werden. Aber ich bemühe mich, immer freundlich und zuvorkommend zu sein. Ich bin von Natur aus ein sehr fröhlicher Mensch, deshalb fällt mir das nicht sehr schwer. Oft gehe ich vor der Arbeit ins Fitnessstudio und zwischendurch habe ich auch immer wieder Berufsschule, da beginnt mein Tag dann schon um 8:00 Uhr morgens.

» *Und was machst du am liebsten?*

Bedienen und mich um die Bar kümmern. Was ich lieber mag, kann ich gar nicht sagen. Ich glaub, mir gefällt beides gleich gut. Ein Lieblingsgetränk habe ich aber: den Hugo. Das ist ein erfrischender Aperitif mit Prosecco, Soda, Holunderblütensirup und einer Scheibe Limette. Den trinke ich selber auch ganz gerne (lacht).

» *Seit wann arbeitest du im Roecklplatz?*

Ich bin jetzt seit September 2011 im Roeckls und seit 2008 in Deutschland. Meine Ausbildung habe ich in einem anderen Lokal begonnen und wechselte zum zweiten Ausbildungsjahr hierher.

» *Wieso hast du ins Roecklplatz gewechselt?*

Im ersten Betrieb, in dem ich meine Ausbildung begonnen habe, ist einiges schiefgelaufen. Keine geregelten Arbeitszeiten, 16-Stunden-Schichten und so weiter. Meine Betreuerin vom Jugendamt hat mir schließlich empfohlen, mich im Roecklplatz zu bewerben. Sie war hier schon des Öfteren essen und findet neben dem sozialen Aspekt auch die Küche hervorragend. Ich musste dann zwar ein paar Wochen zittern, bis ich Rückmeldung auf meine Bewerbung bekommen habe, aber es hat tatsächlich geklappt. Darüber bin ich sehr froh. Ich bin hier sehr glücklich!

» *Was gibt dir das Roecklplatz neben der beruflichen Ausbildung?*

Das Roecklplatz ist sozusagen meine Ersatzfamilie. Und die Sozialpädagogen betreuen uns wirklich hervorragend. Wir lernen zum Beispiel gemeinsam für Prüfungen oder besprechen Briefe, die wir nicht verstehen. Und wir können uns natürlich auch Rat holen, wenn es mal Uneinigkeiten gibt. Wobei das wirklich selten vorkommt.



Sparen

Gewinnen

Helpen

*Die zweite Generation der Auszubildenden im Roecklplatz stellt sich vor.*

Ich komme ursprünglich aus dem Irak. Mit 17 Jahren bin ich aber geflohen, denn die Lage dort ist wirklich schlimm. Ich war auf einem Gymnasium, aber wir hatten keine Lehrer mehr, die in die Schule gekommen sind. Ständig nur Explosionen und Überfälle. Ständig diese Angst. Da habe ich mich dazu entschlossen, zu fliehen. Alleine. Per Bus, Auto, Bahn, Floß – die ganze Nummer. Ich musste sogar einmal mehrere Kilometer schwimmen, als das Floß kaputtging, und bin dann auch ziemlich krank geworden. Es war schrecklich kalt und ich habe oft drei, vier Tage lang nichts zu essen bekommen. Viele, die mit mir auf die Reise gingen, haben es leider nicht geschafft. Ich war zunächst neun Monate in Griechenland, bis ich nach Deutschland gekommen bin. Das ist meine Geschichte. Und ich bin sehr froh, dass ich in München gelandet bin. München ist einfach nur super! Ich fühle mich sehr wohl hier.

» *Wie stellst du dir deine private und berufliche Zukunft vor?*

Mein großes Ziel ist es, meine Ausbildung abzuschließen und eine Anstellung zu finden. Wenn ich dann genügend Geld zusammenhabe, will ich unbedingt meine Familie besuchen. Die habe ich jetzt vier Jahre lang nicht mehr gesehen. Meine drei kleineren Geschwister sind bestimmt schon ganz schön groß geworden. Ich vermisse sie sehr. Aber ich bin sicher, dass ich sie bald alle in die Arme schließen kann. Und mein großer Traum ist es, irgendwann ein eigenes Lokal aufzumachen. Eine schöne Bar mit deutschen und arabischen Spezialitäten. Hier in München. Im Roeckls hab ich so viel gelernt. Ich denke, das würde ich hinkriegen!

» *Was möchtest du anderen jungen Leuten, die vielleicht eine ähnlich schwierige Ausgangssituation haben, mit auf den Weg geben?*

Ich kann jedem nur raten, erst einmal vernünftig Deutsch zu lernen. Denn wie will man in einem Land arbeiten, dessen Sprache man nicht versteht? Und dann sollte man unbedingt versuchen, einen Ausbildungsplatz zu bekommen. Das sind meiner Meinung nach die beiden wichtigsten Dinge.

» *Vielen Dank für das Gespräch und alles Gute für die Zukunft!*