

Thema	Presseveröffentlichung NN / NZ Stadtanzeiger
Ersteller	C. Schmidt
Datum	Ausgabe 26.09.2019



Sozialarbeiterin Julia Munker, Mitarbeiterin Nazmiye Akpınar und Standortverantwortliche Ann-Kathrin Dupont-Lavadoux (v. l. n. r.) arbeiten in der „Tante Noris im Park“.



Im „Wastl“ am Wöhrder See hat die „Tante Noris am See“ im Juni als Letzte der drei Tanten eröffnet und sich bereits etabliert.

Beim Kaffeetrinken Verständnis lernen

Die Noris-Inklusion schafft mit ihren drei Cafés **TANTE NORIS** am Markt, am See und im Park die Balance zwischen Integration und Genuss. VON KATHARINA WASMEIER

Orte zu schaffen, an denen es zugeht wie beim Verwandtschaftsbesuch – allerdings im besten Sinne. Nämlich gemütlich, betümelnd und mit einer großen Prise Chlendrian. Das war eine Idee, mit der sich die Noris-Inklusion schon lang beschäftigt hat, sagt Tobias Braun, Assistent der Geschäftsleitung der städtischen Einrichtung, die unter dem Banner „mittendrin & dabei“ seit über 30 Jahren Teilhabeangebote für erwachsene Menschen mit Behinderung schafft.

Was lange währt, wird endlich gut: Seit diesem Jahr hat Nürnberg mit Tante Noris am Markt, am See und im Park gleich drei gastronomische Einrichtungen, die sich ganz der Kernleistung der Inklusion verschrieben haben: Begegnungen zu ermöglichen und über den Austausch das Kennenlernen, das Verständnis und damit das Miteinander zu fördern. Hinzu kommen die „entschleunigende Atmosphäre“ und das ausschließlich regionale Bio-Angebot der drei Cafés.

Von außen betrachtet könnten sie jedoch unterschiedlicher nicht sein. Nummer eins ist am Hauptmarkt Ende 2018 in eine ehemalige Papeterie gezogen und hat eher repräsentativen Charakter mitten in der Stadt. „Tante Noris im Park“ wurde integriert in die dortige Naturerlebnisgärtnerei der Noris-Inklusion in der Braillestraße am Marienberg.

Im Inneren herrscht hier gemütliche Bistro-Atmosphäre, außen ruhen

sich Geist und Auge im schönsten Grün aus, das blüht und sprießt – und bei Gefallen auch erworben werden kann. Dient doch seit April der großzügige Sitzbereich gleichzeitig als Showroom für das, was die Noris-Gärtner kultivieren.

Über den gastronomischen Ablauf wacht Ann-Kathrin Dupont-Lavadoux, eine von drei „Standortverantwortlichen“, die ihrem Café Stil und Herz verleihen – eine echte Tante eben. Bürger-Freunde kennen Dupont-Lavadoux durch ihr Restaurant „Superbude“, das sie kürzlich in neue Hände gegeben hat. Sie sei von dem Konzept hier zwar sofort begeistert gewesen, sagt die 41-Jährige, doch „zu Beginn auch flattrig“. Denn obwohl gastronomisch versiert, sei sie im Umgang mit Menschen mit Behinderung kaum erfahren. Das habe sich schnell gelegt, so Dupont-Lavadoux, die längst von „wir“ spricht und so an ihre besonderen Mitarbeiter gewöhnt ist, dass ihr gar nicht einfällt, die Besonderheit zu thematisieren.

„Man muss manchmal echt Geduld haben mit den Leuten“, mahnt hingegen Mitarbeiterin Nazmiye Akpınar und lächelt nachsichtig. Die 27-Jährige kennt ihre Pappenheimer: Menschen, die es nach Kaffee verlangt und „denen es dann nicht schnell genug geht. Dann werden die motzig“, weil Nazmiye Akpınar vielleicht noch einmal nachfragen muss, was gleich wieder die Bestellung war, oder überlegen, wie

das ging mit dem Milchschaum.

Dabei ist die junge Dame Profi, hat schon im „WaldCafé“ in Tennenlohe gearbeitet und ist in Nürnberg überall dort, wo sie gebraucht wird – als eine von derzeit neun gastronomischen „Praktikanten“. Diese haben ganz normale Aufgaben und Achtstundenschichten, allerdings auch eine Sozialarbeiterin, die sich im Hintergrund behutsam darum kümmert, dass es den Leuten an der Theke nicht zu viel wird.

Unterschiedliches Angebot

Denn es gibt viel zu stemmen: So unterschiedlich die drei „Tanten“, so variabel auch das Angebot. Während man sich „am Markt“ auf Geschenkartikel und Snacks beschränkt, gibt es „im Park“ eine wechselnde Vielfalt an Getränken, frischen Kuchen und Broten, gelegentlich auch warmen Speisen. „Am See“ hingegen trumpft seit Juni die große Küche auf.

Das zuletzt eher stiefmütterlich behandelte Restaurant im „Wastl“, dem Sebastianspital am Wöhrder See, ist die dritte „Noris-Tante“, die mit 80 Sitzplätzen als größter Laden echten Restaurantcharakter hat – und „mit dem Thema See spielt“, sagt Tobias Braun von Noris-Inklusion.

Von den Stufenterrassen blickt man neben einem kunterbunten Wirrwarr aus Mahnungen ans respektvolle Miteinander vor allem auf Radler, Spaziergänger und glitzernes Wasser. Während die schlichte Einrichtung innen wie außen nur

behutsam modernisiert wurde, trumpft die Karte mit Sandwich Ziegenpeter, Schäufele-Burger oder Fish & Chips auf, mit Wildkräutersalat sowie Heißgetränken, Wein oder Bier. Doch auch hier gilt: regional, saisonal, Nachhaltigkeit – und dem Servicepersonal mit aufgeschlossener Geduld begegnen. „Ich habe die große Hoffnung, aber auch den Glauben“, sagt Tobias Braun, „dass die Leute es hier schön finden, aber nicht ungewöhnlich. Es ist einfach ein Restaurant mit speziellen Menschen.“

Denn was für die Mitarbeiter der eigens gegründeten Gesellschaft „Noris Gastro“ gilt, dürfen sich gern auch die Gäste zu Herzen nehmen: Mit einem hohen Maß an Empathie

Fähigkeiten und Kompetenzen zu erforschen und gemeinsam einen großen Schritt zum besseren Miteinander gehen.

Und werden noch weitere „Tanten“ die Gastronomie in Nürnberg bereichern? „Nein“, sagt Tobias Braun. „Wir wollen uns jetzt konsolidieren und das Projekt in eine sichere Zukunft führen.“ Ganz in Ruhe, ganz gemütlich. Wie bei einer netten Tante eben.

INFO

Tante Noris am Markt, Hauptmarkt 18, Mo. bis Fr. 10 bis 18 Uhr, Sa. bis 16 Uhr. Im Park, Braillestraße 27, geöffnet Di. bis Fr., 10 bis 18 Uhr, Sa. 9 bis 16 Uhr. Am See, Veilhoferstraße 38, Di. bis So. von 11 bis 19 Uhr. Infos unter www.noris-gastro.de



Am Hauptmarkt ist die „Tante Noris am Markt“ gleich neben dem Rathaus zu finden.