

«Im Kafi Hoi sind wir mutiger»

Wohlen: Heute eröffnet das neue Café der Stiftung Integra im Chilegässli. Es soll ein Ort der Durchmischung und Inklusion sein.

Saskia Rebsamen

Im Kafi Hoi ist der Name Programm. «Hoi, das steht für uns für einen unverblühten, direkten Umgang, wie wir ihn von unseren Klientinnen und Klienten kennen und wie wir ihn bei der Integra pflegen», meint Marcel Meyer. Er ist Leiter des Bereichs Arbeit bei der Wohler Stiftung, die sich seit fast 50 Jahren für Menschen mit Beeinträchtigung einsetzt, und hat sich als Projektleiter um das neue Kafi im Chilegässli gekümmert. Heute, Samstag, feiert es Eröffnung. Von 10 bis 15 Uhr gibt es Kaffee, Lebkuchen und Glühmost zu geniessen. Ab Montag startet dann der reguläre Betrieb.

«Die Idee war, mit diesem Kaffee ins Zentrum zu kommen», erklärt Jonas Meier, der Geschäftsführer der Stiftung. Zwar betreibt die Integra bereits das Restaurant Hans & Heidi an der Allmendstrasse, allerdings sei das vom Dorfzentrum aus nicht gleich um die Ecke. Auch das Konzept des Kafi Hoi unterscheidet sich von dem des integrativen Restaurants: «Im «Hans & Heidi» machen wir keine Kompromisse in der Gastronomie», sagt Meyer. «Im Kafi Hoi hingegen gehen wir in erster Linie von den Möglichkeiten und Grenzen der Mitarbeitenden aus.» Meier ergänzt: «Im Kafi sind wir mutiger – und nehmen



Einige der Köpfe hinter dem Kafi Hoi: Olivia Ingold, Sandra Hüsken, Jonas Meier und Marcel Meyer.

Bild: Saskia Rebsamen

dafür in Kauf, dass es auch mal holpert.»

Vor der Eröffnung einen Baristakurs absolviert

Fünf Klientinnen und Klienten und eine Fachperson, Sandra

Hüsken, werden im Kafi Hoi die Kundschaft bedienen. Hüsken wird sich so weit wie möglich im Hintergrund halten, wenn nötig steht sie unterstützend zur Seite. «Die anderen fünf haben viel mehr Erfahrung als ich in der

Gastronomie», meint die Arbeitsagogin. Sie alle haben bereits im Restaurant Hans & Heidi gearbeitet. Hinsichtlich ihrer neuen Aufgabe hat Hüsken, genauso wie die Klientel, einen Baristakurs absolviert.

Eine dieser Klientinnen ist Olivia Ingold. «Ich habe mich riesig gefreut über das Projekt», strahlt sie. Die Idee eines Cafés habe ihr sofort zugesagt. Und sie finde es toll, dass im Kafi Hoi in erster Linie sie, zusammen mit

ihren Kolleginnen und Kollegen, Gastgeberin ist. Der Eröffnung blickt sie zuversichtlich entgegen: «Wir werden uns nicht stressen lassen, sondern gemächlich den besten Kaffee von Wohlen servieren.»

Kaffee trinken ist ein Gesprächsangebot

«Meine einzige Sorge ist eigentlich, dass wir gleich überrannt werden», so Hüsken. «Wobei dies natürlich auch schön wäre.» Das Team will den Cafébetrieb langsam anrollen lassen. Die Speisekarte bietet zwar schon eine grosse Auswahl an Warm- und Kaltgetränken, Backwaren und kleineren Speisen wie Suppen, doch es ist denkbar, dass das Angebot ausgeweitet wird. Dasselbe gilt für die Öffnungszeiten, die jetzt noch überschaubar sind.

Ein Angebot, welches das Kafi Hoi von Anfang an bietet, ist jenes der Inklusion. «Wir streben eine Durchmischung an», so Meyer. Um auf den Namen zurückzukommen: «Gehen wir einen Kaffee trinken? Das ist ja auch ein Gesprächsangebot.» Dem «Hoi» entsprechend pflegt das Kafi ganz selbstverständlich eine Du-Kultur.

Öffnungszeiten

Montag bis Freitag, 8.30 bis 16 Uhr. Samstag und Sonntag geschlossen.

Der letzte Islisberger Dorfladen ist weggezogen

Drei Jahre führte Marina Stevanovic ihr Geschäft in der ehemaligen Sennerei. Nun zügelte sie ihr Lädli nach Birmensdorf.

Saskia Rebsamen

Die Sitzbank mit dem eingebrennten Schriftzug «Marinas Dorfladen» steht noch auf der Eingangsrampe, darunter stapeln sich die Kisten. Doch die Tür der ehemaligen Sennerei in Islisberg bleibt geschlossen.

Per Ende November ist Marina Stevanovic mit ihrem Lebensmittelgeschäft nach Birmensdorf (ZH) gezogen - und damit der letzte Islisberger Dorfladen aus dem museumsreifen Häuschen an der Dorfstrasse verschwunden.

Vor drei Jahren hatte die Islisbergerin das Lokal von Ruth Bohler übernommen. Diese gab den traditionsreichen Laden damals aus Rücksicht auf ihre Gesundheit nach über 35 Jahren ab. Verglichen mit ihrer Vorgängerin betrieb Stevanovic den Dorfladen nur kurz.

Für ihren Standortwechsel nennt sie mehrere Gründe: «Ich hatte wenig Kundschaft. Ausserdem war das Lokal sehr klein und rudimentär eingerichtet. Es gibt keine Toilette und keine Heizung. Im Winter wurde es teils so kalt, dass mir sogar das Olivenöl einfro.»

Birmensdorf empfing sie mit Catering-Auftrag

Vorletzten Mittwoch verbrachte Stevanovic einen speziellen so.



Das Holzbänkli mit dem Schriftzug «Marinas Dorfladen» steht noch vor der alten Sennerei.

Bild: Saskia Rebsamen

Geburtstag: Sie stand bis spät abends mit ihrem Mann, ihren erwachsenen Kindern und weiteren Helfenden im Birmensdorfer Ladenlokal, um dieses einzurichten. Am Donnerstag feierte sie die Eröffnung am neuen Standort.

Nun hat sie zwar einen längeren Arbeitsweg, dafür mehr Platz. Den kann Stevanovic,

welche als zweites Standbein wöchentlich mehrere Anlässe mit Speisen und Aperoware beliefert, insbesondere für die Vorbereitung dieser Caterings gut gebrauchen. Ausserdem hofft sie, in Birmensdorf auch das Ladengeschäft ankurbeln zu können.

Im liebevoll eingerichteten, neuen «Marinas Dorfladen»

findet man von Bündner Nusstorte bis italienischer Pasta diverse Spezialitäten aus der Schweiz und dem Ausland. Auch frische Backware, Kaffee zum Mitnehmen, Früchte und Gemüse verkauft Stevanovic. «Ich habe über 100 Käsesorten», erzählt die ehemalige stellvertretende Leiterin einer Zürcher Metzgerei weiter.

Selbstverständlich darf bei diesem Hintergrund eine reich bestückte Fleischtheke ebenfalls nicht fehlen.

«Für die älteren Menschen ist es sicher schade»

Im Gegensatz zu Islisberg darf Stevanovic an der Birmensdorfer Zürcherstrasse auf rege Laufkundschaft zählen. Während sie Auskunft gibt, winkt eine ältere Frau im Vorbeigehen durch die Scheibe. «Die war letzte Woche schon hier», lächelt die Ladenbetreiberin. Der Empfang der Gemeinde und der Bevölkerung sei herzlich gewesen, führt sie aus. «Ich durfte letzte Woche bereits das Catering für die Gemeindeversammlung übernehmen.» Auch im Freiamt übertragen ihr diverse Gemeinden, zum Beispiel Oberwil-Lieli oder Oberlunkhofen, immer wieder die kulinarische Verantwortung für ihre Anlässe.

Der Islisberger Gemeindevorstand Patrick Stutz ist nicht allzu enttäuscht über das Ende des Islisberger Dorfladens: «Für die älteren Menschen, die teils nicht mobil sind, ist es sicherlich schade. Auf der anderen Seite gibt es heute viele Heimlieferangebote.» Früher hätte der Laden als Dorftreffpunkt fungiert, doch das sei zuletzt nicht mehr der Fall gewesen. «Es ist kaum möglich, in einem kleinen Dorf

ohne Durchgangsverkehr kostendeckend einen Laden zu führen», meint er weiter. Das hätte nichts mit Stevanovic zu tun. «Ihre Preise waren in meinen Augen ehrlich.» Doch vergleichen mit Grossverteilern bewege sie sich im Hochpreissegment, was wohl einige Leute davon abhielt, bei ihr einzukaufen.

«Die Idee eines Bistros stand bereits im Raum»

«Pragmatisch gesehen» gebe es als Nächstes ziemlich sicher keinen Laden mehr in dem Lokal, das der Gemeinde gehört. «Die Idee eines Bistros stand bereits im Raum», meint Stutz weiter. «Mal sehen. Wir sind offen für Vorschläge.»

Laut Stevanovic ermöglichte ihr der Laden in Islisberg einen gelungenen Einstieg in die Selbstständigkeit. Obschon sie nicht von allen im Dorf Unterstützung erfuhr, ist sie jenen dankbar, die regelmässig bei ihr einkauften. «Ein Mann bat mich jeweils, ihm sein Brot auf der Bank draussen bereitzulegen, damit er es nach der Arbeit auch noch spät am Abend abholen konnte.» Ihre Stammkundschaft würde auf jeden Fall auch in Birmensdorf weiterhin bei ihr einkaufen kommen. Bald werden sie dort wieder auf das Bänkli treffen, das jetzt noch Islisberg steht.