

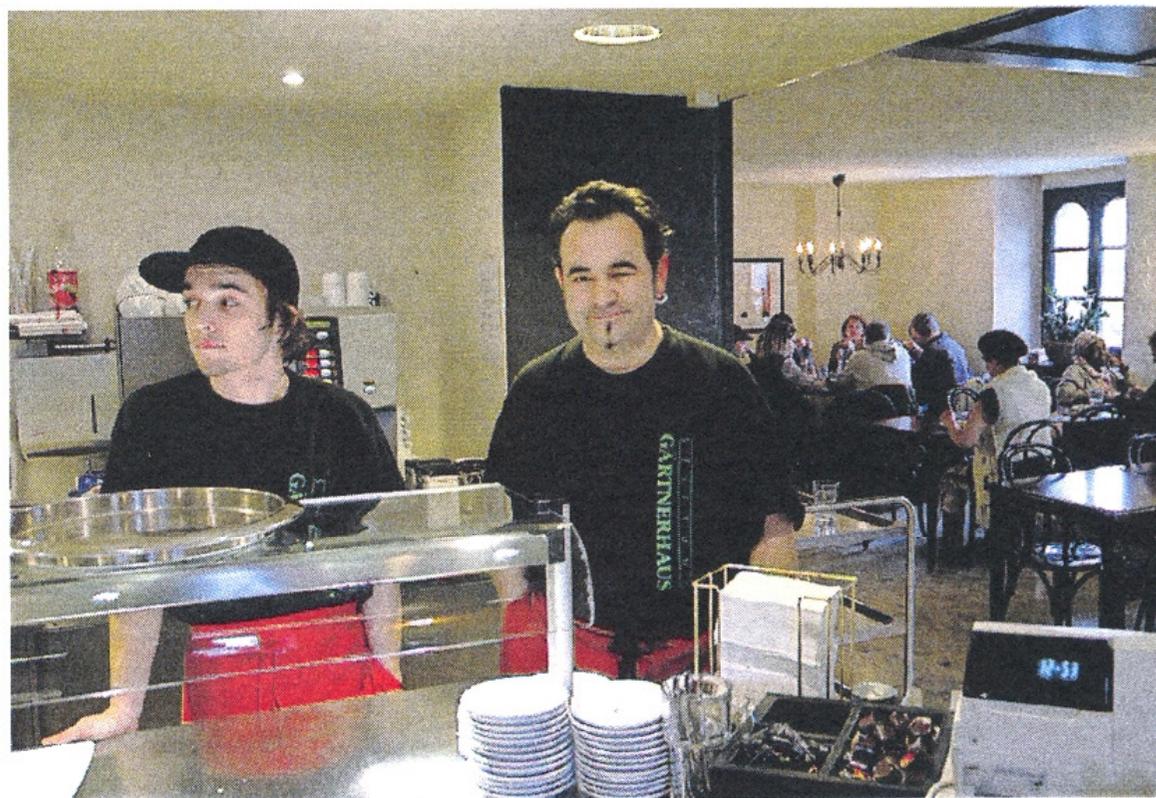
# «Wir können hier nicht theäterle»

**Fahrwangen** Das «Seetal» ist eigentlich ein normales Restaurant. Nur hat es keinen Weinkeller und die Mitarbeiter haben kompliziertere Lebensgeschichten.

VON SABINE KUSTER

Wer es nicht weiss, merkt erst nach einer Weile, dass im Restaurant Seetal in Fahrwangen kein gelerntes Service-Personal arbeitet – vielleicht, weil die Bedienung mal unsicher ist, vielleicht, weil das Kopfrechnen mal länger dauert. Oder aber der Gast merkt nichts – denn die Bedienung ist aufmerksam, wie es sein soll, die Gaststube professionell eingerichtet, die Preise sind fast die üblichen, ein Menü kostet Fr. 16.50, Salatbuffet und Dessert inbegriffen.

Die Stiftung Gärtnerhaus in Meisterschwanden verpflegt hier täglich rund 80 Bewohner mit psychischen Problemen, seit 2001 ist das «Seetal» auch für normale Gäste offen. Mal kommen nur 3, mal sind es 25 Personen, beim Brunch am Sonntag sogar bis zu 40 Kostgänger. Rosa Schifferle, die Restaurantleiterin sagt: «Es ist wichtig für die Integration, dass die Bewohner zu Fremden Vertrauen fassen.» Und der gelernte Koch Franz



Roli (rechts) macht den Service, Luca richtet die Teller an.

KUS

Rinkens, neben Schifferle der einzige Festangestellte, findet: «Man muss sie nehmen, wie sie sind, sie machen ihr Möglichstes.» Was nicht heisst, dass Rinkens seine Mitarbeiter nicht fordert. «Bist du fertig mit Zeichnen?», fragt er einen jungen Mitarbeiter, der auf einen Block kritzelt – eine rhetorische Frage, das Cordon bleu soll serviert werden.

Roli, ehemaliger Alkoholiker, arbeitet schon eineinhalb Jahre hier. Er kommt aus dem Gastgewerbe und ist

froh, dass hier kein Alkohol serviert wird. Neulingen zeigt er manchmal, wie man einen Teller schön anrichtet, er sieht, wenn sie nervös sind. Er sagt: «Wir können hier auch nicht theäterle, wir sind gefordert wie in der Privatwirtschaft. Die Preise sind normal und wir bringen eine normale Leistung.» (KUS)

**Öffnungszeiten** Restaurant Seetal, Fahrwangen: von Montag bis Freitag 7–14 Uhr, Samstag 8–14, Sonntag 10–13 Uhr.