

NICHT NUR DIE GUTE KÜCHE LIEGT IN SEINER VERANTWORTUNG

DENIS KABAJ KREIERT
HOCHWERTIGE GERICHTE „TO GO“

In Zeiten der Corona-Pandemie verkaufen Großhändler durch die anhaltende Schließung der Gastronomiebetriebe bei Weitem nicht mehr so viele hochwertige Lebensmittel an Wirte und Köche. Der Chef des Henris's, Denis Kabaj, nutzt dies und bietet derzeit in dem Café und Restaurant Spezialitäten wie Rib Eye Steak und Lachsfilet zu besonderen Preisen an. Zubereitet wird all das von Menschen mit Beeinträchtigung. Das Henris's ist ein inklusiver Betrieb. LUV&LEE war zu Gast.



Benannt wurde das Lokal nach dem Verleger und Publizisten Henri Nannen, der die Emdener Kunsthalle 1996 eröffnete. Das Henris's liegt in direkter Nachbarschaft. Die Menschen mit Beeinträchtigung, die in Küche und Service arbeiten, werden von weiteren Angestellten unterstützt – auch jetzt, wo die Speisen zum Mitnehmen zubereitet werden. „Der Erfolg zeigt, dass die Kombination von Inklusion und Gastronomie funktioniert“, sagt Küchen- und Betriebsleiter Denis Kabaj. Der gebürtige Kölner lebt seit mehr als acht Jahren in Ostfriesland. Nach Stationen in der Hafensbar in Leer und im Emdener Hafenshaus ist er nun Chef im Henris's.

„Ich bin gelernter Koch und liebe eine abwechslungsreiche, spannende Arbeit. Als ich im Juli 2018 im Henris's anfang, hatte die Ostfriesische Beschäftigungs- und Wohnstätten GmbH, kurz abw, gerade den Betrieb übernommen. Mir blieb genau ein Monat Zeit, um mich um die Eröffnung zu kümmern“, blickt der 32-jährige Kölner zurück. Die Zeit hat er genutzt und „völlig frei in seinen Entscheidungen“ das Speiseangebot zusammengestellt. „Bei uns gibt's vielfältige und regionale Spezialitäten ohne Pommes, Kroketten oder andere Dinge aus der Fritteuse.“

Der Träger des Henris's, die abw, wurde 1964 gegründet und ist seit 1975 als anerkannte Werkstatt für behinderte Menschen in Emden tätig. „Was viele unserer Gäste nicht wissen, ist, dass von den 20 Mitarbeitern, die wir beschäftigen, elf eine geistige Beeinträchtigung oder psychische Erkrankung haben. Sie arbeiten bei uns als Teil- oder Vollzeitkräfte. Darüber hinaus werde ich von pädagogischen Fachkräften unterstützt.“

Seite 8

Eine große Verantwortung, die der Familienvater jeden Tag trägt. „In meinen früheren Jobs hatte ich keine Berührung mit Menschen mit einer Behinderung oder Beeinträchtigung. In der Küche herrscht in der Regel ein rauer Ton, auch bei uns. Das war am Anfang schon eine Umgewöhnung für ein paar der Mitarbeiter. Umso stolzer bin ich, dass wir den guten Sommer perfekt im Team gemisert haben.“

Kabaj wurde sich seiner besonderen Verantwortung bewusst, als der erste Corona-Shutdown kam. „Leider kommt es immer noch vor, dass Menschen mit Behinderung nicht überall anerkannt werden. Bei uns sind sie wir, sie werden gebraucht, respektiert und können sich in ihrer Aufgabe verwirklichen. Damit keiner von ihnen in ein Loch fiel, habe ich immer wieder den Kontakt gesucht, motiviert und Hoffnung gemacht, dass es bald weitergeht.“

Er nutzte niedrige Preise bei Großhändlern für einen günstigen Einkauf sonst wesentlich teurerer Waren, hielt den gewohnten täglichen Mittagstisch unter anderem für Menschen aufrecht, die nicht im Homeoffice, sondern in der Innenstadt arbeiten. Damit sorgte Kabaj gleichzeitig für die Beschäftigung und einen geregelten Tagesablauf seiner besonderen Mitarbeiter.

„Unseren Mittagstisch gibt es jeden Tag zwischen 12 Uhr und 14.30 Uhr. Ich wähle zwischen Fisch, Fleisch und vegetarischen Gerichten. Überhaupt ist mir auf unserer regulären Mittagskarte wichtig, dass es da ein Gleichgewicht gibt“, betont der Gastronom. Jetzt kann er ohne Probleme „ein ordentliches Steak mit Beilagen“ für 7,50 Euro anbieten.

Kabajes Team war und ist hoch motiviert und scheut gemeinsam mit dem Chef optimistisch in Richtung 2021. „Normalerweise hätten wir in diesem Jahr natürlich auch an Weihnachten und Silvester geöffnet. Der Mittagstisch ist eine gute Möglichkeit für uns, weiterhin das zu machen, was wir lieben, und weiterhin im täglichen Austausch miteinander zu sein.“ Kabaj rechnet damit, dass er „nicht vor dem 1. Februar“ wieder im Normalbetrieb öffnen darf. Umso wichtiger ist ihm die Arbeit nach dem aktuellen Modell; denn „im Alltag haben die Menschen mit Beeinträchtigung oft eine Perspektivlosigkeit, bei uns werden sie gebraucht.“

Der gebürtige Kölner hat auch schon einen „kulinarischen Kalender“ für das kommende Jahr in der Schublade. „Darin gibt's Weinabende, Steakabende und noch vieles mehr. Ich bilde mich auch sozialpädagogisch weiter, um noch mehr für meine Mitarbeiter da zu sein.“

