

Ein starkes

Die Menschen hinter Casino Integra

Heiße Suppen im Winter, kühle Smoothies im Sommer und süße Teilchen rund ums Jahr – der Kiosk der Integra ist ein Fixpunkt der Josef-Durler-Schule (JDS), an dem Schüler wie Lehrer in den Pausen geduldig Schlange stehen. Nach den Sommerferien 2015 war es soweit: Die Integra, eine Tochterfirma der Lebenshilfe Baden-Baden/Bühl/Achern, eröffnete eine „Zweigstelle“ in der JDS, mit Doris Westermann als Frau der ersten Stunde. „Ich habe ein zweites Standbein gesucht“, sagt die Kioskleiterin, die von Haus aus Industriekauffrau ist und seit 17 Jahren Wirtin vom „Schützenhaus“ in Kuppenheim. Die Grundausstattung wird jeden Morgen um 5.30 Uhr vom Peter Bäck geliefert: Brötchen, Brezeln und Teilchen. Dann werden die Brötchen aufgeschnitten und belegt, sodass bereits vor Schulbeginn der erste Hunger gestillt werden kann. Ab der ersten Pause gibt es dann auch heiße Würstchen. „Am besten gehen Lyonerbrötchen, Laugenbrezeln mit Camembert und Obstsalat“, erklärt Doris Westermann. „Schreiner essen anders als Metallbauer und die wieder anders als Zahnarzthelferinnen“, hat die Kioskleiterin die Erfahrung gemacht. Immer wieder einmal kommen auch Schüler mit neuen Vorschlägen

zur Ergänzung der Speisekarte auf sie zu: Letztes Jahr beispielsweise wurde „Kratzeis“ zum großen Verkaufsschlager. Ziel der Integra ist es, Menschen mit Handicap in den allgemeinen Arbeitsmarkt zu integrieren und so wird Doris Westermann nicht nur von ihrer Teilzeitkollegin Cornelia Beier unterstützt, sondern auch von Anna Mayer und Marija Katmaninov. Anna kam zunächst als Praktikantin von der Pestalozzi-Schule für ein halbes Jahr einmal pro Woche zu ihr. Nach ihrem Wechsel zunächst in die Berufsvorbereitende Einrichtung (BVE) und dann in die Kooperative berufliche Bildung und Vorbereitung auf den allgemeinen Arbeitsmarkt (KoBV) war sie drei Tage in der Woche im Kiosk beschäftigt, schmierte und belegte Brötchen und verkaufte die Ware an die Kunden. Seit März 2019 ist sie fest angestellt und von Montag bis Freitag im Kiosk tätig – so wie Marija, die schon seit sechs Jahren einen festen Arbeitsvertrag hat. Inzwischen umfasst das Angebot auch Nudel-, Wurst- und Obstsalate sowie warme Speisen wie Chili con Carne, Nudeln mit Ratatouille und verschiedene Suppen. Alles wird in der kleinen Küche frisch zubereitet, „Tütensuppe gibt es hier nicht“, betont Doris Wester-

Team!

mann. Unterstützt wird sie dabei von den Klassen des BVE und des KoBV, die jeweils einen Tag pro Woche Gerichte zubereiten wie Maultaschen, Salat oder Smoothies. „Zehn Prozent vom Erlös wandert in ihre Klassenkasse, davon können sie dann mal einen kleinen Ausflug machen“, berichtet Westermann.

aufnahme, sondern wirkt sich mitunter auch inspirierend auf den Unterricht aus. Wer's nicht glauben mag, lese das Gedicht eines Berufsschülers über den „Kirschstreusel“, das am schwarzen Brett neben dem Kiosk hängt.

Text von Walburga Langen-Droll

Täglich frische Zubereitung des Angebots

Absoluter Verkaufsschlager sind belegte Brötchen mit rund 150 pro Tag, gefolgt von Brezeln und Teilchen (jeweils etwa 70), heißer Wurst (30) und Muffins (20). Ob Bedarf besteht für einen klassischen Mittagstisch mit kompletten Tellergerichten, wurde bislang noch nicht geklärt. Eine Umfrage unter Schülern und Lehrern könnte hier Aufschluss geben. Der Integra-Kiosk dient jedoch nicht nur dem profanen Zweck der Nahrungs-



v.l.n.r.: Cornelia Beier, Anna Mayer, Doris Westermann, Marija Katmaninov