

Solothurner Zeitung

BEGEGNUNGSSORT

«Alle miteinbeziehen»: Im Bistro im Blumenhaus Buchegg arbeiten neuerdings Bewohnende

Das öffentliche Bistro im Blumenhaus Buchegg ist seit Juni dieses Jahres auch ein Atelier für fünf Bewohnerinnen und Bewohner. Im Bistro mit Terrasse und Alpenpanorama servieren sie Kaffee, backen Brot und Guetzli oder basteln Tischdekorationen.

Anja Neuenschwander

02.11.2021, 05.00 Uhr



Einkassieren – eine von Claudia Kläntschis Lieblingsaufgaben. Der Leiter des Ateliers Bistro Dominik Walter unterstützt sie dabei.

Bild: Daniela Friedli

«Alles guet bi üch?», fragt Claudia Kläntschi freundlich. Sie ist in ihrem Element: Kaffee servieren und einkassieren, das macht sie nämlich am liebsten. Auch

Brot und Kuchen backen gehören zu ihren Lieblingsaufgaben am neuen Arbeitsplatz.

Rückblick: Drei Jahre nach der Eröffnung des Bistros im Jahr 2016 zog man im Blumenhaus eine Bilanz und merkte: Das Bistro rentiert nicht. Den Betrieb wollte man aber keinesfalls aufgeben.

«Das Bistro ist ein Begegnungsort für die Mitarbeiter und die Bewohner»,

sagt Institutionsleiter Thomas Suter. Gleichzeitig repräsentiere es das Blumenhaus für Angehörige oder externe Gäste. Also musste eine Lösung her – und die hiess Atelier. Nun arbeiten im Bistro seit Juni drei Mitarbeitende und fünf Bewohnerinnen und Bewohner des Blumenhauses, zu denen auch Claudia Kläntschi gehört.

«So können wir das Bistro weiterführen wie bisher», erklärt Martin Rubin, der die Leitung des Wohnheims mit Tagesstätte unter sich hat. Dass nun Klientinnen und Klienten tatkräftig mithelfen, eröffne zudem mehr finanzielle Möglichkeiten für die gesamte Institution. Das Trinkgeld, das die Bewohnenden im Service einnehmen, wird im Bistrokässeli gesammelt. Wenn genug zusammengekommen ist, geht das Team gemeinsam auf Betriebsausflug.

Ausbildungen als Arbeitsagoge und Konditor vereint

Für das neue Konzept Bistro musste man nicht viel umkrempeln: «Das Know-how war intern schon vorhanden», informiert Martin Rubin. Dominik Walter, der das Bistro leitet, hat neben seiner Ausbildung als Arbeitsagoge nämlich auch Bäcker und Konditor gelernt. Das kommt ihm nun zugute: Er und sein Team organisieren einmal in der Woche einen Brotbacktag, suchen saisonale Rezepte für Gebäck und Getränke und besorgen die Zutaten dafür. Dominik Walter sagt:

«Wir wollen die Bewohnerinnen und Bewohner möglichst überall miteinbeziehen.»

Der Tag im Atelier Bistro beginnt mit einer Teambesprechung um 8:30. Da werden Aufgaben verteilt und Ideen oder Wünsche angebracht. Die Bewohnenden helfen nicht nur in der Küche oder im Service: Es geht auch mal an die frische Luft zum Holunderblütenpflücken oder auf einen kleinen Ausflug zum Mostholen im nahen Bioladen. Für ein gemütliches Ambiente im Bistro sind ebenfalls die Bewohnerinnen und Bewohner zuständig. Die Deko wird selbst gebastelt – passend zum Herbst sind es momentan kleine Fliegenpilze. Die Weihnachtsdeko sei bereits in Produktion, versichert Dominik Walter.

Das Atelier Bistro ist beliebt bei den Bewohnenden

Zum Mittagessen gehen die Bewohnerinnen und Bewohner jeweils auf ihre Wohngruppen – den

Mittagsdienst im Bistro übernehmen die Mitarbeiter. Für die Arbeit im Atelier Bistro kommt nicht jeder Bewohnende in Frage: «Gewisse motorische Voraussetzungen müssen gegeben sein. Die Klienten sollten beispielsweise ein Tablett tragen können.»

Es soll aber auch möglich sein, gewisse Grenzen der Bewohnenden mit einzubeziehen. Die insgesamt neun Ateliers der Tagesstätte seien schliesslich dazu da, den Bewohnenden Freiräume zu schaffen, damit sie möglichst selbst über ihr Leben bestimmen können, sagt Martin Rubin. Auf den Tischen im Bistro stehen beispielsweise unterschiedliche Figuren anstelle von Tischnummern, damit sich die Bewohnerinnen und Bewohner besser merken können, an welchen Tisch die Bestellung geht.

Alle wichtigen Aspekte wie Hygiene, Service und Produktion jederzeit zu gewährleisten und gleichzeitig alle Mitarbeitenden zu integrieren, das sei im Bistro die Herausforderung, meint Dominik Walter. Er habe sich aber sehr auf das neue Atelier gefreut, und bis jetzt würde alles super klappen. Das findet auch Martin Rubin: «Ich bin sehr happy, wie das Bistro läuft.» Dasselbe höre er von den fünf Bewohnerinnen und Bewohnern über ihren neuen Arbeitsplatz:

**«Sie lieben es zu backen,
auszuprobieren und auch mal zu
<schnausen>.»**

Claudia Kläntschi, die gerade aus der Küche zurückkommt, mag Schoggikuchen am liebsten. Seit 28 Jahren ist sie schon im Blumenhaus. Neben dem Atelier Bistro arbeitet sie an zwei Tagen in der Woche in der Küche. An beiden Orten mache ihr die Arbeit gleich viel Spass, sagt sie. Dann muss sie auch schon weiter, die nächsten Gäste bedienen.

Öffnungszeiten Bistro Blumenhaus: Mo–Fr: 08:30 – 16:30, Sa & So geschlossen; mehr Infos unter www.blumenhaus-buchegg.ch

Mehr zum Thema:

[Kyburg - Buchegg](#)

[Backen](#)

[Bezirk Bucheggberg](#)

[Buchegg](#)

[Kanton Solothurn](#)

NEUBAU GEPLANT

Institution Blumenhaus Buchegg will 50-jährigen Internatsbau ersetzen

Gundi Klemm · 08.07.2021



Für Sie empfohlen

Melden Sie sich an und erhalten Sie hier Ihre individuellen Leseempfehlungen.

[Jetzt anmelden](#)