

# Zuckerpuppa – mitten im Betrieb

Das Café Zuckerpuppa mit dem Cupcake im Logo ist ein beliebter neuer Treff in Pink gleich hinter dem Bahnhof Brig – Arbeitsplatz und Begegnungsort für Menschen mit und ohne Behinderung. Dort haben diesen Sommer zwei junge Frauen eine PrA-Lehre als Restaurationsangestellte begonnen.

Reportage: Susanne Schanda – Fotos: Weina Venetz Zhang

Monika Winter, 19, balanciert auf einem Tablett zwei Cappuccino, ein Stück Kuchen und einen Cupcake mit einem Topping aus Heidelbeerschaum durch das dicht besetzte Lokal an einen runden Tisch. Das Mise-en-place – wo auf dem Teller die Gabel hingehört, wo beim Kaffee der Zucker und der Löffel – hat sie im ersten Monat ihrer Ausbildung zur Restaurationsangestellten bereits gelernt. Ihre Kollegin Anina Ruppen, 18, zeigt das Lehrbuch mit Fotos und einer Liste der Getränke und Süssigkeiten und erklärt, was es braucht, um ein Frozen Joghurt herzustellen, nämlich Magermilch, Joghurt und Glacépulver. Die beiden sind begeistert von ihrer Lehrstelle. «Ich arbeite gerne im Service, und die Gäste sind immer freundlich», sagt Monika Winter. Neben ihrem Lehrlingslohn erhalten sie auch Trinkgeld, das sie gleichmässig unter sich aufteilen.



Anina Ruppen hat sich eine Liste der Getränke zusammengestellt.

Monika Winter hat von der Lehrstelle aus der Lokalzeitung erfahren, wo die Initiantin des Projekts, Sarah Imboden Reinke, das inklusive Arbeits- und Lehrprojekt Zuckerpuppa vorstellte. Diese ist selbst Mutter einer Tochter mit einer geistigen Behinderung und machte sich seit längerem Gedanken, wie ihre Tochter einst als Erwachsene leben wird. Die Aussicht auf einen geschützten Arbeitsplatz in einer Institution machte sie nicht so recht froh: «Das hat so etwas Enges, Festgefahrenes und Vorgespurtes. Ich dachte, es kann doch nicht so schwierig sein, Lehrstellen im ersten Arbeitsmarkt zu schaffen.» Da es in der Region Brig keine Ausbildungsplätze gab, beschloss sie, zusammen mit ihrem Mann und anderen Eltern selbst einen zu schaffen. Als Vorbild nennt sie das Ladenbistro in Biel, das sie mehrmals besuchte.

## Die Hartnäckigkeit hat sich gelohnt

«Als der Artikel in der Zeitung erschien, meldeten sich viele Interessierte, die das Arbeitsprojekt unterstützen wollten. Wir merkten, dass es nicht nur ein Bedürfnis nach Lehrstellen gab, sondern gerade auch nach einem Café und Treffpunkt», erzählt Sarah Imboden Reinke voller Enthusiasmus. Von der ersten Idee bis zur Realisierung hat es allerdings vier Jahre gedauert. Es brauchte ein Wirte-Patent sowie die Bewilligung von der Oberwalliser IV, einen Lehrbetrieb mit PrA-Ausbildungen zu führen; dafür wiederum brauchte es von INSOS die Anerkennung der Bedingungen für eine PrA-Ausbildung. Das Erlangen der nötigen Bewilligungen gestaltete sich mühsam und verlangte zahlreiche Behördengänge. Dabei wurde die engagierte Crew durch insieme Schweiz beraten. «Wir haben nicht aufgegeben, sondern sind drangeblieben, wie ein bissiger Hund, der seine Beute nicht mehr loslässt», erinnert sich Sarah Imboden Reinke. Zusammen mit ihrem Mann und einigen Gleichgesinnten gründete sie eine Stiftung, die sich vorwiegend um die Geldbeschaffung kümmert. Sie selbst gab ihre Arbeitsstelle als Fachfrau für medizinisch-technische Radiologie, wo sie auch Lehrlinge ausbildete, auf und stürzte sich mit Haut und Haar in die Zuckerpuppa. Sie ist die Geschäftsführerin des Betriebs und bildet zusammen mit einer eidgenössisch diplomierten Bäckereiangestellten die Lernenden aus – zur Restaurations- oder zur Bäckereiangestellten. Ihr Ziel ist es, dereinst auch Lehren mit Berufsattest (EBA) anzubieten.

Viele Angehörige sind unzufrieden mit der beruflichen Perspektive für ihre Töchter und Söhne mit einer geistigen Behinderung, da es zu wenige PrA-Lehrstellen im ersten Arbeitsmarkt gibt. Wer Sarah Imboden Reinke fragt, was das Erfolgsrezept der Zuckerpuppa sei, erhält zur Ant-



Monika Winter liebt ihre Arbeit im Service der Zuckerpuppa, ganz besonders die süßen Seiten.

wort: «Daran glauben, es machen, nicht aufgeben. Ausserdem viel reden, kommunizieren und für die Sache mobilisieren; dann merkt man auch, dass es andere gibt, die gerne am gleichen Strick ziehen wollen.»

Die Gemeinde Naters, in der die Zuckerpuppa liegt, hat einen einmaligen Betrag als Starthilfe gezahlt, sonst setzt der Betrieb vor allem auf private Unterstützung etwa durch Stiftungen. «Wir wollen als Betrieb schlank bleiben und selbst bestimmen», erklärt Elisabeth Winter-Jossen, Vizepräsidentin des Stiftungsrats und Mutter der Lernenden Monika Winter. Dank des starken Engagements aller Beteiligten und zahlreicher Eltern, die als Freiwillige am Wochenende aushelfen, oder jeweils dienstags, wenn die Lernenden in der Berufsfachschule der regionalen Stiftung für Menschen mit Behinderung sind, ist das im vergangenen Mai eröffnete Café heute selbsttragend. «Das muss auch so sein», betont die Geschäftsführerin, «wir sind hier keine geschützte Werkstatt.»

### Die Arbeit mit Kundschaft wirkt motivierend

Das Café liegt an der Bahnhofstrasse auf dem Gelände des Aletsch Campus gleich hinter dem Briger Bahnhof. Es hat Laufkundschaft sowie Fans, die immer wieder herkommen und eignet sich sogar für einen Zwischenhalt bei der Durchreise in Brig. Die begeisterte Kundschaft motiviert auch die beiden jungen Frauen. Sie wissen, dass es Ernst gilt,

dass es auf sie ankommt, dass es sie braucht. Selbstverständlich erscheinen sie am Morgen pünktlich zur Arbeit, Anina Ruppen mit dem Velo oder Bus aus Bitsch kommend, Monika Winter mit dem Zug aus Stalden. Wie es nach der zweijährigen Lehre für die beiden weitergeht, ist noch offen. Zumindest Monika Winter würde gerne in der Zuckerpuppa weitermachen. Und bereits nächstes Jahr beginnt eine weitere Person ihre PrA-Lehre im Café. ●



Die Zuckerpuppa - ein beliebter Treffpunkt hinter dem Bahnhof Brig.