

# Wenn Essen Kulturen zusammenbringt

Ob afghanisch, syrisch oder eritreisch – das Restaurant «ess Kultur to go» bietet seit März 2019 an der Stadthausgasse authentische Gerichte aus verschiedenen Kulturen zum Mitnehmen an. Wir haben nachgefragt, wie es dem Lokal in den letzten zwei Jahren ergangen ist.

Julia Vetter

Beim Einbiegen in die Stadthausgasse riecht es nach Curry und exotischen Gewürzen – die Duftspur führt uns zum Take-away-Restaurant «ess Kultur to go». Drinnen wird man vom Leiter Mirko Sauter freundlich durch die Maske begrüsst, gleich danach folgt die Frage: «Grosser Hunger?» Und flugs wird extra viel Gewürzreis ins Essgeschirr geschöpft. Am besagten Tag steht die Küche aus Sri Lanka im Zentrum, an den folgenden Tagen wird es wieder etwas anderes sein. Abwechslungsreich, aber immer «mit einer Prise Heimat» gewürzt, wie das Motto des Lokals lautet. Für diese «Prise» sorgen die jeweiligen Mitarbeitenden: Menschen, die aus einem anderen Land in die Schweiz gekommen sind und nun in der Esskultur erste Schritte im Schweizer Arbeitsmarkt unternehmen können. Das Restaurant erfreute sich seit seiner Eröffnung im März 2019 stetig wachsender Beliebtheit, blieb aber von Corona und dessen Herausforderungen nicht verschont.

## Esskultur als Integrationsprojekt

Die «ess Kultur» ist ein Projekt des Schweizerischen Arbeiterhilfswerks (SAH) Schaffhausen. Zu Beginn vor vier Jahren bestand das Projekt aus Angeboten von Kochkursen und Caterings, die seither in den Räumen der SAH stattfinden. Seit 2019 kam das Restaurant in der Stadthausgasse dazu.

Werner Bächtold, Präsident des SAH Schaffhausen, erklärt die Ziele des Projekts wie folgt: «Erstens sollen die Migranten integriert werden, indem sie ein gastronomisches Handwerk und dabei Deutsch lernen.» Zweitens wollte das SAH ein gastronomisches Angebot in der Schaffhauser Altstadt anbieten, um die fremden Kulturen den Anwohnern näherzubringen. «Gutes Essen ist eine universale Sprache, die alle verstehen.» Die «ess Kultur to go» hat laut Bächtold für die Öffentlichkeitsarbeit der SAH einen immensen Stellenwert: «Das Restaurant ist unser Fenster nach aussen.»

Mirko Sauter, Leiter der «ess Kultur», ergänzt: «Die Mitarbeiter sollen unter echten Bedingungen auf den ersten Arbeitsmarkt vorbereitet werden. Wer bei der «ess Kultur» arbeiten möchte, durchläuft demnach auch ein Standardbewerbungsverfahren inklusive Vorstellungsgespräch.» Eine Voraussetzung für eine Anstellung sei, dass man bisher nur wenig oder noch gar keine Erfahrungen im ersten Arbeitsmarkt sammeln konnte.

Die «ess Kultur» sei kein geschützter Rahmen. «Ich bin zwar Arbeitsagoge, aber in erster Linie der Leiter der «ess Kultur».



Leiter Mirko Sauter mit seiner Mitarbeiterin und Stellvertreterin Weeda Mehri vor dem Lokal «ess Kultur to go» an der Stadthausgasse.

BILD DANIEL THÜLER

Hier gelten Arbeitsregeln wie sonst auch in anderen Restaurants», sagt Sauter.

## Gerade am Abheben, dann Lockdown

Das multikulturelle Essensangebot sprach sich bald nach der Eröffnung in der Stadt herum. «Anfang 2020 war die «ess Kultur» am Abheben», sagt Bächtold. Doch dann trat das Allseitsbekannte ein: Corona und der erste Lockdown im Frühling. Die 15 Angestellten wurden in die Kurzarbeit geschickt, das Restaurant blieb zu.

Die Zeit nutzten sie zur Selbstreflexion: «Wir haben eine erste Bilanz gezogen: Wo stimmt es noch nicht, wie können wir es besser machen?», so Sauter. Die Arbeitsabläufe wurden optimiert, «wie Zahnräder laufen wir als Team jetzt viel besser miteinander».

Kurz nach der Wiedereröffnung nach dem Lockdown sei es schwierig gewesen, sie alle hätten grosse Angst vor dem Virus und seinen Folgen gehabt, erzählt Sauter.

**«Gutes Essen ist eine universale Sprache, die alle verstehen.»**

Werner Bächtold  
Präsident SAH Schaffhausen

Dazu kamen beinahe täglich neue Weisungen der Gastrosuisse, ständig waren neue Massnahmen gefordert.

## «Mit blauem Auge davongekommen»

War das Restaurant während des Lockdowns ein Sorgenkind der SAH? «Ja und nein», so Bächtold. Zwar musste im Frühling der Laden komplett dichtgemacht werden, und zusammen mit den Anlässen wurden beinahe alle Cateringaufträge abgesagt. Aber die Take-away-Gerichte wurden ab Sommer, sobald es möglich war, wieder angeboten – mit Erfolg. «Wir sind mit einem blauen Auge davongekommen», sagt Bächtold.

Obwohl das Lokal nur ein Jahr vor Corona eröffnet wurde, konnte doch in dieser kurzen Zeit eine treue Stammkundschaft aufgebaut werden, sagt Sauter. Diese zeigte sich sehr solidarisch. «Die Leute vertrauen uns, wir sind in der Stadt angekommen.»

So werden immer wieder neue Menüs ausprobiert; immer mit biologischen und regionalen Zutaten. Die Gerichte selbst werden dann von den Mitarbeitenden authentisch zubereitet.

## Rezepte von der Mutter

Eine dieser Mitarbeitenden ist Weeda Mehri. Sie ist seit fünfeinhalb Jahren in der Schweiz. Bei der «ess kultur» arbeitet sie schon seit deren Beginn vor vier Jahren – länger schon als Mirko Sauter, wie sie mit einem Augenzwinkern erzählt. Als seine Stellvertreterin kennt sie die Abläufe im Restaurant bestens. Ihre «Prise Heimat» kommt aus Afghanistan. Einen gastronomischen Hintergrund brachte sie nicht in die Schweiz mit, aber dafür die Rezepte ihrer Mutter. «Sie hat mir das Kochen beigebracht». Besonders Mehris Mantu (gefüllte Teigtaschen) mit Joghurtminzsaucen sind hier sehr beliebt. Während des Lockdowns habe sie am meisten ihre Arbeitskollegen und die Kochkurse vermisst: «Der Kontakt zu den Leuten fehlte mir sehr.»

Der Anfang in der Gastronomie war herausfordernd, sagt Mehri. Die komplexen Arbeitsabläufe, die Schnelligkeit, die Koordination von Kochen und Servieren – alles musste innerhalb kürzester Zeit laufen. «Lehrlinge in der Schweiz haben drei Jahre Zeit, hier müssen wir alle schnell funktionieren», sagt Sauter. «Die Gastronomie ist ein hartes Geschäft.»

## Schwierige Situation in Gastronomie

Ein Ziel der «ess kultur» ist es, die Angestellten fit für Jobs in der Gastronomie zu machen. Nur: Im Moment sieht die Situation sehr schwierig aus. Bei der Integration in den Arbeitsmarkt sei der Konkurrenzkampf um Stellen jetzt riesig, sagt Sauter. «Umso wichtiger ist die «ess kultur». Es sei notwendig, in diesen Zeiten eine Struktur und eine Beschäftigung anbieten zu können. Gerade hätten sie eine Praktikantin einstellen können, deren Praktikum andernorts abgesagt wurde. «Die Zeitspanne, bis jemand eine andere Stelle findet, ist sowieso sehr individuell», sagt Sauter. Manchmal sei es so, dass jemand eine andere Arbeit finde, aber der «ess kultur» mit einem kleineren Pensum erhalten bleibe. Eine gelungene Integration sei auch nicht immer gleichgesetzt mit dem Finden einer anderen Stelle: «Wir hoffen zum Beispiel, dass Weeda uns noch lange erhalten bleibt», lacht Sauter.

Haben die beiden einen Traum für die nächsten Jahre? Mehri und Sauter antworten: «Wir hoffen, dass wir irgendwann vielleicht ein grösseres Lokal eröffnen können, damit noch mehr Arbeit geschaffen und mehr Integration möglich wird.»

# Deutlich weniger Öl- und etwas mehr Gasheizungen

In einer Kleinen Anfrage hat sich AL-Grossstadtrat Matthias Frick nach der Zahl der fossilen Heizungen in der Stadt Schaffhausen erkundigt und ob die Zunahme der Gasheizungen nicht den Energiezielen zuwiderläuft.

In der Stadt Schaffhausen ist die Zahl der Ölheizungen in den vergangenen fünf Jahren stark zurückgegangen: Waren 2014 von diesen Heizungen 2063 in Betrieb, waren es 2019 noch 1220 Ölheizungen und 2020 sogar nur noch deren 834. Gleichzeitig stieg die Zahl der Gasheizungen konstant an, wenn auch relativ langsam: Im Jahr 2014 gab es 6032 Gasheizungen auf Stadtge-markung, 2017 waren es 6207 und 2019 deren 6285. Dies ist der Antwort des Schaffhauser Stadtrats auf die Kleine Anfrage von AL-Grossstadtrat Matthias Frick zu entnehmen.

Wie der Stadtrat schreibt, ist der starke Rückgang der Ölheizungen unter

anderem auf die steigenden Ölpreise sowie das Förderprogramm Energie von Stadt und Kanton zurückzuführen. Dieses stützt die Energieerzeugung auf Basis der erneuerbaren Energien. Zudem werden im städtischen Energierichtplan lokal verfügbare Alternativen zu fossilen Heizungen aufgezeigt. Entsprechend wurden in den Jahren 2014 bis 2019 nur 95 Ölheizungen neu installiert, während im selben Zeitraum 938 Ölheizungen ausser Betrieb gesetzt wurden.

## SH Power: 20 Prozent Marktanteil

Laut dem Stadtrat führt SH Power (Energieversorgung Schaffhausen und Neuhausen am Rheinfall) seit 2019/2020 eine Statistik, aus der die Zahl der durch die Installationsabteilung montierten Wärmeerzeugungsanlagen hervorgeht. Während 2019 der Marktanteil von SH Power an installierten Erdgasanlagen 18,1 Prozent betragen habe, seien es 2020 etwas höhere 20,4 Prozent gewesen. «Auch in den Jahren vor 2019 kann gemäss einer Abschätzung von

SH Power mit einem Durchschnitt von 20 Prozent gerechnet werden.»

## Fossiles Heizen hat kaum Zukunft

Frick stellt in seiner Kleinen Anfrage insbesondere Fragen zum Einfluss von SH Power auf die Entwicklung der Anzahl der Gasheizungen. So will er wissen, wie viele Beratungen SH Power bezüglich Wärmelösungen bei Privaten durchgeführt hat und in wie vielen Fällen die Installation einer Gas-Wärmeerzeugungsanlage empfohlen wurde.

Gemäss Stadtrat hat SH Power von 2014 bis 2019 38 Heizchecks durchgeführt. «SH Power empfiehlt keine Heizsysteme, sondern zeigt dem Kunden auf, welches Heizsystem die Gegebenheiten vor Ort am besten berücksichtigt und somit das vorteilhafteste Heizsystem für das Objekt ist», so der Stadtrat. «Zudem klärt SH Power auf, dass energetische Sanierungsmassnahmen am Gebäude die Energieeffizienz deutlich und nachhaltig verbessern.» Ebenso werde aufgezeigt, dass fossile Heizun-

gen kaum mehr Zukunftsperspektiven hätten, sondern dass Alternativen auf Basis von erneuerbaren Energien die Heiztechnik der Zukunft seien.

Frick bemängelt, dass die Stadt zwar den Treibhausgasausstoss der Gebäudeheizungen senken will, gleichzeitig aber eine Firma betreibt, die dafür sorgt, dass stetig neue Gasheizungen installiert werden. Er fragt, wie die Exekutive zu diesem Widerspruch stehe.

Der Stadtrat antwortet: «Die Stadt Schaffhausen hat sich auf verschiedenen Ebenen und auch in der Eignerstrategie 2019 für SH Power dafür ausgesprochen, zukünftig vor allem auf erneuerbare Energien zu setzen und so zur Dekarbonisierung beizutragen.» Er nennt diverse diesbezügliche Errungenschaften und weist darauf hin, dass die Stadt mit dem Energierichtplan ein wichtiges Werkzeug anbiete, das nicht nur den Behörden, sondern auch privaten Bauherrschaften alternative Lösungen zu fossilen Heizsystemen aufgezeige: «Für jeden Gebäudestandort zeigt der

Energierichtplan einen passenden Energieträger auf Basis erneuerbarer Energien oder Abwärme auf und definiert Gebiete, die für den Aufbau von Wärmeverbänden geeignet sind.»

Die Stadt biete zudem zusammen mit dem Kanton ein attraktives Förderprogramm zur Effizienzsteigerung von Gebäuden an. Dabei gehe sie selbst als Beispiel voran: «In der Richtlinie Energie und Bauökologie sind ambitionierte Standards für Neubau und Umbau städtischer Liegenschaften definiert.»

## Gasleitungsnetz ist zukunftsfähig

Vor diesem Hintergrund, so der Stadtrat, gelte es je nach Situation zu prüfen, ob Gasnetze erneuert werden sollen. Das Leitungsnetz werde auch zukünftig in einem klimaneutralen Energiesystem eine wichtige Rolle spielen, indem es für den Transport von erneuerbaren Gasen genutzt wird. SH Power biete zudem diverse Produkte und Dienstleistungen an, welche die Nutzung von Synergien erlaube. (dat)