

Alter Name, neues Angebot

In die Kammgarnbeiz zieht neues Leben ein: Das Schweizerische Arbeiterhilfswerk Schaffhausen will mit einem klassischen Menü punkten – und setzt auf Integration sowie Familienfreundlichkeit. Ein Besuch vor Ort.

Fabienne Jacomet

SCHAFFHAUSEN. Schritt für Schritt verschwindet die Monsterbaustelle auf dem Kammgarnareal. Bibliothek und PH Schaffhausen sind bereits eröffnet. Aber da war ja noch was: die Kammgarnbeiz. Diese hatte aufgrund der Baustelle schliessen müssen. Vorübergehend war die Kammgarnbar eingezogen, doch im Juni war mit dem Angebot bereits Schluss. Jetzt zieht langsam neues Leben ein. Das Schweizerische Arbeiterhilfswerk Schaffhausen (SAH) übernimmt das Lokal und schafft dort ein Restaurant. Dieses soll aber nicht einfach eine zweite «essKultur» werden.

«Morgen kommt die Reinigung», sagt Mirko Sauter, während er in der fast komplett leer geräumten Küche steht. Es liegen noch ein paar Rohre und Werkzeuge am Boden, dieser ist staubig. Bis die Beiz im Februar 2027 eröffnen kann, gibt es noch viel zu tun. Sauter hat die Verantwortung für die neue Kammgarnbeiz.

Den Weg in die Arbeitswelt ebnen

«Hier sollen später die kalten Speisen zubereitet werden», er zeigt in die eine Ecke des Raumes. Dann dreht er sich um und zeigt auf einen Bereich, der leicht abgetrennt ist. «Hier können die Mitarbeitenden, die etwas mehr Ruhe brauchen, arbeiten.»

Damit spricht Sauter den Punkt an, der das neue Restaurant ausmachen wird: Es soll ein Ort für Arbeitsintegration werden. Menschen sollen hier also die Möglichkeit erhalten, den Weg zurück in die Arbeitswelt zu finden.

«Wir werden Service- und Küchentrainings sowie auch Arbeit im Bereich Reinigung anbieten», so Sauter. Zudem ist das Angebot nicht auf den Migrationsbereich beschränkt. «Wir werden mit Leuten arbeiten, die von unterschiedlichen Stellen zugewiesen werden.» Somit schafft das SAH in Schaffhausen ein ähnliches Angebot wie die Stiftung Impuls. In einem Restaurant mit à-la-carte-Menü zu arbeiten, so wie hier, war in diesem Bereich aber bisher nicht möglich. «Wir sehen das Restaurant auch nicht als Konkurrenz für die hiesigen Gastrobetriebe, sondern wir wollen hier Personal ausbilden, von dem die ganze Gastroszene profitieren kann», so Sauter.

Das Menü solle nicht zu gross oder zu klein werden, sagt Elisa Frey. Sie ist verantwortlich für die Kommunikation



Nadja Jamieson, Mirko Sauter, Stefanie Zimmermann und Elisa Frey (v.l.) führen die SN durch die Kammgarnbeiz.

Bilder: Tabea Sacapaño-Hablützel

«Die Kammgarnbeiz soll ein Treffpunkt werden, bei dem man auch spontan etwas essen kann und das Portemonnaie nicht gleich leer wird.»

Mirko Sauter
Verantwortlicher Kammgarnbeiz

beim SAH. «Es soll vor allem möglichst viel selbst gemacht sein und vegane und vegetarische Gerichte sind neben Fleischhaltigem auf jeden Fall auch dabei.»

Events für Familien sind geplant

Die Besucherinnen und Besucher erwartet eine klassische Küche «mit internationalen Einflüssen». Und: «Das Restaurant soll kinderfreundlich sein. Es wird sicher eine Kinderecke geben», sagt Sauter und zeigt auf den Teil des Restaurants, der noch etwas dunkel ist. «Die Belichtung werden wir noch anschauen.» Das Mobiliar wird übernommen. Noch stehen die alten Holzstühle aufeinander gestapelt in der Mitte des Raumes. Neben der Kinderecke seien regelmässige Events für Familien geplant, wie beispielsweise gemeinsames Basteln.

Preislich will man sich eher im tieferen Segment platzieren. «Es soll

ein Treffpunkt werden, bei dem man auch spontan etwas essen kann und das Portemonnaie nicht gleich leer wird», so Sauter. Damit erhofft sich das Team, auch Schülerinnen und Schüler anzusprechen. «Diese sollen die Möglichkeit haben, im Restaurant mal den Laptop hervorzunehmen, zu arbeiten und einen Kaffee zu trinken», sagt Nadja Jamieson, Bereichsleiterin Finanzen und Dienste beim SAH.

Dort positionieren, wo Bedarf ist

Um all diese Ansprüche zu bedienen, soll das Restaurant abgesehen vom Sonntag die ganze Woche über geöffnet sein. Beim Namen bleibt man beim Altbewährten. «Wir bleiben bei Kammgarnbeiz», sagt Sauter. «Wir wollen auch jene Gäste ansprechen, die vor der Schliessung immer gerne hier waren.»

Momentan läuft die Suche nach Mitarbeitenden, etwa zehn Stellen müssen

besetzt werden, so Jamieson. Die neuen Mitarbeitenden sollen im Februar dann auch nicht gleich ins kalte Wasser geworfen werden. Im Januar wird deshalb eine Testbetriebsphase stattfinden. Während dieser kann sich das neu geformte Team kennenlernen und einarbeiten. Es seien schon Einladungen für Testessen rausgegangen. «Und wir sind sicher auch offen für Unternehmen, die schon mal für einen Test vorbeikommen wollen. Weil dann wahrscheinlich noch nicht alles perfekt läuft, wird es auch einen Rabatt geben», sagt Frey.

Und wie will man sich auf dem umkämpften Gastropflaster Schaffhausen bewähren? «Es gibt hier einige etablierte, hochpreisige Restaurants und es gibt eine grosse Vielfalt an verschiedenen Küchen. Aber dort, wo wir uns mit einem klassischen, preiswerten à-la-carte-Menü positionieren wollen, gibt es noch genug Bedarf», so Jamieson.



Die Küche wird neu eingerichtet. Rechts soll eine Ecke entstehen, in der man geschützt arbeiten kann.



Noch gibt es viel zu tun in der Kammgarnbeiz. Ab Februar sollen wieder Gäste empfangen werden.