

## Cooking Global

COOKING GLOBAL BIETET BERUFSVORBEREITUNG FÜR GASTRONOMISCHE BERUFE WIE KELLNER ODER KOCH. PARALLEL DAZU KÖNNEN GEFLÜCHTETE UND SCHULMÜDE MENSCHEN DEN HAUPTSCHULABSCHLUSS NACHHOLEN. DARÜBERHINAUS WIRD AUS DEM STANDORT HERAUS KULTURELLES QUARTIERSMANAGEMENT BETRIEBEN.



**Projektort:** Frankfurt

**Kategorie:** Gastronomie

**Schwerpunkt:** Berufsvorbereitung für die Gastronomie und Schulbildung

„Kommunikation und Kümern, das ist genau mein Ding“, sagt Michael „Micha“ Bartels (62). „Wir müssen doch alles tun, damit die Geflüchteten hier ankommen.“ Für den Koch und Betriebswirt „reicht es nicht, nur eine großartige Maßnahme zu machen und Ausbildungsstellen zu besorgen. Wir müssen uns danach weiter um unsere Schützlinge kümmern.“ Bis weit in das Elsass ist der innovative Spitzengastronom bekannt wie ein bunter Hund. Insider beschreiben den IT-Experten als „immer ein bisschen schräg, immer ein bisschen anders“. Michael Bartels betreibt seit mehr als 20 Jahren gemeinsam mit dem Wirtschaftswissenschaftler Reinhard Graeff (64) sowohl ein Cateringunternehmen in Frankfurt am Main als auch eine Kochschule. Weil die beiden erfolgreichen Eventmanager Lust hatten, „gemeinsam mit jungen Menschen, die neu hier sind, etwas zu bewegen“, starteten sie 2016 das Projekt „Cooking Global“.

### Junge Menschen in Arbeit und Brot bringen

Michael Bartels mit seinem grauen Ziegenbart und dem ansteckenden Lachen ist das, was man einen Tausendsassa nennt. Er ist begeisterter Kunstliebhaber, singt als studierter Baritonsänger in einem „der besten Frankfurter Chöre“ und in einer Coverband, spielt Akkordeon mit einer Cellistin – und ist innovativer Caterer. 23 Jahre lang führte er gemeinsam mit Reinhard Graeff einen gastronomischen Betrieb, inklusive Weinhandlung und Lesesalon. „Michas Essen und Trinken“ galt bis zur Schließung als Frankfurts edelster

„Imbiss“. Irgendwann reichte es den beiden Frankfurtern. Sie schlossen „Michas Laden“ einschließlich des kulturellen Veranstaltungshauses. „Wenn ich etwas wirklich gut kann, reizt es mich nicht mehr“, gesteht Michael Bartels, der sich selbst „leicht übergewichtig“ nennt. Sein Lieblingspruch: „Misstrauedünnen Köchen!“ Beide Gastronomie-Experten hatten Lust, ihre Freizeit in Sozialprojekte zu investieren. Der gebürtige Hesse Bartels, der sich und seine Küche als „Down to Earth“ beschreibt, liebt es, seine Fähigkeiten weiterzugeben: „Ich arbeite gerne mit wissbegierigen Menschen.“

### **Berufserfahrung sammeln zwischen Schulbank und Herd**

Damit angefangen hat Michael Bartels bei der Arbeiterwohlfahrt (AWO) Hessen, die in ihrem Bildungshaus in Dietzenbach eine Lernwerkstatt für Jugendliche organisiert. Dort holen 20 junge Menschen innerhalb eines Jahres den Hauptschulabschluss nach und sammeln gleichzeitig Berufserfahrung. Sie rotieren in zwei Gruppen zwischen Schulbank und Herd, kochen und kellnern abwechselnd mittags für das „Bistro im Bunten“. Als der Koch des Qualifizierungsprojekts ausschied, kam Michael Bartels als professioneller Anleiter und Service-Experte dazu. „Dafür hätte ich mit ‚Michas Laden‘ keine Zeit gehabt.“ Für den erfolgsverwöhnten Gastronom, der als junger Koch in einem Drei-Sterne-Restaurant im Elsass volontiert hat, war es anfangs schwer, „mit dem wahnsinnig bescheidenen Budget einen ordentlichen Output zu liefern.“ Bei den Bistrosbesuchern kam das Ergebnis trotzdem gut an. Nach wie vor gibt es im Bistro in der Woche mittags gutes Essen zum „unschlagbar günstigen Preis“, erläutert Michael Bartels.

### **Hochmotivierte Geflüchtete und Schulumüde zusammenbringen**

Für das AWO-Ausbildungsprojekt „wurden Geflüchtete und schulumüde Jugendliche ohne Fluchthintergrund einfach zusammengepackt“, erzählt der Gastronom. Es überraschte ihn nicht, „dass es kein Mobbing gab, sondern Freundschaften entstanden.“ Das ist ihm wichtig, „denn die hochmotivierten Migrant/-innen erweitern den Horizont derjenigen, die hier aufgewachsen und schulumüde sind.“ Dass er manches in der Küche etwas öfter sagen muss, als er es gewohnt ist, nimmt der Profikoch gelassen. „Manche sind eben noch Kinder und holen nun ihre Pubertät nach.“ Seine guten Kontakte nutzte der Koch, der sich auch als Jobcoach versteht, bereits u.a. um einem Geflüchteten eine Lehrstelle im Luxushotel Kempinski zu besorgen. „Nachdem er ein halbes Jahr im AWO-Projekt mitgearbeitet hatte, kannte ich seine Schwächen und Stärken. Zum Vorstellungsgespräch bin ich mitgegangen. Es ist doch eine wichtige Aufgabe, junge Menschen in Arbeit und Brot zu bringen.“

### **Cooking global: Mit Menschen aus aller Welt kochen**

„Cooking Global“ meint: „Mit Menschen aus aller Welt kochen.“ Anfangs wurde ehrenamtlich mit einer Handvoll Geflüchteter „noch in einem Laden gekocht und die Leute haben uns gebucht“, erinnert sich Reinhard Graeff. Die jungen Menschen wuchsen ihnen ans Herz und so entstand die Idee. „Dazu gestoßen bin ich, als es darum ging, das Ganze zu professionalisieren. Ich bin der Logistiker, der Macher, der Konzeptschreiber, mache alles andere außer kochen, aber esse gerne mit.“ Ihn reizt die „ungewöhnliche Erfahrung zu erleben wie sich junge Menschen innerhalb von ein paar Monaten entwickeln. Das macht richtig Spaß.“

### **Koch und Kellner – Berufe mit einem extrem negativen Image**

Das Cooking Global-Projekt stützt sich auf die guten Erfahrungen beim AWO-Projekt und auf das jahrzehntelange Catering-Knowhow. Bei „Cooking Global“ sollen 30 junge Geflüchtete und ortansässige junge Menschen aus Frankfurt praxisnah die Grundfertigkeiten aus den gastronomischen Berufsfeldern Küche und Service vermittelt werden. „Sie lernen, das zu kochen, was hier als leichtere Küche gegessen wird“, sagt Michael Bartels. Er stellte fest: „Manche wissen genau, was sie wollen, andere nicht.“ Aber die meisten wollen natürlich nicht Koch oder Kellner werden. „Diese Berufe haben ein extrem negatives Image, die Branche hat ein großes Nachwuchsproblem. Ich habe trotzdem das Gefühl, dass ich die Leute begeistern kann, denn die Gastronomie vermag tolle Erfolgserlebnisse zu vermitteln.“

### **Dreh und Angelpunkt ist der Hauptschulabschluss**

Parallel dazu bereiten sich die Jugendlichen auf den Hauptschulabschluss vor. Das ist für die beiden Gründer „der Dreh und Angelpunkt. Damit werden die Jugendlichen gelockt, denn ohne Abschluss kann man hierzulande keine Ausbildung machen.“ Kein Pardon kennt Michael Bartels, was die Sprache betrifft: „Ich habe drei Afghanen in der Gruppe, die wissen genau: Wenn ich komme, müssen sie Deutsch sprechen.“ Unser Engagement ist „auch politisch. Wenn die Jugendlichen Sorge haben, ausgewiesen zu werden, helfe ich auch selbst, Lösungen zu finden. Ich lasse sie auch Zeitung lesen und sie erzählen mir, was drin steht. Oder wir reden nach dem Essen über das gefährliche Wort ‚Hass‘.“

## Das Leuchtturmprojekt: Kochen und Quartiersarbeit im Neuen Schloss

Neue Heimat und Leuchtturmprojekt von Cooking Global soll das leerstehende Neue Schloss in Frankfurt am Main werden. Geplant ist in der geschichtsträchtigen Location eine Mischung aus kommerzieller Gastronomie plus dem Cooking Global-Projekt und – „ganz wichtig“ – kulturelles Quartiersmanagement. So sollen die als schwierig geltenden, vernachlässigten westlichen Stadtteile von Frankfurt aufgewertet werden. Im Kutscherhaus soll ein Restaurant entstehen, im Garten ein Sommercafé. „Die Preise sind so kalkuliert, dass niemand ausgeschlossen wird.“ Auch externe Praktika gehören zum Programm. Zudem bekommen die Projektteilnehmer/-innen die Möglichkeit, bei Caterings mitzuarbeiten. Die Teilnahme am Stipendienprogramm „ANKOMMER. Perspektive Deutschland“ und damit das Coaching und Netzwerken im Social Impact Lab Frankfurt inspiriert die Gründer Bartels und Graeff sehr. Egal, ob sie den neuen, mit 20.000 Euro dotierten Special Impact Award der KfW Stiftung gewinnen oder nicht – „Cooking Global ist und bleibt eine Herzensangelegenheit und ihr Alterswerk.“ Oder wie Reinhard Graeff es ausdrückt: „Mit Cooking Global wollen wir in ganz praktischer Hinsicht zu einer besseren Gesellschaft beitragen.“

Das ANKOMMER-Stipendium hat eine Laufzeit von bis zu acht Monaten. Es beinhaltet Leistungen im Gegenwert von 12.500 Euro – darunter Coaching, Fachberatung und Workshops durch Social Impact und einen Co-Working Arbeitsplatz. Der „Special Impact Award“ richtet sich an Personen und Organisationen, die eines der Qualifizierungsprogramme „ANKOMMER. Perspektive Deutschland“ oder „AndersGründer“ erfolgreich abschließen. Beide Stipendien- und Förderprogramme sind gemeinsame Initiativen der KfW Stiftung und der Social Impact gGmbH sind.

Der Award soll die grundsätzliche Bedeutung von Social Entrepreneurship für die Sicherung der Zukunftsfähigkeit unserer Gesellschaft und Wirtschaft besonders hervorheben. Eine Experten-Jury bewertet kurz vor Ende des Stipendiums die entwickelten Konzepte und entscheidet über den besten Lösungsansatz. Die Bekanntgabe und Prämierung der Preisträger des „Special Impact Awards“, der in insgesamt drei Kategorien vergeben wird, erfolgt im Rahmen der Abschlussveranstaltung zum Projekt „ANKOMMER. Perspektive Deutschland“ am 6. Juni 2017 mit Schirmherrin und Bundeswirtschaftsministerin Brigitte Zypries.