



Gesichter und Geschichten der Menschen, die im Bistro für unsere Gäste da sind

Das Bistro hat meine Lebensenergie wieder geweckt



Konstantin K. steht schon in den Startlöchern und als Chefkoch Boris Iacopini mit den Essen ins Bistro D42 kommt, eilt er gleich zu Hilfe und ist froh, dass er in der Küche nun zur Hand gehen kann. Die Essen, die vorher im Hotel Restaurant Karolinger Hof zubereitet worden sind, werden in Darmstadt nun im Kombidämpfer gewärmt und es wird geschaut, dass alles schön angerichtet ist. Konstantin K., der bis kurz vor seinem 65. Lebensjahr als Koch gearbeitet hat, mag sich nun auch mit über 70 Jahren nicht zu Hause ausruhen. „Ich muss etwas tun, die Arbeit gibt mir Motivation, sie beflügelt

mich, morgens früh aufzustehen.“ Vier schwere Operationen und eine psychische Erkrankung haben die letzten Jahre das Leben des Mannes durcheinander gebracht. Als er sich bei der Caritas in der Tagesstätte Griesheim Hilfe suchte, arbeitete er dort in der Druckerei und in der Küche. Schnell bemerkten die Mitarbeitenden seine Liebe zum Kochen und boten ihm an, im Bistro in diesem Bereich einzusteigen. „Das macht mir Spaß und gibt mir Lebensenergie“, so Herr K., der das gute Betriebsklima im Bistro lobt und auch das Team, das sich um ihn an guten wie an schlechten Tagen kümmert.

Das Bistro ist mein zweites Zuhause



Die 29jährige Mina K. kommt fröhlich durch die Tür. Sie lächelt und die Mitarbeitenden im Bistro beschreiben sie als fröhlichen, netten, freundlichen und immer gut

gelaunten Menschen.

Zu ihren schlechten gesundheitlichen Zeiten war das anders. Sie fühlte sich ohne Motivation und als zurückhaltender Mensch sei sie erst etwas skeptisch gewesen, als ihr eine Caritasmitarbeiterin vorgeschlagen habe Probetage im Caféladen zu arbeiten. Aus den Probetagen sind schon fast drei Jahre geworden, Mina K. ist nun als Servicekraft im Bistro eingestellt.

Das Bedienen und die vorbereitenden Arbeiten machen ihr sehr viel Spaß, die Zurückhaltung ist ganz verschwunden, sie liebt das Gespräch mit den Gästen und die Gäste lieben das Gespräch mit ihr. „Das Bistro und die Menschen hier sind mein zweites Zuhause geworden. Mein Leben hat sich so zum Positiven verändert. Ich geh aus dem Haus, suche Kontakte. Das war vor drei Jahren undenkbar. Ich war deprimiert, fand keine Arbeit obwohl ich mit 1,2 die Prüfung zur Hauswirtschaftshelferin geschafft hatte. Ich war depressiv und nicht nur für mich, auch für meine Familie waren das sehr schwere Zeiten.“

Im Beratungsgespräch in der Griesheimer Tagesstätte habe sie wertvolle Hilfe erfahren. „Mein Leben hat sich zum Guten verändert. Ich bin wirklich glücklich.“

Bistro D42

Das Bistro hat seine erste Jahrespraktikantin



Die 16jährige Cosima Raab arbeitet drei Tage im Bistro, zwei Tage besucht sie die Alice-Eleonoren-Schule in Darmstadt. Zum 1. August hat die Schülerin im Bistro ihr Jahrespraktikum begonnen. Die Arbeit im Bistro und mit den Klientinnen und Klienten gefällt ihr sehr gut und macht ihr Spaß. Im Laufe des Jahres wird sie auch noch die weiteren Gastronomieprojekte in Lorsch, den Karolinger Hof und das Café Klostergarten in Bensheim persönlich kennenlernen. Den ersten Kontakt hatte sie zum Caritasverband schon vor drei Jahren durch ein zweiwöchiges Praktikum im Schweizerhaus.

Alles Gute!

Kurz notiert:

- Rund 90 Stammgäste besuchen regelmäßig das Darmstädter Bistro D42 und fühlen sich dort wohl.
- 40 bis 50 Essen gehen täglich von montags bis freitags über die Theke.
- Drei Wahlmöglichkeiten stehen jeden Tag mit einem guten Preis-Leistungsverhältnis zwischen 12 und 14:30 Uhr zur Auswahl.
- Dienstags bis freitags können Gäste bis 17:30 Uhr mit täglich frisch gebackenem Kuchen und hausgemachten Waffeln den Nachmittag mit Erzählen, Spielen oder am Tablet-PC verbringen.
- Ein zehnköpfiges Team sorgt dafür, dass sich die Gäste im Bistro wohl fühlen.
- Die Zusammenarbeit wird von allen Mitarbeitenden als gut und familiär beschrieben.
- Heißbegehrt sind unsere Nussecken, deren Rezept wir Ihnen nun verraten.

Unsere NUSSECKEN

- Die Gäste lieben sie -



Zutaten für ca. 12 Nussecken:

TEIG:

300 gr Mehl, 1 TL Backpulver, 130 gr Zucker, 1 P. Vanillezucker, 2 Eier, 130 gr Butter

BELAG:

6 El Aprikosenkonfitüre, 200 gr Butter, 200 gr Zucker, 4 El Wasser, 2 P. Vanillezucker, 200 gr gehackte Haselnüsse, 200 gr gemahlene Mandeln, 200 gr Kuvertüre dunkel

Zubereitung:

Zutaten für den Teig zu einem Mürbeteig verarbeiten. 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen. Auf gefettetem Backblech ausrollen. Aprikosenkonfitüre glatt rühren und gleichmäßig auf den Teig streichen. Butter in Topf zerlassen, Zucker, V-Zucker und Wasser hinzugeben und langsam erwärmen. Nüsse und Mandeln unterheben. Belag gleichmäßig auf Teig verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Ober- und Unterhitze) ca. 30 Min. backen. Nach dem Abkühlen in Dreiecke schneiden und Glasur auftragen.

Feiern im Bistro

Das Bistro bietet für viele Gelegenheiten das richtige Ambiente: Ob Geburtstagsfeier, Mittagessen oder Kaffeeklatsch mit Freundinnen.

42 Sitzplätze laden zu Mittagstisch oder Kaffee und Kuchen ein, 16 weitere Plätze bietet die Terrasse.

Die Sitzbereiche laden sowohl zum Kurzverweilen als auch zum längeren Besuch ein. Kleine und

größere Gesprächsgruppen finden ihren Platz an Sitzbänken oder Bistrotischen mit Barhocker. Man kann sich auch zurückziehen und mit einem Tablet-PC im Internet kostenlos stöbern. An der Theke, dem Herz und Schmuckstück des Bistros, findet sich auch immer ein Plätzchen.

Eine nette Zeit verbrachten auch Eva-Maria Flath und Agnes Dörr-Roet im Bistro. Nach Kaffee und Kuchen erhielten sie ihren Preis,

den sie beim Gewinnspiel bei der Meile der Menschlichkeit gewonnen hatten, von Dienststellenleiterin Gudrun Schneider.

