

[Startseite](#) | [Bern](#) | Dieses Lokal ist besonders sozial: Das Landhaus Liebefeld ist ihr Daheim

Dieses Lokal ist besonders sozial

Das Landhaus Liebefeld ist ihr Daheim

Sei es Burn-out, autistische Störungen oder Depressionen – im Restaurant beim Liebefeldpark haben drei Lernende trotz Belastung eine Ausbildung angefangen.



[Claudia Salzmann](#)

Publiziert: 16.11.2022, 19:46



Für die drei Lernenden ist das Landhaus Liebefeld mehr als ein Arbeitgeber: Cyrill Rauh, David Rothenbühler und Adrian Diener.

Foto: Raphael Moser

Freudig, um nicht zu sagen euphorisch, wird der Gast an der Réception empfangen. Die Angestellte Cathrin Lenert ist seit 6 Uhr da, hat Hotelgäste ausgecheckt, nimmt Essensbestellungen auf und Telefonanrufe entgegen. Lenert ist eine der 47 Angestellten im Hotel-Restaurant Landhaus Liebefeld. Viele Tische im Stübli sind reserviert, ein Trio und zwei Paare schon da. «Können wir bestellen?», fragt ein Gast. Die Angestellte eilt herbei, Block und Bleistift im Anschlag: «Selbstverständlich.»

Wer an blosser Leistung denkt, der tut dem Landhaus Liebefeld unrecht. Derzeit arbeiten hier neun Angestellte mit psychischen Erkrankungen. Ehemalige Burn-out-Patienten, frühere Drogenkonsumenten und jemand mit autistischer Störung arbeiten hier Seite an Seite. Eine Lernende ist gerade in der Klinik, weil sie mit einer Depression kämpft. Das erzählt der Geschäftsführer Thomas Christen.

Einer der Betroffenen ist David Rothenbühler, der seine Lehre hier im Landhaus absolviert. Der 22-Jährige bringt gerade den Haussalat an den Tisch. Adrett gekleidet mit Gilet, Krawatte und Hemd. Mit der Hand auf dem Rücken fragt er schüchtern, ob man lieber aus der Schüssel oder von einem Teller essen möchte. Das Stübli ist eng gestuhlt und jetzt voll besetzt.

Für Rothenbühler ist es die Zweitlehre, deshalb dauert sie anstatt drei nur zwei Jahre. «Meinen ersten Einsatz hatte ich an einem Bankett vor einem Jahr. Und danach bin ich einfach geblieben.» Sein Arbeitsverhältnis als Praktikant wurde von 20 auf 90 Prozent gesteigert und gipfelte in einem Lehrvertrag. «Nach einem Jahr Krankheit habe ich hier wieder den Spass bei der Arbeit entdeckt. Und einen solchen Teamspirit habe ich noch nie erlebt.» Gehe es jemandem nicht gut, dann helfe man aus. «Oder hängt eine Schicht dran, damit er heimgehen kann», sagt der Berner.

In der dreijährigen Servicelehre ist Cyrill Rauh. «Ich kann nicht gut mit Druck umgehen, aber hier bekomme ich Begleitung dabei», sagt der 21-Jährige. Vorher arbeitete er auf dem Bau, wo eine respektlose Hierarchie geherrscht habe. «Im Landhaus kann ich meine Persönlichkeit einbringen, habe direkten Kontakt zu den Kunden und fühle mich wie daheim.»

Pionierarbeit in Wabern

Neu sind solche Konzepte der Inklusion nicht: Seit 10 Jahren arbeitet in der Heitere Fahne bei der Gurtenbahn-Talstation in Wabern ein Team von Gastronomen, Kulturschaffenden und Sozialarbeitern eng mit beeinträchtigten Menschen zusammen. Viele haben eine psychische «Herausforderung oder eine besondere Ausgangslage», wie es Rafael Egloff ausdrückt. «Ein Drittel des Teams bringt einen solchen Rucksack mit, aber bei uns geht es primär um Anerkennung und kulturellen und gesellschaftlichen Ausdruck», sagt der 29-Jährige.



Das Team der Heitere Fahne bei einem seiner Jahreshöhepunkte, dem Gugus Gurten.

Foto: Raphael Moser

Dass kleine Gastrobetriebe wie das Landhaus oder der Verein Blindspot sich um die Inklusion kümmern, freut ihn. Von einem Trend könne man aber noch lange nicht sprechen. Die Annahme, dass so Lohnkosten eingespart werden können, widerlegt er: «Es braucht viel mehr Planung und Sorgfalt, bis jemand angekommen ist.» Für ihn persönlich sei es spannend, neue Arbeitsformen zu entwickeln, und die Heitere Fahne sei für ihn und viele im Team mehr als nur ein Arbeitgeber.

Ein Heimkommen

Genau das sagen die Lernenden im Landhaus Liebefeld auch. Aus der Küche hört man die Abwascher. Bei ihnen steht der Saucier Adrian Diener, der mit Tunnelblick seine Aufgaben ausführt. Wird es mal hektisch, so landet auch mal eine «Café de Paris»-Sauce auf dem Rehschnitzel. Das Küchenteam weiss um seine Fokussiertheit und hilft aus. Heute geht nichts schief, obwohl gerade die Winterkarte neu ist.

«Ich war vorher bei einer grossen Organisation, die Leute wiedereingliedert. Dort hat man mir nichts beigebracht.» Hier im Landhaus war der 19-Jährige schon an Stationen wie Beilagen und kalten Speisen, und jetzt ist er als Saucier für Fleisch und Saucen zuständig. Plötzlich steht Thomas Christen da. «Du musst in die Nachhilfestunde», sagt er. Adrian Diener sagt: «Ich werde meine Verspätung erklären.» Steht zackig auf, und weg ist er.



Geschäftsführer Thomas Christen mit Landhaus-Eigentümerin Jacqueline Wander und Küchenchef Yaki Gallardo im Keller ihres Restaurants.

Foto: Nicole Philipp

Die Aufmerksamkeit ihres Chefs Thomas Christen schätzen alle drei Lernenden. Er ist der Drahtzieher hinter dem Konzept. «Die Betreuung braucht viel Zeit, aber sie

ist es mir wert.» Das geht so weit, dass er ein Zimmer für Angestellte im Haus zur Verfügung stellt und eine Wohngemeinschaft für sie auf seinen Namen mietet. Der 38-jährige Berner – privat dreifacher Vater – bilanziert: «Auch die Lernenden sind meine Kinder.»

Claudia Salzmann ist seit 2009 bei Tamedia. Im Ressort Bern schreibt sie primär über Gastronomie. Parallel studiert sie im Master Multimedia Journalismus an der HKB Bern und doziert am MAZ in Luzern. [Mehr Infos](#)

 @C_L_A

Fehler gefunden? [Jetzt melden.](#)

24 Kommentare