

Lörrach

# Von Mensch zu Mensch: Das Miteinander feiern

Die Oberbadische, 05.06.2016 21:41 Uhr



Helmut Ressel, Leiter der Lörracher Lebenshilfe, beim Jubiläumsfest des Glashauses Foto: Ursula König Foto: Die Oberbadische

Lörrach (uk). Zum Feiern hat das Café-Bistro Glashaus allen Grund: Der Integrationsbetrieb, in dem Menschen mit und ohne Behinderung Hand in Hand arbeiten, bietet seit zehn Jahren hochwertige Köstlichkeiten an. Zudem scheint das Miteinander von Menschen mit und ohne erhöhten Hilfebedarf bestens zu funktionieren.

Zum Jubiläumsfest am Samstag, rund um den Chesterplatz konnte der Geschäftsführer der Lebenshilfe, Helmut Ressel, nicht nur viele Stammkunden und Fans der angekündigten Bands begrüßen. Er zeigte sich um die Mittagszeit mit der Resonanz sehr zufrieden, auch wenn die Wetterlage, zumindest am Vormittag, nicht vielversprechend war.

Das zeitlich nahezu parallel verlaufenden Schokofest in Lörrach bescherte auch dem Glashaus Standort einen regen Zulauf, von dem nicht nur der kulinarische Markt profitierte und viele Kinder dank Spiel- und Schminkangeboten ihren Spaß hatten. Für Feinschmecker gab es einige Spezialitäten zu entdecken, auch der kleine Hunger konnte bestens gestillt werden. Direkt vor dem Glashaus war ein Stand des integrativen Gastronomiebetriebes aufgestellt, der in gewohnter Qualität des Angebotes und Freundlichkeit der Mitarbeiter zum Genießen und Verweilen einlud. Der Schwerpunkt des Festes lag naheliegenderweise auf der

kulinarischen Vielfalt, wozu auch einige der Partner des Glashauses mit kreativen Ideen beigetragen hatten. Von „süß und fruchtig“ bis „herzhaft knackig“ galt es, viele Gaumenfreuden zu entdecken.

Essen mit Zeit und Muße zu würdigen, das ist ganz im Sinne des „Slowfood“-Vereins, der mit einem Info-Stand vertreten war. Für beste Stimmung sorgten „Steffi Lais und Mario Enderle“ mit rockig-poppigen Klängen, auch die Mundart-Rockband „Bändisch“ war angekündigt. Beim Jubiläumsfest zeigte sich auch einer breiteren Öffentlichkeit, wie selbstverständlich ein Miteinander unterschiedlicher Menschen sein kann. Somit steht das „Glashaus“ für ein gelungenes inklusives Modell, das längst auch in anderen Regionen Schule gemacht hat.

Zum Erfolgsrezept gehört nicht nur ein gastronomischer Ansatz, der auf Frische, Regionalität und fairen Handel setzt. Die saisonal ausgerichtete Küche kann so umweltfreundlich durch das Ganze Jahr Frische und Geschmack bieten. Neben dem passenden Arbeitsplatz, an dem jeder Mitarbeiter sein Potenzial entfalten kann, bringt sich das Glashaus auch in das Leben mitten in der Stadt ein und beteiligt sich an vielen Veranstaltungen. [www.glashaus-loerrach.de](http://www.glashaus-loerrach.de)