

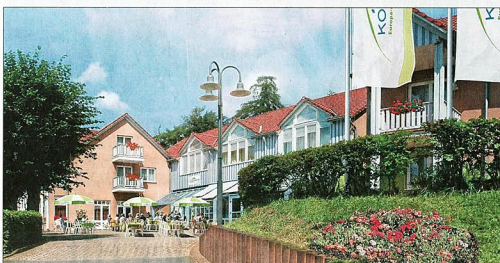
Juwel an exponierter Stelle

Mit Kochsberg wurde von den Werraland-Werkstätten ein Integrationshotel geschaffen, das den Tourismus belebt

VON TOBIAS STÜCK

GREBENDORF. Gerd Hoßbach, Geschäftsführer der Werraland-Werkstätten, hat einen großen Wunsch. Er möchte behinderte und nichtbehinderte Menschen zusammenbringen. Sei es im Alltag, in der Freizeit oder im Beruf. Eine gute Möglichkeit hat er jetzt mit der Europa-Akademie auf dem Kochsberg in Grebendorf gefunden. Die Werraland-Beschäftigungsgesellschaft (WeBeG) hat das Tagungshotel jetzt vom Werra-Meißner-Kreis gepachtet. Entstanden soll dort oben ein Integrationshotel, in dem auf der einen Seite behinderte und nichtbehinderte Menschen im Urlaub zusammenkommen, aber auf der anderen Seite auch gemeinsam den Hotelbetrieb führen. Seit diesem Monat läuft die Gastronomie bereits, im Herbst soll auch das Hotel komplett fertig gestellt sein.

Integrationshotels wie Kochsberg, in denen verschiedenste Menschen aufeinandertreffen, gibt es in Deutschland noch recht selten. „24 gibt es zurzeit“, hat Gerd Hoßbach gerade während einer Messe erfahren. Der Markt wachse aber rasant. „Das Prestige solcher Integrationshotels steigt sowohl bei Firmen als auch bei Familien“, sagt Rainer Koch, der Betriebsleiter von Kochsberg. Es sei schick, soziale Kompetenz zu demonstrieren.



Im Sommer wird vor dem Hotel auf Kochsberg ein Biergarten mit einem herrlichen Blick über die Werratal-Seenplatte eröffnet. Zurzeit läuft das Restaurant bereits an sieben Tagen die Woche. Das Hotel wird wohl im Herbst endgültig fertig.

Foto: Krollner

Die Europa-Akademie bleibt auch die nächsten Jahre im Besitz des Kreises, der die Anlage 1990 gebaut hatte. Die WeBeG hat sich ein Vorkaufsrecht gesichert. Der Eigenbetrieb Jugend Freizeit Bildung des Kreises war an die Werraland-Werkstätten herangetreten, nachdem klar war, dass der aktuelle Pachtvertrag auslaufen würde. „Das Betreiben der Europa-Akademie ist an ein Konzept geknüpft“.

sagt Matthias Schulze, Leiter des Eigenbetriebs. Ein „nur“ gewerblicher Gastronom hätte die Europa-Akademie rechtlich nicht pachten dürfen. Mit der Lösung sind jetzt beide Seiten zufrieden.

„Wir haben ein Juwel an exponierter Stelle bekommen“, sagt Gerd Hoßbach. Die WeBeG will Kochsberg dazu nutzen, die Region touristisch voranzubringen. „Kochsberg Rei-

sen“, der Anbieter für betreuten Urlaub der Werraland-Werkstätten, hat ganze Arrangements zusammengestellt, die Touristen in das Werratal locken sollen. Dafür werden gerade die Zimmer umgebaut. Sechs der 30 Zimmer des Hotels sind barrierefrei. Positiver Zufall für das Hotel in Grebendorf ist die Schließung der renommierten Hotels Stadthalle und Schloss-Hotel. Kochsberg

wird voraussichtlich von dem Deutschen Hotel- und Gaststättenverband mit drei Sternen ausgezeichnet.

Durchgangsverkehr ist in der Anlage mit dem herrlichen Ausblick über das Werratal ebenfalls willkommen. Das Restaurant ist bereits in Betrieb, im Sommer wird ein Biergarten eröffnet. www.europa-akademie-werrameissner.de



Fließige Küchenhilfen perfekt integriert: (von links) Lisa Reckelkamm, Daniela Martin und Sarah Schweitzer.

„Subventionen kann jeder haben“

Auf Kochsberg werden fortan über 20 Menschen arbeiten - „Benachteiligte“ und „Normale“ Hand in Hand. Köche, Küchenhilfen, Restaurantfachkräfte, Zimmermädchen und Büroangestellte sind vertreten. Der erste Auszubildende arbeitet als Koch, im Sommer kommt ein zweiter Azubi dazu. Sechs Schwerbehinderte sind beschäftigt. Arbeitgeber ist der Integrationsbetrieb Werraland-Beschäftigungsgesellschaft (WeBeG).

Ein Integrationsbetrieb beschäftigt einen besonders ho-

hen Anteil an Menschen mit Behinderung unter tariflichen Vorgaben. 65 Menschen arbeiten zurzeit bei der WeBeG. „Mehr als die Hälfte davon haben eine Schwerbehinderung“, erklärt Gerd Hoßbach. Für diese individuellen Arbeitsplätze werden Subventionen gezahlt. Die stehen allen Betrieben zur Verfügung, wenn sie behinderte Menschen beschäftigen. Für die WeBeG heißt das: 14 Prozent der jährlichen Lohnsumme machen Subventionen aus, die restlichen 86 Prozent muss die 2002 gegründete GmbH

selbst erwirtschaften.

Die Arbeit mit Behinderten in der Gastronomie sei kein Problem, die Qualität leide nicht. Eher im Gegenteil. „Die Qualität ihrer Arbeit ist meist noch besser, weil zweimal drübergeschaut wird“, sagt Hoßbach. Die Arbeitsplätze würden nach den Fähigkeiten der Mitarbeiter geschaffen.

Der Anteil an Schwerbehinderten an der Arbeitslosenquote sei immer noch unverhältnismäßig hoch, sagt Hoßbach, weil Unternehmen oftmals noch vor ihrer Einstellung zurückschrecken. (ts)