

Ausziehen – aber wohin?

Die Hochschule Luzern hat über 800 Menschen mit geistiger oder körperlicher Beeinträchtigung nach ihren Wohnwünschen befragt. Studienleiter und Behindertenorganisation orten Verbesserungen. Gefragt sei auch die Politik.

Alexander von Däniken

Im eigenen Studio, in einer WG oder einem Heimzimmer? Auch Menschen mit einer geistigen oder körperlichen Beeinträchtigung dürfen mitbestimmen, wie sie wohnen. So schreibt es die UNO-Behindertenrechtskonvention vor, welche die Schweiz 2014 ratifiziert hat. Ob im Kanton Luzern diese Vorgabe auch umgesetzt wird, hat das Departement Soziale Arbeit der Hochschule Luzern in den letzten elf Monaten untersucht. Nun liegen die Ergebnisse der Studie vor, an der zahlreiche Institutionen mitgewirkt haben. Demnach sind 85 Prozent der befragten Menschen mit Behinderung mit ihrer Wohnsituation zufrieden.

Studienleiter René Stalder: «Es ist erfreulich, zu sehen, dass Menschen mit einer Beeinträchtigung grundsätzlich mit ihrer Wohnsituation zufrieden sind. Aber die Frage bleibt

offen: Sind sie es tatsächlich?» Die Zufriedenheit mit einer aktuellen Situation hänge nämlich auch davon ab, ob Alternativen bekannt und für die betreffende Person auch in Reichweite seien. Hier seien die verschiedenen Organisationen gefragt, den Menschen mit einer Beeinträchtigung auch eine Auswahl zu bieten. «Es wurde zum Beispiel mehrfach der Wunsch geäussert, im ursprünglichen Wohnort oder zumindest in der Nähe bleiben zu können.»

Kritik an Detailgrad der Studie

Dass 15 Prozent der befragten Menschen mit einer Beeinträchtigung mit ihrer Wohnsituation unzufrieden sind, überrascht Ursula Limacher nicht. Die Geschäftsleiterin von Traversa, einem Netzwerk mit stationären und ambulanten Angeboten für Menschen mit einer psychischen Erkran-

kung, sagt: «Wahrscheinlich ist ein ähnlicher Anteil in der generellen Bevölkerung mit der eigenen Wohnsituation unzufrieden.» Das heisse natürlich nicht, dass die Institutionen nicht genau analysieren sollen, wie es um die Wohnbedürfnisse und -wünsche der Menschen in ihren Organisationen steht.

Dabei gebe es gesellschaftliche und finanzielle Grenzen. So zeige die Studie zu wenig detailliert auf, welche Menschen mit welcher Behinderung wie autonom leben wollen. «Es ist bedeutend anspruchsvoller, Wahlfreiheit umzusetzen, wenn eine schwerstbehinderte Person allein in einer Zweizimmer-Wohnung leben möchte und dafür auf 15 Betreuerinnen und Pflegepersonen angewiesen ist.»

Die Kritik, in der Studie werde zu wenig aufgezeigt, welche Menschen welche Bedürfnisse hätten, weist Studienlei-

ter René Stalder von sich: «Hier sind die Institutionen näher dran. Zentral ist jetzt, dass die Angebote stärker auf die Wünsche von jungen Erwachsenen und Schülerinnen und Schülern mit Beeinträchtigung ausgerichtet werden. Wie die Studie

«Wenn man eine Auslastung von 95 Prozent haben muss, um kostendeckend zu sein, bleiben kaum Plätze übrig, um Wechsel zu ermöglichen.»

Ursula Limacher
Traversa-Geschäftsleiterin

zeigt, ist in dieser Gruppe der Wunsch nach einer möglichst autonomen Wohnform besonders gross.»

Über 800 nahmen an Befragung teil

63 Schülerinnen und Schüler hätten an der Befragung teilgenommen; zusätzlich zu den 763 erwachsenen Menschen mit einer geistigen oder körperlichen Beeinträchtigung. Darüber hinaus hat Stalders Team auch Gruppengespräche geführt. «Dabei sind wichtige Inputs gekommen, die nun zwingend angegangen werden müssen.»

Laut Ursula Limacher sind die Institutionen aktuell immer noch finanziellen Zwängen ausgesetzt, welche die Durchlässigkeit der unterschiedlichen Angebote erschweren. «Wenn man eine Auslastung von 95 Prozent haben muss, um kostendeckend zu sein, bleiben kaum Plätze übrig, um Wechsel

zu ermöglichen.» Die Studie könne aber Gesellschaft und Politik als Anstoss dienen, «die von der Schweiz ratifizierte UNO-Behindertenrechtskonvention endlich richtig umzusetzen». Die Organisationen für Menschen mit Behinderung könnten diese Aufgabe nicht allein lösen.

Forum oder Netzwerk als Fortsetzung

René Stalder hofft denn auch, dass die Erkenntnisse aus der Studie künftig in Form eines Forums oder eines Netzwerks eine Fortsetzung finden, denn: «Dass so viele Institutionen und Vereinigungen an diesem Thema gearbeitet haben, ist sehr erfreulich und birgt viele Chancen.» Diese zuzulassen, sei auch Aufgabe der Politik. So werde die Durchlässigkeit der Angebote tatsächlich wegen Fehlanreizen in der Finanzierung verunmöglicht. Hier brauche es Reformen.

Luzern hat wieder Sternerestaurants

Das «Lucide» und das «Maihöfli» erhielten einen Michelin-Stern. Das bedeutet neben grosser Befriedigung auch mehr Aufwand.

Hugo Bischof

Das Restaurant Maihöfli von Oscar de Matos und das Restaurant Lucide von Michèle Meier in der Stadt Luzern wurden mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet. De Matos, der seine Lehre im spanischen Restaurant El Bulli des Dreisternekochs Ferran Adrià machte, übernahm das «Maihöfli» im Jahr 2018 zusammen mit seinem Team. Meier, die bei Nik Gyax im «Löwen» in Thörigen lernte, kocht mit ihrem Team seit April 2019 im Restaurant Lucide im KKL Luzern. Gemäss Mitteilung des Restaurantführers Guide Michelin hat Luzern nun erstmals nach zehn Jahren wieder Sternerestaurants. Das Letzte war das «Jasper» im «Palace», das heute «Mandarin Oriental» heisst.

Ein Michelin-Stern ist die wohl höchste Auszeichnung, die es in der Gastronomie zu gewinnen gibt. Für das ausgezeichnete Restaurant ist es vergleichbar mit dem Aufstieg eines Fussballteams in die Champions League. Entsprechend gross war die Freude am Dienstag in den beiden Betrieben. Gefeiert wurde jeweils mit den ganzen Teams. «Alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind für den Erfolg wichtig, vom Koch über den Sommelier bis zum Serviceangestellten», so Oscar de Matos.

Wieso dauerte es so lange?

Doch wieso dauerte es so lange, bis die Stadt Luzern wieder in der obersten Gastro-Liga mitspielt? Es spreche nicht gegen die Gastronomie in der Stadt Luzern, dass es hier über längere Zeit keine Sternerestaurants gegeben habe, sagt Patrick



Links: Oscar de Matos und sein Team vom «Maihöfli». Rechts: Michèle Meier vom «Lucide».



Bilder: Dominik Wunderli (Luzern, 18. Oktober 2022)

Grinschgl, Präsident des Branchenverbands Gastro Region Luzern: «In Luzern gibt es eine grosse Vielfalt hochstehender Restaurants. Man muss nicht nach Zürich fahren, um ein gutes Restaurant zu finden.»

«Ein Michelin-Stern ist eine ganz besondere Auszeichnung, die für eine herausragende

Qualität spricht», erklärt Grinschgl. Er betont gleichzeitig: «Die damit einhergehenden Kosten und Anforderungen steigen markant. Es braucht mehr Personal in der Küche. Alle Speisen müssen vor Ort hausgemacht sein.»

Auch der Aufwand für den Service sei viel grösser: «Es

braucht gelerntes Personal, was höhere Lohnkosten nach sich zieht.» Grinschgl: «Einen Michelin-Stern zu gewinnen, ist das eine. Die Kundschaft für die damit einhergehenden höheren Menüpreise zu finden, ist die Hauptschwierigkeit.»

Der höhere Aufwand zeige sich auch in Details: «So müssen

etwa sowohl die Tischtücher als auch die Servietten aus Stoff sein.» Dass ambitionierte Restaurants auf dem Land eher auf die Michelin-Auszeichnung angewiesen seien als solche im städtischen Umfeld, glaubt Grinschgl nicht: «Die Ausgangslage ist ähnlich.» Ein Michelin-Restaurant wie im Park-Hotel

Vitznau bewege sich ohnehin «in einer eigenen geschlossenen Umgebung».

Der Guide Michelin wurde 1900 in Paris gegründet. Nach Unternehmensangaben beschäftigt er in Europa für die zwölf europäischen Restaurant- und Hotelführer insgesamt 85 Kritiker, die grenzüberschreitend eingesetzt werden können. Bewertungskriterien sind «die gleichbleibende Qualität der Zutaten und deren Frische, ihre fachgerechte Zubereitung, die Harmonie der geschmacklichen Verbindung sowie die Innovation und Einzigartigkeit der Gerichte, die sich in Kreativität und persönlicher Note widerspiegeln». Maximal sind drei Sterne möglich.

Die Bewertung erfolgt strikt anonym. «Die Michelin-Kritiker besuchen die Restaurants ohne Ankündigung und ohne dass wir wissen, wann sie kommen und wer sie sind», sagt Walter «Willy» Willimann, Mitinhaber des Restaurants Maihöfli. Das Erfolgsrezept erklärt er so: «Es reicht nicht, einfach ein neues Cordon-bleu-Rezept zu erfinden. Es ist wie in der Kunst. Man muss einen eigenen Weg finden und diesen konsequent verfolgen. Dann wird man belohnt.»

Ein Michelin-Stern sei wohl der Traum jeder Köchin und jedes Kochs, sagt Michèle Meier vom «Lucide». «Dass wir ihn jetzt erhalten, ist einerseits eine Bestätigung, andererseits ein Ansporn für mich und das Team, unseren Weg weiterzugehen.» Die Bekanntgabe der Auszeichnung hat sowohl im «Lucide» als auch im «Maihöfli» bereits unmittelbare Auswirkungen: Die Restaurants werden mit Anfragen überhäuft.