

# Gastronomie im Schoeler-Schlösschen

Eine Gegenüberstellung der Konzepte des Bezirksamtes und der Bürgerinitiative Schoeler-Schlösschen

## Konzept: Bezirksamt

„In das Konzept eingeschlossen ist die Wiedereröffnung eines kleinen Cafés im EG als niedrigschwelliger Kommunikationsort für die Nachbarschaft. Der Betrieb wird durch einen sozialen Träger sichergestellt, der dieses Cafe mit behinderten Menschen bzw. als Zuverdienstmöglichkeiten betreibt.“ (Quelle: „Denkmal- und behindertengerechte Sanierung der Innenräume des Schoeler-Schlösschens zum lebendigen soziokulturellen Zentrum am Schoeler-Park“ als „Anlage zum Antrag auf Gewährung einer Zuwendung aus Mitteln der Stiftung Deutsche Klassenlotterie“ Seite 5 [abgerufen am 26.11.2015]

[http://www2.becker2011.de/uploads/lotto\\_antrag\\_anlage\\_endfassung.pdf](http://www2.becker2011.de/uploads/lotto_antrag_anlage_endfassung.pdf)

### Anmerkung der BI:

*Das Cafe ist rechts vom Eingangsflur geplant. Die Raumgröße von etwa 34 m<sup>2</sup> lässt ca. 20 Sitzplätze zu. Der Küchenraum mit ca. 9m<sup>2</sup> soll als Cafeküche eingerichtet werden.*

## Konzept: Bürgerinitiative Schoeler-Schlösschen

Das Cafe/Restaurant (*folgend „Schoeler“ genannt*) ist mit ca. 78 m<sup>2</sup> und 76 Plätzen integraler Bestandteil des Soziokulturellen Programms und wird von der gGmbH bewirtschaftet und nicht verpachtet. Ein Raum von ca. 46 m<sup>2</sup> und max. 40 Plätzen kann z.B. für Hochzeitsgesellschaften, Familien- Weihnachts- oder Firmenfeiern vermietet werden.

Das *Schoeler* wird auch als barrierefreier Bürgertreff ohne Verzehrzwang geplant. Speisen und Getränke werden moderat kalkuliert, damit jeder das *Schoeler* aufsuchen kann.

Das *Schoeler* wird von einem professionellen Team unter Führung einer Vollzeit-Köchin geleitet. Die Küche von ca. 21 m<sup>2</sup> soll technisch als professionell ausgestattete Restaurantküche eingerichtet werden.

**Allein die Gaststätten in Soziokulturellen Zentren erwirtschaften erfahrungsgemäß ca. 40% des Jahreshaushalts der Einrichtung.**

Das Getränke- und Speisenangebot basiert auf regionalen Produkten von Berliner Lebensmittel- und Getränkemanufakturen, aus solidarischer Landwirtschaft im Nahbereich und auf der Überschussproduktion der Gartenkolonien Bundesallee und Oeynhausens.

Der Garten des Hauses soll als Nutzgarten so angelegt werden, dass er für das ganze Jahr Gemüse und Kräuter für das Restaurant liefern kann. Zur Förderung der Artenvielfalt werden Gemüse und Kräuter angebaut, die wegen ihres unterschiedlichen Wachses für die Massenvermarktung ungeeignet sind.

Dabei sollen Kinder, Jugendliche und Erwachsene in Gestaltung und Pflege ehrenamtlich unter Anleitung eingebunden werden.

Produkte, die in Verdacht stehen, dass sie mit Kinderarbeit oder sozialer Ausbeutung erzeugt wurden, sollen auf keinen Fall im *Schoeler* Verwendung finden. Da Wilmersdorf als **Fairtrade-City** gilt, sollen auch weitestgehend Fairtrade-Produkte verarbeitet werden.

Passend zu Veranstaltungen wie z.B. Projektwochen, wird das Kulturprogramm mit einem Getränke- und Speisenangebot ergänzt (z.B. Spanische Woche mit Sangria und Paella).

In den warmen Tagen soll „Schoelers Vorgarten“ für die Gäste möbliert werden. Neben den Angeboten der Speisekarte, werden u.a. auch Sonderveranstaltungen angeboten, wie zum Beispiel Brunch mit Lesung oder Musikdarbietungen.

Berlin, 26.11.2015

Rainer Wittek

Sprecher der Bürgerinitiative »Schoeler-Schlösschen«

© 2015 [CC BY-NC-ND 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/)