



## **Inklusion in der Gastronomie – geht denn das überhaupt?**

Natürlich, warum denn nicht? - würde ich sofort und ohne Umschweife antworten. Allerdings spüre ich auch, noch während ich das schreibe, wie sich die fassungslosen Blicke meiner Kollegen vorwurfsvoll gegen mich richten. Ich kann es ihnen nicht einmal verdenken, hat doch für Viele das Wort Inklusion etwas Befremdliches, vielleicht sogar etwas bedrohliches, aber auf jeden Fall etwas unbequemes an sich. Muss es aber nicht. Wenn man weiß, was Inklusion ist. Und wenn man weiß, wie man sich Inklusion zunutze machen kann.

Jeder von uns war im Laufe seines Lebens Teil einer Inklusion bzw. mehrerer Inklusionen, denn Inklusion bedeutet nichts anderes als Einschließen. Einschließen im Sinne von Einbeziehen, Willkommen heißen, Teilhaben lassen – im Leben, in der Familie, der Schule, dem Berufsleben und in unserer Gesellschaft. Klingt eigentlich ganz einfach und sollte auch genauso selbstverständlich sein – ist es aber leider nicht. Zumindest für einen Teil unserer Mitmenschen nicht. Mitmenschen, denen das Leben von Beginn an ziemlich viele ‚Zitronen‘ mit auf den Weg gegeben hat, die so anders sind, dass es uns einfacher erscheint, sie aus unserem (Berufs-)Leben fernzuhalten. Die sogar so anders sind, dass Gesetze erlassen werden müssen, um uns daran zu erinnern, dass ‚Normal‘ beim Menschen eigentlich ‚Vielfalt‘ bedeutet.

Natürlich bedarf es eines Umdenkens unsererseits, wenn wir diese Vielfalt in unsere Betriebe holen wollen. Und natürlich bedeutet das auch erst einmal einen Mehraufwand. Außerdem müssen wir uns von der Vorstellung lösen, dass wir mit der Ausbildung dieser Menschen Nationalmannschafts-Nachwuchsköche heranziehen könnten.

Aber mal ganz ehrlich, wie viele der von uns bislang ausgebildeten Köche sind uns tatsächlich erhalten geblieben? Wie viele von denen kommen tagtäglich in unsere Küchen und erledigen loyal und zuverlässig Arbeiten, für die andere sich zu schade sind? Und genau das ist der Punkt. Oder vielmehr das Problem. Denn diese Köche sollten eigentlich das stabile Fundament unserer funktionierenden Küchen sein. Nur sind sie das nicht. Die meisten Fundamente weisen inzwischen eklatante Risse auf. Viele bröckeln sogar schon regelrecht auseinander. Und das nur, weil uns die breite Masse gut und solide ausgebildeter Köche schlichtweg fehlt.

Es gibt viele Gründe, Umstände, Fehlentscheidungen und Entwicklungen, die zu diesem Dilemma geführt haben. Aber es gibt auch eine Lösung. Sie beginnt mit uns. Mit unserem Umdenken. Und mit ein bisschen Mut, sich auf die Vielfalt einzulassen.

Ihr Thomas Friess