

GEBENSTORF

Integrationsprojekt trifft auf gehobene Küche: So läuft es im umgebauten Restaurant «Cherne»

Das Restaurant im Zentrum von Gebenstorf wurde nach einer mehrmonatigen Umbauzeit im September wiedereröffnet. Jetzt gibt es hier ein spezielles Ambiente, gehobene Küche und ein sozial orientiertes Arbeitskonzept. Wie das Restaurant im Dorf ankommt.

Hans-Caspar Kellenberger

02.12.2021, 05.00 Uhr

Merken

Drucken

Teilen



Der Gebenstorfer «Cherne» hat im September neu eröffnet. Küchenchef Adrian Amrhein, Trinamo-Geschäftsführer Reto Schaffer und Chef de Service Marcel Steiner sind stolz auf das Restaurant.

Sandra Ardizzone

Hier trifft das späte 19. Jahrhundert auf die Moderne: Diesen Eindruck erhält, wer das umgebaute Restaurant Cherne in Gebenstorf betritt. Farben und florale Muster beschreiben die Wiedergeburt der «Belle Epoque», während die Beleuchtung und die Möbel den Gast daran erinnern, dass wir im dritten Jahrzehnt des 21. Jahrhunderts sind.

Am 4. September wurde der «Cherne» wiedereröffnet. Neue Pächterin ist

die Trinamo AG. Das Unternehmen bietet aktuell in über 50 Werkstätten und Betrieben im Kanton Aargau Einsatzplätze für Menschen, die Sozialhilfe beziehen und Unterstützung benötigen. Neu gehört nun auch der «Cherne» dazu, als sechstes Projekt des Sozialbetriebs im Bezirk.

Der Betrieb sei ganz gut angelaufen, wie Trinamo-Geschäftsführer Reto Schaffer sagt. «Das Restaurant ist fast jeden Mittag voll.» Die Abende seien nicht immer ausgebucht. «Wir sind noch nicht da, wo wir sein sollten», relativiert der Geschäftsführer. «Es gibt immer wieder Durchhänger.»



Im neuen «Cherne» wird Gourmetkost serviert.

Sandra Ardizzone

Im neuen «Cherne» arbeiten acht Festangestellte zusammen mit bis zu 15 leistungsberechtigten Teilnehmerinnen und Teilnehmern aus der Sozialhilfe. Die Festangestellten leiten die anderen an. So wird auch die hohe Qualität des Restaurantbetriebs sichergestellt. Das Essen, das hier serviert wird, gehört zur gehobenen Küche, was sich bei einem Besuch unschwer feststellen lässt.

AUCH INTERESSANT



**In Baden wird beim
Schadenmühlestich die neue SBB-
Brücke montiert**

abo+ 23.05.2022



**Motorradfahrer durchbricht
Strassensperre - Polizei sucht
Zeugen**

23.05.2022

Damit habe man die Menschen nicht vor den Kopf stossen wollen, sagt Schaffer. Aber es musste ein anderes Konzept als dasjenige des Vorgängers

benannt. Aber es müsste ein anderes Konzept als dasjenige des Vorgängers her. Natürlich müsse aber noch vieles getan werden. Der Platz vor dem «Cherne» könne noch besser bespielt werden. Voraussichtlich im Frühling soll der Aussenbereich nochmals angegangen werden.

Menschen eine Perspektive bieten

Das Umfeld im «Cherne» ist dynamisch und trotzdem spannungsfrei. Die Festangestellten sind unter anderem darin geschult, dass zwischen Küche und Service kein Stress entsteht. «Natürlich haben wir auch Sozialpädagogen, die das Projekt betreuen», sagt Schaffer. Vor Ort sind es aber die Mitarbeiter, wie zum Beispiel Chefkoch Adrian Amrhein und der Chef de Service Marcel Steiner.



Chef de Service Marcel Steiner bringt Gästen das Tagesmenü.

Sandra Ardizzone

«Unser Ziel ist es, die Menschen wieder aufzubauen, ihnen eine Perspektive zu geben, damit sie danach in den Arbeitsmarkt zurückkehren können», sagt Schaffer. «Ich will den Menschen eine zweite, dritte oder auch zehnte Chance geben», sagt er. Eine Integration gelinge am besten im normalen Umfeld, da wo man herkomme und wo man echte Gäste habe – so wie hier im Gebenstorfer «Cherne».

«Für viele Menschen ist es ein grosser Schritt, wieder eine Struktur zu haben.»

Viele im Dorf hätten das Projekt mitgetragen, schwärmt Schaffer. Auch viele Vereine aus dem Dorf kommen ins Restaurant. «Ein Zeichen, dass die Zusammenarbeit gut klappt», findet Schaffer. Gerne würde er die Vereine noch mehr einbinden: «Wir wollen ein Magnet für das Dorfleben werden, denn ohne das Dorf geht es nicht. Wir wollen Gebenstorf das Herz zurückgeben.»

Genügend Raum im Dorf vorhanden

Nicht alle sind überzeugt vom neuen Konzept. So wurde in einem Leserbrief beklagt, dass die Gebenstorfer nun kein Dorfrerestaurant mit Stammtisch und «Sääli» mehr hätten und den Vereinen jetzt Räumlichkeiten fehlen würden, wo sie ihre Sitzungen abhalten oder nach Proben einkehren können.

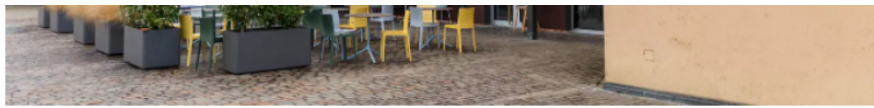


Der Stein des Anstosses: Das ehemalige «Sääli» ist jetzt ein Eingangsbereich mit integriertem Delikatessenladen.

Sandra Ardizzone

«Wir haben im Dorf genügend Räume für die Vereine», sagt Gebenstorfs Gemeindeammann Fabian Keller (Mitte) dazu. Mit dem oberen Schulhaus, der Aula, dem Gemeindesaal oder der Mehrzweckhalle habe man im Dorf immer Räume anzubieten, wenn Vereine anfragen. Dazu gebe es auch noch das Restaurant Frohsinn, wo ebenfalls einige Vereine tagen. «Das funktioniert gut», so der Ammann. Weiter sei die Gemeinde dabei, die bestehenden Räume zu optimieren – insbesondere rund um den «Cherneplatz». Ausserdem würden viele Vereine bereits den angebauten Delikatessenladen im neuen «Cherne» als Tagungsort nutzen.





Der Platz vor dem «Cherne» soll in Zukunft ein Magnet für das Dorfleben sein.

Sandra Ardizzone

Die Gemeinde Gebenstorf hatte den «Cherne», nachdem der Pachtvertrag mit der Brauerei Müller AG im September 2020 und auch der Mietvertrag mit dem damaligen Wirt ausgelaufen war, für 900'000 Franken umgebaut. Dem Kredit hatten die Stimmberechtigten an der Wintergmeind zugestimmt, wie auch der Leistungsvereinbarung mit der Trinamo AG.

Der Umbau dauerte bis im Sommer dieses Jahres. Dabei konnte die Trinamo AG auch mitreden: «Die Gemeinde hat uns bei der Gestaltung des Restaurants viel Spielraum gegeben. Dasselbe gilt für das Architekturbüro Merlo», sagt Reto Schaffer. Den Umbau der Küche übernahm Gebenstorf, das gesamte Mobiliar die Trinamo AG. Der Pachtvertrag des Unternehmens läuft vorerst bis Ende 2025. Die Gemeinde erhofft sich durch die Zusammenarbeit mit der Trinamo AG eine administrative Entlastung der Sozialen Dienste sowie eine Reduktion der Sozialhilfeausgaben.



Blick in den umgebauten «Cherne».

Sandra Ardizzone



Mehr zum Thema:

[Gebenstorf](#)

[Fabian Keller](#)

[Müller Bräu](#)

[Restaurants](#)

[Service](#)

[Sozialhilfe](#)

Für Sie empfohlen

Jetzt anmelden >

Melden Sie sich an und erhalten Sie hier Ihre individuellen Leseempfehlungen.



• UKRAINE-NEWSBLOG

Nach drei Monaten Krieg: Mindestens 3930 zivile Todesopfer – 6,5 Millionen Menschen geflohen

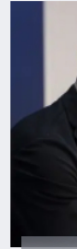
Online-Redaktion · vor 23 Minuten



LATE-NIGHT-SHOW

Gratis-Ferienreise oder Moral? Jan Böhmermanns machte ein soziales Experiment vor laufender Kamera

Sabine Kuster · vor 3 Stunden



• DAVO

Selens ++ Self Ronalc ist kra

Stefan Bi
Online-Te

Aktuelle Nachrichten



abo+ INTERAKTIVE KARTE

Gaspreise steigen auch im Aargau: So viel teurer wurde es in Ihrer Gemeinde

In rund der Hälfte der Aargauer Gemeinden spielt Gas in der Energieversorgung eine grössere Rolle. Wie sich die Preise je nach Region unterscheiden, wo es wie viel teurer wurde – und woher die Unterschiede rühren.

Mark Walther und Stefan Trachsel · 23.05.2022



abo+ HABSBURG

Kurioser Vorfall bei



UNWETTER

Über 22'000

Arbeiten an «Belindas Loch»: Riesenstein mit wohl kultischer Bedeutung verschwunden

Maja Reznicek · vor 3 Stunden

Blitzeinschläge: Das waren die heftigsten Gewitter vom Montag

23.05.2022



abo+ WELTFUSSBALLVERBAND

Heimlicher Umzug nach Katar? Fifa-Chef Infantino: «Ich zahle Steuern in Zürich – und der Hauptsitz bleibt auf jeden Fall hier!»

Patrik Müller · vor 3 Stunden



RÜCKKEHRWUNSCH

«Ich will zurück zu meinem Freund, er kann das Land nicht verlassen»: Geflüchtete Ukrainerinnen und Ukrainer stehen vor ungewisser Zukunft

Hans-Caspar Kellenberger · vor 3 Stunden



Mein Job. Meine Region.

ANZEIGE



Fachspezialist Elektrot...

Aviando Professionals AG



Apotheker als Stellvert...

Coop Vitality AG



Product Manager Nied...

Aviando Professionals AG