

Hochwertige Gastronomie trifft soziales Engagement

Café im Kunsthaus startet in neue Saison

Hörstel / Kreis Steinfurt (hp). Bereits seit Oktober des vergangenen Jahres wird das Café im DA Kunsthaus Kloster Gravenhorst von der WertArbeit Steinfurt gGmbH, einem Sozialunternehmen des Kreises Steinfurt, betrieben. Ursprünglich war geplant, das Café als Integrationscafé unter dem Dach der „Integrativen Betriebe Steinfurt“ zu führen; leider verzögert sich die Bewilligung eines Förderantrages.

„Damit es nicht zu einem Leerstand kam, hatte im November 2014 der Kreis Steinfurt als Eigentümer des Kunsthauses die WertArbeit Steinfurt daher mit der vorübergehenden Führung des Cafés beauftragt“, erklärt jetzt im Rahmen eines Pressegesprächs Bernd Moorkamp,

Geschäftsführer der WertArbeit Steinfurt. „Es ist aber weiterhin geplant, das Café möglichst bald als Integrationscafé zu betreiben, und wir hoffen, dass wir dieses Ziel im Laufe dieses Jahres erreichen und hier dann Arbeitsplätze für Menschen mit Behinderung schaffen können“, ergänzt Moorkamp. Bis es so weit ist, führt WertArbeit mit dem Schwerpunkt der Beschäftigung von Langzeitarbeitslosen das Café in die neue Saison.

„Die Außenterrassen sind – gutes Wetter vorausgesetzt – bereits geöffnet“, erklärt Koch und Küchenmeister Martin Laubrock, der von WertArbeit mit der Führung des Betriebes betraut wurde. „An einem außergewöhnlichen Ort verbinden wir im Rahmen unseres Konzeptes ein hochwertiges

gastronomisches Angebot mit der sozialen Zielsetzung, Integration zu fördern, Chancen zu bieten und Arbeitsplätze zu schaffen“, beschreiben Bernd Moorkamp und Martin Laubrock ihre Ziele.

Auf der Karte stehen traditionelle Gerichte und moderne Tagesgerichte mit Pfiff. Regionale, biologische und fair gehandelte Produkte werden so weit wie möglich von Herstellern und Lieferanten aus der Region bezogen. Und natürlich ist das Café Mitglied des Regionalverbundes „Regionale Speisekarte – so schmeckt das Münsterland“, der für vereinbarte Qualitätskriterien. Frische und regionale Herkunft garantiert.

„Wir verstehen uns zudem als Teil des Gesamtkonzeptes im Kunsthaus“, ergänzt Martin Laubrock, „als ein Ausflugsziel mit modernem Ambiente in historischem Gemäuer verbinden wir Kunst mit besonderen Speisen.“

Neben der gastronomischen Betreuung der Veranstaltungen des Kunsthauses und des Kreises (wie zum Beispiel der Inklusionsgala) wird das Café in Zukunft auch eigene Kulturveranstaltungen anbieten. Zudem steht das Café mit seinen rund 120 Plätzen auch für alle Arten privater, geschlossener Feiern zur Verfügung und ist jetzt im beginnenden Frühling mit rund 110 Plätzen und dem Ambiente des historischen Kunsthauses ein lohnendes Ausflugsziel.



Koch und Küchenmeister Martin Laubrock und die Restaurantfachfrau Anett Kleist laden herzlich ins „Café im DA Kunsthaus Kloster Gravenhorst“ ein.
Foto: Podszun