

stadtmaur

Newsletter Nr. 6, März 2000.....	1
Eine Idee wird Wirklichkeit.....	1
Erfolgreicher Start des Mittagstisches in der "stadtmaur".....	1
Feedbacks von Jugendlichen zu unserem Angebot.....	2
Bericht einer freiwilligen Mitarbeiterin.....	3
Ein Mittag im Café "stadtmaur".....	3
Was wird bei uns gekocht?.....	4
Einladung: Generalversammlung 2000.....	4
Das Bauteam ist am Ende!.....	4
Jahresrechnung 1999.....	5

Newsletter Nr. 6, März 2000¹

Eine Idee wird Wirklichkeit



Zu Beginn des Jahres 1999 war noch Vieles unsicher und unklar. Werden wir es schaffen? Unsere Generalversammlung musste damals auf den 20. Mai verschoben werden.

Dank der Zusammenarbeit mit dem Blauen Kreuz wurde das Projekt realistisch und es kamen auch die Zusagen der Geldgeber.

An der Generalversammlung konnten wir unseren Zusammenarbeitsvertrag mit dem Blauen Kreuz vorstellen und genehmigen. Unsere gemeinsamen Ziele verbinden uns: Die suchtpreventive Arbeit unter Jugendlichen, die christliche Motivation und das Projekt "stadtmaur". Als zwei gleichberechtigte Partnerorganisationen wagten unsere zwei Vereine eine partnerschaftliche Zusammenarbeit. Ein Wagnis - wird dieses Miteinander gelingen?

Zuerst mussten wir uns in die neue Organisationsstruktur hineinfinden. Nach längerem Suchen konnte das Projektteam eine geeignete Leiterin für die "stadtmaur" finden: die engagierte Gabriele Castrischer. Der Umbau wurde im Dezember fertig - zuletzt wurden noch Lampen montiert, die Tische fertig gestellt, die Brockenhausstühle schwarz gestrichen und das Küchenmobiliar fertig gekauft. Auch das Betriebskonzept erhielt im Dezember seinen letzten Schliff.

Die Eröffnung wird möglich, die Idee wird Wirklichkeit: im Januar 2000.

Allen, die dazu beigetragen haben, sei herzlich gedankt. Der Dank gilt insbesondere allen Vorstandsmitgliedern, allen freiwilligen Mitarbeitern, allen Vereinsmitgliedern und allen Geldgebern. Dank gebührt aber auch unserer Partnerorganisation, dem Blauen Kreuz, für die wohlwollende Zusammenarbeit. Dank sei auch dem Schöpfer aller Dinge, der trotz allem Schwierigen, das Gelingen gab.

Ruth Richli

Erfolgreicher Start des Mittagstisches in der "stadtmaur"

Begeisterte Jugendliche, gute Stimmung und volles Lokal seit Betriebsbeginn

¹ Quelle: http://web.archive.org/web/20010221180733/www.jugendarbeit.ch/winterthur/stadtmaur/stm_news.htm

Seit Jahren haben wir uns auf die Eröffnung der "stadtmuur" gefreut. Am 14. Januar dieses Jahres war es so weit. Unser nagelneues Lokal konnte im Beisein vieler Gäste eröffnet werden.

"Geduld bringt Rosen!" - Diese Redensart hat sich auch bei der Verwirklichung unseres Projektes am Holderplatz 4 bewahrheitet. Nach fünf langen Planungsjahren konnte der Verein Jugendfoyer gemeinsam mit dem Blauen Kreuz die "stadtmuur" eröffnen. Von den Jugendlichen, die wir mit unserem Lokal ansprechen wollen, ist die "stadtmuur" bereits seit Beginn gut aufgenommen worden. Schon in der ersten Betriebswoche wurden pro Tag zwischen 17 und 35 Menues verkauft. Doch nicht nur zur günstigen Mittagsverpflegung wollen die Jugendlichen das Lokal nutzen. Sie fühlen sich wohl in der "stadtmuur" und haben bereits Pläne für Projekte, Einrichtung und erweiterte Öffnungszeiten. Mittlerweile hat sich eine Stammkundschaft am Mittagstisch eingestellt, doch es sind jeden Tag auch neue Gesichter zu sehen.

Erfreulich ist das bemerkenswerte Engagement der freiwilligen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, welche gemeinsam mit der Betriebsleiterin Gabriele Castrischer den Betrieb der "stadtmuur" überhaupt ermöglichen. Vom pensionierten Koch bis zur alleinerziehenden Mutter unterstützen uns Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter auf alle möglichen Arten. Vom Waschen der Küchentücher und Schürzen über handwerkliche Arbeiten bis zum Kuchenbacken für unseren Mittagstisch. Ja, das Kuchenbacken: wir haben in diesen ersten Wochen viele Kuchen geschenkt bekommen und konnten so fast zu jedem Menue einen Dessert spendieren, was die Jugendlichen natürlich begeistert aufgenommen haben.

Auch wenn bereits eine grosse Anzahl von Leuten bei unserem Projekt mitmacht, suchen wir noch dringend weitere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter für den Mittagstisch. Von Montag bis Freitag zwischen 9 und 15 Uhr sind Leute gesucht, die beim Rüsten, Kochen, Schöpfen, Abwaschen und Lokalreinigen helfen. Die Arbeitszeit kann in der genannten Zeitspanne selber gewählt werden. Ein kostenloses Menue, Getränke und bei Bedarf ein Beitrag an die Fahrkosten mit dem öffentlichen Verkehr werden von uns übernommen. Nur dank Freiwilligenarbeit kann unser Mittagstisch weiterhin ein so günstiges Menue anbieten.

Einen grossen Anteil am gelungenen Projektstart hat unsere neue Betriebsleiterin Gabriele Castrischer, die wir im letzten NEWSLETTER vorgestellt haben. Sie versteht es sehr gut, auf die Bedürfnisse der jugendlichen Gäste einzugehen, schmeisst unseren Laden auf so professionelle Weise, als hätte sie jahrelang im Gastgewerbe gearbeitet und pflegt einen guten Umgang mit unseren verschiedenen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern.

Falls sie, liebe Leserin, lieber Leser, noch nie bei uns vorbei geschaut haben, sind sie herzlich eingeladen, dies in den kommenden Wochen zu tun. Was sie erleben werden sind ein gut frequentiertes Lokal, freundliche und dankbare Jugendliche, eine suchtmittelfreie Atmosphäre ohne Nikotin und Alkohol in einem von unserem Bauteam gediegen eingerichteten Raum. Vielleicht bekommen sie dann plötzlich Lust, auch einmal beim Mittagstisch mitzuhelfen. Mir ist es jedenfalls beim ersten Besuch so ergangen.

Peter Marti (aus dem Projektteam)

Feedbacks von Jugendlichen zu unserem Angebot

Das Essen ist mega-fein und vor allem ist es nicht teuer - eigentlich richtig gut für eine Schülerekasse. Und nach dem Essen kann man Billard spielen oder ein Jöggeli-Match machen. Das ist oft sehr lustig - so als ‚Verdauungsspiel‘

Die ‚stadtmuur‘ ist gut eingerichtet, die Leute sind wirklich nett, das Essen ist günstig und es ist vor allem gut, dass es immer etwas Vegetarisches hat. Die Atmosphäre ist gut, mega-lässig...

Also: d'stadtmuur hat mega-feines Essen, es ist unkompliziert, das Personal ist mega-freundlich und behandelt uns immer zuvorkommend.

Das Essen ist wirklich billig, es ist sehr fein - vor allem die Wähen, besser als zu Hause - sorry Mami - . Wir haben auch immer genug zu trinken, weil uns immer Wasser auf den Tisch gestellt wird."

Es gibt immer etwas Gesundes zu essen, es hat auch immer Salat. Ja, und das Vegi-Menü ist auch immer mega-fein! Und vor allem die Kuchen dürfen wir nicht vergessen: "soooooo gut!"

D'stadtmuur ist nahe bei unserer Schule. Wie es ein Sprichwort sagt: "warum denn in die Ferne schweifen, das Gute liegt so nah!".

Ich bin das erste Mal hier und mein erster Eindruck ist: es ist sehr gemütlich hier! Leider um diese Zeit nicht mehr viel Leute, was sehr schade ist. Und was ich noch sagen wollte: "Merci vielmol"

Was ich cool finde in der stadtmuur ist das neue System hier, dass jemand etwas gemacht hat, damit wir wirklich nicht mehr in der Kälte unseren Eistee trinken müssen. Ich glaube, wenn dieses Projekt noch besser publik gemacht wird, dann wird es easy laufen! Und es hat faire Preise für wirklich gutes Essen!

Zusammengestellt von Gabriele Castrischer (aus dem Projektteam)

Bericht einer freiwilligen Mitarbeiterin

Freitag, 11.00 Uhr. Ich treffe in der "stadtmuur" ein. Es ist ruhig. Hinter der Theke stellt Gabriele ein grosses Becken geschnittenen Salat auf den Serviertisch. Oskar guckt in den Steamer und schüttelt die dicke Käsewähe – in der Mitte ist sie noch etwas weich. Der Gemüsekuchen ist schon geschnitten und wartet . . . auf den ersten Ansturm. Die Zeit reicht gerade, um einander kurz den Namen zu sagen und zu fragen was zu tun ist – Salat mit Sauce mischen, in Schalen abfüllen. 11.15 kommt die erste Welle junger Gäste. Hungrig, neugierig und erwartungsvoll heisst es: "Was git's?" Schnell wird ausgeteilt, eingeschenkt, abgerechnet, nachgefüllt. Die Bedienung der Rahmbehälter für die Fruchtwähe ist etwas missglückt – die Theke und ein paar überraschte Gäste sind verspritzt mit weissem Schnee! Bald gibt es an den Tischen in der "stadtmuur" neben Essen und Trinken auch lebhaftes Gespräch begleitet von Musik aus dem CD Player. Bis die ersten Teller für die Geschirrmachine kommen, bleiben ein paar Minuten, um mit Oskar zu plaudern. Wie hat der pensionierte Koch den Weg zur "stadtmuur" gefunden? Ein Kollege vom Mittagstisch, der auch als Freiwilliger tätig ist, hat ihn "eingeladen". Seine reiche Erfahrung ist herzlichst willkommen. Die feinen Wähen sind geraten! Beim Abräumen und Abwaschen kann ich mit Jürg, einem jungen Mann, der zwischen Jobs gerade etwas Zeit hat, austauschen. Er kennt Gabriele und kam darum zum Einsatz – ein Dienst für die "stadtmuur" und eine aussergewöhnliche Möglichkeit zum Nachdenken.

Die "stadtmuur" aus der Perspektive hinter der Theke².

Der zweite Einsatz eine Woche später ist schon etwas vertrauter. Es freut mich, Gabriele und Oskar wieder zu sehen. Sogar die Gesichter der jungen Kundschaft sind zum Teil bekannt. Als der Rahmbehälter nochmals zur Hand genommen wird, ertönt freundliches Gelächter von den Beteiligten. Diesmal gelingt's! Die zweite Runde Gäste, die nach 12 Uhr eintreffen, sind genau so hungrig wie die ersten. Einige der ersten sind schon wieder unterwegs, einige "töggelet" am Kasten im hinteren Zimmer. Die letzten Formeln für die Nachmittagsprüfung werden nachgeschaut. Eine gemütliche Atmosphäre macht sich breit.

Nach 13 Uhr wird es wieder ruhiger im Haus. Wir Helfenden stärken uns auch und machen uns an die Aufräumarbeit. Das Geschirr ist zu waschen, Pfannen und Schüsseln sind fast leer und müssen geputzt werden für den nächsten Dienst. Dann müssen Küche und Essraum wieder bereit sein. Alles braucht Einsatz von willigen Helfern und Helferinnen. Werden die Wortwechsel zu vertrauten Kontakten? Finden Gesprächsuchende offene Ohren? Wird die Gemütlichkeit der "stadtmuur" zum Begegnungsort? Der Anfang ist gemacht. Etwas Neues ist eine Chance. Tragen Sie auch (frei)willig mit?

Nancy Bolleter, freiwillige Mitarbeiterin (aus der Betriebskommission)

Ein Mittag im Café "stadtmuur"

Gegen den Mittag trudeln die ausschliesslich jungen Gäste nach und nach ein und sorgen für eine aufgeräumte Stimmung. Während ein Grossteil sich sogleich hungrig mit dem Mittagessen beschäftigt, knabbern andere an einem Sandwich herum oder decken sich bloss mit einem Getränk ein. Mein Blick schweift gespannt in die Runde. Ob die von mir zubereitete Mahlzeit bei den Jugendlichen ankommt? In dieser Beziehung ist vorerst nämlich noch "Erfahrung sammeln" angesagt.

Oskar Herrmann, Profikoch im Ruhestand und freiwilliger Mitarbeiter in der "stadtmuur"³.

Es ist eine Herausforderung für wenig Geld gesunde und abwechslungsreiche Kost offerieren zu können. Natürlich wird bei der Menüplanung auf die heutige Esskultur der Schülerinnen und Schüler

² Abbildung ist leider nicht mehr vorhanden.

³ Abbildung ist leider nicht mehr vorhanden.

Rücksicht genommen. Ab und zu werden ihnen aber auch nicht unbedingt alltägliche Gerichte angeboten.

Es ist eine Freude, wie höflich und nett diese jungen Konsumenten auftreten.

Oskar Herrmann, freiwilliger Mitarbeiter (aus der Betriebskommission)

Was wird bei uns gekocht?

Das Menue der ersten Betriebswoche

- Mo Hörnli-Gehacktes-Apfelmus
- Di Kartoffelgratin mit buntem Gemüse und Salat
- Mi Maispizza und Salat
- Do Teigwarengratin mit Schinken oder Pilzen und Salat
- Fr süsse und salzige Wähen

Das Menu vom 21. bis 25. Februar

- Mo Voressen oder Ratatouille mit Kartoffelstock und Salat
- Di Spaghetti Pesto mit buntem Salat
- Mi Gefüllte Peperoni mit Rüepli- oder Tomatensalat
- Do Minestrone mit Knoblibrot und Salat
- Fr süsse und salzige Wähen

Verkauft wurden bisher zwischen 17 und 44 Menues pro Tag zum günstigen Preis von 5 Franken. Gratis gibt es dazu Wasser aus der Glaskaraffe, es können aber auch verschiedene Tafelwasser gekauft werden. In der "stadtmuur" herrscht kein Konsumzwang: auch Mitgebrachtes kann bei uns verzehrt werden, was aber bisher nicht allzu häufig benutzt worden ist. Jeden Tag gibt es auch Sandwiches mit Schinken, Käse oder Salami.

Einladung: Generalversammlung 2000

Dieser Artikel ist leider nicht mehr verfügbar.

Das Bauteam ist am Ende!

Nach erfolgreichem Bauabschluss löst sich die Baukommission auf

Nach all den schönen 3D-Bildern im Internet ist nun das Jugendkafi "stadtmuur" endlich Wirklichkeit geworden. Der Boden, das Mauerwerk, die Stühle, die Bar. Endlich ist zu sehen, was man so lange geplant hat. Wie mussten wir für die freigelegte Stadtmauer kämpfen! Dann wurde plötzlich die Zwischenwand in der Küche grösser, man musste wieder abändern und neu planen. Nun ist es Wirklichkeit, es kam zustande.

Am ersten Tag, während der Reinigungsphase, sass ich gerne mal einfach da und genoss es, zu sehen was entstanden ist: Der Parkettboden, die rote Wand, die Bollensteine der Stadtmauer, es stimmte zusammen. Ich spielte an den Beleuchtungsknöpfen herum, um auszuprobieren, was man mit dem Licht so machen kann.

So präsentierte sich das neue Lokal im Januar 2000⁴.

Noch vor einem Jahr dachten wir ans Aufgeben, wollten wir den Pickel hinwerfen, weil die Unterstützung und das Geld fehlten. Wir strichen nochmals das Budget zusammen. Dies bedeutete umplanen: Stühle von der Brocki, die Tische nochmals durchrechnen, Bar verkürzen, Kücheneinrichtung reduzieren. Das schmerzte uns im Bauteam damals, war aber nötig. Nun spielt das alles keine grosse Rolle mehr, es ist fertig.

⁴ Abbildung ist leider nicht mehr vorhanden.

Was wäre aus unserem Lokal geworden, ohne die Herren Herzog und Menzi vom Architekturbüro Menzi. Dabei denke ich an die vielen Besprechungen auf dem Bau, ihre Ratschläge, die starke Unterstützung um die alte Stadtmauer freilegen zu dürfen, Verhandlungen mit Behörden. Ihr Einsatz ging weit über das Normale hinaus und war eine riesige Hilfe, vielen Dank. Auch Stefano Terzi mit seiner optimistischen Art war immer da, wenn man auf seine Hilfe angewiesen war. Wenige Tage vor einem Treffen mit den Behörden rief ich ihn an: Kannst du Übermorgen um 9 Uhr dabei sein? Er machte es möglich.

An dieser Stelle nochmals einen herzlichen Dank an alle, die uns in der Schlussphase so tatkräftig unterstützten: beim Stühle streichen, Tische zusammenschrauben und so weiter. Wir wurden am Schluss fast überrollt von all den Details wie Türstopper, Seifenspender, Steckdosen, Fugen etc. Nach der Vorstandssitzung wurden noch letzte Lampen montiert. Aber am Freitag 14. Januar, kurz vor Beginn der Eröffnungsfeier räumten wir das Werkzeug weg, es hatte endlich ein Ende. Ende? Jetzt beginnt's erst. Und wie!

Fast ein wenig wehmütig trafen wir uns Mitte Februar zum letzten Mal als Bauteam. Claudia Wehrli, Daniel Walser Marcel Maag und ich. Wir sind zusammengewachsen und haben uns gut ergänzt. Eigentlich schade, dass kein neues Bau-Projekt ansteht.

Die letzte Arbeitssitzung liegt nun schon eine Woche zurück, der Bau ist dem Betrieb übergeben worden. Da und dort sind noch Wünsche offen oder im Betrieb Mängel zu Tage getreten. Zum Glück hilft Peter Sommerhalder mit Planung und praktischen Arbeiten aus, die wir ändern zur Zeit nicht bewältigen könnten.

Übrigens, die Aussenbeleuchtung ist noch nicht von der Denkmalpflege abgesegnet. Aber wir haben es ja nicht mehr so eilig.

Matthias Huber (aus der Baukommission)

Jahresrechnung 1999

Erfreuliche Finanzentwicklung im letzten Jahr

Mit der Realisierung unseres Projektes verlief auch der Eingang von Spendengeldern und Unterstützungsbeiträgen erfreulicher als in den Vorjahren. Rund fünfundzwanzigtausend Franken mehr als budgetiert, insgesamt fast 75'000 Franken, sind im Jahr 1999 in unser Projekt geflossen. Durch die nochmals um einige Monate verschobene Eröffnung mussten wir aber auch auf die erhofften Einnahmen aus dem Betrieb verzichten. Insgesamt sieht unsere finanzielle Situation zu Betriebsbeginn jedoch erfreulich aus – wir hoffen, dass das Ende 2000 ebenfalls der Fall sein wird.

Der scheinbar hohe Betriebsgewinn 1999 von 48'336 Franken hängt damit zusammen, dass wir die Inneneinrichtung – anders als vorgesehen – nicht sofort abgeschrieben haben, sondern in der Bilanz aufführen und jährlich mit 10 Prozent abschreiben. Mit den vorhandenen Rückstellungen werden wir die Buchungsverluste aus den Abschreibungen in den kommenden Jahren decken können.

Bei den publizierten Zahlen handelt es sich um einen Zusammenzug einzelner Konten. Unser detailliertes Budget wird an der GV aufliegen, kann aber auch vorgängig bei uns bezogen werden.

Peter Marti (Finanzen)

	Budget 1999	Rechnung 1999	Budget 2000
Aufwand			
Verwaltung und Finanzbeschaffung	1'500	2'136	5'500
Miete, Nebenkosten, Telefon	5'000	1'280	19'000
Versicherungen	0	0	1'000
Reparaturen, kleinere Anschaffungen	5'000	0	5'000
Lebensmitteleinkauf	5'000	0	23'000
Betriebskosten, Transporte, Büromat.	0	0	5'000
freiwillige MitarbeiterInnen	0	0	1'300
Veranstaltungen	0	0	4'000
Unvorhergesehenes	1'000	0	3'000
Total	17'500	3'416	66'800
Ertrag			
Mitgliederbeiträge	4'000	5'180	6'000
Spenden	15'000	31'642	17'300
Beiträge für Umbau Küche	30'000	37'500	0
Betriebsbeiträge	5'000	0	10'000
Einnahmen Gastbetrieb	6'000	0	30'000
Einnahmen Raumvermietung	500	0	1'000
Veranstaltungen	500	0	2'000
Auflösung Rückstellungen	26'961	26'961	26'961
Verschiedene Einnahmen	539	469	500
Total	61'539	74'791	66'800
Rückstellungen, Abschreibungen			
Auflösung von Rückstellungen	+26'961	+26'961	+6'000
Bildung von Rückstellungen	-0	-50'000	-0
Abschreibungen auf Lokaleinrichtung	-71'000	-0	-6'000
Betriebsergebnis	0	48'336	0
BILANZ PER 31.12.99			
Aktiven			
Kasse, Post, Banken	104'645		
Verschiedene Guthaben	163		
Mobilien	55'763		
Total	160'571		
Passiven			
Offene Rechnungen (Kreditoren)	30'240		
Rückstellungen	50'000		
Vereinsvermögen	31'995		
Betriebsergebnis	48'336		
Total	160'571		