Serie zum Bürgerbahnhof

17.02.2024 12:21 von Martina Jansen (Kommentare: 0)

Serie zum Bürgerbahnhof

Teil 3: Die Innenräume und die künftige Nutzung.

In der Küche der Gastronomie des Bürgerbahnhofs herrscht schon vor der offiziellen Eröffnung am 23. Februar (um 14 Uhr geht's los) reges Treiben: Zwei Köche und Restaurantleiter Thorsten Benninghoff bereiten sich mit den bis zu 14 Teilnehmern einer Qualifizierungsmaßnahme sowie aus den Diakonischen Werkstätten vor auf den Echtbetrieb mit hungrigen und oftmals sicher auch eiligen Gästen. Die Abläufe werden einstudiert, Menüs ausprobiert. „Speisesaal" wird das Restaurant im Bürgerbahnhof heißen.

Entstanden ist im Innern des rund 150 Jahre alten Gebäudes ein wundervoller, heller und moderner Raum voller charmanter Details. Bänke erinnern an die „Holzklasse" in früheren Zügen. Die großen Bogenfenster lassen den Raum, der Platz für etwa 50 Gäste bietet, noch größer erscheinen. Neben Sitzplätzen gibt es auch eine Theke, an der eilige Reisende schnell einen Kaffee trinken können.

Die Küche im Bürgerbahnhof setzt stark auf Regionalität: Bellendorf, Imping und Bauer Graaf aus Schermbeck zählen zu den Lieferanten, es wird das beliebte Hohe Mark-Eis geben und eine Kaffeerösterei aus Heiden liefert mit dem „Bürgerbahnhof-Kaffee" eine speziell für dieses Haus hergestellte Sorte. Abgestimmt auf den Hauptstrom der täglich bis zu 4000 Pendler wird die Gastronomie von Montag bis Freitag jeweils von 6 bis 18 Uhr öffnen. Es wird natürlich Snacks und Kaffee zum schnellen Mitnehmen geben. Eine saisonal wechselnde Speisekarte bietet jeweils fünf bis sieben Hauptgerichte, kleine Vorspeisen und Desserts. Zusätzliche Angebote gibt es auf einer Wochenkarte. Morgens wird zudem Frühstück angeboten und am Nachmittag natürlich Kaffee und Kuchen, der ebenso wie sämtliches Brot im Speisesaal selbst gebacken wird, erläutert Thorsten Benninghoff. Für die Mitnahme von Speisen wird ein Pfandsystem angeboten. Sobald das Wetter es zulässt, wird die Gastronomie natürlich auch Sitzmöglichkeiten auf dem Bahnhofsvorplatz anbieten. Thorsten Benninghoff mit einem Augenzwinkern: „Wir laden herzlich ein, mal einen Zug zu verpassen und eine Stunde hier bei uns zu verbringen."

Bei den Teilnehmern der Qualifizierung handelt es sich um Menschen, die teils seit Jahren keine Chance auf dem Arbeitsmarkt hatten und die hier nun einer echten Beschäftigung nachgehen, die echte Ergebnisse bringt, berichtet Jürgen Erhardt, Geschäftsführer der Dorstener Arbeit, die den Bürgerbahnhof insgesamt betreibt. „Die Beschäftigung soll wie ein Durchlauferhitzer funktionieren und diese Idee können wir hier ganz hervorragend umsetzen. Der dadurch häufige Wechsel der Teilnehmer und Teilnehmerinnen ist allerdings auch eine Herausforderung für das Team."

Die Gastronomie ist sicherlich das publikumswirksamste Herzstück des Gebäudes, der Bürgerbahnhof insgesamt ist aber noch viel mehr, wie Projektleiterin Ute Blume von der Dorstener Arbeit, Heidi Göbel als Vertreterin der ehrenamtlichen Bahnhofsfamilie und Joachim Thiehoff vom Büro für Bürgerengagement, Ehrenamt und Sport erläutern. Im Gebäude können mehrere Mehrzweckräume gebucht werden, darunter ein voll ausgestatteter Computerraum, die mit Smart-Home-Technik komfortabel auch außerhalb der Betriebszeiten belegt werden können. Nutzer bekommen eine programmierte Chipkarte, mit der sie nur ihren Raum öffnen können. Die Heizung in dem Raum fährt kurz vor Eintreffen der Gäste hoch und nach der Veranstaltung wieder herunter. Catering für Veranstaltungen kann auch außerhalb der Öffnungszeiten des Speisesaals bestellt werden. Und auch das Restaurant selbst kann für geschlossene Veranstaltungen gemietet werden – zum Beispiel für Hochzeiten, denn ab Herbst wird der Bahnhof auch Trauort werden.

Joachim Thiehoff: „Wir haben hier schöne und gute Bedingungen geschaffen für Engagement und Kreativität. Wir wissen aus der Sozialforschung, dass Räume inspirieren und Kreativität entfalten." Heidi Göbel ergänzt, dass die Bahnhofsfamilie dafür jederzeit eine gute Anlaufstelle ist: „Dieses Projekt war von Anfang an so interessant. Wir würden uns freuen, wenn noch mehr Bürgerinnen und Bürger die Entwicklung des Bahnhofs weiter mitbegleiten. Jeder ist willkommen, die Bahnhofsfamilie ist keine geschlossene Gesellschaft."

„Der Bürgerbahnhof ist nicht nur ein Name, sondern tatsächlich Programm", fasst Stadtbaurat Holger Lohse die Angebote und Möglichkeiten zusammen. Für ihn ist die rundum gelungene Wiederbelebung dieses Gebäudes ein herausragendes Beispiel dafür, wie Denkmalschutz und neue Nutzungen miteinander in Einklang zu bringen sind. Die Stadt Dorsten habe hier ein Aushängeschild und eine neue Visitenkarte gewonnen. „Jeder, der dieses Gebäude zum ersten Mal betritt, wird dieses innere Raunen erleben, wie schön und wunderbar das alles geworden ist." Es sei ein Glücksfall, dass die Bahn vor 150 Jahren auf Qualität gesetzt und repräsentativ gebaut habe. „Das macht das Gebäude auch heute aus. Wir haben es mit hohem Anspruch erneuert und dabei zugleich die Vergangenheit bewahrt und erlebbar gemacht." Ausdrücklich dankt Holger Lohse der Europäischen Union, dem Bund und dem Land NRW, die als Fördergeber 90 % der rund 7,5 Millionen Euro Kosten übernehmen. Mit einem Bild beschreibt Holger Lohse, was in und mit diesem Bahnhof noch möglich ist: „Man kann das gut mit der Metamorphose beschreiben, der Verwandlung einer unscheinbaren, erdgebundenen Raupe in einen wunderschönen Schmetterling. Das lange leerstehende, abgenutzte Gebäude war die Raupe, die Zeit der Baustelle die Verpuppung und nun ist diese Phase abgeschlossen und ein bunter Schmetterling ist geschlüpft. Er darf nun fliegen und kann sich ganz neue Dimensionen erschließen."

Weitere Infos zum Bürgerbahnhof, zu den Nutzungsmöglichkeiten sowie zum Restaurant „Speisesaal" (auch die erste Speisekarte ist jetzt online) im Internet auf der Seite www.buergerbahnhof-dorsten.de

Wichtiger Hinweis: Für die Gastronomie sucht die Dorstener Arbeit noch eine qualifizierte Servicekraft als Anleiterin oder Anleiter für die Teilnehmer der Qualifizierung und für Auszubildende. Die Beschäftigung ist in Voll- und Teilzeit möglich. Die Ausbildereignung ist nicht Voraussetzung, sondern Lehrgang und Prüfung können im Rahmen der Anstellung absolviert werden. Die Kontaktdaten der Dorstener Arbeit finden Interessierte auf https://www.dorstener-arbeit.de/files/web/Stellen/Stellenausschreibung%20Service.pdf

Foto oben rechts: Eine eingedeckter Tisch in der Gastronomie. Die Besteckkästen und die Kartenhalter mit Tischnummer wurden in der Holzwerkstatt der Dorstener Arbeit angefertigt. Wichtig ist dem Team Qualität bis ins Detail – dazu gehören auch gute Stoffservietten.

Text: Stadt Dorsten
Foto: Stadt Dorsten / Guido Bludau