



Essen gehen im Osdorfer Born: Ingrid Bauer, Geschäftsführerin von KoALA, und Frank Sarnow, Koch im „OsBorn“.

FOTO: CVS

Dolce Vita im „OsBorn“

Bürgerhaus Bornheide: **Stadtteilkantine** jetzt auch mit **Außen-Café**

CH. V. SAVIGNY, OSDORFER BORN

Mittags gebratene Hähnchenbrust mit Blattspinat oder Gnocchi mit Gorgonzolasoße – und zum Nachtisch Erdbeeryoghurt: Mit dem „OsBorn“ hat das Bürgerhaus Bornheide seit Januar dieses Jahres endlich eine „echte“ Kantine, in der man gut und zu vernünftigen Preisen essen kann. Pünktlich zu Beginn der Sommerferien wurde das Ganze jetzt noch mit einem Cafébetrieb erweitert.

Auf der bei schönem Wetter sonnenbeschienenen Terrasse kann man zum Beispiel leckeren, selbst gebackenen Käsekuchen mit Rosinen bestellen. „Mit unserem Angebot wollen wir zur Belebung des Bürgerhauses beitragen“, sagt Ingrid Bauer, Geschäftsführerin des Trägers „Kooperation Arbeiten,



Küche mit sozialem Engagement: das im Januar eröffnete „OsBorn“.

FOTO: CVS

Lernen und Ausbildung“ (KoALA).

Die Einrichtung wendet sich vornehmlich an die Bewohner des Osdorfer Borns und an die Besucher des Bürgerhauses, das vor rund vier Jahren fertiggestellt wurde. Mit dem „Bürgercafé“ gab es zwar auch vorher schon einen gastronomischen Betrieb – allerdings ließen das Essensangebot und die Öff-

nungszeiten zu wünschen übrig, heißt es im Stadtteil.

Das „OsBorn“ hat an fünf Tagen in der Woche geöffnet. Mittags stehen jeweils zwei Essensvarianten (mit/ohne Fleisch) auf der Speisekarte. Der Preis für ein Essen (inklusive Dessert) liegt bei knapp fünf Euro. Menschen mit geringem Einkommen zahlen – bei Vorlage eines entsprechen-

den Nachweises – zwei Euro weniger.

Der gemeinnützige Träger KoALA betreibt außerdem eine Stadtteilkantine in Ottensen und das kürzlich eröffnete Sozialkaufhaus „BaNotke“ in der Notkestraße 7. „Natürlich bekommen wir hier keine Laufkundschaft, aber der Bedarf ist da“, sagt Bauer. Für das „OsBorn“ hat der Träger kräftig investiert. So wurde etwa neu gefliest und ein großer „Konvektomat“ – ein professioneller Allround-Kocher – angeschafft. Das Personal besteht bislang aus zwei Angestellten. Für die Zukunft sind Ausbildungsplätze für Langzeitarbeitslose geplant. Zudem soll das Catering-Angebot ausgebaut werden. Küchenleiter Frank Sarnow kocht am liebsten mit frischen Zutaten und nach internationalen Rezepten: „Darauf lege ich viel Wert.“