

## Feine Sachen von schweren Jungs

Als Teil der Sozialen Manufakturen: Häftlinge produzieren Chutneys und mehr



Kocht mit Insassen der Justizvollzugsanstalt Exotisches hinter schwedischen Gardinen: Detlev Jendrich. Foto: BPS

VON ANKE VELTEN

Was haben ein Stahlgrill, Früchtetee, Tomatensoße und Pflanzkästen miteinander zu tun? Es sind handgemachte Qualitätswaren aus Bremer Produktionsstätten, in denen manches anders läuft. Ihre Beschäftigten: Menschen, die es auf dem Arbeitsmarkt schwer haben. Vor etwas mehr als zwei Jahren haben sich drei dieser Unternehmen zusammengetan, um ihre Produkte unter dem Label Soziale Manufakturen gemeinsam zu vermarkten.

Das Modellprojekt unter der Federführung des Vereins Gröpelingen Marketing wird von der Senatorin für Wirtschaft, Arbeit und Europa aus Mitteln des Europäischen Sozialfonds und des Landes Bremen gefördert. Bei den drei Betrieben handelt es sich um den Martinshof, die Gesellschaft für integrative Beschäftigung (GiB) sowie die Justizvollzugsanstalt Bremen (JVA).

Die Belegschaft des Martinshofs, einer Werkstatt für Menschen mit Behinderung, produziert unter anderem Konfitüren, Kaffees und Tees, als Senatslinie beziehungsweise unter der Marke Werftküche. Die GiB beliefert mit den Erzeugnissen ihrer Gemüsewerft vor allem das eigene Café Brand. Menschen mit psychischen und seelischen Beeinträchtigungen bauen aber auch Urban-Gardening-Hochbeete. Zudem wird etwa auf dem früheren Kellogg-Areal Hopfen angebaut, von dem die Gemüsewerft Jungpflanzen und Hopfenessig aus eigener Produktion vertreibt.

Und im Kittchen – da machen schwere Jungs feine Sachen. „Handgemacht von bösen Buben“ lautet hier der augenzwinkernde Slogan. Die Entstehungsgeschichte der dortigen „Knasteria“ haben viele Fernsehzuschauer mehr oder weniger live miterlebt: Der Fernsehsender RTL war vor fünf Jahren auf die Idee gekommen, Promikoch Steffen Henssler in ein deutsches Gefängnis zu schicken, um den Knackis gutes Kochen beizubringen. Warum die Produktionsfirma ausgerechnet in Oslebshausen angefragt hatte, kann sich dort niemand erklären. Doch für die Bremer JVA erwies sich die Kooperation als Glücksfall, der bis heute nachwirkt. Das Ergebnis dieser Zusammenarbeit war eine optisch und kulinarisch aufgemöbelte Mitarbeiterkantine – und die Idee, mit eigenen Kreationen nach außen zu gehen.

Unter der Leitung von JVA-Mitarbeiter und Bäckermeister Detlev Jendrich verköstigt eine Küchencrew von acht Mann nicht nur täglich die Angestellten, sondern stillt nebenher auch noch die Nachfrage nach Mango-Chutney, Tomaten-Salsa und Apfel-Orangen-Chutney, die fünf Jahre nach Ausstrahlung des Formats

