«Am Amthausplatz sind wir ausgestellt»

Ein Container wird wieder zum Rückzugsort für suchtkranke Menschen. Der Aufenthaltsraum ist an drei Vormittagen pro Woche geöffnet.

Bela Müller

An der Dornacherstrasse 10 steht wieder ein Container. Von der Strasse aus ist er kaum sichtbar, ein Gitter und eine Plane verdecken den Blick. Hier entsteht ein Aufenthaltsort für Suchtkranke, aktuell vor allem für Menschen, die Crack konsumieren. Wieder muss dazu gesagt werden.

Denn bereits im vergangenen Sommer fand hier ein Pilotprojekt statt. An jeweils drei Vormittagen pro Woche standen die Tore offen. Angedacht war ein Rückzugsort für rund acht Personen, tatsächlich nutzten im Schnitt 26 Suchtkranke das Angebot. Auch die Polizei stellte fest, dass Orte wie der Amthausplatz «spürbar entlastet wurden». Aufgrund dieser positiven Bilanz wird das Projekt nun als Teil eines Massnahmenpakets für mehr Sicherheit bis Oktober weitergeführt.



Die bisherigen Graffitis entstanden ungefragt. Künftig soll der Container mit Holz verkleidet und gezielt bemalt werden. Bild: Bela Müller

Das Einrichten hat schon begonnen

«Wir brauchen noch einen Abfalleimer!», sagt ein Mann mit grüner Kapuze und einer zerdrückten Bierdose in der Hand. «Werft es in den Sack dort, ich nehme es dann mit», sagt Christian Ley. Er ist Sozialarbeiter bei der «Perspektive» und behält an diesem Morgen den Überblick. Eigentlich öffnet der Container erst am Dienstag, 28. April. Doch erste Bänke und Tisch heissen die Leute willkommen. Doch noch fehlt es an allem.

Ley schätzt bereits an diesem «Einrichtungsvormittag» die Gespräche und die ruhigere Atmosphäre. Die Menschen kommen auf ihn zu und fragen: «Kannst du mir bei diesem Antrag helfen?» Anliegen, die sonst oft untergehen. Wie schon das Pilotprojekt gezeigt hat, funktioniert die Unterstützung hier besser. Damit sei das Angebot ein wichtiger Schritt im Rahmen der sogenannten «aufsuchenden Sozialarbeit».

Die «Perspektive» leistet ambulante Suchthilfe. Ley unterstützt Menschen in unterschiedlichen Lebenslagen, insbesondere wenn sie durch ihre Sucht obdachlos werden. Im Container wird aber nie geschlafen. Geplant sind jedoch ein Zelt sowie Sanitäranlagen, Elektrizität und Wasser.

Verlagerung eines Phänomens

«Es ist wie im Zoo, am Amthausplatz sind wir komplett ausgestellt», sagt «Dänu», ein 37-jähriger Mann, der seit über der Hälfte seines Lebens mit einer Drogensucht kämpft. Man weiss: Am Amtshausplatz sind die anderen. So wird er zu einem Treffpunkt, zu einer Parallelwelt. Sie konsumieren, während morgens Busse vorbeifahren und andere zu ihren Arbeitsorten bringen. Für ihn ist klar: Dieser Aufenthaltscontainer ist ein Teil der Lösung. «Ich will nicht öffentlich konsumieren», resümiert er.

Karin Stoop ist Geschäftsleiterin der Perspektive. Sie wünscht sich durch das Projekt einen Rückzugsort, an dem nicht nur geduldet, sondern akzeptiert wird. «Die suchtkranken Menschen stehen stark unter Beobachtung.» Viele begegnen ihnen mit Angst. «Das ist eine ungerechte und sehr negative Betrachtung.» Es sei gut, wenn man sie dem zumindest teilweise entziehen könne.

Durch den Tag gibt es die Kontakt- und Anlaufstelle der «Perspektive», wo sie einkehren und konsumieren können. Doch diese hat am Morgen geschlossen, weshalb sich das Geschehen beispielsweise auf den Amtshausplatz verlagert. Dem soll der Container nun Abhilfe schaffen. Er wird von 8 bis 11.30 Uhr ein Ort für betreute Aufenthalt sein, mit Sozialarbeitenden vor Ort. Erstmal ist er an drei Vormittagen pro Woche geöffnet.

Reizthema verschwindet, Grundproblem bleibt

«Container nicht beschädigen, sonst Projekt sofort beendet», steht verschnörkelt in roter Schrift auf weisser Metallwand. Von Seiten der Abhängigen gibt es eine grosse Dankbarkeit. Der kokainabhängige «Dänu» sagt: «Es ist ein gegenseitiges Entgegenkommen», oder eben ein voneinander weg. Konsumiert wird woanders, ein Reizthema verschwindet aus den Augen.

Doch das Grundproblem bleibt. Insbesondere der Crackkonsum übersteige den Handlungsspielraum der Stadt und erfordere übergeordnete Lösungen, heisst es in einer Medienmitteilung der Stadt Solothurn zum Sicherheitspaket vom Februar.

Christian Ley findet: «Man muss die Kirche im Dorf lassen, es ist etwas anderes als die offene Szene in den 80ern. Aber man darf die Augen auch nicht verschliessen.» Er lobt die Zusammenarbeit mit Behörden und Polizei, betont jedoch, dass es sich um Symptombekämpfung handelt und das Grundproblem ungelöst bleibe.

Laut Stoop braucht es eine breit gefächerte Lösung. Besonders wichtig sei das Wohnthema, aber auch suchtmedizinische Verschreibungen. In Genf läuft derzeit ein Pilotprojekt zur Verschreibung von Kokain, das man im Auge behalten will.

Wo der «Avec» war, glüht jetzt der Pizzaofen

Die Pizzeria «Peppino» am Hauptbahnhof in Solothurn ist eröffnet. Gleichzeitig wandelt sich das Restaurant «Cosi» zur Pasteria.

Franz Beidler

Vier Stunden habe die Führung durch die Stadt Solothurn gedauert und er habe jede Sekunde davon geliebt, erzählt Fabio Melina. Der CEO der Frati Group GmbH steht im Solothurner Bahnhofsgebäude: Wo früher noch ein «Avec» eingerichtet war, eröffnet nun ein «Peppino», eine Filiale der gleichnamigen Restaurantkette der Frati Group. Die SBB hatten beschlossen, den Vertrag mit der Valora AG für den «Avec» letztes Jahr nicht mehr zu verlängern. Stattdessen fragten sie Melina an, am Bahnhof Solothurn eine «Peppino»-Pizzeria zu eröffnen und zeigten ihm die Stadt. Das überzeugte den CEO.

Nachdem der «Avec» Ende des letzten Juli die Türen schloss, richtete die Frati Group das Lokal in mediterranem Stil neu ein: Die hohe Decke und die lichten Fenster zum Perron 1 lassen den Raum grösser wirken. Die Wände sind halbhoch in weiss und olivgrün gehalten, der Kachelboden in ockercrèmefarbigem Schachbrettmuster. Eine Bar mit Vitrine steht in der vorderen, ein grosser Pizzaofen in der hinteren Ecke. So bietet das «Peppino» 70 Gästen Platz. «Über die Bar verkaufen wir auch einzelne Pizzastücke», erklärt Melina. Bald soll auch die Terrasse vor dem Lokal eröffnen, stilecht mit viereckigen Sonnenschirmen und Olivenbäumen.



Fabio Melina (l.), CEO der Frati Group GmbH, mit seinem Vater Peppino Melina vor dem Pizzaofen im «Peppino» Solothurn. Bilder: Bruno Kissling

Fachkräftemangel vor dem Pizzaofen

Während am Bahnhof eine neue Pizzeria eröffnet hat, wendet sich nur wenige Gehminuten davon entfernt das Restaurant «Cosi» vom Gebäck ab: «Seit zwei Wochen sind wir eine Pasteria», erklärt Romeo Vitacca, der das Marketing für die Makimania GmbH übernimmt, der Firma hinter dem «Cosi». «Es gibt ein Überangebot von Pizzerien in Solothurn», begründet Vitacca den Wandel. Auch sei es zunehmend schwierig geworden, gute Pizzaiolas oder Pizzaiolos zu finden. «Wir hatten in den letzten zwei Jahren etwa ein halbes Dutzend unterschiedliche Mitarbeitende am Pizzaofen», erzählt Vitacca. Die vielen Wechsel seien anstrengend: «Wir mussten die Neuen jedes Mal wieder einarbeiten.»



Hier standen mal die «Avec»-Regale: Blick in die neue Pizzeria «Peppino» am Bahnhof Solothurn.

Vor gut einem Monat reichte der letzte «Cosi»-Pizzaiolo die Kündigung ein – wegen der Arbeitszeiten im Gastgewerbe. «Neben der Arbeit sah er seine schulpflichtige Tochter fast nicht», erzählt Vitacca. Anstatt eine passende Nachfolge zu suchen, wurde das «Cosi» von der Pizzeria zur Pasteria: «Wir bieten frische, handgemachte Pasta in allen Varianten an», wirbt Vitacca. Die Umstellung sei ein Erfolg: «Wir erhalten tolles Feedback unserer Gäste.»

Die Vorteile einer Restaurantkette

«Ohne Pizzaiolos oder Pizzaiolas müssten wir schliessen», stellt auch Frati Group-CEO Melina klar. Dass es der neuen «Peppino»-Filiale in Solothurn eines Tages daran fehlen könnte, darüber sorgt er sich aber nicht. Einerseits fand Melina für das Solothurner «Peppino» schnell vier neue Pizzaiolos, «alle aus der Region», wie er berichtet. Zudem könnten im Notfall alle Mitarbeitenden auch den Ofen bedienen und falls nötig auch zwischen den insgesamt fünf Filialen verschoben werden. «Da haben wir als Kette natürlich einen Vorteil», so Melina.

Auch wegen der hohen Dichte an Pizzerien in Solothurn zerbricht sich Melina nicht den Kopf. «Unser Konzept ist ein anderes», erklärt er. Das «Peppino» profitiere von der Nähe zum Bahnhof: «Wir erreichen so viel mehr Laufkundschaft.» Dazu käme die leichte Anreise mit dem Zug. «In Aarau hatten wir auch schon Weihnachtsessen von Firmen», berichtet Melina vom «Peppino» im dortigen Bahnhof. Die Festgesellschaft habe sich nach der Feier so unbesorgt auf den Heimweg machen können. Auch im Solothurner Bahnhof gäbe es in unmittelbarer Nähe kein vergleichbares Angebot.