



Heute gibt es Schweinsbraten, Kartoffelkroketten und Gemüse. Für Muslime Trutenbraten. Für Vegetarier Suppe, Spaghetti mit Tomatensauce und Gemüse. Und für zehn Personen die doppelte Menge. So detailliert? «Noch viel ausführlicher», betont Küchenchef Hanspeter Krebs und lacht. Dann zeigt er auf eine grosse, weisse Tafel an der hell gekachelten Wand. «Vegi. Kein Schwein. Keine Innereien. Doppelt. Halbe Portion. Ohne Fisch. Spezial», steht da in roten Lettern geschrieben. Und hinter jeder Anmerkung sind Nummern aufgeführt. Zellen-Nummern. Wir befinden uns in der Küche der Justizvollzugsanstalt (JVA) Sennhof in Chur.

Es ist Montagmorgen, 9.15 Uhr. Die Häftlinge verlassen die Küche. Sie haben jetzt eine halbe Stunde Pause. Für Tee, Kaffee, eine Zigarette oder auch zwei. Der Küchenchef bleibt zurück. Er hackt Zwiebeln und erzählt. «Wir haben hier kein Wunschkonzert», erklärt er. «Aber ein bisschen Rücksicht nehmen ist schon angebracht.» Immerhin sei das Essen für die Häftlinge ein ganz wichtiger Teil im Tagesablauf, ein kleiner Luxus. Wenn nicht sogar der einzige. Dennoch auch ein Stück Normalität. So soll es sein. Krebs weiss, wovon er spricht.

Seit 40 Jahren ist der gebürtige Berner in Graubünden zu Hause. Jahrzehntlang ist der gelernte Koch in der Gastronomie tätig. Seit 20 Jahren kocht er im Sennhof. Und zwar bis zu 70 Menüs täglich. «Ko-

Bis 85 Kilo Wäsche an einem Tag

chen hinter Gefängnismauern ist grundsätzlich dasselbe wie ausserhalb», betont der Küchenchef. Da ist eine Küche, da sind Küchengeräte, Küchenutensilien. Das Geschirr ist vielleicht unzerbrechlich. Aber die Messer sind geschliffen. Trotz Straftätern? «Ohne Vertrauen geht es nicht», so der Küchenchef. Er beschäftigt jeweils drei Häftlinge gleichzeitig in seiner Küche. Wenn einer austritt, rückt der nächste nach. «Küchenjobs sind begehrt», weiss der Chef. Und wie wählt er die geeigneten Küchenhelfer aus? «In einem Bewerbungsverfahren», so Krebs. Dabei gilt es, unter-

ALLTAG HINTER GITTERN

Ein Stück Normalität in der JVA Sennhof –
Besuch in der Küche und in der Wäscherei

Von Susanne Turra

schiedliche Punkte zu beachten. Hygiene. Interesse. Sprache. Lernfähigkeit. Vertrauenswürdigkeit. Und das Delikt? «Für mich ist es zweitrangig, wer was verbrochen hat», winkt Krebs ab. Wenn aber jemand seine Geschichte erzählen will, dann hört der Küchenchef aufmerksam zu. Er hat ein offenes Ohr für die Häftlinge. Mehr aber nicht. «Bei uns gibt es keine Freundschaften, keine näheren Beziehungen», betont Krebs. «Es gibt ein Arbeitsverhältnis. Ein gutes Arbeitsklima.»

Auch in der Wäscherei ist das so. «Wenn die Wäsche zusammengelegt ist, kann die kleine Maschine geleert werden», weist Silvia Kriesten den Häftling in der Wasch-

*Ein Grundbedürfnis:
Küchenchef Hanspeter Krebs
bereitet in der JVA das
Mittagessen vor (Bild links),
während in der Wäscherei
fleissig gewaschen wird.
Bilder Susanne Turra*

küche an. Sie sagt es auf Englisch. Ruhig und bestimmt. Der Insasse nickt. Er hat verstanden. Dann macht er sich wieder daran, unzählige schwarze T-Shirts zusammenzulegen. Kriesten leitet die Wäscherei in der JVA Sennhof. Es ist eine kleine Wäscherei mit drei Waschmaschinen und zwei Tumbler. «An einem Spitzentag waschen wir gut und gerne 85 Kilo Wäsche», verrät die Leiterin. Sie arbeitet jeweils nur mit einem Häftling zusammen. Da ist natürlich eine gute Organisation wichtig. «Jeder Häftling bekommt einen Stock Wäsche für eine Woche», erzählt Kriesten später in der kleinen Kaffeestube. Den Häftling lässt sie selbstständig weiterarbeiten. Eine Vertrauenssache, auch hier. «Alle zwei Wochen gibt es frische Bettwäsche, jede Woche neue Handtücher», erzählt die gelernte Hauswirtschafterin weiter. Seit zehn Jahren arbeitet sie schon im Sennhof. Die Kleidung der Häftlinge sei funktionell, sagt Kriesten. Zwischen Blau und Schwarz. Die Trainingsanzüge grau. Die Leibchen rot. In der Regel gibt es eine 60-Grad-Wäsche. Sortieren, Dosieren, Waschen, Bügeln, Zusammenlegen. Das lernen die Häftlinge bei Kriesten. Das Auswahlverfahren läuft ähnlich wie in der Küche. Hygiene, Interesse, Geschick, Verständnis, Sprache. Wenn Frauen inhaftiert sind, bekommen sie den Job. So oder so. «Waschen kann jeder lernen», ist Kriesten überzeugt. «Frische Wäsche ist ein Grundbedürfnis.»

«Essen ist ein Grundbedürfnis», betont auch Küchenchef Krebs. Wir sind zurück in der Küche. Es klingelt. «Der Braten ist fertig», erklärt Krebs und schaut in die beiden Öfen. Links der Trutenbraten für die Muslime. Rechts der Schweinsbraten für die anderen. Der Küchenchef ist zufrieden. Jetzt noch die Kartoffelkroketten. Und nicht vergessen, das Apfelmus. Krebs rührt mit der Kelle die frischen Äpfel im riesigen Kochtopf. «Ich mache fast alles frisch», betont er. Gemüse, Früchte, Beilagen. Die Häftlinge bekommen täglich ihre Kohlenhydrate, ihre Vitamine. Auf ärztliche Verordnung hin bekommen sie eine spezielle Kost. Krebs lässt sich aber auch gerne von den Insassen inspirieren. «Die Häftlinge können gerne Menüs aus ihrem Land einbringen», betont er. Das sei auch für ihn interessant. Da könne auch er etwas ler-

«Ich mache fast alles frisch»

nen. Mit Sicherheit lernen die Häftlinge viel unter dem Küchenchef. «Manch einer ist hier schon ohne die geringste Ahnung zu mir in die Küche gekommen», so Krebs. «Und entlassen worden ist er dann als richtig guter Koch.» Dieser Umstand macht den Küchenchef schon ein bisschen stolz. Das habe auch viel mit Resozialisierung zu tun, findet er. Krebs schaut auf die Uhr. Es ist 9.45 Uhr. Pünktlich auf die Minute kehren die Häftlinge in die Küche zurück zur Arbeit. Hacken, schneiden, rüsten, kochen. Sortieren, dosieren, waschen, bügeln. Auch in der Wäscherei wird fleissig weitergearbeitet. Krebs und Kriesten sind zufrieden. Und warum haben die beiden einen Arbeitsplatz hinter Gittern gewählt? «Viele Köche, die ins Alter kommen, möchten eine geregelte Arbeitszeit», erklärt Krebs. «Und die habe ich hier.» Die Arbeit beginnt um 7.15 Uhr morgens und endet um 17.15 Uhr abends. Die Wochenenden sind frei. «Da koche ich jeweils vor», so Krebs. «Und die Küchenhelfer wärmen die Gerichte dann auf.» Das funktioniert bestens. Und wenn der Sennhof seine Tore in Chur für immer schliesst, dann geht Krebs in Pension. «Das ist ein schöner Abschluss für mich», sagt er. Bei Kriesten sieht das anders aus. Sie wird nach der Schliessung in die Wäscherei der neuen JVA Cazis Tignez zügeln und dort als Leiterin arbeiten. «Ich freue mich darauf», verrät sie. «Dort bekomme ich dann auch eine grössere



Waschküche.» Sie arbeite gerne hinter Gefängnismauern. Dennoch. Es sei und bleibe täglich eine spannende Herausforderung. So oder so. Mit der Küche und der Wäscherei bringen Krebs und Kriesten ein Stück Normalität in den Gefängnisalltag. Die Besucherin spürt schon fast nicht mehr, dass sie in einer JVA ist. Nur die grossen Sicherheitsschlösser an den Türen erinnern daran. Und der dicke Schlüsselbund der Angestellten.

Mit diesem Bericht endet die Serie über die Berufe in der Justizvollzugsanstalt. Weitere Informationen zu Fachmann/-frau für Justizvollzug und freie Stellen in der zukünftigen JVA Cazis Tignez erhalten Sie beim Amt für Justizvollzug Graubünden unter www.ajv.gr.ch.

Anzeige



Brutto 32'990.- netto 27'900.-

Suzuki Vitara 1.4 Automat 4x4

Neuwagen, 140 PS, NAVI inkl. Rückfahrkamera
Leder, Keyless, Tempomat, Sitzheizung

LACUNAGARAGE THUSIS
Compognastrasse 27A · 7430 Thusis · T 081 284 10 90 · www.lacuna-garage.ch