

H"UZ No 13



BILDER SALVATORE VINCI

D

ie Mauer ist hoch, sehr hoch. Und wer durch die kleine, weisse Schiebetür mit der Aufschrift «Eingang» tritt, wird sich sofort bewusst, dass das nur der Anfang ist, der äusserste von mehreren Wällen sozusagen, die um den Kern der Justizvollzugsanstalt Pöschwies angelegt wurden, um eine möglichst grosse Sicherheit für die Bevölkerung zu gewährleisten. Deshalb kommt hinter der hohen Mauer zunächst erst einmal nichts, höchstens eine tiefe Beklemmung, die sich beim Besucher einstellt angesichts des schmalen Streifens Asphalt, der zum richtigen Eingang führt und an beiden Seiten meterhoch eingezäunt ist. Dieser Zugang durchquert einen leeren, mehrere Meter breiten, braungrünen Wiesenstreifen, der mit Überwachungskameras gespickt ist. Unvermittelt steigen im Besucher Bilder und Erinnerungen an die alte Mauer zwischen der DDR und der Bundesrepublik Deutschland vor dem inneren Auge auf. Und die Gewissheit, dass hier garantiert kein Gefangener unbemerkt an den Kameras vorbei und schon gar nicht über die Mauer kommt. Auch als man im Innern des Gebäudes von einem freundlichen Mitarbeiter der Sicherheit und anschliessend von Küchenchef Adrian Bill himself in **Empfang genommen wird, ist man spätestens «gottenfroh», dass man nur einen Tag zu Besuch kommt und nicht längere Zeit, also Monate oder Jahre bleiben muss, wie das die meisten Menschen hier tun. Tun müssen, notabene.**

Die Justizvollzugsanstalt Pöschwies ist das grösste Gefängnis der Schweiz und bietet Platz für 426 volljährige, männliche Häftlinge. Hier sind mehrheitlich «deftige» Fälle untergebracht, also Delinquenten mit langjährigen Gefängnisstrafen. Als Angestellter, plaudert Adrian Bill etwas aus dem Nähkästchen, wisse man zwar mit der Zeit von jedem der rund 450 Insassen, weshalb er hier einsitze. Aber die Arbeit sei auch sonst speziell. Jeder Tag sei völlig anders als der vorangegangene. Und trotzdem müsse man auf Mitarbeiterebene jederzeit wissen, was wann genau zu tun sei. «Nehmen wir ein Beispiel aus meinem Bereich: Wir beschäftigen in der Küche einen Mörder. Wenn der sein Messer holt und man da keine Hühnerhaut bekommt, dann wird es schon schwierig hier drin.»

Selbstverständlich gibt es in einer Gefängnis-küche spezielle Sicherheitsvorschriften, die eingehalten werden müssen. Die Messer beispielsweise müssen immer in der Küche bleiben und werden allesamt vorne abgerundet. «Natürlich sind sie auch danach noch scharf», meint Adrian Bill, «aber es sind immerhin keine Stichwaffen

mehr. Das ist vor allem psychologisch wichtig.» Die Messer sind auch alle durchnummeriert, die Mitarbeiter der Gefängnisverwaltung haben ausschliesslich solche mit schwarzen Griffen, die Gefangenen solche mit gelben. Und selbst die Griffe sind je nach Benutzergruppe unterschiedlich geformt.

«Aus Sicherheitsgründen müssen wir auch bei den ausgelieferten Tellern aufpassen, dass sich keine Schmuggelware darin befindet.» Bei der Essensausgabe im Spezialvollzug seien deshalb Metalldetektoren im Einsatz, durch die jeder Teller einzeln durchmüsse. «Das untersteht dem Verantwortungsbereich der Sicherheitsabteilung», erzählt Bill. «Und die ist auch dafür zuständig, dass die Mahlzeiten direkt auf die Zellen verteilt werden. Wir von der Küche liefern sie lediglich bis zum Eingang des Traktes.» In den Pavillons hingegen sind die Sicherheitsvorschriften etwas weniger streng. Dort essen die Gefangenen zusammen, ähnlich wie in einer begleiteten WG. Da liefert die Küche auch direkt in die Ausgabe.

Die Herausforderungen an Adrian Bill und sein Team sind gross und die Aufgabenstellungen teilweise sehr komplex: «Es ist schwierig», meint er einmal im Gespräch, «allen und allem hier gerecht zu werden. Wir müssen von Gesetzes wegen die verschiedensten Kulturen und **Religionen** abholen. Ein Moslem beispielsweise hat Anrecht auf eine seiner Religion entsprechende Ernährung. So ist der Ramadan für uns jeweils eine strenge Zeit, weil wir einerseits normal ko Chen, aber gleichzeitig für die Muslime schauen, dass sie ihre Fastenzeiten einhalten können. Auch alle anderen Gruppierungen gilt es religionskonform zu verköstigen. Oder natürlich auch altersgerecht, wie jene Insassen, die aufgrund ihres fortgeschrittenen Alters in der Abteilung für Suchtprobleme und Pensionäre (ASP) untergebracht sind. Doch das ist noch längst nicht alles: «Wir haben natürlich auch einen Diätkoch im Team, denn wir haben hier an Diäten, Allergien und Intoleranzen so ziemlich alles, was es gibt.» Zum Teil seien es einzelne, für die man aus medizinischen Gründen fast gleich viel Aufwand betreibe wie für die restlichen gut 400 Gefangenen. Das sei Teil des Auftrags, denn es sei unstatthaft, dass man jemanden aufgrund seines Alters, seiner Herkunft oder Religion diskriminiere. «Das hat nichts mit Kuscheljustiz zu tun», meint Bill dezidiert, «sondern mit Respekt und Menschenwürde. Beides ist ganz wichtig ...

LE CHEF DU BAU

Adrian Bill ist oberster Küchenchef der Justizvollzugsanstalt Pöschwies in Regensdorf. Der Hotellerie^{et} Gastronomie Zeitung gewährte er Einblick hinter die Mauern des grössten Schweizer Gefängnisses.

H*GZ N° 13

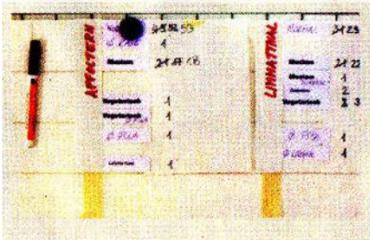


Links ein Blick in die Grossküche. Rechts eine Messerstation. Alle Messer sind vorne abgerundet, sodass sie bei Konflikten nicht als Stichwaffen eingesetzt werden können. Die Klingen sind natürlich trotzdem scharf, und vor jedem Schichtwechsel wird die Anzahl Messer genauestens kontrolliert.

LE CHEF

Adrian Bill, Jahrgang 1976, wollte zunächst nichts Anderes als ein eigenes Restaurant. Deshalb absolvierte er zunächst eine Kochlehre und machte anschliessend eine Zusatzlehre zum Kellner. Anschliessend besuchte er eine Bar-Fachschule und machte im Kanton Aargau die Wirteprüfung. Doch dann verschlug es ihn nach Zürich in die Pyramide, eine über die Landesgrenzen hinaus bekannte schönheitschirurgische Einrichtung. Hier erlebte er die luxuriöse Seite der Gastronomie, als er mit weiteren fünf Köchen für das kulinarische Wohl von zwölf Patientinnen und Patienten zuständig war. Genau das Gegenteil erlebte er danach in einer Behindertenwerkstatt, wo er mit einer Brigade von nur gerade zwei Köchen und vierzehn behinderten Mitarbeitern für 500 Personen genau so gut kochte. Dort holte er sich das Rüstzeug, was Behindertenarbeit angeht, und bildete sich laufend agogisch weiter. Er lernte Gebärdensprache, machte den Berufsbildner und den Chefkoch EFZ. Vor zwei Jahren kam er als Leiter Food ins grösste Gefängnis der Schweiz, die Justizvollzugsanstalt Pöschwies in Regensdorf, und wurde schon nach kurzer Zeit zum Leiter Versorgung befördert. Adrian Bill ist verheiratet, hat zwei Töchter im Teenageralter und lebt mit seiner Familie im Raum Baden.

... hier. Denn nur so haben wir ein Klima, in dem es sich miteinander auskommen lässt.» Sattsam ist auch bekannt, dass das Essen in geschlossenen Anstalten polarisieren kann. Adrian Bill drückt seine eigenen, zuweilen auch ungunstigen Erfahrungen in diesem Bereich pragmatisch aus: «Jeder kann kochen, jeder hat schon gegessen, und jeder fühlt sich automatisch als Profi. Wenn man als Gefangener nicht mehr selber wählen kann, was es zu essen gibt, dann kann man wenigstens darüber schimpfen, und erst noch ohne Konsequenzen. Wer nämlich gegen einen Aufseher rebelliert, kommt in den Bunker. Aber wer übers Essen schnödet, dem passiert nichts.» Dem Essen komme hier trotzdem eine ganz wichtige Funktion zu: «Wir können damit für ein gutes Klima sorgen. Aber auch für Radau, wenn es einmal nicht gut ist.» Wie überall auf der Welt geht es aber auch in Pöschwies längst nicht mehr nur um eine geschmacklich einwandfreie, sondern auch um eine gesunde Ernährung. Eines der ersten Projekte von Adrian Bill war deshalb, mit einer Ernährungsberaterin ein ganzheitliches Ernährungskonzept auszuarbeiten. Seither bietet man in Pöschwies bewusst gesundes Essen an. Ob die Gefangenen sich auch so ernähren, kann man zwar nicht garantieren, denn sie können am Kiosk so viel Schokolade kaufen, wie sie wollen. «Aber wir tragen eine grosse Verantwortung und dieser wollen wir gerecht werden. Dazu gehört auch, dass wir, wenn ein Insasse in den Hungerstreik tritt, trotzdem für ihn kochen. Das Essen wird ihm vorgesetzt. So hat er jederzeit die Möglichkeit zu essen. Zwangsmassnahmen führen wir keine durch. Das ist Sache der Ärzte.»



IN DER JVA PÖSCHWIES wird nicht nur für die Gefangenen und das Personal gekocht, sondern auch für weitere Gefängnisse im Kanton Zürich. Täglich werden derzeit rund 1.700 Mahlzeiten produziert. Ab nächstem Jahr sollen es noch 500 mehr sein, was einen Ausbau bedingt.

Adrian Bill hat auf den Tag genau zwei Jahre vor der Publikation dieses Berichtes die Stelle in Pöschwies angetreten. Es war der 1. Mai 2012, als er seinen ersten Arbeitstag hier hatte, und er erinnert sich noch gut, wie seine Familie damals gespalten war in der Frage, ob seine Bewerbung ein guter Entscheid gewesen sei oder nicht: «Meine kleine Tochter hat mich gefragt: <Weshalb wirst du dort Küchenchef, wenn es eh nur Wasser und Brot gibt?> Sie war aber, im Gegensatz zu meiner älteren Tochter, von Anfang an sehr interessiert. Die Grosse will bis heute nichts von allem hier wissen - wohl aus Selbstschutz.» Auch seiner Frau sei es am Anfang nicht ganz geheuer gewesen. Sie habe viele Fragen gehabt und nicht gewusst, was auf sie zukomme. «Aber sie konnte dahinterstehen, und das ist ein sehr wichtiger Aspekt hier, dass man daheim über den Beruf sprechen kann. Ohne das geht es nicht. Denn es sind natürlich schon Ängste da.»

Genau aus diesem Grund führt die JVA Pöschwies für ihre Angestellten, derzeit sind rund 250 Vollzeitstellen besetzt, jährliche Besuchstage durch. An diesen Anlässen kann man vier bis fünf Verwandte, Freunde oder Bekannte mitnehmen und ihnen zeigen, wie es hier ist. «Meine Eltern sind schon gekommen», erzählt Adrian Bill, «auch meine Frau. Dieses Jahr kam nun meine kleine Tochter, um diese verschlossene Welt einmal von innen zu sehen.» Nur die grössere Tochter, die wolle sich das noch immer nicht antun. Und vielleicht muss sie das ja auch gar nie.

Denn obwohl Adrian Bill sehr gerne in Pöschwies arbeitet, sieht er seine Anstellung hier nicht als Lebensstelle. Für ihn sei es immer

LA CUISINE

Küchengeräte

- X 3 Steamer Rational SCC 20 2/1 GN
- X 1 Steamer Rational SCC 201/1 GN
- X 1 Steamer Rational SCC 101/1 GN
- X 1 Steamer Rational SCC 061/1 GN
- X 2 Kippbratpfannen Thema 3/1 GN
- X 1 Kippbraisiere Thema 3/1 GN
- X 1K ippkessel Thema 200 lt
- X 1K ippkessel Thema 300 lt
- 1 Gasherd Thema mit 6 Brennern
- X 1 Bain-Marie Thema 1/1 GN
- X 1 Elefant Bilco
- X 1 grosser Stabmixer Kisag
- X 1 Vakuummachine ErmeX
- X 1 Lips Universalmaschine mit Schlagkessel, Wolf, Kutter und Reibe
- X 2 Salatwaschmaschinen Meiko
- X 1 Hold-o-mat Heer AG
- X 1 Trocknungsautomat Maweb
- X 1 Kutter Robot Coupe
- X 1 Anliker
- X 1 Gemüseschneidmaschine Bilco
- X 1 Kartoffelschälmaschine Rotor
- X 2 Palettrollis
- X 100m² Kühlfläche
- X 25 m² Tiefkühlfläche
- X 1 Trockenlager für 30 Paletten
- X 1 Economat für 12 Paletten
- X Hauseigene Gärtnerei und Bäckerei

Team Köche

- X Dirk Jahnke - Sous-chef
- X Markus Köpfl
- X Andreas Heule
- X Pascal Daull
- X Stefan Hartmann
- X Robert Roos

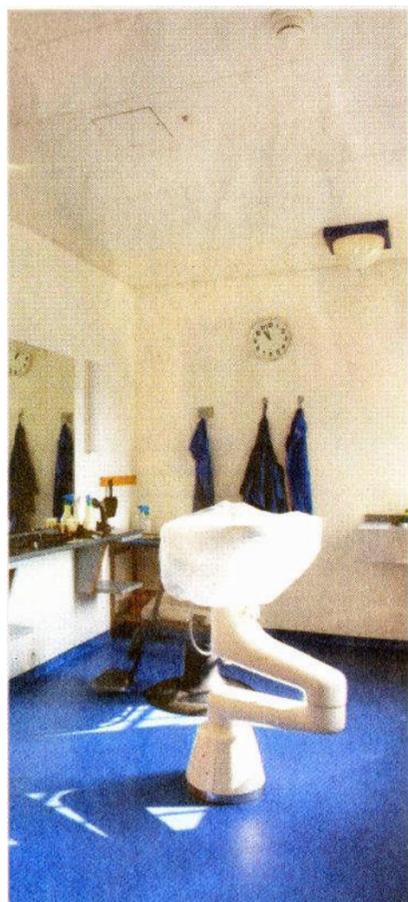
Team Insassen Pöschwies

- X 25 Gefangene
- X davon 2 Lernende

H"UZ No13



Links die Bäckerei, in der drei Bäckermeister - sie werden im Anstaltsjargon «Werkmeister» genannt - zusammen mit sieben Häftlingen den täglichen Bedarf an Backwaren produzieren. Rechts eine Essensausgabe im Sicherheitstrakt. Bevor das Behältnis in die Zelle gereicht wird, passiert es einen Metalldetektor.



EIN COIFFEURSALON
darf in einer so grossen Anstalt wie der JVA Pöschwies natürlich ebenfalls nicht fehlen. Betrieben wird er von einem Insassen, der gelernter Friseur ist und hier seinen Mithäftlingen auf Verabredung hin die Haare schneidet.

schwierig, wenn etwas ganz normal laufe. Dann suche er sich wieder eine neue Herausforderung. Es bewegt sich allerdings noch zu viel hier in Pöschwies, als dass es selbst einem Adrian Bill langweilig werden könnte:

Angefangen hatte er hier zunächst auf Stufe Küchenchef mit Aussicht auf die Stelle des Leiters Food. Der Zufall wollte es, dass die Hauswirtschaftsleiterin kündigte. Bill war ihr Stellvertreter und kam ad interim zu deren Job. Und dann ging noch der Chef Wirtschaft und Arbeit. So war plötzlich niemand mehr über ihm ausser dem Direktor selber. «Weil ich damals keinen neuen Küchenchef einstellen mochte und auch die begonnene Reorganisation zu Ende führen wollte, schlug ich vor, dass ich die Leitung der Hauswirtschaft übernehme und gleichzeitig das Heft in der Küche in der Hand behalte. So kam es, dass mein offizieller Titel heute nicht mehr Leiter Food oder Leiter Hauswirtschaft heisst, sondern Leiter Versorgung.» In dieser erweiterten Funktion unterstehen Adrian Bill nicht mehr nur die Küche und die Bäckerei, sondern auch der Kiosk, das Personalrestaurant, die Wäscherei und die Schneiderei. Die Reorganisation hatte aber auch zur Folge, dass Adrian Bill die Küche nur noch strategisch führt. «Ich habe zum Glück einen super Stellvertreter, der für alles Operative zuständig ist. Dirk Jahnke heisst der. Dirk ist schon seit fünf Jahren als Koch hier und weiss bestens, wie es läuft. Er als <Alteingessener> und ich als <Neuer> ergänzen uns sehr gut, und Dirk ist auch ein sehr wichtiger Gesprächspartner für mich. Im Leitungsteam ist er eher der Diplomat und ich eher der Entscheider. So hält er mich manchmal zurück, und ich zwingt ihn manchmal, eine Entscheidung zu treffen. Ohne diese gute Zusammenarbeit würde das Ganze nicht funktionieren.»

Dafür sorgen natürlich nicht nur Adrian Bill und Dirk Jahnke, sondern ein hochqualifiziertes Team, das aus fünf weiteren Köchen und 25 Gefangenen besteht (von diesen absolvieren zwei gerade eine Kochlehre). Unterstützt werden sie dabei von drei Bäckermeistern - im Gefängnis

jargon Werkmeister sowie sieben weiteren Häftlingen, die in der Bäckerei tätig sind (auch von diesen machen zwei die Lehre). Zusammen produziert man pro Tag rund 1.700 Mahlzeiten (ohne Frühstück, das auf der Gruppe zubereitet wird). Der grösste Teil der Produktion ist für die Häftlinge in Pöschwies bestimmt, aber auch für das dortige Personalrestaurant wird gekocht (zwischen 80 und 100 Mahlzeiten pro Tag), genauso wie für drei weitere Gefängnisse im Kanton Zürich, die keine eigenen Küchen betreiben. Ab nächstem Jahr kommen täglich zusätzliche 500 Mahlzeiten dazu. Das wiederum bedingt einen grösseren Umbau der seit 1995 praktisch unverändert belassenen Küche. Und diese Gelegenheit will sich Adrian Bill, der bereits einmal in einer grossen Behindertenwerkstätte eine komplett neue Küche aufbauen durfte, auf keinen Fall entgehen lassen. So wird er also weiterhin jeden Abend nach getaner Arbeit seine 250 Gramm Gefängnisschlüssel («ohne die geht hier drinnen gar nichts!») ins dafür vorgesehene Fächli einschliessen. Er wird weiterhin merken, dass die Häftlinge nicht nur gerne in der Küche arbeiten, weil sie das Privileg haben, auch am Wochenende zu arbeiten und so mehr zu verdienen, sondern auch weil sie Freude haben, wenn man ihnen etwas beibringt und ihnen Wertschätzung entgegenbringt. Und er wird sich auch weiterhin nicht belasten lassen durch den Umstand, dass er mitunter genauso eingesperrt ist wie die Häftlinge («ich kann ja auch nicht alle Türen aufmachen ...»). Aber er sei sich schon bewusst, dass er, wenn er abends hier rausgehe, in die Freiheit trete.

Und auch der Schreibende dieser Zeilen, so spannend der Einblick hinter Gitter auch gewesen ist, geht noch so gerne den *komplizierten Weg zurück* nach draussen. Und als sich die kleine, weisse Schiebetür hinter ihm schliesst und er wieder ausserhalb der grossen Mauer steht, atmet er zwei, drei Mal tief durch, ehe er sich ans Steuer seines PWs setzt und davonfährt in eine Welt, wo man selber bestimmen darf, was man tun und lassen will. Philipp Bitzer

JUSTIZVOLLZUGSANSTALT PÖSCHWIES

Die Justizvollzugsanstalt (JVA) Pöschwies ist mit ihren 426 Plätzen für straffällige Männer und ihren rund 250 Personalstellen die grösste geschlossene Einrichtung der Schweiz. Die heutige Anstalt wurde 1995 eröffnet und ersetzte damals die alte Strafanstalt Regensdorf aus dem Jahre 1901. In die JVA Pöschwies werden ausschliesslich volljährige Männer eingewiesen, die zu einer Freiheitsstrafe von mindestens einem Jahr Dauer, zu einer stationären Massnahme oder zu einer Verwahrungsmassnahme verurteilt worden sind. Seit Januar 2004 werden im Erweiterungsbau auch Gefangene mit kürzerer Strafdauer aufgenommen. Die Eingewiesenen sind zur Arbeit verpflichtet. Sie haben die Möglichkeit, in den modernen Gewerbebetrieben der JVA Pöschwies (darunter auch eine Grossküche sowie eine Bäckerei) eine Berufsausbildung zu absolvieren. Die JVA Pöschwies verfügt inhouse über einen Sozial- und einen Arztdienst. Der Psychiatrisch-Psychologische Dienst (PPD) des Amts für Justizvollzug ist für die psychiatrische Versorgung und für die gerichtlich angeordneten Therapien verantwortlich. Zusätzlich werden die Insassen seelsorgerisch betreut. Die durchschnittliche Aufenthaltsdauer in der JVA Pöschwies beträgt rund drei Jahre.