Rummelsberger Dienste für

MENSCHEN

mit Behinderung

Ausgabe 1/2014

Rummelsberger Diakonie

Region Haßberge
Nürnberg/Hilpoltstein/Roth
Region Nürnberger Land
Region Oberfranken
Region Weißenburg / Gunzenhausen

Mut, „Anders“ zu sein

Im Hotel-Restaurant „Anders“ verpflegen Menschen mit Behinderung ihre Gäste

„Was gibt‘s zu essen?“

Robert Struller hat in der Kantine im Auhof alles im Griff

Ich kann – essen

Wünsche, Bedürfnisse und Möglichkeiten aller Menschen

Liebe Leserinnen und Leser,

Foto: Distler

„ohne die Küche meiner Frau wäre ich nicht so alt geworden“, was Winston Churchill, der 91 Jahre alt wurde, schon vor mehreren Jahrzehnten ausgedrückt hat, gilt auch heute noch, im übertragenen Sinne: Ohne gutes Essen fehlt uns ein großes Stück Lebensqualität. Essen ist weit mehr, als sich nur zu ernähren und den Hunger zu stillen.

Auch hierzulande nimmt es einen immer größeren Stellenwert ein – auch wenn wir Deutsche nicht unbedingt als Feinschmecker bekannt sind. Aber immer mehr Menschen kochen gerne selbst, präsentieren ihre Gerichte auf Facebook und haben Spaß daran, Restaurants zu bewerten oder tauschen Rezepte aus. Kochen und Essen sind wichtige gesellschaftliche Ereignisse.

Das ist auch für Menschen mit Beeinträchtigungen nicht anders. Für sie ist es jedoch keine Selbstverständlichkeit, Speisen auszuwählen, Geschmacksrichtungen zu erkennen oder selbst zu kochen. Denn es gilt, beispielsweise motorische Hindernisse oder etwa Sprach-Barrieren zu überwinden. Dennoch: Menschen mit Handicap sind Gourmets, bereiten gerne Essen zu und kochen für andere. Wie, das haben wir für Sie in der vorliegenden Ausgabe von „Menschen“ zusammengetragen.

Sie werden überrascht sein, mit welch kulinarischer Raffinesse im Hotel-Restaurant „Anders“ gekocht wird, in dem Menschen mit und ohne Beeinträchtigung wie selbstverständlich Seite an Seite zusammenarbeiten, welche Gerichte Bewohner von Außenwohngruppen am liebsten kochen und wie eine Großküche Bewohner, Werkstattmitarbeitende und Mitarbeiter, jeden Tag zuverlässig verköstigt. Außerdem zeigen wir ihnen wie bei Caterer Panini inklusiv gearbeitet wird.

Ich hoffe, Sie bekommen nun Appetit auf die neue Ausgabe von „Menschen“ und lassen sich kulinarisch inspirieren – sei es von den Rezeptvorschlägen unserer Bewohner oder besuchen Sie uns gleich im Hotel-Restaurant „Anders“.

Viel Spaß beim Lesen.

Ihr

Karl Schulz
Geschäftsführer der RDB

EXTRA mit Regionalteil

Inhalt

Ich kann – essen	S. 4
Vorgestellt: Pia LeMaire	S. 5
Menschen fokussiert	S. 6
Alles im Griff	S. 7
Genuss ist alles	S. 10
Mut, „Anders“ zu sein	S. 13
Mimisch: Melanie Raab	S. 16
++NEWSTICKER++	S. 18

Impressum

© RDB
Rummelsberger Dienste für Menschen mit Behinderung gemeinnützige GmbH
Verantwortlich: Anita Skobl
Redaktion: Christiane Manow-Le Ruyet, Andreas Ammon, Fritz Glock, Volker Deeg
Grafik: Greif Design Werbeagentur, Bielefeld
Druck: Druckerei Carl Hessel GmbH, Feucht

Gespiegelte Kunst: Grüner Apfel vor rotem Hintergrund

Künstler: Schüler der Comeniusschule Auhof

Gesund, abwechslungsreich und wohlschmeckend soll Essen sein. Tischgemeinschaft ist ein wichtiges Element der Heilpädagogik. Niemand soll zu viel essen oder seine Gesundheit schädigen. Auf das alles achten wir innerhalb des schmalen, refinanzierten Kostenrahmens.

Was aber, wenn es nicht so läuft, wie es soll, sich unsere Klienten von Fast-Food ernähren, zu viel essen und die Tischgemeinschaft stören. Spätestens hier beginnt die Gradwanderung zwischen allen Beteiligten.

Ich kann – essen

Keine Frage, selbstbestimmtes Essen ist ein spannendes Thema. Einerseits haben wir im stationären Bereich den Auftrag, die Gesundheitsfürsorge zu sichern, andererseits ist uns Selbstbestimmung und die Wahlfreiheit unserer Klienten wichtig. Solange sich alles im Rahmen bewegt, ist alles bestens, schert aber jemand aus und isst etwa nur noch Burger und Pommes, gerät die Balance zwischen Notwendigkeiten und individuellem Geschmack ins Wanken. Aus pädagogischer Sicht hier eine Lösung zu finden, ist schwierig. Deshalb gibt es unterschiedliche Herangehensweisen:

In der Kantine werden gemeinsam die Gerichte ausgewählt, die Wohngruppe kocht selbst, der Einzelne geht alleine einkaufen, lebt seine Wünsche aus oder bestellt sich einfach eine Pizza.

„Ich kann – essen“ bringt Wünsche, Bedürfnisse und Möglichkeiten aller Menschen ein. Und jeder hat etwas dazu beizutragen: Der Mensch mit hohem Assistenzbedarf kann zeigen, ob ihm das Essen schmeckt, der Mitarbeiter zeigt seine Kochkünste und die Bewohner kommen beim gemeinsamen Kochen in Kontakt miteinander.

Dennoch bleiben Spannungen zwischen dem Auftrag der Fürsorge, dem Willen der Kostenträger, den Vorstellungen der Angehörigen und den Wünschen der Menschen mit Assistenzbedarf. Alles muss immer wieder neu austariert werden.

Manchmal muss man mutig sein, manchmal ist es wichtig, Ernährungsvorschriften gegen den Wunsch des Betroffenen durchzusetzen, beispielsweise wenn gesundheitsgefährdende Allergien oder starke Diabetes im Spiel sind. Und das wirksamste pädagogische Mittel, die Vorbildfunktion, dürfte an dieser Stelle eigentlich gar nicht genannt werden, da es selbstverständlich sein müsste: Es ist paradox, wenn übergewichtige Mitarbeiter das Essen für Menschen mit Assistenzbedarf einschränken. Warum sollen für Menschen mit kognitiven Einschränkungen andere Spielregeln gelten als für sie selbst?

Das Argument, ein Mensch mit Einschränkung könne nicht ermessen, welche Folgen sein Handeln habe, zählt auch hier nicht… Wenn wir glauben, wir müssten die Selbstbestimmung eines Betroffenen einschränken, sollten wir zumindest unser eigenes Ess-Verhalten reflektieren und unsere Vorbildwirkung überprüfen. „Ich kann – essen“ gilt eben auch für Mitarbeiter und Angehörige.

Guten Appetit!

Pia LeMaire im Café:

Sie teilt zum Thema Genuss mit: „In einem Café sitzen, Latte Macchiato trinken und anderen Menschen zuschauen, macht mir Spaß.“
„Einen frischen Krapfen essen und Kaffee trinken, mach ich einfach gerne.“
„Einen Kaffee nach dem Essen, macht den Tag schöner.“

Pia LeMaire, 22 Jahre alt, seit 2 ½ Jahren im Auhof, Wohnbereich 11 mit weiteren 6 jungen Erwachsenen.

Kochen Schritt für Schritt

Selbstständig sein, ist für alle Menschen wichtig, gerade, wenn es um alltägliche Dinge wie etwa das Kochen geht. Das Problem dabei: Kochrezepte sind nur selten auf die Bedürfnisse von Menschen mit Beeinträchtigung angepasst. Deshalb hat die LBV-Umweltstation Rothsee zusammen mit den Bewohnern des Auhofs ein Kochbuch in leichter Sprache zusammengestellt. Das heißt, anstelle von Texten verdeutlichen Fotos und Piktogramme die Zubereitung der Rezepte. So wird anhand der Abbildungen Schritt für Schritt gezeigt, wie die Gerichte nachgekocht werden können. Menschen mit Behinderung sind somit beim Kochen nicht mehr auf die Hilfe Anderer angewiesen und können selbständig in der Küche agieren, auch, wenn sie beispielsweise nicht lesen können.

Das Projekt wurde vom bayerischen Umweltministerium gefördert und startete zunächst mit dem gemeinsamen Bau eines Hochbeets. Anschließend wurde das Gemüse angepflanzt, das für die Zubereitung der Rezepte nötig ist. Nach der Ernte ging es dann ums Kochen – in diesem Zusammenhang entstand auch das Kochbuch. Somit wurde die gesamte Wertschöpfungskette, vom Anbau bis auf den Teller, deutlich.

Seit fast 30 Jahren leitet Robert Struller die Kantine im Auhof. Trotz der langen Zeit darf keine Eintönigkeit auftreten. Der Küchenleiter und sein Team müssen jeden Tag aufs Neue geschmacklich beeindrucken, ernährungswissenschaftliche Aspekte berücksichtigen, für eine pünktliche Auslieferung sorgen, manchmal Sonderwünsche erfüllen und ärztliche Verordnungen befolgen.

Da ist eine straffe, gut funktionierende Organisation gefragt, damit die Großküche wie ein Uhrwerk reibungslos funktioniert – und das 365 Tage im Jahr.

Alles im Griff

700 Mittagessen, 380 Abendessen, 380 Frühstücke – jeden Tag verpflegen Robert Struller, Küchenleiter der Kantine im Auhof, und sein Team mehr als 1.000 Menschen. Dementsprechend groß sind die Zutatenmengen, die in der Küche verarbeitet werden: ca. 90 kg Fleisch, 100 kg Gemüse, etwa 40 kg Salat, ca. 60 kg Nudeln oder Reis. Mit insgesamt 20 Voll- und Teilzeitbeschäftigten haben die Mitarbeiter der RSG (Rummelsberger Service Gesellschaft mbH), eine 100 prozentige Tochtergesellschaft der Rummelsberger Diakonie, jeden Tag ein straffes Pensum zu bewältigen. Nicht zu vergessen die Veranstaltungen, die mindestens einmal am Tag noch dazukommen.

Für Frühstück, Mittagessen und Abendessen stehen Struller und seiner Mannschaft etwa drei bis vier Euro pro Person zur Verfügung – mehr nicht. Dass das nicht gerade viel ist, weiß auch Struller und bestätigt: „Von oben drückt das Geld.“ Doch als Vollprofi kommt der Küchenchef auch mit diesem Budget zurecht und sorgt dafür, dass die Bewohner von 40 Wohngruppen, Werkstattmitarbeiter, Rentner, Kinder- und Jugendliche in Kindergärten, Förderschulen und Seniorenheimen ausgewogen essen können. Darunter sind natürlich auch Allergiker oder Menschen, die nur Sonderkost zu sich nehmen können, da sie laut ärztlicher Verordnung beispielsweise passierte Kost, gluten- oder laktosefreie Gerichte essen, bestimmte Diäten einhalten oder auf Kohlehydrate verzichten müssen. Etwa 200 Sondermahlzeiten pro Tag werden hinzugekauft und nicht in der Küche produziert. „So fein können wir das Essen mit unseren Geräten gar nicht haschieren. Da wäre die Gefahr, sich zu verschlucken, einfach zu groß“, erklärt Struller.

Sich zu verschlucken, ist aber nicht nur bei Menschen mit Schluckbeschwerden eine Gefahr. Auch bei allen anderen Gerichten achtet das Küchenteam peinlich genau darauf, dass sich beispielsweise im Fisch keine Gräten befinden oder Fleisch von Knochen befreit ist. „Deswegen verwenden wir in der Regel vor allem beim Fisch TK-Produkte“, betont Struller. Denn bei Tiefkühlware ist das Risiko, dass sich in den Stücken noch Gräten oder Knochen befinden verhältnismäßig gering.

In diesen Behältern befinden sich die Sondermahlzeiten für Wohngruppe 35..

Robert Struller leitet die Großküche am Auhof seit fast 30 Jahren..

Die Zutaten werden ordentlich beschriftet in den Kühlräumen gelagert.

Die Logistik ist entscheidend

Eine weitere Herausforderung, die Struller und sein Team jeden Tag zu bewältigen haben, ist die Verteilung der Speisen. Nicht nur, dass die Gerichte zum gleichen Zeitpunkt ausgeliefert werden müssen – denn schließlich möchte jeder mittags ein warmes Essen zu sich nehmen – sondern es muss an verschiedene Ort transportiert werden: Werkstatt, Wohngruppen, Seniorenheim und Schulen und Kindergärten. Dazu werden die Speisen angerichtet und in Thermoboxen verpackt in die Einrichtungen geliefert und dort verteilt.

Das Warmhalten der Speisen in den dafür vorgesehenen Behältern birgt seine Tücken: „Manches, wie etwa Pommes, können wir nicht anbieten, auch wenn die Bewohner in den Wohngruppen dies gerne essen würden“, sagt Struller. Grund: Durch die Wärme werden Pommes schnell weich und matschig. Sie verlieren ihre Konsistenz und schmecken nicht mehr. Pommes gibt es also nur in der Cafeteria, die direkt über der Produktionsküche liegt. Auch beim Würzen müssen Struller und sein Team aufpassen. „Durch das Warmhalten wird die Würze immer intensiver“, sagt der Küchenchef.

Damit die Essensversorgung jeden Tag reibungslos abläuft und es keine Engpässe bei den Zutaten gibt, reicht der Lagerbestand für sechs Wochen. Die Produkte sind akribisch genau beschriftet, sortiert und nach Warengruppen geordnet. So ist beim ersten Blick erkennbar, welche Zutaten laut Mindesthaltbarkeitsdatum zuerst verbraucht werden müssen. „Wir müssen auf die Kosten achten und vermeiden Lebensmittelverschwendung, wo es nur geht“, begründet Struller. Das ist mitunter ein Grund, weswegen die Portionsgrößen der Speisen, also die Mengen der Zutaten, genau auf die Bedürfnisse des Einzelnen angepasst sind. Beispielsweise isst ein Kindergartenkind weniger als ein Werkstattmitarbeiter.

Um die Zutaten, die jeden Tag in der Großküche verarbeitet werden zu beschaffen, kauft Struller bei Großhändler Rewe Foodservice ein, der seit 2014 unter Transgourmet firmiert. Das Fleisch kommt aus der Region von Jura-Fleisch aus Neumarkt, Obst und Gemüse je nach Saison entweder direkt aus der Auhof-Gärtnerei oder einem Gemüsegroßhändler in Nürnberg.

Manchmal werden auch Sonderwünsche der Bewohner erfüllt, wenn etwa der Küchenchef angesprochen wird: „Mensch, Struller, kannst ned a mol an Press-Sack machen?“, wünschte sich ein älterer Bewohner. „Hin und wieder geht das schon“, sagt der Küchenleiter lachend.

Christiane Manow-Le Ruyet

Was gibt’s zu essen?

Robert Struller selbst beschreibt seine Küche als „gute Hausmannskost“. Dementsprechend gibt es meist eine Suppe als Vorspeise, gefolgt von Fisch, Süßspeise, Fleisch- oder vegetarischem Gericht sowie Nachspeise. Jeden Sonntag steht in der Regel ein Braten mit Knödel auf dem Speiseplan. „Knödel gehören sonntags in Franken einfach dazu“, weiß Struller. Auch wenn er ein Verfechter der gut bürgerlichen Küche ist, dem Geschmack seiner Gäste muss auch er sich anpassen. „Linseneintopf mach‘ ich schon gar nicht mehr, den wollen die jungen Leute nicht.“ Stattdessen stehen regelmäßig Spaghetti Bolognese, Schnitzel oder Spätzle auf dem Speiseplan und sonntags der Braten. Während Großveranstaltungen wie Oktoberfest oder Fußball-Weltmeister- oder Europameisterschaft ist der Speiseplan entsprechend angepasst.

Nach der Produktion folgt das große Reinemachen – hier Antonio Abbruzzese.

Koch Werner Schmidt hat gut lachen, die Herstellung der Gerichte ist vorbei, beim Saubermachen muss er trotzdem mit anpacken.

Küchenmitarbeiterinnen Bianca Rohmer (vorne), Daniela Dotzer, Gabriele Schmidt und Anita Mauderer (v. li.) bereiten die Thermoboxen für den kommenden Tag vor.

Speisen selbst kochen oder auswählen und entscheiden, was einem schmeckt, klingt wie eine Selbstverständlichkeit. Je schwerwiegender jedoch die Art der Beeinträchtigung ist, desto schwieriger wird es, Essen eigenständig auszuwählen oder gar selbst zu essen.

Eine Gratwanderung, die zwischen wollen, können und müssen schwankt.

Genuss ist alles

Hanna Dürschinger ist 20 Jahre alt und absolviert gerade ihr Berufsanerkennungsjahr, das sie für ihre Ausbildung zur Erzieherin benötigt. Sie arbeitet im Wohnbereich 6 im Auhof und betreut dort Bewohner, die zwischen 30 und 57 Jahre alt und mittelgradig bis schwer geistig behindert sind. Da die Klienten sich teilweise kaum verbal ausdrücken können und auch körperlich eingeschränkt sind, bedarf es vor allem bei den Essenszeiten viel Fingerspitzengefühl, Geduld und Einfühlungsvermögen, um ihnen ein genussvolles Essen zu ermöglichen. Aber auch was die Hygiene angeht, wird den Mitarbeitern oftmals viel abverlangt, da einige Bewohner Essen manchmal verweigern, ausspucken, damit werfen oder ungeduldig schlingen. Viele benötigen Hilfsmittel wie Tellerbegrenzungen, spezielle Löffel oder brauchen Hilfe beim Zerkleinern der Speisen oder beim Essen selbst. Wenn ihnen das Essen nicht schmeckt, schieben manche den Teller beiseite oder drehen den Kopf weg.

Die Gerichte kommen aus der Großküche des Auhofs oder sind Sonderkost, die der Arzt verordnet hat. Viel Wahlmöglichkeit bleibt da nicht, weswegen manche Bewohner beispielsweise mit Ketchup versuchen, die Geschmacksnote zu verändern, wie Dürschinger erklärt. Sie führt aus: „Besonders wichtig ist bei uns, dass das Essen zerkleinert und langsam eingegeben wird, bzw. darauf geachtet wird, dass der Klient nicht schlingt.“

Essen gliedert den Tag

Trotz der Einschränkungen der Bewohner hat Essen einen hohen Stellenwert, denn es gibt Orientierung und gliedert den Tagesablauf – und ganz klar, Geschmack und Genuss stehen an erster Stelle. Das bestätigen nicht nur Dürschinger und zwei Betreuer aus Schmeilsdorf, sondern auch Kerstin Schöll. Sie arbeitet als Heilerziehungspflegerin in Wohngruppe 32 im Haus Arche und betreut dort Bewohner mit mittlerer bis schwerer geistiger und körperlicher Behinderung, überwiegend im Alter von 65 bis 79 Jahren. Auch hier werden die Bewohner durch die Großküche versorgt. Etwa zweimal im Monat kochen die Mitarbeiter in den Wohngruppen selbst und werden von den Bewohnern, ihren Möglichkeiten entsprechend, unterstützt. Zuvor beraten die Bewohner, was auf den Tisch kommt. Menschen, die sich nicht verbal ausdrücken können, machen sich dann durch deuten oder Blickkontakt verständlich.

Von Bewohner zu Bewohner ist es unterschiedlich, ob sie lieber gemeinsam in der Gruppe oder alleine essen wollen. Das hängt oftmals von der Stimmung ab, dennoch spielt das Essen in Gemeinschaft eine große Rolle: Die Einen nutzen es, um von ihren Erlebnissen des Tages zu erzählen, für Andere ist es wichtig, am schön gedeckten Tisch zu sitzen – auf dem auch die Kerze nicht fehlen darf. Einmal pro Woche gehen die Bewohner selbst einkaufen und kaufen das ein, worauf sie Appetit haben. Oftmals sind das Süßigkeiten. Großen Wert auf eine gesunde Ernährung legen sie nicht. Hier sind die Mitarbeiter gefragt, ihnen eine gesundheitsbewusste Ernährung nahezubringen.

In der Wohngruppe, die Enrico Christ betreut, wird jeden Donnerstagabend gekocht, nach den Wünschen der Bewohner. „Für das Wochenende kaufen wir gemeinsam frische Lebensmittel ein“, erklärt der 25-jährige. Besonders beim gemeinsamen Kochen macht sich bemerkbar, dass „für die Bewohner kulinarischer Genuss und die Vielfalt bei der Essensauswahl sehr wichtig sind. Sie schätzen besonders selbstgemachtes, neues und unbekanntes Essen sehr, essen dann langsamer und genießen das Essen sichtlich“, sagt Christ, der in einer Wohngruppe für Menschen mit mittelgradig geistiger Behinderung arbeitet.

Selbst gemacht

Leben Bewohner in Außenwohngruppen, meist in einer WG, dann müssen sie sich auch selbst versorgen. Das heißt, einkaufen gehen, kochen, sauber machen. Die Meisten nutzen die Supermärkte an ihrem Wohnort für den Einkauf oder profitieren unter der Woche von der Verpflegung in den Werkstätten oder an ihren Arbeitsstätten. Wie etwa Sebastian Nunweiler, der im Hotel-Restaurant „Anders“ als Küchenhilfe arbeitet und dort mittags isst. Auch sein Mitbewohner Sebastian Brandl, der tagsüber in der Auhof-Gärtnerei arbeitet, geht während der Woche in die Cafeteria. Wenn sie frei haben, versorgen sie sich selbst und kochen gerne.

Gerade der Umgang mit frischen Lebensmitteln, das Würzen, die Auswahl der Zutaten, das Kochen bereitet den meisten Selbstversorgern großen Spaß. Vor allem, „dass man es selbst gemacht hat“, sagt Carmen Del Plato aus dem Wichernhaus. Natürlich gibt es dort, wie überall, auch den einen oder anderen Bewohner, der offen zugibt, Kochen mache keinen Spaß. Dafür mag Klaus Schobert aus dem Wichernhaus aber Kochgerüche. Christine aus Schmeilsdorf kocht vor allem gerne, wenn ihre Tochter zu Besuch ist. Sie achtet auch darauf, dass der Tisch sauber gedeckt ist und kocht nur das, was ihr wirklich schmeckt. Früher hatte sie mit der „Alles-aufessen-Mentalität“ schlechte Erfahrungen gemacht.

Andere Bewohner wiederum legen auch mal einen „Rumfort“ ein und lassen keine Lebensmittel verkommen. „Rumfort“ steht übrigens für „Alles was rumliegt und weg muss!“

Gibt es Schwierigkeiten beim Kleinschneiden, -hacken oder mit Pfannen und Töpfen bitten sie ihre Mitbewohner oder Assistenten um Hilfe. Eine Bewohnerin aus dem Wichernhaus gesteht auf die Frage, was ihr beim Kochen Schwierigkeiten bereite mit einer gehörigen Portion Sarkasmus: „Mehr als zwei Töpfe – ich bin blond.“

Kochen ist also weit mehr als nur Ernährung und satt werden, jeder verbindet damit ein ganz besonderes Lebensgefühl…

Von Schmausis und anderen Süßigkeiten

Manch einer findet den Begriff „Schmausi“ schlichtweg blöd, für die anderen ist ein Schmausi besonders wichtig. Süßigkeiten spielen beim Essen und vor allem beim Nachmittags-Snack oder -Kaffee eine große Rolle. Egal, ob Menschen mit oder ohne Behinderung, fast alle mögen Süßes, als Nervenfutter, als Belohnung, einfach nur so, sind Leckermäulchen, essen Süßes beim Fernsehen oder je nach Stimmung. Oder bemerken trocken: „Ich mag nix Süßes, ich mag ein Schmausi“, erzählt die angehende Erzieherin Hanna Dürschinger.

Tückisch daran ist nur, dass die Auswirkungen davon – beim Einen mehr oder weniger – zu spüren oder auch zu sehen sind. Eingreifen ist schwierig, vor allem, wenn Mitarbeiter selbst gerne Süßigkeiten essen. Die Fortbildung „Fit & Gesund“, die seit diesem Frühjahr für Menschen mit geistiger Behinderung am Auhof angeboten wird, soll helfen, Bewohner zu sensibilisieren (siehe Regionalteil Nürnberg, Hilpoltstein, Roth).

Foto: Thomas Siepmann / pixelio.de

Überbackene Lammkoteletts (Lieblingsrezept von Heidi Stübinger)

Zutaten:

Marinade:
6 Esslöffel Öl
½ Esslöffel Rosmarin-Pfeffer
3 Knoblauchzehen

8 Lammkoteletts (je 80g)
200 g Schafskäse
1 EL Petersilie
1 EL Basilikum
4 Fleischtomaten
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Am Vorabend die drei Knoblauchzehen und den halben Esslöffel Rosmarin-Pfeffer auf einem Passiersieb zerreiben und in einer großen Rührschüssel mit dem Öl vermischen. Die Lammkoteletts waschen, abtrocknen und in die Marinade über Nacht im Kühlschrank einlegen.

Lammkoteletts am nächsten Tag aus der Marinade nehmen, salzen und von jeder Seite ca. 2 Minuten lang braten. Den Schafskäse mit einer Gabel zerdrücken und in einer Schüssel die Petersilie und das Basilikum untermischen. Die Fleischtomaten in dicke Scheiben schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und auf die Lammkoteletts in eine gefettete Auflaufform schichten. Die Käsemasse anschließend darüber verteilen, das Ganze mit einer Alufolie abdecken und die Koteletts bei 220 °C im Ofen ca. 20 Minuten garen. Anschließend die Folie abnehmen und das Ganze für weitere 10 Minuten im Ofen überbacken.

Foto: w.r.wagner / pixelio.de

Lieblingsgerichte der Bewohner und Mitarbeiter

Lasagne, Gemüsepfanne, Milchreis – Carmen Del Plato, Bewohnerin Wichernhaus
Hähnchenschnitzel mit Kartoffelsalat – Sebastian Nunweiler, Außenwohngruppe
Rumpsteak „medium“ mit Salat – Sebastian Brandl, Außenwohngruppe
Pfannkuchen – Klaus Schobert, Bewohner Wichernhaus
Alles, bis auf Süßspeisen – Silvia Baum, Außenwohngruppe
Kartoffeln mit Kräuterquark – Marianne Leger, Außenwohngruppe
Spaghetti mit Tomatensoße und Zwiebeln – Selbstversorger in Schmeilsdorf, anonym
Alle Suppen – Christine, lebt allein in Schmeilsdorf und arbeitet in einer WfbM
Überbackene Lammkoteletts – Heidi Stübinger, WfbM-Beschäftigte aus Kulmbach
Spaghetti Bolognese – Bewohner Wichernhaus, anonym
Gebratene Nudeln mit Hühnchen – Bewohner Wichernhaus, anonym
Lasagne Bolognese à la Mama – Hanna Dürschinger, Mitarbeiterin Auhof
Rheinischer Sauerbraten mit böhmischen Knödeln und Blaukraut – Enrico Christ, Mitarbeiter Auhof
Semmelknödel – Kerstin Schöll, Mitarbeiterin Auhof
Roulade mit Klößen – Mitarbeiter Schmeilsdorf, anonym

Während es bei unserem diesmaligen Schwerpunkt-Thema „Essen“ zunächst um die Frage ging, wie Menschen mit Behinderung verpflegt werden oder sich selbst versorgen, stellen wir Ihnen hier vor, wie Menschen mit Behinderung Gäste verpflegen.

Eigentlich ist es nicht so schwierig, man muss nur zu lassen, dass vieles einfach anders abläuft und Arbeitsabläufe, den Menschen angepasst, organisieren – so wie im Hotel-Restaurant „Anders“ und im Catering-Betrieb Panini.

Mut, „Anders“ zu sein

Fein säuberlich gedeckte Tische, um die akkurat Stühle gruppiert sind. Die Atmosphäre ist freundlich und einladend. Das dunkle Parkett lässt die mit hellem Leder bezogenen Stühle hervortreten, auf den Tischen setzen grüne Tischläufer Farbakzente, die sich harmonisch in dem hellen, von sanften Cremetönen bestimmten Raum einfügen. Beim Blick auf die Speisekarte fällt auf, hier wird nicht auf Masse gesetzt, sondern auf ausgewählte Speisen wie Kalbs-Cordon bleu, Filetspitzen, gedämpfter Lachs, Forelle, aber auch Putenleber, die auf Speisekarten heutzutage eher selten zu finden ist. Klein und fein eben – so wie das Konzept des Hotel-Restaurants „Anders“ in Rummelsberg.

Bis 2011 sah es hier allerdings noch ganz anders aus. Hotel und Restaurant überraschten den Gast unangenehm mit einem 80er-Jahre Einrichtungsstil, der schon längst in die Jahre gekommen war. Das spiegelte sich auch in den Zahlen nieder: 250.000 Euro Miese, das Hotel-Restaurant stand kurz vor der Pleite. Die Geschäftsführung in Rummelsberg hatte es schon fast abgeschrieben, bis Mark Bohn, Leiter für Ausbildung und Arbeit in den Auhof-Werkstätten, seine Chefs davon überzeugte, es noch einmal mit dem Gastronomie-Betrieb zu versuchen. Bohn entwickelte ein Sanierungskonzept und begab sich auf die Suche nach Unterstützern und konnte Inneneinrichter bsk büro + designhaus aus Nürnberg sowie Fernsehköchin Diana Burkel , die auch Chefin des Würzhauses in Nürnberg ist, von dem neuen Konzept überzeugen. Nach dem Umbau des Restaurantbereichs und der Umsetzung des gastronomischen Konzepts, fehlten nur noch Mitarbeiter für Küche und Service. Klar war, Menschen mit Beeinträchtigungen zu beschäftigen.

Inzwischen verantworten Murat Korkmaz und Angelika Konrad sowie weitere Mitarbeiter den Service, während Praktikantin Michelle Lo Galbo das Küchenpersonal unterstützt. „Es ist schön mit all den Leuten in Kontakt zu sein. Ich habe das Gefühl, schon viel gelernt zu haben und gehe hier nicht mehr weg!“, beschreibt Konrad ihre Arbeit. Und Korkmaz fügt hinzu: „ Sonst ging es über ein Praktikum nicht hinaus, hier kann ich mehr machen.“ Die positive Stimmung im Hotel-Anders überwiegt aber nicht nur im Service, sondern auch in der Küche:

„Hier herrscht im Gegensatz zu anderen Gastronomie-Betrieben auch in der Küche eine entspannte Atmosphäre“, erklärt Jungkoch Lukas Mundt , der eigentlich seinen Beruf als Koch auf Grund der Hektik in Profiküchen und der meist schlechten Stimmung an den Nagel hängen wollte. Burkel war es, die ihn davon überzeugen konnte, es doch noch mal in einem etwas anderen Betrieb zu versuchen. Seitdem arbeitet Mundt wieder mit Begeisterung als Koch.

Der Enthusiasmus ist aber auch allen anderen Mitarbeitern anzumerken – sei es im Service, an der Bar oder in der Küche. Dass hier Menschen mit und ohne Behinderung Seite an Seite arbeiten ist im „Anders“ völlig normal. Auch den Tischgästen fällt das kaum auf, dafür aber die hohe Qualität der Speisen. Übrigens, inzwischen ist das Defizit auf 50.000 Euro geschrumpft und der Umsatz pro Monat auf durchschnittlich 16.000 Euro gestiegen.

Panini – auch ganz anders

Auf ein ähnliches Konzept, nur im Catering-Bereich, wird auch bei der Integrationsfirma Panini gGmbH gesetzt, eine Tochtergesellschaft der Rummelsberger Dienste für Menschen mit Behinderung. Auch hier geht es darum, im hart umkämpften und von zahlreichen Mitbewerbern geprägten Gemeinschaftverpflegungsbereich, Fuß zu fassen und Menschen mit Behinderung eine Arbeitsstelle im ersten Arbeitsmarkt zu ermöglichen. Das Unternehmen gibt es seit 1999 und beschäftigt momentan 42 Voll- und Teilzeitmitarbeiter, etwa die Hälfte ist schwerbehindert.

Im Gegensatz zu anderen Betrieben arbeiten hier auch drei Sozialpädagogen, die unter anderem dafür sorgen, dass die tägliche Arbeit Menschen mit Behinderung nicht überfordert und Defizite nicht übersehen werden. Da sich die Mitarbeiter mit Beeinträchtigung stark mit ihrer Arbeit identifizieren, fallen Leistungsschwächen manchmal kaum auf. Die Gefahr sei aber groß, dass die Überforderung zu einer Krise führen könne, erklärt Mark Bohn, der neben seiner Arbeit als Werkstattleiter bei Panini die Geschäftsleitung übernommen hat. Deswegen sei es wichtig, dem vorzubeugen.

Damit die Mitarbeiter von Panini den Markt-Anforderungen gewachsen sind, wird hier, wie auch im Hotel-Restaurant Anders, zunächst festgestellt, ob die Arbeit zum Mitarbeiter passt – und nicht umgekehrt, wie es sonst üblich ist. „Gerade im Catering-Bereich lassen sich Arbeitsabläufe in viele Arbeitsschritte aufteilen, was Menschen mit Behinderung zugutekommt“, weiß Bohn. So lassen sich beispielsweise Speisen für Veranstaltungen in einzelnen Arbeitsschritten gut vorbereiten und auch in Betriebsrestaurants können Menschen mit Behinderung Köchen zuarbeiten. Das ist mitunter der Grund, weswegen in jeder Betriebskantine, die Panini betreibt, immer ein Koch ohne Handicap arbeitet, der die Mitarbeiter anweist.

Die Konzepte von Panini und Hotel-Restaurant Anders gehen auf, das zeigt sich anhand der steigenden Gästezahl, beim Caterer durch die vielen Nachfragen nach Veranstaltungs-Catering. „Manchmal können wir uns vor Anfragen nicht mehr retten“, freut sich Bohn.

Auch die Kunden von Panini sind gegenüber Menschen mit Behinderung aufgeschlossen. So reicht die Referenz-Liste des Caterers von den Kantinen für Postbank und Finanzamt Nord, über das Café im Tullnau Carrée, der Bäckerei in der Gudrunstraße in Nürnberg bis hin zur Küche in Altdorf. Daneben verpflegt Panini diverse Schulen, Kindergärten, Horte, Krippen und Praxen, die das Essen in Thermobehältern geliefert bekommen. Auch im Veranstaltungs-Catering weist das gemeinnützige Unternehmen zahlreiche Kunden vor wie beispielsweise Cortal Consors, BMW, Deutsche Post, Olivetti oder Barmer.

Dass sich Menschen mit Behinderung an Arbeitsabläufe anpassen können, beweist dieses Beispiel: Als für eine Abend-Veranstaltung noch Unterstützung im Service fehlte, der betreffende Mitarbeiter aber auf einen Rollator angewiesen ist, wurde kurzer Hand der Rollator gegen einen rollbaren Servierwagen getauscht. Der Mitarbeiter konnte trotz seiner Beeinträchtigung bei der Veranstaltung mitarbeiten, was seinem Selbstbewusstsein sehr gut tat.

Fazit: Auch Unternehmen des ersten Arbeitsmarkts müssen anfangen umzudenken, vor allem, was die Organisation von Arbeit angeht. Sie sollten sich trauen, auch ungewöhnliche Wege zu beschreiten: Davon könnten alle profitieren, nicht nur Menschen mit Behinderung.

Christiane Manow-Le Ruyet

Eigentlich wollte Jungkoch Lukas Mundt seinen Beruf als Koch aufgeben, dann hat ihn Fernsehköchin Diana Burkel davon überzeugt, es im Hotel-Restaurant Anders zu versuchen.

Murat Korkmaz ist froh im Anders zu arbeiten, nachdem er unzählige Praktika im ersten Arbeitsmarkt absolviert hatte, aber nicht übernommen wurde.

Im Hotel-Restaurant Anders wird auf Klasse gesetzt, wie hier mit gedämpftem Lachs.

Diese Schöpfkellen warten auf ihren Einsatz.

Praktikantin Michelle Lo Galbo ist mit Freude bei der Arbeit.

Küchenmitarbeiterin Petra Hausmann bereitet gerade ein Essen zu.

Fotos Gemüse: w.r.wagner / pixelio.de
birgitH / pixelio.de

Fotos Küche: Christiane Manow-Le Ruyet

Waldseilpark

Im Mai dieses Jahres wurde neben dem Hotel-Restaurant Anders ein Rollstuhlfahrer-tauglicher Hochseilgarten eröffnet – im sogenannten Waldseilpark. Rummelsberg ist damit um eine Attraktion reicher. Denn das Klettern zwischen den Bäumen lockt auch am Wochenende Interessierte nach Rummelsberg , das sonst eher wenig frequentiert wurde. Für das „Anders“ eine gute Gelegenheit neue Gäste zu gewinnen.

Übrigens, wer das Hotel-Restaurant Anders unterstützen möchte, kann mithelfen, die Zimmer renovieren zu lassen, die noch im 80er-Jahre-Stil ausgestattet sind. Für acht Einzelzimmer, neun Doppelzimmer und ein Familienzimmer werden noch Partner gesucht, die die Umgestaltung unter der Leitung von bsk büro + designhaus finanzieren. Interesse? www.anders-rummelsberg.de

Mimisch – Psst, zeigen Sie doch mal!

Wir haben Frau Melanie Raab, Heilerziehungspflegerin in Schloss Ditterswind, vor die Kamera gebeten, um ohne Worte ein paar Fragen zu beantworten. Dieses Mal geht es ums Kochen und Essen.

1. Kochen Sie gern?

2. Zeigen Sie uns bitte, wie Sie kochen.

3. Was macht Ihnen mehr Spaß – kochen oder essen?

4. Wie sieht es aus, wenn Sie für mehrere Leute kochen?

5. Wie fühlen Sie sich beim Kochen?

6. Und wie geht es Ihnen beim Zwiebelschneiden?

7. Was halten Ihre Freunde von Ihren Kochkünsten?

8. Machen Sie doch mal Ihr Feinschmecker-Gesicht.

9. Was tun Sie, wenn Ihnen gerade in der Pfanne etwas angebrannt ist?

10. Was gefällt Ihnen beim Essen im Restaurant am besten?

11. Wie schmeckt Ihnen das Essen hier in Rummelsberg?

12. Würden Sie gerne für die Bewohner kochen?

++ NEWSTICKER ++ NEWSTICKER ++ NEWSTICKER ++ NEWSTICKER ++

Einweihung der Jugendhilfestation Roth

Die Jugendhilfestation Roth ist eine konzeptionelle Weiterentwicklung der heilpädagogischen Tagesstätte Roth. Die Dienste und Angebote der Rummelsberger Diakonie für Kinder, Jugendliche und Familien werden gebündelt und so ist es möglich, für Familien immer ein passendes Angebot im Landkreis aus einer Hand anzubieten.

Zwei neue Häuser für 16 Jugendliche

Seit einigen Jahren modernisiert die Rummelsberger Diakonie Stück für Stück ihr Jugendhilfedorf. Nun wurden die Wohnhäuser 29 B und C, in denen zwei heilpädagogische Wohngruppen untergebracht sind, komplett neu gestaltet und in einer Feierstunde ihrer Bestimmung übergeben.

++ NEWSTICKER ++ NEWSTICKER ++ NEWSTICKER ++ NEWSTICKER ++

„Ich bin ein Fremder gewesen und ihr habt mich aufgenommen.“

Matthäus 25,35

In den vergangenen Monaten haben die Rummelsberger mehr als 100 Flüchtlinge aus Krisengebieten wie Syrien, Somalia, Iran und Irak bei sich untergebracht. Die Flüchtlinge haben sich bewusst dafür entschieden, ihre Heimat zu verlassen und ein neues Leben anzufangen. Emad erzählt: „Das gesellschaftliche System in meiner Heimat hat sich in den letzten Jahren gravierend verändert. Die Zustände sind sehr schlimm. In zehn Tagen wurden 600 Menschen ermordet. Ich kann und will mich nicht mehr mit den Werten meiner Gemeinschaft identifizieren, denn ich glaube an Freiheit und frei konnte ich in Syrien nicht mehr leben.“

Dass die Asylbewerber sich in ihrer neuen Heimat sicher fühlen, ist der Rummelsberger Diakonie ein großes Anliegen. „Ich hoffe, dass die Asylbewerber in Rummelsberg vorerst einen Platz gefunden haben, an dem sie zur Ruhe kommen und sich von den teilweise traumatischen Erlebnissen aus ihrer Heimat erholen können“, so Diakonievorstand Dr. Günter Breitenbach.

Flüchtlingsarbeit der Rummelsberger Diakonie und unbegleitete minderjährige Flüchtlinge

Jugendliche Flüchtlinge, die ohne Eltern nach Deutschland gekommen sind, werden für etwa drei Monate in Obhut genommen. Die Rummelsberger Diakonie hilft ihnen hier von der Suche nach Eltern oder Angehörigen über ein erstes Erlernen der deutschen Sprache bis hin zur Suche nach einer geeigneten dauerhaften Unterbringung in einer Jugendhilfeeinrichtung. Die Rummelsberger Diakonie betreibt die Erstaufnahmeeinrichtung für unbegleitete minderjährige Flüchtlinge für Nordbayern mit Clearingstelle. Die Rummelsberger Diakonie unterstützt in Nürnberg, Nördlingen und Rummelsberg über 80 unbegleitete Flüchtlinge.

Aber auch für erwachsene Flüchtlinge engagiert sich der diakonische Träger. Neben dem Sozialdienst für Erwachsene in der Zentralen Aufnahmeeinrichtung in Zirndorf, sind die Rummelsberger im Therapie- und Beratungszentrum für Flüchtlinge in Nürnberg auch für Menschen mit Traumaerfahrung da.

Foto: „Fremde beherbergen“ in der Umsetzung des Münchner Künstlers Martin Schmidt.

Unsere Standorte

Kantine Panini
Fürther Str. 212
90429 Nürnberg

Kantine Postbank
Keßlerstraße 1
90489 Nürnberg

Kantine Finanzamt – Nord
Kirchenweg 10
90419 Nürnberg

Café im Tullnau Carrée
Am Tullnaupark 15
90402 Nürnberg

Bäckerei Gudrunstraße
Gudrunstraße 18
90459 Nürnberg

Küche Altdorf
Röderstraße 5
90518 Altdorf

BELEUCHTET

Ausgabe 1/2014

Rummelsberger Diakonie
Region Haßberge

Liebe Leserinnen und Leser,

in den vergangenen Wochen haben uns Studenten der Universität Würzburg, vom Lehrstuhl für Sonderpädagogik, unterstützt. Ihre Aufgabe war, unsere Bewohner nach ihren Lebensperspektiven, ihren Wünschen und Vorstellungen zu befragen. Obwohl bei manchen die Kommunikation aufgrund ihrer Einschränkungen nicht möglich war, konnten fast alle an der Umfrage teilnehmen, denn die Gespräche fanden unter Einbezug der gesetzlichen Betreuer, Angehörigen und Mitarbeiter statt. Die Aussagen und Wünsche unserer Bewohner sind für uns essentiell wichtig, damit wir uns nicht nur ein Bild von ihren Vorstellungen machen, sondern konkret darauf eingehen können. Wie die Befragung genau durchgeführt wurde, erklärt Tina Gebert, wissenschaftliche Mitarbeiterin am Lehrstuhl für Sonderpädagogik, in einem Artikel in dieser Ausgabe. Zusammen mit Prof. Dr. Erhard Fischer ist sie für das Projekt verantwortlich. Dank dieser wissenschaftlichen Erhebung sind wir einen weiteren Schritt in Richtung Dezentralisierung gegangen.

Für die Umsetzung sind zum Einen neue, auf die Bedürfnisse der Bewohner angepasste Gebäude notwendig, zum Anderen ist wichtig, den Betroffenen mehr Lebensqualität und Beteiligung zu ermöglichen. Auch die Ergebnisse der Umfrage,
die uns in einigen Wochen

...weiter auf Seite 2 →

← Fortsetzung von Seite 1...

vorliegen, werden dabei eine besondere Rolle spielen.

Anfang des Jahres haben wir uns mit dem Bezirk Unterfranken darauf geeinigt, dass neben den Neubauten in Zeil am Main und Ebelsbach, sowie der bereits existierenden Wohngruppe in Hofheim, weitere Wohngemeinschaften in Ebern entstehen werden. Dazu wird ein Haus am Marktplatz vom Eigentümer barrierefrei umgebaut, das künftig Platz für acht Bewohner bieten wird. Für weitere zwölf Plätze suchen wir momentan nach einer geeigneten Immobilie, die wir anmieten können. Künftig werden also die stationären Wohnplätze an verschiedenen Standorten im Landkreis zu finden sein. Das Besondere daran: Sie sind nah am Stadtzentrum, gut an den öffentlichen Nahverkehr angebunden und befinden sind in unmittelbarer Nachbarschaft zu den Stadtbewohnern – eben mittendrin im Geschehen.

Feierliche Schlüsselübergabe der Vermieter Familie Drescher an die Rummelsberger

„Mittendrin“ heißt auch unser neues Büro in Haßfurt, das wir am 6. Mai eröffnet haben. Das Büro befindet sich in der Hauptstraße 11, nicht weit von Rathaus, Landratsamt und Bahnhof entfernt. Hier werden neben Mitarbeitern der ambulanten Dienste auch Kollegen der offenen Angebote sowie Case Manager arbeiten, um bedarfsgerecht zu beraten sowie Bildungsangebote und ambulante Hilfen für Menschen mit Behinderung zu organisieren. „Mittendrin“ soll die Anlaufstelle für alle Menschen mit Beeinträchtigung und deren Angehörige sein, um ihnen den Weg durch den Dschungel der Angebote und Zuständigkeiten zu ebnen.

Noch ist nicht sicher, wie Schloss Ditterswind künftig genutzt wird. Ich hoffe, dass ich in der kommenden Ausgabe von „Menschen“ mehr dazu sagen kann. Nur so viel: Im vergangenen Herbst wurde ein Immobilienmakler, der auf die Nutzung historischer Gebäude spezialisiert ist, beauftragt, eine sinnvolle Lösung für eine Nachnutzung zu finden. Denn, entsprechend unseres diakonischen Leitbilds, werden wir uns auch hierfür einsetzen.

Zudem sind wir gerade dabei, den Einsatz des Personals an den neuen Standorten zu planen. Hierbei bieten uns die Ergebnisse der wissenschaftlichen Befragung durch die Studenten der Universität Würzburg eine entscheidende Grundlage. Bis Mitte des Jahres

Jeder Besucher konnte an der Grußwand einen Wunsch für das Treffpunktbüro hinterlassen

wollen wir diesen Prozess abschließen. Danach wird es konkret, die Umzüge werden geplant und durchgeführt – die Einweihung ist dann absehbar.

Es warten viele Aufgaben auf uns, deswegen sind wir für jede Form der Unterstützung, sei es als Kritik, Anregung oder Wünsche dankbar. Sprechen Sie uns an.

„Wege entstehen dadurch, dass man sie geht“ (Zitat von Franz Kafka, Schriftsteller)

Mit den besten Grüßen aus unserer Region

Günter Schubert, Diakon
Regionalleitung Unterfranken

Erhebung der Wohnbedürfnisse und -wünsche der BewohnerInnen von Schloss Ditterswind

Wohnangebote für Menschen mit geistiger Behinderung unterliegen angesichts der Forderungen nach normalisierten Wohnbedingungen, personenzentrierter Begleitung und inklusiven Strukturen einem weit reichenden Wandel. Auch Menschen mit Behinderung sollen die Möglichkeit haben, am Gemeinwesen aktiv teilzuhaben und ihre Rolle als BürgerInnen selbstverständlich wahrnehmen zu können. So soll auch der Standort „Schloss Ditterswind“ der Rummelsberger Dienste gGmbH zu Gunsten moderner, teilhabeorientierter Angebote an anderen Orten der Region aufgegeben werden.

Vor diesem Hintergrund führen Mitarbeitende und Studierende des Lehrstuhls für Pädagogik bei Geistiger Behinderung der Universität Würzburg derzeit in Schloss Ditterswind unter der Leitung von Prof. Dr. Erhard Fischer ein Forschungsprojekt durch, dessen Ziel die Ermittlung der Wohnbedürfnisse und -wünsche der dort lebenden BewohnerInnen ist. Hierbei wird ein Ansatz verfolgt, der die BewohnerInnen als ExpertInnen ihrer eigenen Lebenssituation direkt in die Erhebung einbezieht. Da es sich um eine Vollerhebung handelt, wurde jede/r einzelne BewohnerIn, unabhängig von individuellen Voraussetzungen, um die Teilnahme an der Erhebung gebeten.

Das Vorgehen und die beteiligten MitarbeiterInnen wurden den BewohnerInnen im Oktober 2013 im Rahmen einer BewohnerInnenversammlung sowie einer Sitzung des BewohnerInnenbeirats vorgestellt. Nach Einsicht in die personenbezogene Dokumentation und einem Kennenlernen der Beteiligten wurden die BewohnerInnen in Einzelgesprächen zu ihren Wünschen und Bedürfnissen befragt. Grundlage hierfür war ein Leitfaden in Leichter Sprache, der sowohl die Bewertung der aktuellen Situation als auch die Erörterung der jeweiligen wohn(ort)bezogenen Zukunftswünsche umfasst. Sofern von der betroffenen Person erlaubt, fanden die Gespräche in den Zimmern der BewohnerInnen statt, sodass eine direkte Bezugnahme auf die konkrete, alltägliche Wohnumwelt möglich war.

Personen, die nicht oder kaum lautsprachlich kommunizieren, wurden mit Unterstützung von Bezugspersonen befragt, die aufgrund ihrer Nähe zu der/m jeweiligen BewohnerIn die Aussagen ergänzen oder stellvertretend vornehmen konnten. Diese Gesprächssituationen wurden zusätzlich von MitarbeiterInnen des Projekts beobachtet, um (nonverbale) Reaktionen der BewohnerInnen dokumentieren zu können. Insgesamt konnten 44 Einzelinterviews und 28 begleitete Gespräche durchgeführt werden.

Alle Gespräche wurden aufgezeichnet und werden derzeit (Stand Februar 2014) ausgewertet. Die Ergebnisse werden Mitte Mai in Form eines Ergebnisberichts präsentiert.

Frau Sörgel (rechts) und Frau Gebert nach einem Interview

Unter dem Motto „Wir – bunt – gemeinsam“ hat die Rummelsberger Diakonie in Kooperation mit dem Mehrgenerationenhaus und den Offenen Hilfen Haßberge zu einer gemeinsamen Kunstaktion eingeladen.

Unter der Anleitung zweier Künstler haben Menschen mit und ohne Behinderung Kunstwerke geschaffen, die das gemeinsame Miteinander versinnbildlichen.

Kunst verbindet

Blumenwiesen, Häuser, Autos, Landschaften, schlichte oder komplizierte Muster malten die Besucher des Mehrgenerationenhauses (MGH) auf Holztäfelchen, die später zu einem Gesamtkunstwerk zusammengesetzt wurden. Sie alle hatten sich dort zur Aktion „Wir – bunt – gemeinsam“ eingefunden, um kreativ zu werden.

Auch die siebenjährige Maya Davey, Grundschülerin aus Haßfurt machte mit und zeichnete einen Vampir auf die Holztafel, obwohl sie Blutsauger eigentlich gar nicht mag. „Ich habe mir halt einfach etwas einfallen lassen“, erklärte sie amüsiert. Auch ihre Eltern Peter und Kim Davey sowie Schwester Allyson nahmen an der Aktion teil, die vom Fürther Kunsttherapeut, Andreas Neunhoeffer, im Café-Bistro „Offener Treff“ im MGH durchgeführt wurde.

Die vielen kleinen Holztafeln, die Familie Davey und die anderen Besucher an diesem Tag mit leuchtenden Ölpastellkreiden bemalten, wurden schließlich zu mehreren Mosaiken zusammengesetzt – ein Zeichen für die Vielfältigkeit der Akteure. „Ich finde das einfach eine gute Idee, dass Menschen, egal ob behindert oder nicht, gemeinsam aktiv werden“, brachte es Peter Davey auf den Punkt, der als Kunstlehrer am Regiomontanus-Gymnasium arbeitet. „Kunst verbindet“, führte er fort und er wünsche sich, dass künftig alle mehr Zeit miteinander verbringen.

Auch Denise Benischek und Renate Lenitschek von der Außengruppe Hofheim der Rummelsberger Dienste waren hoch konzentriert bei der Sache: „Das finden wir einfach schön“, erklärten sie, bevor sie sich wieder den Holztäfelchen widmeten, auf die sie ein Haus und das Meer zeichneten. „Die Teilnehmer können einfach mit den Farben spielen und sie mischen, ohne, dass etwas passiert. Das ist hier das Wichtigste“, machte Neunhoeffer deutlich, der auch als Dozent an der Akademie Faber Castell tätig ist.

Für ihn war die Aktion ein voller Erfolg, denn Menschen mit und ohne Handicap begegneten sich, um gemeinsam Farbe zu zeigen. Vor allem die Arbeit mit beeinträchtigten Menschen bereite ihm viel Spaß: „Sie sind unvoreingenommener als viele andere Menschen, die an ihren

Kunsttherapeut Andreas Neunhoeffer (2. von links) aus Fürth gab den Teilnehmern Tipps. Auch Bruno Oppelt, Renate Lenitschek und Denise Benischek (von links) von der Außengruppe Hofheim der Rummelsberger Dienste waren vom Aktionstag begeistert.

… mit Acrylfarbe und Wachsmalfarben konnte man sein „Herzblatt“ individuell gestalten. Die Künstlerin Hannelore Heider stand den begeisterten Malern mit Rat und Tat zur Seite …

Rebekka Werner (21) von Schloss Ditterswind an der „Herz-Wand“.

Durch eine sehr gelungene Kooperation vom Mehrgenerationenhaus Haßfurt, der Lebenshilfe Haßfurt, den Rummelsbergern, Betroffenen und Helfern war der Aktionstag ein rundum voller Erfolg.

Brigitte Selke (55) von den Rummelsberger Diensten in Schloss Ditterswind konzentriert bei der Arbeit.

eigenen Ideen scheitern und gehen ungezwungener an Aufgaben heran. Das macht es oftmals einfacher“, erklärte der Kunsttherapeut.

Obwohl der Sonntagnachmittag, an dem die Kunstaktion stattfand, verregnet war, kamen so viele Besucher, dass es im Café-Bistro zeitweise keinen freien Platz mehr gab. Selbst im Dachgeschoss, in dem die Künstlerin Hannelore Heider zum Thema „Herz“ viele verschiedene Herzen für ein Gesamtkunstwerk gestalten ließ, war es eng. Die Freude über die gelungene Aktion war ihr anzusehen: „Das ist sehr wichtig, gleichzeitig wunderschön und es macht viel Spaß“, sagte sie. Für sie sei es ganz wichtig, entspannende Situationen zu schaffen, auf die Menschen einzugehen und ein gutes Verhältnis aufzubauen.

Der Höhepunkt aber war der Auftritt von Michael Herold aus Würzburg, der ergreifende Geschichten aus seinem Leben erzählte. Der 34-jährige Filmemacher und Autor leidet von Geburt an Muskelschwund und berichtete, wie er gelernt hat, aus seiner größten Schwäche – der Beeinträchtigung – Kraft zu schöpfen und sie zu seiner Stärke zu machen. Gekonnt pointiert sorgte er für Lacher, regte aber mit seinen Anekdoten auch zum Umdenken an. Er riet dem Publikum, den eigenen Träumen zu folgen und diese in die Tat umzusetzen. Denn: „Wirkliche Hindernisse gibt es eigentlich nur in unserer Vorstellung.“

Die Kunstaktion „Wir – bunt – gemeinsam“, die zum ersten Mal stattfand, war nicht nur aus künstlerischer Sicht ein voller Erfolg. Sie hat auch dazu beigetragen, Barrieren und Berührungsängste zwischen Menschen mit und ohne Behinderung abzubauen. „Wenn Menschen die gleiche Idee verfolgen und auf Augenhöhe zusammenarbeiten, kann mit einfachen und interessanten Mitteln ein Tag wie dieser erfolgreich gestaltet werden“, freute sich MGH-Leiterin Gudrun Greger. Die vielen Familien, die gekommen sind, hätten gezeigt: „Ein gelebtes Miteinander ist auf einfache Art und Weise möglich“, betonte Gudrun Greger und fügte hinzu: „Alle Akteure dieser Aktion stellen ein riesiges Potenzial dar, zur Umsetzung des wirklichen inklusiven Gedankens.“

Die bemalten Holztäfelchen wurden zu mehreren Mosaiken zusammengefügt. Sie sollen nun in den Einrichtungen aufgestellt werden.

Der Vortrag von Filmanimator und Motivator Michael Herold (links)kam beim Publikum besonders gut an: „Wirkliche Hindernisse gibt es eigentlich nur in unserer Vorstellung“, lautete seine Kernaussage.

Jeden Mittwoch treffen sich sechs Bewohner von Schloss Ditterswind, um unter Anleitung einer Musikpädagogin zu musizieren. Höhepunkt ist die Aufführung eines Stücks vor Publikum.

Dieses Mal war es das Märchen von Frau Holle.

Klangvolle Märchen

„Jeden Mittwoch treffen sich sechs Männer, überwiegend aus der Seniorengruppe, um mit mir zusammen ein Märchen mit Musik zu gestalten“, erklärt Astrid Zels-Kemler, Musikpädagogin. Auf Schloss Ditterswind bietet sie einmal pro Woche eine musikalische Förderung für interessierte Bewohner an. Gemeinsam musizieren sie und „vertonen“ meist Märchen. Etwa sechs bis acht Wochen arbeiten sie ein Stück aus, um es vor Publikum zu präsentieren. „Die Bewohner hatten sich das Märchen von Frau Holle gewünscht“, sagt Zels-Kemler, das gemeinsam einstudiert wurde.

Am Tag der Aufführung, im Andachtssaal, waren viele Besucher erschienen. Zur Einstimmung spielte die Musikpädagogin ein Lied auf der Leier, danach fing sie an „Frau Holle“ vorzulesen. Während der Szene am Brunnen im Märchen, wenn das Mädchen aus Wolle einen Faden spann, spielte Zels-Kemler ein altes Lied über das Spinnen auf der Blockflöte. Zeitgleich setzten die Mitglieder der Musikgruppe mit Klangstäben harmonisch ein.

Die Musikpädagogin las weiter – die Protagonistin im Märchen war inzwischen nach ihrem Sprung in den Brunnen, an dem sie Wolle spann, auf einer blühenden Wiese angekommen. „Wie klingt es auf einer Sommerwiese“, fragte Zels-Kemler. Sofort strich Eduard über die Kantele, ein Zupfinstrument, und es erklang ein zarter Akkord. Joachim verstärkte die Töne auf dem Metallophon, Ludwig begleitete mit der Schellentrommel und Andreas blies in die Vogelflöte. Wer die Augen schloss, konnte den Klang einer Sommerwiese deutlich wahrnehmen.

Das Mädchen aus dem Märchen war nun am Backofen angekommen und zog frisch gebackenes Brot aus dem Ofen. Die Szene untermalte Ludwig mit dem Ton einer Trommel, während Paul mit einer Rassel den Ruf des Apfelbaumes, geschüttelt zu werden, musikalisch verdeutlichte. Schließlich schüttelte Frau Holle ihre Betten auf und in der Märchengeschichte fing es an zu schneien. Hier setzen Ludwig langsam mit der Röhrenglocke und Eduard leise mit der Triangel ein.

Das Mädchen aus dem Märchen durchschritt nun das Tor und wurde mit einem Goldregen belohnt, die die Musikergruppe mit Tönen der Klangstäbe begleiteten. Für die faule Schwester des Mädchens ertönte eine Cymbel, ein Percussion-Instrument. Zum Schluss, „wenn sie nicht gestorben sind, dann leben sie noch heute“, begleitete Eduard auf dem Streich-Instrument „Chrotta“ mit einem Tanzlied, während die anderen Musiker ihn mit Trommeln und Rhythmus-Instrumenten unterstützten. Das Publikum war begeistert.

Unterstützen Sie uns

Die musikalische Förderung in Schloss Ditterswind wird durch Spendenmittel gefördert. Leider sind diese ausgeschöpft, so dass die Stunden künftig nicht mehr stattfinden können. Das ist nicht nur für uns schade, sondern vor allem für die Bewohner, die an dem Musikkurs teilnehmen. Unterstützen Sie uns deshalb mit einer Geldspende, damit wir unseren Bewohnern auch weiterhin einen abwechslungsreichen Alltag bieten können. Herzlichen Dank.

Kontoinhaber: Rummelsberger Diakonie e.V.
Bankverbindung: EKK eG
BLZ: 520 604 10
Konto: 202 501 015
IBAN: DE47 5206 0410 0202 5010 15
BIC: GENODEF1EK1
(bitte geben Sie bei Zweck auf dem Spendenformular an: „Musikalische Förderung der Förderstätte in der Region Haßberge“ Dann kann Ihre Spende auch dafür verwendet werden)

Menschen mit Behinderung für ein selbstbestimmtes Leben in den eigenen vier Wänden fit zu machen, ist die kurze Umschreibung des Begriffs „Ambulant unterstütztes Wohnen“.

Was das alles umfasst, stellen wir Ihnen hier am Beispiel in der Region Haßberge vor.

Ambulant unterstütztes Wohnen – was ist das eigentlich?

Zugegeben, der Ausdruck „Ambulant unterstütztes Wohnen“ (AuW) ist sperrig und wenig schmeichelnd. Er steht für Dienstleistungen, die Menschen mit Behinderung ermöglichen, ein weitgehend eigenständiges Leben zu führen. Darauf werden sie von den Mitarbeitern des AuW vorbereitet.
Konkret richtet sich das Angebot an Menschen mit Behinderung, die aus einer Einrichtung ausziehen wollen, bereits ausgezogen sind oder unabhängig von ihrer Familie leben möchten. Egal bei welcher Art der Förderung oder Integration, die Würde des Menschen und die Achtung der Persönlichkeit steht immer an oberster Stelle, wie Timo Streng und Silvia Fischer, Mitarbeiter des AuW in der Region Haßberge, ausdrücklich betonen.

„Auch heute werden wir als Unterstützer oder Assistenten noch oft gefragt, ob es denn wirklich möglich ist, dass Menschen mit Behinderung alleine leben können“, erklären Fischer und Streng. „Deshalb muss klar gestellt werden, dass die meisten Menschen mit Beeinträchtigung sehr gut in der Lage sind, ihr Leben selbst zu meistern und nicht in einer Einrichtung leben müssen.“ Noch bis vor kurzem erschien betroffenen Familien ein Heim die einzige Lösung zu sein, um Angehörige mit Beeinträchtigung betreuen zu lassen.

Individuelle Unterstützung

Mitarbeiter des Ambulant unterstützten Wohnen stehen Menschen mit Behinderung in allen Belangen des Alltags beratend zur Seite. Sie schaffen die Voraussetzungen, damit ihre Klienten ihr Leben nach ihren eigenen Vorstellungen führen können. Deshalb helfen sie bei der Suche nach der passenden Lebensform, beraten aber auch Angehörige und Betreuer. Sie fungieren als eine Art Assistent oder Unterstützer für Menschen mit Behinderung und eröffnen neue Wege, um Teilhabe am gesellschaftlichen Leben zu verwirklichen.

Konkret bedeutet das: Unterstützung bei der Wohnungssuche, Hilfe beim Umzug in die eigene Wohnung sowie bei alltäglichen Angelegenheiten, etwa einkaufen, waschen, putzen, kochen. Daneben beraten die Mitarbeiter des AuW über den Umgang mit Geld, bei der Haushaltsplanung und beim Schriftverkehr. Außerdem begleiten sie ihre Klienten zu Ärzten, Ämtern und Behörden. Ein weiterer wichtiger Bestandteil ihrer Arbeit ist der Aufbau und die Pflege von Sozialkontakten, etwa zu Angehörigen, Vereinen oder anderen Gruppen. Sie helfen bei der Freizeitgestaltung und organisieren auch Urlaube.

Alle Maßnahmen finden in enger Abstimmung mit den Klienten statt und richten sich nach den individuellen Wünschen. Deshalb sind Beratungs- und Reflexionsgespräche ein weiterer wichtiger Baustein der Arbeit im AuW. Auch bei Meinungsverschiedenheiten, Problemen am Arbeitsplatz der Klienten oder in Sachen Zukunftsplanung stehen die Mitarbeiter helfend zur Seite.

Momentan betreuen sie im Landkreis Haßberge acht Klienten, die in eigenen Wohnungen leben. Das Team besteht aus zwei Heilerziehungspflegern, einer Sozialpädagogin und einem ehrenamtlichen Mitarbeiter. Einsatzorte sind Hofheim, Haßfurt, Ebern und Ebelsbach. Träger des AuW in der Region Haßberge sind die „Rummelsberger Offenen Angebote“.

Eine sehr gute Zusammenarbeit besteht mit der Leitung der Rummelsberger Diakonie in Ditterswind, dem dortigen Case-Management, der OBA der Region Haßberge (Offene Behindertenarbeit) und mit der WfbM Augsfeld (Werkstätte für behinderte Menschen). Der Aufbau des Projekts wird von der Aktion Mensch gefördert.

Die Pfarreiengemeinschaft „Am Weinstock Jesu“ hat zusammen mit der Rummelsberger Diakonie im Rahmen des KirchenKinos den Film „Die Kunst, sich die Schuhe zu binden“ gezeigt.

Dabei ging es vor allem darum, aufzuzeigen, wie wichtig die Begegnung zwischen Menschen mit und ohne Behinderung ist, um Barrieren in den Köpfen der Menschen abzubauen.

Es ist normal, anders zu sein

Wann ist ein Mensch behindert und wann nicht? Mit dieser Frage konfrontierte Harald Waldhäuser das Publikum, das zum KirchenKino-Tag gekommen war. Waldhäuser, der zum KirchenKino-Team gehört, beantwortete die Frage mit einem Beispiel aus dem Sport: Wäre „normal“ 100 Meter in 10 Sekunden zu laufen, gäbe es fast ausschließlich Menschen mit Behinderung. Soll heißen – die Bemessung, wann ein Mensch als behindert gilt oder nicht, ist willkürlich.

Brigitte, Nancy und Elvira, Bewohner des Wohnheims der Rummelsberger Diakonie, versinnbildlichten die Wünschen von Menschen mit Behinderung, indem sie eine Mauer einrissen, die auf der Bühne im Capitol-Theater in Zeil aufgebaut war. Dabei schrien sie ihre Wünsche heraus etwa: „Hört mir mal zu und habt Respekt! Gib mir Zeit! Beachte mich!“ Mit dieser Aktion sollte versinnbildlicht werden, was Menschen mit Behinderung erleben.

Auch der Film „Die Kunst, sich die Schuhe zu binden“ thematisierte diese Problematik. Er handelte von einem arbeitslosen Mann, dessen Beziehung kurz vor dem Aus steht. Als einzigen Job bietet ihm das Arbeitsamt einen Betreuerposten in einem Heim für geistig behinderte Menschen an. Nicht gerade erfreut, nimmt er

das Angebot an. Nach und nach lernt er die Arbeit zu schätzen und versteht, dass jeder Mensch Talente hat, die gefördert werden sollten. Schließlich meldet er eine Gruppe seiner Schützlinge zu einer Casting-Show an – wild entschlossen, sie einmal im Rampenlicht stehen zu lassen. Der Film basiert auf einer wahren Geschichte und ist inspiriert von dem Ensemble des Behinderten-Theaters „Glada Hudik“, das vom Behindertenbetreuer Pär Johansson ins Leben gerufen wurde.

Es ist normal, anders zu sein – das war nicht nur das Fazit des Films, sondern sorgte auch danach für reichlich Gesprächsstoff im Publikum.

Schulbegleiter und Integrationshilfen

Neben dem „Ambulant unterstützten Wohnen“ vermitteln die Rummelsberger Offene Angebote auch Schulbegleiter und Integrationshilfen, die Kinder und Jugendliche mit Beeinträchtigung begleiten – stundenweise oder während des gesamten Schulalltags inklusive Schulweg. Die Aufgaben der Schulbegleiter richten sich nach den individuellen Bedürfnissen der Schüler.

Wenn Sie mehr über Schulbegleitung oder Ambulant unterstütztes Wohnen erfahren wollen, können Sie gerne mit uns Kontakt aufnehmen. Die Beratung ist kostenlos und unterliegt der Schweigepflicht:

Timo Streng oder Silvia Fischer
Hauptstraße 11, 97437 Haßfurt, Tel.: 0 95 21/5 04 86 57
E-Mail: streng.timo@rummelsberger.net oder fischer.silvia@rummelsberger.net
Fax: 0 95 21/5 04 95 33

Es geht voran

Große, helle Räume – das ist das Hauptmerkmal der neuen Gebäude in Zeil und Ebelsbach. Zu sehen gibt es schon viel. Die Handwerker kommen mit den Arbeiten im Inneren der Gebäude gut voran. Der milde Winter hatte begünstigt, dass die Bauarbeiten mit den Gewerken zügig durchgeführt werden konnten. Inzwischen sind alle Leitungen gelegt, die Wände verputzt. Jetzt müssen noch Estriche gegossen und Fliesen verlegt werden. Spätestens von da an können sich die künftigen Bewohner ihr neues zu Hause auch konkret vorstellen, beziehungsweise es ohne Stolpergefahr betreten.

Matthias Grundmann

Ende vergangenen Jahres wurde damit begonnen, in Zeil und Ebelsbach neue Gebäude zu konstruieren, die je 24 Menschen mit Behinderung ein neues zu Hause geben werden.

Nun ist der Innenausbau bereits weit fortgeschritten. Schon bald werden Estrich und Fliesen verlegt.

BELEUCHTET

Ausgabe 1/2014

Rummelsberger Diakonie
Nürnberg/Hilpoltstein/Roth

Neue Kinderkrippe

Hilpoltstein ist um eine Kinderkrippe reicher. Seit Kurzem können hier 24 Kinder im Alter von sechs Monaten bis drei Jahren spielen, toben und ihre Umwelt entdecken. Die Kinderkrippe ist eine von 16 Kindertagesstätten der Rummelsberger Dienste für junge Menschen.

Ende vergangenen Jahres war das Gelände an der Keglerstraße 1 in Hilpoltstein noch von Baumaschinen belagert. Nun sind dort nur noch Buggys, Laufräder oder Kinderwagen zu sehen und Kindergelächter zu hören. Am 2. Dezember 2013 wurde die Kinderkrippe eröffnet und eine Schar neugieriger Mütter und Kinder inspizierten die Räumlichkeiten. Dass die Spielsachen dabei besonders genau unter die Lupe genommen wurden, ist logisch. Inzwischen ist Alltag eingekehrt, die Kinder sind an das Krippengeschehen gewöhnt und kommen gerne zum Spielen, Toben, Essen und um mit anderen Kindern zusammen zu sein.

Die Kinderkrippe in der Keglerstraße 1 hat montags bis donnerstags von 7.00 – 17.00 Uhr und freitags von 7.00 bis 16.00 Uhr geöffnet.

Leitbild der Kinderkrippe

Die Kinderkrippenarbeit ist für uns eine Herzensangelegenheit. „Lasst die Kinder zu mir kommen und wehret ihnen nicht; denn solchen gehört das Reich Gottes.“ (Lk. 18,16)

Wir sind der Meinung: Kinder unter drei Jahren brauchen keine Ziele, die Erwachsene festgelegt haben. Sie brauchen aber liebevolle, warmherzige Personen, die ihnen auf Augenhöhe begegnen, ihnen beim Entdecken und Lernen helfen, bei Erfolgen Beifall klatschen und sie bei Herausforderungen ermutigen und unterstützen. Wir wollen diese Personen für Ihre Kinder sein und ihnen Aufmerksamkeit und Zuwendung entgegenbringen. Die Kinder sollen sich bei uns wohlfühlen.

Marianne Leger, Nadine Neumann und Rainer Gärtner, Beschäftigte der Auhof-Werkstätten, haben in diesem Frühjahr die Werkstattmesse besucht, um sich dort mit Gleichgesinnten auszutauschen.

Das ist aber auch eine Gelegenheit, sich fernab von der täglichen Arbeit in der Werkstatt mit den Arbeitserziehern und Werkstattleitern zu treffen. Hier fassen sie ihre Erfahrungen zusammen.

Werkstattmesse 2014

„Heute hatten wir Lust, die Werkstattmesse in Nürnberg zu besuchen. Wir heißen Marianne, Nadine und Rainer und sind drei Bewohner einer Außenwohngruppe des Auhof, die mitten in Hilpoltstein wohnen.

Vor ein paar Tagen haben wir uns überlegt, einen Tag frei zu machen und mit dem „Fahrdienst für Menschen mit Behinderung“ in die Werkstattmesse zu fahren.

Kurz angerufen, war das Taxi schon bestellt, es hat uns direkt vor die Eingangstür der Messe gebracht.

Dort angekommen, haben wir uns informiert und einen Lageplan geben lassen, in dem alle Aussteller eingezeichnet waren. Wir wollten ja sicher unsere Auhof-Werkstatt finden. Dort angekommen, hat uns unser Werkstattleiter, Mark Bohn, ausführlich erklärt, was es Neues gibt und was in Zukunft für Veränderungen auf uns zukommen.

Zu Mittag sind wir dann einen Stock höher gegangen und haben Kaffee getrunken und Mittag gegessen. Anschließend sind wir noch bis um 5 Uhr durch die Hallen gebummelt und haben uns viele Sachen angeschaut.

Wir würden uns für das nächste Jahr wünschen, dass es nicht so viele Stolperstellen, vor allem bei den Übergängen zu den Hallen gibt und der Übersichtsplan größer ist, damit wir ihn auch lesen können.

Um 5 Uhr stand unser Taxi schon vor dem Eingang und hat uns direkt nach Hause in unsere Wohnungen gebracht. Nächstes Jahr sind wir wieder dabei!“

Marianne Leger
Nadine Neumann
Rainer Gärtner

Zur Messe – wie?

Gemeinsam mit den Arbeitserziehern und Werkstattleitern sind die Auhöfer mit dem „Fahrdienst für Behinderte“ nach Nürnberg gefahren. Das war recht bequem und unkompliziert, im Gegensatz zu den vergangenen zwei Jahren. Wenn sie die Messe besuchen wollten, mussten sie zunächst die Benutzung öffentlicher Verkehrsmittel trainieren. Nach einigem Üben gab es keine Probleme und alles klappte gut. Allerdings war jede Fahrt mit Zug oder U-Bahn immer mit etwas Angst und einem mulmigen Gefühl verbunden: „Außerdem passiert ja in der U-Bahn immer viel“, erklären die Auhof-Bewohner. Mit dem Fahrdienst ist es zwar einfach geworden zur Messe zu kommen, allerdings geht die Fähigkeit, öffentliche Verkehrsmittel eigenständig zu benutzen, langsam wieder verloren.

Seit Kurzem gibt es am Auhof einen neuen Leiter für den Bereich „Wohnen“. Hier stellt er sich kurz vor.

Neuer Leiter Wohnen

Ich heiße Thomas Grämmer und lebe mit meiner Frau und unseren beiden Kindern im nahen Schwabach. Schon lange fühle ich mich dem Auhof verbunden, denn in den ersten Wochen während meiner Ausbildung zum Diakon in Rummelsberg erlebte ich die Einrichtung im Rahmen eines Schnuppertages – ein Tag, der mir in sehr guter Erinnerung geblieben ist. Etwas später, ich hatte bereits Familie, besuchten wir regelmäßig den Auhof, vor allem die Spielplätze und Sommerfeste. Deshalb sind mir viele Räumlichkeiten vertraut, ebenso wie das Flair, das den Auhof umgibt. Schon immer spürte ich, dass dies für die Menschen, die dort leben und arbeiten, ein ganz besonderer Ort ist.

Im Auhof haben Menschen viele Möglichkeiten, ihre Fähigkeiten auszuleben. Dies verdanken sie auch dem Engagement von Ihnen, als Angehörige, Freunde und Förderer, mit dem Sie das Auhof-Team unterstützen. Gerade in Zeiten, in denen wir viele Veränderungen anstreben, ist eine tatkräftige Mithilfe von Ihnen besonders wichtig. Uns alle verbindet das Ziel, die bestmöglichen Lebensbedingungen für alle Menschen am Auhof zu schaffen.

Ich freue mich auf viele Begegnungen und Gespräche.
Herzlichst

Thomas Grämmer, Diakon

Auf Wiedersehen

Diakon Jürgen Hofmann hat nach fast zweieinhalbjähriger Tätigkeit den Auhof verlassen und eine neue Stelle bei der Kirchenverwaltung in seinem Heimatort Bamberg angetreten.

Ein Nachfolger ist aber bereits gefunden.

Leicht ist es Hofmann sicher nicht gefallen, seine Stelle im Auhof aufzugeben, hatte er sich doch mit viel Engagement dafür eingesetzt, die Entwicklungen dort voranzutreiben. Dabei lag ihm immer das Wohl jedes Bewohners sehr am Herzen, aber auch der Mitarbeiter, auf deren Unterstützung er zählen konnte.

In der Zeit, die er am Auhof tätig war, profitierten alle Beteiligten von seinem Wissen und seinen Erfahrungen, besonders auch der Kinder- und Jugendbereich, der unter seiner Regie neu entstand. Mit diesen Worten würdigte Andreas Ammon, Leiter des Auhof, Hofmanns Arbeit und dankte im Namen aller Auhöfer für seinen besonderen Einsatz und sein Engagement.

Hofmann begründete sein Weggehen: „Tatsächlich strebe ich diese Veränderung an, da sich mir kurzfristig eine vielversprechende Perspektive anbot, die eine herausfordernde und lohnende Aufgabe mit räumlicher Nähe zu meinem Wohnsitz verbindet. Die Distanz von Wohn- und Arbeitsort ist für mich eine zunehmende Belastung und meinem angeschlagenen Rücken alles andere als zuträglich.“

Mit Diakon Thomas Grämmer ist aber inzwischen ein geeigneter Nachfolger gefunden worden.

Etwas Neues ist nicht selbstverständlich

„Ich heiße Karl-Heinz Schwäble, bin 35 Jahre alt und wohne seit 24 Jahren am Auhof, davon seit sieben Jahren in einer intensivtherapeutischen Wohngemeinschaft.

Bis vergangenen Dezember war ich in einer Werkgruppe der Auhof-Werkstätten beschäftigt. Dort habe ich Botengänge erledigt und diverse andere Aufgaben erfüllt.

Ich bin Autist und mag keine Veränderungen. Wenn es nach mir ginge, würde meine Wohn- und Arbeitsform bis zur Rente gleich bleiben.

Dass meine gewohnte Werkgruppe zur Förderstätte umstrukturiert wurde, gefiel mir gar nicht und ich suchte eine neue Herausforderung, um aus dieser Krise herauszukommen.

Ich bin sehr gerne draußen unterwegs und der Auhof bot mir die Möglichkeit, am Erlebnisbauernhof gemeinsam mit einem Mitarbeiter der Förderstätte verschiedene sinnvolle Tätigkeiten zu übernehmen. Jetzt erledige ich Aufgaben wie Wege kiesen, Holz schichten oder ich hebe Gräben aus.

Mit meinen neuen Aufgaben fühle ich mich sehr wohl und ich freue mich auf weiteres aktives Arbeiten an der frischen Luft.“

Veränderungen im Leben sind nicht immer leicht zu bewältigen: so wie für Karl-Heinz Schwäble. Er war in der Auhof-Werkstätte tätig und musste wegen Umstrukturierungen sein vertrautes Arbeitsumfeld aufgeben. Für einen Autisten ist das eine große Herausforderung, die bei Schwäble zunächst eine Krise hervorrief, die er aber inzwischen bewältigt hat.

Da Schwäble kaum kommunizieren kann, fungierten seine Vertrauenspersonen, Wohnbereichsleiterin Natascha Breindl und Heilerziehungspfleger Philipp Halle, für ihn als Sprachrohr.

DJ aus Leidenschaft

Montag 18.00 Uhr – Thomas Veith sortiert hoch konzentriert CDs. Heute ist wieder Party in der Auhof-Disco „AusZeit“ angesagt. Seit fünf Jahren legt dort der 32-Jährige auf und sorgt für eine ausgelassene Stimmung bei den Gästen.

Es dauert nicht lange, dann ist die Tanzfläche voll. Souverän jongliert er mit den Tasten und Schiebereglern von Mischpult und Doppel-CD-Player und wechselt routiniert Partysongs ab, wie „Lebt denn der alte Holzmichl noch“ von De Randfichten oder aktuellen Hits etwa „Stolen Dance“ von Milky Chance.

Stolz ist Thomas schon ein wenig auf seinen Job als DJ. Und damit er sich neue CDs leisten kann, hat er sogar mit dem Rauchen aufgehört.

Also, bis kommenden Montag, wenn er wieder im „AusZeit“ die Stimmung aufheizt.

Dr. Jens Egetenmeier verlässt die Hauspraxis, die er 23 Jahre lang im Auhof geführt hat und geht in den Ruhestand.

Nachfolger wird Dr. Rolf Eichinger. In einer Feierstunde wurde Dr. Egetenmeier verabschiedet.

Abschied und Neuanfang

Dr. Egetenmeier war für viele Auhöfer mehr als nur ein Arzt. Denn er nahm sich für jeden seiner Patienten nicht nur Zeit, sondern hatte auch immer ein offenes Ohr. „Die Bewohner haben Dich in ihr Herz geschlossen, keiner hatte Angst vor dem Herrn im weißen Kittel“, erklärte Andras Ammon, Leiter des Auhof bei der Abschiedsfeier.

Er würdigte den Mediziner als „Pionier der Inklusion“, da Dr. Egetenmeier die Allgemeinpraxis im Auhof, die vorher von einem Psychiater betrieben wurde, schon vor 23 Jahren für jeden zugänglich machte – gleich, ob mit oder ohne Behinderung. Seitdem ist es selbstverständlich, dass hier Bewohner aus Hilpoltstein ein- und ausgehen. Viele Auhöfer waren bei der Verabschiedung von Dr. Egetenmeier anwesend und feierten ihn mit Musik, einem Rosenregen und Dankesworten. Auch sein erster Patient vom Auhof, Karl Obel, war bei der Feier mit „seinem Doktor“ dabei. Für sein Engagement und seinen Einsatz für die Menschen am Auhof wurde Dr. Egetenmeier das goldene Kronenkreuz der Diakonie Bayern verliehen.

Nachfolge

Auch wenn es in einer ländlichen Gegend wie Hilpoltstein schwierig ist, einen Arzt zu finden, der sich dort niederlassen möchte, gibt es bereits einen Nachfolger für Dr. Egetenmeier. Zusammen mit Auhof-Leiter Ammon hat er vor seiner Verabschiedung nach einem Mediziner gesucht, der seinen Platz einnehmen kann.

Seit 1. April führt Dr. Rolf Eichinger die Hausarztpraxis am Auhof. Er hat sich bewusst für die Tätigkeit dort entschieden und begründet dies: „Mit dem Auhof habe ich die Praxis übernommen, in der ich bereits als Assistenzarzt gearbeitet habe. Ich habe die besondere Atmosphäre und das Konzept einer Allgemeinarztpraxis für Heimbewohner und Patienten aus der Umgebung immer sehr geschätzt. Deshalb ist es das Ziel unseres Praxisteams, Schranken zwischen den Auhof-Bewohnern und unseren Patienten aus der Umgebung abzubauen. Dabei steht das medizinische Wohl aller unserer Patienten immer im Mittelpunkt.“

Zudem schätzt Dr. Eichinger, dass er am Auhof nicht mehr als „Einzelkämpfer“ arbeitet, sondern Teil eines Teams sein kann, Mitstreiter zu haben und in einem ganz besonderen Umfeld arbeiten zu können.

Wenn Damen kochen…

… dann sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt. So auch in der Wohngemeinschaft am Lohbach am Auhof. Dort wohnen Sabrina Bernreuther, Tanja Meindel und Christiane Kapfer. Mittags sind die Drei vor allem in der Cafeteria des Auhof anzutreffen. Frühstück und Abendessen bereiten sie selbst zu. Vor allem Sabrina stellt sich besonders gerne hinter den Kochtopf und kreiert spontan neue Rezepte. Dabei lässt sie sich von Kochbüchern, aber auch durch Kochsendungen im Fernsehen inspirieren. Auch Kuchenbacken ist eine ihrer großen Leidenschaften. Hin und wieder müssen jedoch die Nachbarn mit diversen Zutaten aushelfen.

In der Regel gehen die Drei einmal in der Woche einkaufen. Manchmal hilft ihnen ein Assistenz-Mitarbeiter, je nach Bedarf. Doch zuvor wird der Einkaufszettel geschrieben. Damit jede mal an der Reihe ist, wechseln sie sich ab, ebenso wie beim Aufräumen und beim Abwasch. Wer wann dran ist, geht aus einem Plan hervor, den sie selbst erstellt haben.

Sabrina wohnt seit fünf Jahren am Auhof – zuerst in einer Außenwohngruppe mit fünf Mitbewohnern, seit einem Jahr mit Tanja und Christiane.

Übrigens, heute gibt es Pfannkuchen mit Eis und Himbeeren.

Ernährung leicht gemacht

Bei den Rummelsberger Ambulanten Diensten und der Offenen Behindertenarbeit (OBA) Hilpoltstein wird das dreiteilige Programm „Fit & Gesund“ für Menschen mit geistiger Behinderung angeboten, die sich über gesunde Ernährung informieren und das Wissen gleich anwenden möchten.

Dazu treffen sich die Teilnehmer ein- bis zweimal pro Woche, um die Grundlagen der Ernährungslehre zu erfahren. Sie werden in leichter Sprache vermittelt. Im zweiten Teil des Kurses, ein Kochkurs, setzen sie die erworbenen Kenntnisse direkt in die Praxis um und lernen kochen. Zum Schluss der Reihe geht es beim Walking um die körperliche Fitness der Teilnehmer, bei der die Kondition des Einzelnen individuell berücksichtigt wird. Das Programm dauert 13 Wochen.

Hühnchen im Gemüsebeet

Zutaten:

350g Hähnchenbrustfilet
2 Teelöffel Sojasauce
1 Teelöffel Stärke
200ml pürierte Tomaten (aus der Dose)
100ml Gemüsebrühe
2 Esslöffel Sojasauce
1 Teelöffel Stärke
2 Esslöffel Öl
250g Champignons
1 Bund Frühlingszwiebeln
2 Paprika
1 Stück Ingwer (so groß wie ein Daumennagel)
1 Bund Schnittlauch

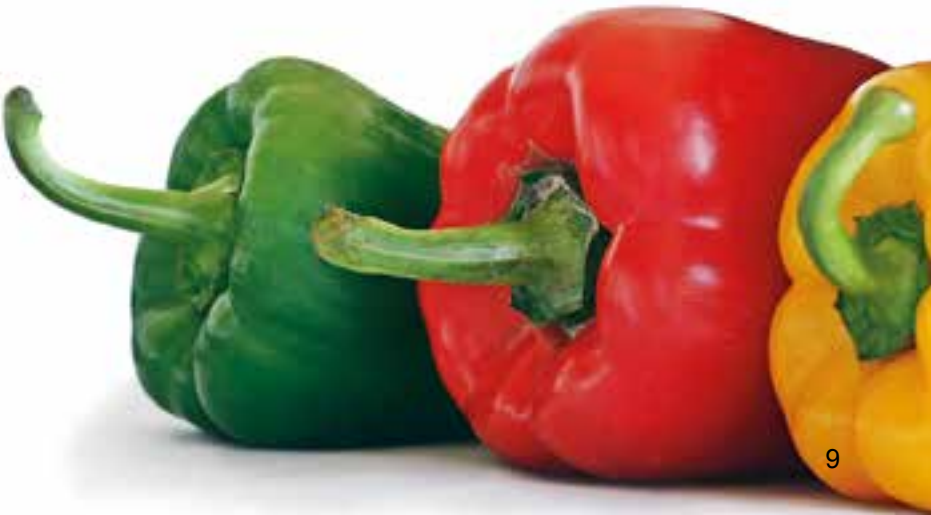
Zubereitung:

Hähnchenbrustfilet in Würfel schneiden mit Sojasauce und Stärke vermischen. Pürierte Tomaten, Gemüsebrühe, Sojasauce und Stärke verrühren. Öl in einer tiefen Pfanne erhitzen. Das Fleisch bei starker Hitze anbraten.

Champignons in Scheiben schneiden, Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden, Paprika in dünne Streifen schneiden und fein hacken (so groß wie ein Daumennagel). Das Gemüse zum Fleisch geben und alles ca. eine Minute weiterbraten. Tomatensaft-Mischung zugeben und aufkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Schnittlauch kleinschneiden und darüber geben. Dazu passen gut Nudeln oder Reis.

Fotos: manwalk / pixelio.de
v.r.wagner / pixelio.de
Birgit H. / pixelio.de

Hühnchen im Gemüsebeet ist eines der Rezepte, das die Teilnehmer während des dreiteiligen Ernährungs-Programms kochen.



Gemeinsam schmeckt es immer am besten. Das ist auch in der Schule nicht anders. Zwei Mal in der Woche bereiten Schüler der Comenius-Schule am Auhof für Mitschüler und Lehrer einen Imbiss vor. Gegessen wird gemeinsam am gedeckten Tisch.

Zusammen essen

Zusammen essen hat an der Comenius-Schule am Auhof eine lange Tradition. An zwei Tagen pro Woche gibt es in der Berufsschule einen Pausenverkauf, in dem allerlei Speisen wie Crêpes, Pizzaschnitten, Gemüsesticks, aber auch frisch gepresste Fruchtsäfte angeboten werden. Dafür bereiten die Schüler in der ersten Unterrichtshalbzeit abwechselnd vor, was ihre Mitschüler und Lehrer bestellt haben. Kurz vor der Pause richten sie die Speisen für den Verkauf an. Sobald alle Gäste bedient sind, geht die Arbeit für das Pausenteam noch weiter, denn es muss noch abgerechnet und die Einnahmen gezählt werden. Ebenfalls fest im Wochenablauf der Schule integriert, ist der sogenannte Brezeltag. Hier werden Brezeln verkauft, die eine Bäckerei zuvor angeliefert hat. Den Verkauf übernehmen jüngere Mitschüler.

Gaumenschmaus

Jedes Jahr im Frühjahr laden die Schüler der Berufsschulstufe der Comenius-Schule zum „Abend für Genießer“ ein. Zusammen mit Gästen wie etwa den Rummelsberger Geschäftsführern oder dem Landrat kochen sie unter der Anleitung von Sternekoch Waldemar Nagel ein Vier-Gänge-Menü. Gerade das Kochen im bunt gemischten Team ist für alle Beteiligten ein echtes Highlight.

Übrigens, die Berufsschüler begeistern ihre Gäste mit der Wahl der Speisen, der Tischdekoration und der gesamten Organisation immer wieder aufs Neue.

Anfang des Jahres trafen sich die amtierenden Werkstatträte des Bezirks Mittelfranken im Auhof, um die Vernetzung der Einrichtungen untereinander voranzutreiben und einen neuen Sprecher-Rat zu wählen. Zudem wurden der Tätigkeitsbericht, Änderungen der Satzung sowie das neue Logo vorgestellt.

Mit dabei war auch Amely Weiß, Beauftragte für Belange von behinderten Menschen vom Bezirk Mittelfranken.

Treffen der Werkstatträte

Der Werkstattrat der Auhof-Werkstätten ist dank ihrer 1. Vorsitzenden, Sabine Eisemann, in zahlreichen Gremien vertreten. Sie ist Vorsitzende im Gesamt-Werkstattrat der Rummelsberger Werkstätten und Mitglied im Sprecher-Rat des Bezirksarbeitskreises der Werkstatträte in Mittelfranken (BAK-WR-Mfr.). Sitz des Arbeitskreises ist die Werkstatt aus der der Vorsitzende stammt – mit Sabine Eisemann, also der Auhof.

Für das Treffen des Bezirksarbeitskreises der Werkstatträte wurden 75 Personen erwartet. Für diese Interessenten musste das Mittagessen, Kopien, Werbegeschenke und Namensschilder vorbereitet werden. Viel Arbeit für Eisemann, die sich aber auszahlte. Von insgesamt 35 Werkstätten für behinderte Menschen (WfbM) in ganz Mittelfranken waren 25 vertreten. Eisemann bewertete das zahlreiche Erscheinen als positiv. Sie ist sicher, dass dadurch die Vernetzung der Einrichtungen untereinander immer besser wird.

Die Moderation der BAK-WR-Mfr. übernahm auf Wunsch des Sprecher-Rates Petra Kreuzer-Meier, die Vertrauensperson von Sabine Eisemann.

Es wurden Karten mit dem Text „Bitte leichte Sprache“ zur Verfügung gestellt. So konnten die Teilnehmer auf sich aufmerksam machen, wenn sie etwas nicht verstanden haben und das soeben gesprochene Wort wurde in leichter Sprache wiederholt.

Als die Mitglieder des Sprecher-Rats den Tätigkeitsbericht vorstellten, gingen sie auch auf die Änderungen der Satzung ein und präsentierten das neue Logo, das Falk Hofmann, Werkstattrat der Wichernhaus-Werkstätten entworfen hat. Es wurde mehrmals verändert, bis es allen Teilnehmern des Sprecher-Rates endgültig zusagte. Hofmann ist ebenfalls Mitglied im Sprecher-Rat.

Höhepunkt war die Wahl des Sprecher-Rats, für die sich Sabine Eisemann wieder aufstellen ließ. Allerdings schränkte sie ihre Kandidatur ein, denn sie wollte nicht mehr das Amt der 1. Vorsitzenden übernehmen. „Man braucht sehr viel Zeit und Geduld, von beiden habe ich nicht viel“, sagte sie selbstkritisch.

Die konstituierende Sitzung des Sprecher-Rates fand Ende April statt.

Auch Amely Weiß, Beauftragte für Belange von behinderten Menschen vom Bezirk Mittelfranken war bei der Veranstaltung dabei. Künftig wolle sie die Werkstatträte mehr unterstützen. Neben einer Einladung in das Bezirkstags-Gebäude nach Ansbach sagte sie auch Hilfe bei der Umsetzung des Urlaubsanspruchs für WfbM-Beschäftigte zu.

BELEUCHTET

Rummelsberger Diakonie
Region Nürnberger Land

Ausgabe 1/2014

Alleine einkaufen gehen

Anette möchte gerne mit ihren Freundinnen in Altdorf shoppen gehen. In der Oberen Wehd gibt es da so einen tollen Laden. Dafür braucht sie aber die große Stadterlaubnis. Und wenn sie beim Lidl einkaufen möchte auch. Das übt sie im Moment mit der Ergotherapeutin Andrea Koch-Plank. Einmal in der Woche machen sie sich gemeinsam auf und trainieren den Weg.

Reger Austausch

Wer Soziale Arbeit im interkulturellen Zusammenhang verstehen möchte, muss sich mit fremden Kulturen und Weltbildern auseinandersetzen. Eben, so wie es eine Studenten-Delegation aus Polen und ihre Lehrkräfte des Studiengangs Soziale Arbeit der Katholischen Universität Lublin getan haben. Vor Kurzem besuchten sie ihre Partneruniversität in Eichstätt.

Studenten aus Polen waren zu Gast in der Hauptstelle der „Offene Angebote“ der Rummelsberger Diakonie.

Initiiert wurde das Treffen im Rahmen des Studienschwerpunkts „Internationale/Interkulturelle Soziale Arbeit“ der Katholischen Universität Eichstätt unter der Leitung von Prof. Dr. Ulrich Bartosch, Professor für Pädagogik.

Dabei nutzten sie die Gelegenheit, sich verschiedene soziale Einrichtungen anzusehen und informierten sich in der Hauptstelle der „Offenen Angebote“ der Rummelsberger Diakonie in Nürnberg. Dort erfuhren sie, welche Leistungen im Bereich der Offenen Behindertenarbeit, der Beratungsstelle und der Ambulanten Dienste erbracht werden.

Es wurde rege diskutiert, vor allem, weil sich Polen, nach dem Zusammenbruch der Sowjetunion Anfang der 90er, in Sachen Soziale Arbeit und Behindertenhilfe noch am Anfang befindet. Dank der Zusammenarbeit der Universitäten sind jedoch schon viele Projekte und Ideen entstanden, die gefördert werden.

Kochen – ein Fest für die Sinne

Wenn Mitarbeiterin Anja Frischholz sagt, dass wieder selbst gekocht wird, dann sind die Besucher der Förderstätte im Haus Weiher mit großem Eifer dabei. Die Kochgruppe trifft sich regelmäßig. Annette Flöter, begeisterte Köchin, die Wert auf gute Hausmannskost legt, freut sich auf diesen Tag ganz besonders. Dieses Mal stehen selbstgemachte Spätzle, Schweinegeschnetzeltes und gemischter Salat auf dem Speiseplan – natürlich mit frischen Zutaten.

Zuerst benennen die Teilnehmer der Kochgruppe, welche Zutaten sie kennen und wofür sie benötigt werden. Dann heißt es Aufgaben verteilen: Die einen schnippeln Gemüse, die anderen sorgen dafür, dass nichts anbrennt oder schmecken ab. Aber alle helfen tatkräftig mit – Unlust kennt hier keiner. Und manchmal zeigen sich sogar Talente in der Kochgruppe, von denen vorher niemand etwas geahnt hätte. Sobald der feine Duft aus der Küche in die Nachbargruppe dringt, kommt diese zum Topfgucken. Klar, dass die Köche zu Tisch stolz auf ihr gelungenes Essen sind. Der Appetit ist dann umso größer.

Karin Hacker
Fotos: Anja Frischholz

Frische Zutaten – Was brauchen wir wofür?

Annete Flöter und Manfred Schöpf beim Gemüseschneiden

Ernst Schneider freut sich auf frischen Salat

Erich Schiller beim Spätzlehobeln

Am 2. April ist Weltautismustag. Sechs Menschen mit Autismus und ihre Angehörigen machten mit einer Luftballonaktion in Nürnberg auf ihre Situation aufmerksam.

Sie besuchten die Förderstätte für Menschen mit Autismus der Rummelsberger Diakonie.

Den reizvollen Alltag bewältigen

100 blaue Ballons mit Flugblättern schweben in den Frühlingshimmel am Palmplatz. Thomas Lache, dem Leiter der Förderstätte, ist die kleine Aktion ein Herzensanliegen: „Uns ist es wichtig, die Vorurteile, die viele Menschen immer noch gegenüber Autismus haben, zu entkräften. Autismus ist keine Krankheit! Autistische Menschen haben nur eine sehr spezielle Wahrnehmung, die wir anderen nicht nachvollziehen können.“

Stefan (Name geändert) will seinen Luftballon nicht loslassen. Für ihn ist die Situation, einen Luftballon aus der Hand zu geben neu. „Neue Situationen überfordern autistische Menschen oft. Klare äußere Strukturen geben ihnen Sicherheit“, so Thomas Lache. Eine Assistentin hilft Stefan zu spüren, wie er den Ballon in die Luft steigen lassen kann. Thomas Lache: „Menschen mit Autismus nehmen äußere Reize sehr sensibel wahr, andere Reize werden wiederum kaum wahrgenommen. Assistenten sind für Menschen mit Autismus deshalb sehr wichtig. Sie helfen ihnen die Reize der Umwelt zu filtern. Leider stehen uns zurzeit erst drei Assistenten zur Verfügung.“

Der Weltautismustag ist eine willkommene Gelegenheit, um auf die besondere Lebensweise autistischer Menschen aufmerksam zu machen. Mit den blauen Luftballons zieht die kleine Gruppe durch das Viertel und verteilt Flyer. Die Passanten am und um den Palmplatz nehmen diese interessiert entgegen und zum Teil entstehen Gespräche über Autismus und die Förderstätte. An den Luftballons hängen Flugblätter – sie informieren über das Thema Autismus.

Die Förderstätte für Menschen mit Autismus in der Adam-Kraft-Straße gibt es seit sieben Jahren. Sie ist aus dem ersten Abschlussjahrgang der Muschelkinderschule der Rummelsberger Diakonie hervorgegangen. Die autistischen Menschen werden hier sehr intensiv bei der Bewältigung ihres Lebensalltags betreut und verrichten einfache Arbeiten. Die Erweiterung der Betreuung und die Suche nach neuen Räumlichkeiten ist dem Leiter der Förderstätte deshalb ein wichtiges Anliegen. „Viele gesellschaftliche Bildungs- und Arbeitsangebote sind für Menschen mit Autismus nicht geeignet. Förderstätten, wie die der Rummelsberger Diakonie, sind deshalb dringend nötig, um einen weiteren Schritt in Richtung selbstständigere Arbeit zu gehen.“

Kurz vor dem Start der Luftballons: die Besucher der Förderstätte für Menschen mit Autismus mit ihren Familien und Assistenten.

Die Mitarbeiter der Offenen Behindertenarbeit der Rummelsberger Dienste haben eine Reise nach Wien organisiert. Mit dabei waren fünf Teilnehmer mit Behinderung und sieben, meist ehrenamtliche Begleiter.

Trotz mancher Schwierigkeiten war die Reise für alle Beteiligten ein spannendes Erlebnis.

Auf nach Wien – trotz Barrieren

Klar, wenn es nach Wien geht, ist Bahnfahren doch das Einfachste. So dachten zumindest die Mitarbeiter der Offenen Behindertenarbeit, die die Reise organisierten. Allerdings hatten sie die Rechnung ohne die deutsche Bahn gemacht, die pro ICE nur ein bis zwei Rollstuhlfahrerplätze vorsieht – nicht aber fünf, die für die Wien-Reise benötigt wurden. Traurig, jedoch Tatsache – eine Bahnfahrt war nicht möglich.

Es musste also schnell eine Alternative her. Nach zwei Treffen hatten die Mitarbeiter einen rollstuhlgerechten Bus sowie einen PKW mit Anhänger organisiert, der mit Gepäck und allerlei Hilfsmitteln vollgeladen wurde. Mit dabei waren neben den beiden Leiterinnen der Offenen Behindertenarbeit, Irmingard Fritsch und Yella Kroll, fünf ehrenamtliche Begleiter, drei davon von der Freiwilligenagentur AIFa in Altdorf.

Dann konnte es losgehen. In Wien angekommen, wurde die zwölfköpfige Reisegruppe in dem zentral gelegenen, behindertengerecht ausgestatteten Kolpinghaus untergebracht.

In Wien war aber nicht nur Sightseeing angesagt, sondern es wurden vor allem die Herzenswünsche der Reiseteilnehmer erfüllt. Da standen ein Besuch des Grabs von Falco auf dem Wiener Zentralfriedhof sowie eine Riesenradfahrt auf dem Prater ebenso auf dem Programm, wie ein Ausflug zum Schloss Schönbrunn mit Besichtigung sowie einen halben Tag lang U-Bahnfahren für einen Bahn-Fan. Klar, dass ein Besuch in einem der alten Wiener Kaffeehäuser auch nicht fehlen durfte. Dann ging es noch zum Naschmarkt, ins Hundertwasserhaus mit Besuch in der angegliederten Ausstellung und die Gruppe fuhr mit dem Schiff auf der Donau. Das Public-Viewing von Wagners Oper „Tristan und Isolde“ aus dem Wiener Opernhaus begeisterte vor allem die Musik-Fans unter den Reiseteilnehmern – und das trotz Kälte.

In den sechs Tagen, die die Reisenden in Wien verbrachten, haben sie viel erlebt. Sie wurden aber auch immer wieder daran erinnert, dass in Sachen Barrierefreiheit noch viel getan werden muss. Aber dank der Hilfsbereitschaft der Wiener und der mitgebrachten Hilfsmittel konnten viele Barrieren doch überwunden werden.

Eine der Teilnehmerinnen brachte es auf den Punkt: „Urlaub ist Stress für mich, aber erholen kann ich mich zu Hause!“ Bereits auf der Heimfahrt wurde beraten, welches Reiseziel als nächstes in Angriff genommen werden soll. Vielleicht wird es in die Berge gehen.

Fazit: Die Reise nach Wien war für alle Teilnehmer ein bereicherndes Erlebnis. Doch ohne die gründliche Vorbereitung des Leitungsteams und das große Engagement der freiwilligen Helfer wäre sie nicht möglich gewesen – weder finanziell noch organisatorisch.

Um solche Reisen auch in Zukunft zu ermöglichen, ist die Offene Behindertenarbeit auf Spenden angewiesen. Wer helfen möchte, kann dies gerne tun. Bitte wenden Sie sich an:

Rummelsberger
Offene Angebote,
Konto: 388 068 060
BLZ: 760 200 70

IBAN: DE97 7602
0070 0388 0680 60
BIC: HYVEDEMM460
Verwendungszweck:
Freizeiten OBA
(bitte immer mit
angeben!)

BELEUCHTET

Ausgabe 1/2014

Rummelsberger Diakonie
Region Oberfranken

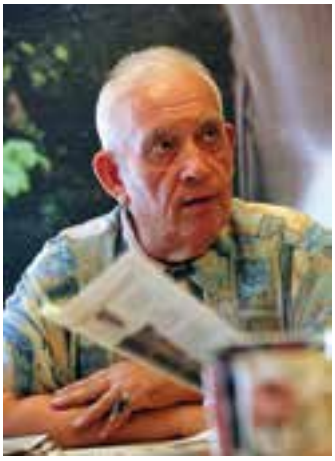
Werkstattladen

Jeden Dienstag pünktlich um 15.00 Uhr öffnet der Laden in der Werkstatt für Menschen mit Behinderung (WfbM) in Schmeilsdorf. Dann können dort die Beschäftigten Süßigkeiten oder Snacks kaufen – für einen Betrag, der nur ein wenig über dem Einkaufspreis liegt. Die Einnahmen aus dem Verkauf kommen ihnen wieder zugute und werden beispielsweise in die Organisation von Grillfesten investiert.

Die Idee für den Werkstattladen entstand 2006 durch Zufall, als Anita Teller, langjährige Mitarbeiterin in der Verwaltung der Werkstatt, nach einer Veranstaltung übriggebliebene Süßigkeiten verkaufte, um den Erlös den Beschäftigen der WfbM zukommen zu lassen. Die Aktion kam so gut an, dass der Werkstattrat beschloss, diese Aktion regelmäßig stattfinden zu lassen. Gemeinsam mit Vertrauensfrau Anja Nestmann organisiert er seitdem den Laden und sorgt für Nachschub an Leckereien.

Bestens informiert

Zeitung lesen ist in der Seniorentagesstätte eine Selbstverständlichkeit. So gehört es für Dieter W. fest zum Tagesablauf, am späten Vormittag in die Verwaltung von Haus Schmeilsdorf zu gehen, um sich dort die Tageszeitung abzuholen. Zurück in der Tagesstätte wird sie unter den interessierten Lesern aufgeteilt, denn jeder hat seine Lieblingsrubrik. Dieter W. studiert das Fernsehprogramm, Reinhold S. liest gerne von Geschehnissen aus aller Welt, am liebsten aber den Wetterbericht. Ist ihm dabei etwas unklar, fragt er nach. Aber auch Monika G. gehört zu den passionierten Zeitungslesern. Sie will erfahren, was Politiker machen und in Königshäusern passiert. Dabei interessiert sie sich besonders für die Lebensgeschichten. Schwarz/weiß-Aufnahmen und alte Fotos machen sie ebenfalls neugierig, denn sie assoziiert damit eigene Erlebnisse, über die sie dann ausführlich spricht.



Kommunalwahlen

Einige Bewohner von Haus Schmeilsdorf waren bei den Kommunalwahlen beim Wählen. Zuvor machten sie sich zusammen mit den Mitarbeitern ausführlich mit dem überdimensionierten Wahlzettel vertraut. Dabei überraschten die Bewohner mit Detailkenntnissen über die Kandidaten und brachten so manchen Mitarbeiter ein bisschen in Verlegenheit.

Vom Teich zum Fisch auf den Tisch

Jörg P., Bewohner von Haus Schmeilsdorf, liebt Teiche und vor allem die Tiere, die dort leben. Da es auf dem Gelände der Einrichtung aber keinen Teich gibt, gehen seine Betreuer regelmäßig mit ihm zu Weihern in der Umgebung, damit er dort das Treiben der Kaulquappen, Frösche oder Fische genau beobachten kann.

Vor allem die Fische haben es ihm angetan – offensichtlich so sehr, dass er manchmal mit einem Karpfen nach Haus Schmeilsdorf zurückkehrt, den er beim Einkaufsbummel in einem Fischladen in Kulmbach gekauft hat. Gut für ihn, aber eine Herausforderung für die Mitarbeiter, denn wie wird ein Karpfen zubereitet? Zum Glück haben sie ein passendes Rezept parat und bereiten den Fisch gemeinsam mit Jörg P. zu. Geschmeckt hat es bisher immer.

Seit zehn Jahren fördert Malerin Helga Hopfe im Haus Schmeilsdorf die künstlerischen Fähigkeiten der Bewohner und Bewohnerinnen.

Grund genug zurückzublicken und sich bei der engagierten Künstlerin zu bedanken.

Zehn Jahre Atelier Hopfe

„Malen als Abbild der Wirklichkeit, wie wir sie erleben und begreifen“. Unter diesem Motto verwirklichen sich die Bewohner und Bewohnerinnen seit 2003 künstlerisch im Atelier der Malerin Helga Hopfe. Hier finden Begegnungen statt, bei denen Menschen mit Behinderung angeleitet werden, ihre kreativen Fähigkeiten zu entdecken und auszubauen. Dabei entstehen Bilder, mit denen die Erschaffer Erlebnisse verarbeiten und die sich durch Formen- und Farbenreichtum auch dem Betrachter erschließen. Zahlreiche Ausstellungen unter anderem in der Hauptverwaltung Rummelsberg, im Landratsamt in Kulmbach sowie der dortigen Sparkasse, der Sparkasse in Kronach und im Schmetterlingsparadies Neuenmarkt fungierten bereits als Ausstellungsorte für die Werke.

Seit zehn Jahren bietet Helga Hopfe eine kreative Umgebung, in der die Bewohner ihren künstlerischen Fähigkeiten freien Lauf lassen können. Sie vermittelt neue Maltechniken oder leistet ihnen einfach nur Gesellschaft und plaudert mit ihnen. Wenn Hopfe auf die vergangenen zehn Jahre im Haus Schmeilsdorf und ihre ehrenamtliche Arbeit zurückblickt, dann ist sie glücklich über die vielen Begegnungen mit den Bewohnern, die, wie sie selbst sagt, ihr Leben bereichert haben. Vor allem, dass sie dabei sein kann, wenn die Schmeilsdorfer ihre Erlebnisse, seien es fröhliche oder traurige, zu Papier bringen und sich damit auf ihre ganz eigene Art und Weise ausdrücken. Helga Hopfe selbst hat eine Vorliebe für Aquarellmalerei mit südländischen Motiven. Sie ist zudem aktives Mitglied im Bund Fränkischer Künstler.

„Sonniger Tag“
Aquarell von Helga Hopfe

Zehn Jahre Atelier Hopfe im Haus Schmeilsdorf war nicht nur für die Schmeilsdorfer und Regionalleiter Fritz Glock ein Grund zu feiern, auch der Bürgermeister Dieter Adam bedankte sich während einer Feierstunde für das ehrenamtliche Engagement bei der Malerin. Daniel Groh, Mitglied des Bewohnerrats, war ebenfalls vom Atelier begeistert.

Über Haus Schmeilsdorf

Die soziale Einrichtung bietet Wohnen, Lernen und Arbeiten für Menschen mit Behinderung an. Neben vielfältigen Beschäftigungsmöglichkeiten werden die Bewohnerinnen und Bewohner auch bei der Freizeitgestaltung animiert künstlerische, kreative Angebote wahrzunehmen, um ihre eigenen Fähigkeiten kennenzulernen und entwickeln zu können.

BELEUCHTET

Ausgabe 1/2014

Rummelsberger Diakonie
Region Weißenburg/ Gunzenhausen

Liebe Leserinnen und Leser,

wir feiern unsere Feste, wie sie fallen: Die Gründung des Kompetenzzentrums für Barrierefreiheit der Rummelsberger Diakonie, dessen Zentrale bei uns angesiedelt ist, den Grundstückskauf, um die Altmühltal-Werkstätten künftig in einem modernen Neubau zu beherbergen und hoffentlich bald können wir auch neue Wohnungen anbieten. Deshalb sind wir gerade auf der Suche nach geeignetem Wohnraum außerhalb des Einrichtungs-Geländes. Damit wollen wir unserer Palette der Wohnangebote erweitern.

Ein besonderes Ereignis ist jedes Jahr – auch bei mir Zuhause – das „Angrillen". Wann wird der Wunsch nach Grillduft und den Köstlichkeiten vom Grill immer größer? Wie kalt ist beim ersten Brutzeln im Jahr die Lufttemperatur oder liegt womöglich noch Schnee? Ganz so unvernünftig wie ich selbst (Grillen am Valentinstag), waren die Bewohnerinnen und Bewohner glücklicherweise nicht und warteten zumindest auf die ersten Frühlingssonnenstrahlen.

Mit den besten Grüßen

Klaus Buchner, Diakon

Regionalleitung Weißenburg/Gunzenhausen

Symbolischer Akt vor Ort: Treuchtlingens Bürgermeister Werner Baum, Klaus Buchner, Regionalleiter der Rummelsberger Diakonie, und Friedrich Weickmann, Leiter der Altmühltal-Werkstätten, (v.l.n.r.) auf dem Baugrundstück für die neuen Altmühltal-Werkstätten

Weiterer Meilenstein

Der Neubau der Altmühltal-Werkstätten wird immer konkreter. Dafür wurde nun der Kaufvertrag für das Baugrundstück in Treuchtlingen unterzeichnet. Sobald die Baugenehmigung vorliegt, beginnt die Ausschreibungs-Phase.

Spätestens 2016 sollen die Altmühltal-Werkstätten in Treuchtlingen den Betrieb aufnehmen – dann in einem Neubau mit modernen Arbeitsplätzen. Werkstattleiter Friedrich Weickmann wird schon jetzt fast jeden Tag von den Beschäftigten gefragt, wann es denn mit den Bauarbeiten losgehe: „Ich zeige dann die Pläne und erkläre, welche Details vor Baubeginn noch geklärt werden müssen.

Die Vorfreude auf die neue Werkstatt ist riesig und viele können das Anrollen der Baumaschinen kaum erwarten".

CapitoNordbayern – neues Kompetenzzentrum für Barrierefreiheit

Barrierefreiheit ist eine wesentliche Voraussetzung dafür, dass alle Menschen am gesellschaftlichen Leben teilhaben können. Es geht dabei aber nicht nur um den schwellenfreien Zugang zu Gebäuden, sondern beispielsweise auch, Texte und Informationen in leichter Sprache zu veröffentlichen, um verständliche Wegweiser, Orientierungshilfen für Sehbehinderte, etwa an Treppen – das sind nur einige Beispiele. Für 10 Prozent unserer Bevölkerung ist Barrierefreiheit ganz unentbehrlich, für 30 Prozent notwendig und für 100 Prozent komfortabel. Barrierefreiheit ist für alle Menschen von Vorteil.

Die Rummelsberger Diakonie hat deshalb ein neues Kompetenzzentrum für Barrierefreiheit gegründet. Mit dem Arbeitsbereich, der zu den Altmühltal-Werkstätten gehört, soll künftig die Umsetzung von Physischer Barrierefreiheit unterstützt und optimiert werden. Dazu kooperiert die Rummelsberger Diakonie mit dem Verein „Capito“ aus Graz, der als zertifiziertes Unternehmen in diesem Bereich bereits seit zehn Jahren tätig ist.

Zur Auftaktveranstaltung kamen neben Vertretern von „Capito“ zahlreiche Gäste wie: Bewohner- und Beschäftigtenvertretungen, Behindertenbeauftragte, Bürgermeister sowie Vertreter des Bezirks Mittelfranken. Irmgard Badura, Behindertenbeauftragte der Bayerischen Staatsregierung, drückte in ihrem Grußwort ihre Freude darüber aus, dass jetzt ganz praktisch Barrierefreiheit umgesetzt werde. „Denn vor allem das praktische Tun vor Ort ist ein Beitrag zur Inklusion. Die Kooperationspartner haben Barrierefreiheit umfassend verstanden“, sagte Badura. Es gehe nicht nur um bauliche Aspekte, sondern auch um Medien, Information, Technik, Sprache und Organisation. Darüber hinaus sei Vernetzung, so wie es das Kooperationsprojekt vorsehe, von unschätzbarem Wert: „Denn alleine kommt man mit so einem ehrgeizigen Projekt nicht weit“.

Karl Schulz, Geschäftsführer der Rummelsberger Diakonie, moderierte die Auftaktveranstaltung für das neue Kompetenzzentrum für Barrierefreiheit, an der zahlreiche Gäste aus Politik und Wirtschaft teilnahmen.

CapitoNordbayern

Die Rummelsberger Diakonie hat ein Kompetenzzentrum für Barrierefreiheit, als Arbeitsbereich der Altmühltal-Werkstätten, gegründet. Ziel ist, damit einen entscheidenden Betrag für die Umsetzung einer barrierefreien Umgebung zu leisten. Bei der Auftaktveranstaltung waren zahlreiche Gäste sowie Vertreter des Kooperationspartners „Capito“ anwesend.

Angrillen

Grillfreunde der Wohngemeinschaft „Villa“ mussten in diesem Winter nicht lange auf das Vergnügen am heißen Rost verzichten. Selbst auf den dicken Wintermantel konnten die Bewohner verzichten, als sie Ende Februar alle Utensilien zusammenpackten, um die Grillsaison einzuläuten.

Im Schein der schrägstehenden Sonne schürten sie das Feuer und brutzelten auf der Terrasse der Villa die ersten Nürnberger Bratwürste.

Jürgen Suban und Werner Heger bewachen den Grill.