

# Lecker und gesund!

Paritätischer startet Ernährungsoffensive:  
Gutes Essen in sozialen Einrichtungen



Aktionstag am 29. September 2012

**UM fair TEILEN**  
Reichtum besteuern!  
[www.umfairteilen.de](http://www.umfairteilen.de)

in Berlin, Köln, Stuttgart  
und anderen Städten

Infos auf [www.umfairteilen.de](http://www.umfairteilen.de)

**Bundesministerium  
für Arbeit und Soziales**

# Bürgertelefon

Montag bis Donnerstag 8-20 Uhr

## Rente

01805 6767-10

## Unfallversicherung/Ehrenamt

01805 6767-11

## Arbeitsmarktpolitik und -förderung

01805 6767-12

## Arbeitsrecht

01805 6767-13

## Teilzeit/Altersteilzeit/Minijobs

01805 6767-14

## Infos für behinderte Menschen

01805 6767-15

## Ausbildungsförderung/-bonus

01805 6767-18

## Europäischer Sozialfonds

01805 6767-19

## Mitarbeiterkapitalbeteiligung

01805 6767-20

## Bildungspaket

01805 6767-21

## Gehörlosen/Hörgeschädigtenservice

E-Mail [info.gehoerlos@bmas.bund.de](mailto:info.gehoerlos@bmas.bund.de)

Gebärdentelefon [gebaerdentelefon@sip.bmas.buergerservice-bund.de](mailto:gebaerdentelefon@sip.bmas.buergerservice-bund.de)

Schreibtelefon 01805 6767-16 Fax 01805 6767-17

Festpreis 14 Cent/Min. aus den Festnetzen und max. 42 Cent/Min. aus den Mobilfunknetzen.

<http://www.bmas.de> | [info@bmas.bund.de](mailto:info@bmas.bund.de)



Editorial 3

## Thema

### Lecker und gesund!

Paritätischer startet Ernährungsoffensive:  
Gutes Essen in sozialen Einrichtungen

Lieber selbst kochen als fertig kaufen	5
Jeden Tag logistische Höchstleistungen	7
„Wie wunderbar, das riecht so gut“	9
Fit im Alter: Zwei Mitgliedsorganisationen ausgezeichnet	10
Ausbildung auf hohem Niveau	11
Das gibt's: leckeres Krankenhaus-Essen	13
Der Smiley zeigt: Das Essen hat geschmeckt	15
Chili con Tofu und käsefreies Gratin	17
„Wir sind ein Organismus“	18
„Ein Netzwerk schafft Realitäten“	20
Ernährungs- und Verpflegungsoffensive	21
Qualität in der Küche	23
Hygiene in der Gemeinschaftsverpflegung	23
Arbeitshilfe zur Lebensmittelhygiene in kleinen Einrichtungen	23

## Verbandsrundschau

Engagiert gegen sexuellen Missbrauch	24
Forum setzt neue Schwerpunkte	25
Forum chronisch kranker und behinderter Menschen mit neuem Sprecherrat	25
„Gradmesser des sozialen Bestandes in der Republik“	26
Breites Bündnis fordert: Umfairteilen – Reichtum besteuern	27
Aufruf unterstützen: Kinder verdienen mehr	27
Protest gegen sozialen Kahlschlag in Hamburg	27
Ehrenamtliches Engagement zwischen politischer Steuerung und Selbstbestimmung	28
Günstiger Einkauf: Im neuen Rahmenvertragskatalog präsentieren sich mehr als 100 Vertragspartner	28
Bundesweiter Vorlesetag am 16.November	28

## Sozialpolitik

„Ein Pflege-Bahr ist unsozial“	29
Strom wird für viele zum Luxusgut	30
Keine Kommunikation auf Augenhöhe	31
Bundesweite Aktionstage zum Persönlichen Budget	31

## Forum

Wohnen am richtigen Platz	32
Das besondere Produkt: Rosshaar-Matratzen	32

was · wann · wo 33

hören & sehen 34

Buchbesprechung | Impressum 35



Foto: Ulrike Bauer



Foto: www.rieken-fotografie.de



Foto: www.lesestart.de

Professor Dr. Rolf  
Rosenbrock,  
Vorsitzender des  
Paritätischen  
Gesamtverbands



## Liebe Leserinnen und Leser,

gute Ernährung ist ein wichtiger Pfeiler für ein gutes und gesundes Leben. Dieser Grundsatz gilt für alle Gruppen unserer Gesellschaft. Egal ob Arzt oder Hilfsarbeiter, Akademikerin oder Schulabbrecher – alle profitieren von einer ausgewogenen, gesunden und vielseitigen Ernährung. Leider sind die Voraussetzungen aber nicht für alle gleich. Die Einstellung zum Essen ist abhängig von Bildung, Kultur und natürlich Einkommen. Einkommensstarke Familien haben mehr Spielräume und auch deshalb häufig eine andere Haltung als sozial Benachteiligte, Männer andere Ernährungsgewohnheiten als Frauen, Ältere andere als Kinder. Dementsprechend wichtig ist es, sich mit den einzelnen Gruppen intensiv zu beschäftigen und speziell auf deren Bedürfnisse abgestimmte Ernährungsstrategien zu entwerfen. Lebensstil, Einkommen, soziale Bedingungen müssen berücksichtigt werden, wenn Wege zu einem gesünderen Ernährungsverhalten gefunden werden sollen. Aufklärung über gesunde Ernährung ist wichtig, stößt aber schnell an Grenzen. Gerade bei sozial benachteiligten Gruppen der Gesellschaft kann Aufklärung nur ein Aspekt sein, um die Menschen zu besserer Ernährung zu bewegen. Viel wichtiger ist, dass zunächst einmal ein posi-

ves Selbstwertgefühl als Voraussetzung für ein gutes Körpergefühl vermittelt wird. Es muss veranschaulicht werden, welche positiven Einflüsse gute Ernährung auf das Lebensgefühl und den Organismus haben kann. Dabei haben sich vor allem praktische Modelle als erfolgversprechend erwiesen.

Vielen Menschen muss zunächst einmal wieder verdeutlicht werden, dass „kochen“ nicht das gleiche wie „zubereiten“ ist. Vieles, was als Convenience-Food, also als „bequemes Essen“, angeboten wird, hat mit Kochen kaum mehr etwas zu tun, von „fast food“ ganz zu schweigen. Daher ist ein Ansatzpunkt, wieder verstärkt gemeinsam mit den betreffenden Zielgruppen aus frischen Zutaten eine Mahlzeit zuzubereiten, und sie erleben zu lassen, dass die Auswirkungen sowohl auf die Geschmacksnerven als auch auf den Organismus positiv sind.

Ein weiterer Schlüssel liegt in der sozialen Funktion des Essens. Viele soziale Kontakte spielen sich rund um die Ernährung ab. Wo es gelingt, die Nahrungsaufnahme als rituelles soziales Ereignis zu gestalten, in das die Konsumenten idealerweise bereits in der Erstellung aktiv eingebunden sind, wird eine wesentliche Hürde hin zu einem bewussteren und gesünderen Essen genommen.

Dabei kommt der Familie natürlich eine herausragende Position zu. Aber auch Kitas, Schulen, Jugendbegegnungstätten und Pflegeeinrichtungen spielen eine wichtige Rolle, wie die Praxisreportagen in diesem Heft veranschaulichen.

Mit seiner Ernährungs- und Verpflegungsoffensive trägt der Verband dazu bei, gute Beispiele bundesweit bekannt zu machen und unterstützt die freien Träger in ihrem Bemühen, gutes, gesundes und preiswertes Essen in ihren Einrichtungen anbieten zu können.

Gesunde Ernährung darf kein Privileg der Wohlhabenden und Gebildeten sein. Der Paritätische und seine Mitgliedsorganisationen tun in ihren Einrichtungen viel dafür, dass Ernährung einen hohen und positiven Stellenwert im Leben der Menschen einnimmt. Doch wir alle müssen uns als Zivilgesellschaft stärker dafür einsetzen, dass dem Thema Ernährung und seiner sozialen Einbettung mehr Aufmerksamkeit geschenkt wird.

Herzlich, Ihr  
Rolf Rosenbrock



Vom Baby bis zur Großmutter sind alle willkommen bei der Krabbel- & Familien-Tafel. Hauswirtschafterin Brigitte Wagner (Zweite von rechts) vermittelt beim gemeinsamen Kochen wichtige Informationen zum Thema gesunde Ernährung. Fotos: Ulrike Bauer

# Lieber selbst kochen als fertig kaufen

## International und generationenübergreifend: die Krabbel- & Familien-Tafel

Das ist neu für die kleine Zeynep: Karotten-Kartoffelbrei. Fein püriert und abgeschmeckt mit ein wenig Orangensaft und Rapsöl. Ein ungewohnter Genuss für das vier Monate alte Baby. Und auch Jussuf Aziz, der gerade mal einen Monat älter ist, schmatzt erstmal ein bisschen ob des neuen Geschmackserlebnisses. Aber er scheint es zu mögen, die zweite Löffelladung ist schnell verschwunden. Ein Erfolgserlebnis für seine Mutter. Wie sie leckere, gesunde Babynahrung ohne großen Aufwand und dazu noch preiswert zubereiten kann, lernt sie mit anderen Frauen im Familienzentrum in der Dortmunder Stollenstraße.

Einmal in der Woche liefert die Dortmunder Tafel frisches Gemüse, Obst, Milch und vieles mehr in die Kindertagesstätte. Mittwochs trifft sich dort eine Runde junger Mütter, um gemeinsam mit Hauswirtschafterin Brigitte Wagner zu kochen: Vor ein paar Monaten ist das Treffen, das zunächst Krabbel-Tafel hieß, erweitert worden: zur Krabbel- & Familien-Tafel. Außer Müttern mit ihren Kindern können jetzt beispielsweise auch Tanten und Großeltern mitmachen. „In Familien mit Migrationshintergrund kümmern sich ja oft auch noch andere Angehörige um den Nachwuchs“, sagt Brigitte Wagner. „Da ist es doch schön, wenn die auch hier-

herkommen.“ Wie beispielsweise die 42-jährige Meriam Gündüz. Der kleine Efekaan ist ihr Enkel. „Meine Tochter macht noch ihre Ausbildung, darum kümmere ich mich tagsüber um Efekaan.“ Und das macht die Großmutter ganz prima. Weil es so lange her ist, dass ihre Kinder klein waren, fühlt Meriam Gündüz sich aber ein bisschen unsicher, was die Ernährung des Enkels angeht. Da ist sie nicht die einzige in der Runde. Auch Zeynep's Mutter Turkyan Cosan, die zum ersten Mal dabei ist, freut sich über gute Tipps zum Thema gesunde Babykost. „Meine große Tochter ist schon 15. Ich habe alles wieder vergessen, was ich damals wusste.“

Während Meriam, Turkyan und die anderen Frauen Karotten und Kartoffeln schnippeln, schaut Kinderpflegerin Sehriban AI in der Spielecke in Sichtweite der Mütter nach den Kleinen. Auch Barbara Hajdaroskis Sohn Mahdi, der zwei Jahre alt ist, der knapp anderthalb Jahre alte Ahmed und der dreijährige Hamid sind bei ihr gut aufgehoben. Hamids Mutter, Souad Lehfaoui, kommt schon seit zwei Jahren fast jeden Mittwoch ins Familienzentrum in Dortmunds Nordstadt. „Es macht mir viel Spaß, hier gemeinsam mit den anderen Frauen zu kochen, und ich lerne immer etwas Neues.“ Hauswirtschafterin Brigitte Wagner hat eine unaufdringliche,

lockere Art, den Frauen Wissen über gesunde Ernährung zu vermitteln. „Manchmal auch mit Händen und Füßen, wenn die Sprachkenntnisse nicht ausreichen“, sagt sie. Aber je öfter die Frauen zum Kochen kämen, desto besser werde auch ihr Deutsch, betont die 63-Jährige. „Kochend die Sprache lernen“, sagt sie, sei einer von mehreren Nebeneffekten der Krabbel- & Familien-Tafel. Ein anderer: Ganz nebenbei tauschen sich die Mütter auch über viele andere Themen aus – welche Kinderärzte sie empfehlen können, wo es günstige Kinderkleidung gibt, wie Trotz- und Fremdelphase der Kleinen am besten zu überstehen sind und wie sie trotz knapper Haushaltskasse die Familie möglichst gut versorgen können.

#### Selbst gekocht ist billiger

„Wenn man im Supermarkt ein Gläschen Karotten-Kartoffel-Gemüse kauft, kostet das mindestens 50 Cent“, sagt Brigitte Wagner. „Hier lernen die Mütter, wie sie das selbst viel preiswerter zubereiten können und anders als bei industriell gefertigten Produkten auch noch genau wissen, was drin ist.“ Um Zeit zu sparen, kann man auch Babybrei auf Vorrat zubereiten. Beispielsweise: Ein Kilo Karotten und ein paar Kartoffeln kochen, pü-

rieren und das Ganze portionsweise einfrieren. Vor dem Verzehr schonend auftauen, einmal aufkochen, etwas Rapsöl und ein bisschen Orangensaft dazu. Der Saft sorgt dafür, dass das Eisen besser aufgenommen werden kann, das Öl hat eine ausgewogene Zusammensetzung der Fettsäuren und ist gut für das empfindliche Verdauungssystem der Kleinen, betont Hauswirtschaftsexpertin Wagner. Dass der Brei nach dem Auftauen nicht nur erwärmt, sondern aufgekocht werden muss, hat auch einen wichtigen Grund, wie Souad Lehfaoui von Brigitte Wagner gelernt hat: „Ich dachte, wenn man Sachen einfriert, sterben die Keime, die sich vielleicht gebildet haben. Aber die schlafen nur, bis es wieder warm wird. Darum muss man die Sachen richtig aufkochen.“

#### Kulinarische Vielfalt

Lernen ist in der multikulturellen Mittwochrunde mit Frauen aus der Türkei, Marokko, Mazedonien, Äthiopien und vielen anderen Ländern ein kulinarisches Vergnügen. Denn natürlich gibt es nicht nur Babybrei, sondern auch Leckeres für die Kinder, die schon ein bisschen größer sind, und auch für die Erwachsenen. Bei der Zusammenstellung orientiert sich Brigitte Wagner, die als Honorarkraft von der Kita bezahlt wird, im Wesentlichen an den Richtlinien für optimierte Mischkost und Säuglingsernährung des Dortmunder Forschungsinstituts für Kinderernährung. Auch Inspirationen aus der heimischen Küche der Teilnehmerinnen sind der Leiterin der Kochrunde willkommen: Souad hat heute ein Rezept für lauwarmen marokkanischen Karottensalat mitgebracht. Dazu gibt's leckere sahnige Kohlrabisuppe, frischen gemischten Salat und köstliches marokkanisches Fladenbrot, das im Ofen der Kita-Küche frisch gebacken wird. Und die junge Marokkanerin Amal Ouassaid gibt gleich auch einen Tipp, wie man es superleicht schneiden kann: mit der Schere. Schon wieder etwas gelernt! Ulrike Bauer



Hier füttert die Oma: Meriam Gündüz mit Enkel Efekaan

## Dortmunder Tafel

Mittwochs ist in der Elternecke des städtischen Familienzentrums in der Dortmunder Stollenstraße bei der Krabbel- & Familien-Tafel gemeinsames interkulturelles und generationenübergreifendes Kochen angesagt. Teilnehmen können auch Mütter, Väter, Tanten und Onkel von Kindern im Alter bis zu drei Jahren, die (noch) nicht die Kita besuchen. Die Lebensmittel liefert die Dortmunder Tafel. „Da nicht alle Spenden, die wir bekommen für die Krabbel- & Familien-Tafel tauglich sind, müssen wir manchmal auch Zutaten hinzukaufen“, sagt Ansgar Wortmann, Betriebsleiter der Dortmunder Tafel. Dazu gehöre hin und wieder auch einmal Fleisch, das den muslimischen Glaubensregeln entsprechend halal ist. Finanziert wird dies mit Geldspenden wie etwa von der Stiftung Profiliis. In ähnlicher Form gibt es dieses Angebot in drei weiteren Dortmunder Kitas sowie einer Förderschule. „Wir sprechen damit Zielgruppen an, die wir mit dem Tafelbetrieb sonst nicht erreichen“, so Wortmann. Kontakt: Dortmunder Tafel e.V. Osterlandwehr 31-35 44145 Dortmund, Tel.: 0231/4773240 E-Mail: info@dortmunder-tafel.de www.dortmunder-tafel.de



Amal schneidet ihr frisch gebackenes Fladenbrot mit der Schere.

# Jeden Tag logistische Höchstleistungen

## Hannoversche Werkstätten: Klasse Essen gibt's auch in größeren Mengen

Aus den Kochtöpfen, so groß wie Wannen, duftet es köstlich. Wie schafft man es, viele Hundert Menschen an verschiedenen Orten rechtzeitig jeden Mittag mit einer Mahlzeit zu versorgen? Mit einem gesunden, ausgewogenen Essen, weitestgehend aus regionalen Lebensmitteln hergestellt? Seit 24 Jahren macht es die Hannoversche Werkstätten gGmbH vor. Mit vielen Mitarbeitern mit Handicap, die zur kulinarischen Maßarbeit beitragen, ist es bundesweit einer der größten gastronomischen Betriebe dieser Art.

Es zischt in der 180 Grad heißen Metallwanne, aber Martin Rose hat alles im Griff. Am Kipper, seinem Lieblingsarbeitsgerät, macht ihm niemand etwas vor, und erst recht nicht beim Braten, seiner Lieblingsaufgabe. Gut abtrocknen, dann vom Körper weg fallen lassen, hinein ins heiße Fett – so hat er gerade ein Dutzend Fleischstücke platziert, in einer High-Tech-Maschine, die Bratpfanne und Kochtopf in einem ist. Dann heißt es etwas warten, bis der 45-Jährige die Schmorsteaks wenden kann. Auch der unkundige Besucher vom Paritätischen Verbandsmagazin erkennt: genau im richtigen Moment. „Das macht die Erfahrung“, sagt Martin Rose und schnippt Gewürze über die gebräunten Bratenstücke. Nach über 20 Jahren, die er in der Großküche der Hannoverschen Werkstätten gGmbH arbeitet, hat er Routine. Und bei den Mengen, die der Betrieb herstellt, ist der Werkstattmitarbeiter gut im Training. 200 Kilo Schweinenacken wird er heute in Schmorsteaks verwandeln. Aber es geht noch mehr: Martin Rose hat auch schon 600 Frikadellen auf einmal gebraten. „Und alle zuvor selbst in eine schöne Form gebracht“, sagt er. Nicht zu vergessen die säckeweise Pasta, die er einmal im Kipper kochte, für 480 Kilo Nudelsalat.

### Bis elf Uhr muss alles fertig sein

„Das sind willkommene Höchstleistungen“, lobt Daniel Göpfert, der Leiter der Küche. Denn das Gastro-Team, bestehend aus 50 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern mit geistigen und körperlichen Behinderungen und einem Dutzend Köchen und Sozialpädagoginnen, wird täglich eine logistische Punktlan-



Nese Karadeniz, die Dessertkönigin, sorgt dafür, dass der Nachtisch nicht nur lecker schmeckt, sondern auch schön aussieht. Fotos: Bernd Schüller

derung abverlangt: Bis elf Uhr müssen 1.800 Mittagsmenüs transportbereit sein. 37 Kunden verlassen sich darauf, Kindertagesstätten und Schulen ebenso wie Krankenkassen oder Behörden. Zudem unterhält die gastronomische Abteilung des Trägers – neben dem in einem Vorort von Hannover gelegenen Hauptsitz – noch sechs Außenstellen, jeweils als Kantinen großer Organisationen. Auch dort hat man heute die Wahl zwischen Schmorsteak und zwei anderen Hauptspeisen. Eine davon ist immer vegetarisch, und stets gehört Gemüse oder Salat dazu. „Und damit sich kein Kantinenesser langweilen muss, wiederholen sich die Gerichte erst nach drei Monaten“, sagt Daniel Göpfert.

Das Konzept des Küchenchefs ist so schlicht wie anspruchsvoll. Gekocht wird angelehnt an die Vorgaben der

Deutschen Gesellschaft für Ernährung, ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe, aber – wenn es irgendwie geht – mit Lebensmitteln, die biologisch angebaut sind und aus der Region kommen. Das Obst bezieht man von einem Hof ein paar Hundert Meter weiter, das Neuland-Fleisch von nebenan aus der trägereigenen Fleischerei. „Da produzieren wir alles selbst, vom Aufschnitt bis zur Currywurst“, so Daniel Göpfert. Und auch beim Transport stehen Frische und Qualität oben: Damit auf dem Weg zum Kunden nichts zerkoht, setzt man teilweise das sogenannte Cook & Chill-Verfahren ein, wobei das Essen in den Transportboxen erst kurz vor der Ausgabe durchgegart wird.

Alles in allem ein Angebot, das ankommt. Wie zum Beweis beginnen im Küchen-Büro zwei Telefone auf einmal

zu klingeln. Auf beiden Leitungen werden Probewochen angefragt, Kitas wollen testen, ob der Mittagstisch für sie passt und rechtzeitig geliefert wird. Oft kommen auch Bestellungen für gesellige Anlässe dazu. „Dafür bieten wir alles Erforderliche, vom großen Buffet bis hin

zum Fingerfood und anderen leckeren Kleinigkeiten“, sagt Daniel Göpfert. Der 33-Jährige ist ein Küchenchef mit Leib und Seele. Dabei stand das Kochen nicht am Anfang seiner Laufbahn. Zuerst war er Zivi bei den Hannoverschen Werkstätten und fuhr das Essen aus. „Der Umgang mit den Kollegen hat mir dann so viel Spaß gemacht, dass ich Koch werden und eine sozialpädagogische Zusatzausbildung machen wollte“, erzählt er. Bis in die Nationalauswahl der Nachwuchsköche hat er es gebracht. Doch ein Job in einem Restaurant reizte ihn nie. „Da wird mir zu viel herumgeschrien“, erklärt Daniel Göpfert, „das gibt es bei uns nicht.“

„Nese ist Dessertkönigin“

Stattdessen schwärmt er von seinen Mitarbeitern. Von Martins Fähigkeiten zu braten und Saucen herzustellen. Von Jens Sundhaupt, der, obwohl nur noch eine Sehkraft von neun Prozent hat, „der beste Aufschnittschneider ist, den ich je hatte“. Und, neben all den ungenannten anderen, von Nese Karadeniz, der „Dessert-Königin“: Mit viel Geschick und Fantasie verziert sie Nachtische.

Dass alle Beschäftigten bei den Aufgaben und in den Teams gelandet sind, die ihnen behagen, das sei zumeist wie von selbst gegangen. Aber es wird auch viel aktiv für das Wohlergehen der Beschäftigten getan. Immer steht für alle frisches Obst bereit. Regelmäßig gibt es Fortbildungen im Haus, nicht nur küchenbezogene. Derzeit seien die Kurse für Yoga und Autogenes Training ein Renner. „Toll, wie relax danach die Atmosphäre ist“, berichtet Daniel Göpfert. Überhaupt biete die Arbeit in der Küche mit ihren häufig gleichen Abläufen vielen einen wichtigen Halt. „Und in Wohngemeinschaften sind sie auch sehr beliebt – weil sie gut kochen können.“

Alles zusammen zu managen fällt nicht immer leicht. Je nach Urlaubs- und Krankenstand ist auch mal nur mit der Hälfte des Personals das gleiche Pensum zu schaffen. Schwieriger noch: „Wir müssen den Spagat zwischen Produzieren und Betreuen hinbekommen. Denn wir müssen pünktlich liefern, und toi toi toi, bisher hat noch nie eine Kita warten müssen.“



Jedes Schmorsteak zeigt die richtige Bräune. Martin Rose hat den Blick dafür.

Heute ging alles ohne Zeitdruck: Alle Essen sind abtransportiert. Und auch die Ausgabe für das eigene Personal und für Gäste ist bestückt. Die 34-jährige Nese stellt noch die letzten Schälchen mit Nachtisch in die Vitrine. Liebevoll hat sie den Schokoladenpudding dekoriert. „Ich freue mich, dass mir für die Verzierungen immer etwas Neues einfällt“, sagt sie. Nach der Mittagspause herrscht wieder Routine: Alle helfen beim Aufräumen. Wenn Martin die Öfen gereinigt hat, hilft er gern noch in der Spülküche aus. Dort arbeitet seine Lebensgefährtin. Gemeinsam trocknen sie große Behälter ab. „Damit wir morgen wieder durchstarten können“, betont er.

Bernd Schüller

Anzeige

**VBLU**  
Versorgungsverband  
bundes- und landesgeförderter  
Unternehmen e. V.

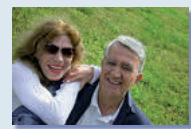
Zukunft gestalten durch betriebliche Altersversorgung mit abschlusskostenfreien Tarifen



**Direktversicherung VBLU**  
Die sinnvolle Ergänzung zur gesetzlichen Rente heißt VBLU. Ihre Zusatzversicherung ohne Gesundheitscheck, Gebühren & Provisionen.



**Entgeltumwandlung im VBLU**  
Mehr Vorsorgen und dabei Steuern sparen. Nutzen Sie die Möglichkeiten der betrieblichen Altersversorgung.



**VBLU RiesterRente**  
Nutzen Sie für Ihre Altersversorgung eine der höchsten staatlichen Fördermöglichkeiten mit einer Quote von bis zu 90 %.



**Unterstützungskasse VBLU**  
Arbeitgeberbeiträge steuer- & sozialversicherungsfrei einzahlen. Bei der Erweiterung Ihrer Zusatzversicherung hilft der Arbeitgeber.



Kontakt

Hannoversche Werkstätten gGmbH  
Daniel Göpfert, Abteilungsleiter  
Gastronomie Rethen  
Tel.: 05102/93098-270  
E-Mail daniel.goepfert@hw-hannover.de  
www.hw-hannover.de

# „Wie wunderbar, das riecht so gut“

## Gemeinsames Kochen in Wohngruppen des ASB-Seniorenzentrums Budenheim

Emma Mürtz schält Kartoffeln, still und konzentriert. Ihre Tischnachbarin Hanna Riedele hingegen ist zum Scherzen aufgelegt. „Die Birne kann so fest sein, wie sie will, sie kommt trotzdem dran“, sagt sie und fügt die Schnitze in eine große Schüssel zu Kiwis und Äpfeln, die sie ebenfalls klein geschnitten hat. Die beiden Seniorinnen helfen in der Küche der Wohngruppe „Am Waldesblick“ des ASB-Seniorenzentrums in Budenheim bei Mainz eifrig, das Mittagessen für sich und ihre elf Mitbewohner vorzubereiten. Auf dem Speiseplan steht ein Auflauf aus Kartoffeln, Lauch und Wurst, mit Käse überbacken. Zum Nachtisch gibt es Obstsalat. Auch in den anderen vier Wohngruppen des ASB-Seniorenzentrums Budenheim.

Täglich morgens ab zehn, beteiligen sich die Bewohner und Bewohnerinnen der Einrichtung daran, ihre gemeinsame Hauptmahlzeit unter der Anleitung und Aufsicht von Alltagsbegleiterinnen selbst zuzubereiten. Die Männer und Frauen sind alle über 60 Jahre alt und haben mindestens die Pflegestufe eins anerkannt. Viele sind wie Emma Mürtz an einer Demenz erkrankt. „Die Arbeit in unserem Haus lehnt sich an das vom Kuratorium Deutsche Altershilfe empfohlene Hausgemeinschaften-Konzept an“, erklärt Iris Faber, Leiterin des Seniorenzentrums. So leben die älteren

Menschen in „familienähnlichen Wohngruppen“ mit zwölf bis 13 Personen. In einem Einzel- oder in einem der fünf Doppelzimmer. Ihren Privatbereich können sie individuell gestalten. Im gemeinsamen Aufenthaltsraum sind Wände, Böden und Mobiliar in freundlichen Gelb-Grün-Tönen gehalten. In dessen Mittelpunkt steht eine voll ausgestattete Küche. „Bei uns steht das Miteinanderleben im Vordergrund“, sagt Iris Faber. Das Dabeisein, das Mitmachen. Auch und gerade für demenziell Erkrankte.

Menschen mit einer Demenz bräuchten die Sicherheit, nicht allein zu sein,

sagt Iris Faber. „Sie erleben ihren Alltag vorwiegend über Gefühle, über Sinneswahrnehmungen und Erinnerungen“, so die 43-Jährige. Dauerhafte Bezugspersonen sind ebenso wichtig wie bekannte Tagesabläufe, vertraute Gerüche, wiederkehrende Rituale. Rituale, die sie aus ihrer Biografie kennen. Sei es das Tischdecken, das Geklapper von Geschirr oder der Duft einer frisch zubereiteten Rindfleischsuppe. „Gerade unruhige Menschen erleben wir entspannter, wenn sie riechen, dass es Mittagessen gibt“, berichtet Renate Schneider. „Sie erinnern sich an Bekanntes, erzählen oft, wie es früher war.“ Die Pflege- und Hauswirt-



Nun kann aufgetischt werden. Alltagsbegleiterin Angelika Krüger freut sich mit zwei Bewohnern der Wohngruppe „Am Waldesblick“ auf den gemeinsam zubereiteten Auflauf zum Mittagessen.

Foto: Corinna Willführ

schaftsleiterin erstellt – ein Jahr im Voraus, aber offen für saisonale Veränderungen – den wöchentlich wechselnden Speiseplan. Zu diesem gehört ein vegetarischer Mittagstisch ebenso wie ein Süßspeisen-Tag. Renate Schneider orientiert sich dabei auch an den Lieblingsgerichten der Bewohner: „Kartoffelpuffer, zubereitet wie Zuhause, gehen weg wie nix.“

#### Hygiene ist wichtig

Die Alltagsbegleiterinnen, vier für jede Wohngruppe, sind es neben dem Bewohnerbeirat, die ihr berichten, wie ein Essen angenommen wird. Wie zufrieden sich die Bewohner fühlen oder ob sie sich beklagt haben. Die Frauen sind keine gelernten Köchinnen, werden aber für ihre Aufgabe in der ASB-Betreuungsstätte speziell geschult. Die gesamte Organisation wie das Erstellen der Rezepte zu jedem Speiseplan der Woche oder das Einhalten der gesetzlichen Vorgaben obliegt der Hauswirtschaftsmeisterin Renate Schneider. Sie ist auch Ansprechpartnerin für die Mitarbeiterinnen in der Küche. Zu jeder Küche gehört

ein separater Hygiene-Bereich zum Händewaschen und -desinfizieren. Hinter dem Herd steht niemand ohne Schürze. Von jedem Essen wird die Kerntemperatur der Speisen gemessen. Eine Probe von jeder einzelnen Speise mit dem Datum des Verzehrs wird aufbewahrt. Und einmal wöchentlich wird der Kühlschrank darauf hin kontrolliert, ob es Lebensmittel gibt, deren Mindesthaltbarkeitsdatum abgelaufen ist.

#### Mit Neuem an Altes anknüpfen

Hans Schmitz weiß von all dem nichts. Als ihn Iris Faber vor seinem Zimmer an den Arm nimmt und in die offene Küche führt, schwärmt der 88-Jährige von den „jungen Frauen“, die er dort trifft. Und als seine Alltagsbegleiterin Angelika Krüger den Kartoffel-Wurst-Auflauf aus dem Ofen holt, sagt er „Wie wunderbar, das riecht so gut.“ Iris Faber betont, dass das moderne Konzept in der Pflegebetreuung von alten und besonders von demenziell erkrankten Menschen, „erst einmal mit einem besonderen Aufwand“ verbunden ist. Weil es neu ist und unge-

wohnt, bisherige Strukturen in der Altenpflege aufbricht – und doch an Altes anknüpft: Das Erfahren und Erleben von Zeiten, in denen „Opa“ und „Oma“ sich im besten Falle noch zur Familie zugehörig fühlten. Der neue Weg, den die gemeinnützige Gesellschaft der ASB Alten- und Pflegeheime Mainz eingeschlagen hat, stößt nicht nur bei den Bewohnerinnen und Bewohnern auf positive Resonanz „Wir sind mit unserem Konzept in Kontakt mit anderen Pflegeeinrichtungen des ASB, die es gerne übernehmen möchten oder schon übernommen haben“, sagt die Heimleiterin.

Corinna Willführ

#### Kontakt

ASB-Seniorenzentrum Budenheim  
Schulstraße 5  
55257 Budenheim  
Tel.: 06139/45900  
E-Mail: asb-seniorenzentrum-budenheim.de  
www.asb-seniorenzentrum-budenheim.de

## Fit im Alter: Zwei Mitgliedsorganisationen ausgezeichnet

„Fit im Alter – Gesund essen, besser leben“ heißt eine Kampagne der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) im Rahmen des Nationalen Aktionsplans „IN FORM – Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung“. Ziel ist es, durch ein genussvolles und ausgewogenes Speisenangebot zum Wohlbefinden und zu guter Lebensqualität älterer Menschen beizutragen – im Rahmen mobiler Mahlzeitendienste wie Essen auf Rädern ebenso wie in Senioreneinrichtungen. (Mehr unter [www.fitimalter.de](http://www.fitimalter.de))

Als eine der ersten Senioreneinrichtungen bundesweit hat die Stiftung Saarbrücker Altenwohnstift mit ihren beiden Seniorenwohnstiften Egon-Reinert-Haus und Wohnstift Reppersberg erfolgreich die Premium-Zertifizierung im Rahmen der DGE-Kampagne durchlaufen. Vergeben wird das Premium-Logo an Senioreneinrichtungen, welche die DGE-Qualitätsstandards

für die Verpflegung in stationären Senioreneinrichtungen erfüllen. Die Auszeichnung dokumentiert die Umsetzung einer vollwertigen Verpflegung mit optimaler Lebensmittelauswahl für die Speisenplanung und -herstellung. Darüber hinaus sind Rahmenbedingungen wie die Essatmosphäre, der Service und die Kommunikation elementar für eine Premium-Zertifizierung.

„Unser Anspruch ist eine Gastronomie für Gaumen und Sinne, die nicht nur schmackhaft ist, sondern auch ein ausgewogenes und nährstoffoptimiertes Verpflegungsangebot erhält“ betonen die Stiftungs-Vorstände Astrid Koch und Jürgen Schumacher. Bereits 2006 wurde die Stiftung für ein innovatives Konzept im Bereich Ernährung von der City BKK Hamburg ausgezeichnet. Mit ihrem Tool zur Ernährungsoptimierung „TEO“ (Qualitätssicherung Essen und Trinken im Alter) können Ernährungsverläufe individu-

ell dokumentiert werden. Zudem setzt die Stiftung zahlreiche weitere Maßnahmen zur bestmöglichen Ernährung in ihren Wohnstiften um. Dazu gehören zum Beispiel ernährungsphysiologische Konferenzen in Zusammenarbeit mit einer Praxis für Diät- und Ernährungstherapie und Ernährungsbefragungen in den einzelnen Bereichen. ([www.saarbruecker-altenwohnstift.de](http://www.saarbruecker-altenwohnstift.de)) Das bundesweit erste Fit-im-Alter-Zertifikat der DGE im Bereich „Essen auf Rädern“ erhielt die Zentralküche der Volkssolidarität (VS) Kreisverband Glauchau/Hohenstein-Ernstthal. „Für uns ist es nicht nur wichtig, unseren Seniorinnen und Senioren täglich ein schmackhaftes und bezahlbares Mittagessen anzubieten“, so Küchenleiter Heiko Genrich laut Pressemitteilung der VS. „Wir fühlen uns dafür verantwortlich, gesundheitsfördernde und qualitativ hochwertige Speisen anzubieten.“ ([www.vs-glauchau.de](http://www.vs-glauchau.de))

# Ausbildung auf hohem Niveau

## Ein Blick hinter die Kulissen des Restaurants Rossi in Berlin

Wer im Michelin nachschlägt, wird das Rossi nicht finden. Trotzdem sagt ein Gast, der das Ausbildungsrestaurant im Berliner Wedding regelmäßig besucht: „Manches hat Sterne-Niveau, besonders die Vor- und Nachspeisen.“ Grund genug, im Berufsausbildungszentrum des SOS-Kinderdorf e. V. in Berlin einmal hinter die Kulissen zu schauen. 65 sozial benachteiligte Jugendliche sowie junge Frauen und Männer mit Förderbedarf produzieren und servieren dort hochwertige Mittagsmenüs – eine anspruchsvolle Form der Qualifizierung und Weiterbildung.

Punkt zwölf wird es stressig, da kommt es vor, dass Patrick T. losrennt, auch wenn es nur drei, vier Schritte sind. Draußen im Gastraum sind auf einen Schlag viele Tische besetzt. Jede Sekunde zählt jetzt, die Mittagspause der Gäste ist schließlich begrenzt. Ein Bon nach dem anderen lan-

det auf der Küchentheke. Wo bleibt der Vorspeisen-Salat? Ist dies das Fischfilet für Tisch 20? Es waren doch zwei Vanillepuddings bestellt! Also spurtet Patrick T. die paar Meter zu seiner Arbeitsfläche, drapiert die gelbe Süßspeise aus einer gekühlten Schale auf einen großen Teller, verziert ihn mit Waldfrucht-

sauce und Birnenpüree, eine kunstvoll aufgeschnittene Erdbeere dazu, eine Physalis obendrauf – und raus damit. „Ach, eigentlich ist es ziemlich ruhig heute“, meint der Auszubildende und schaut noch mal auf den appetitlich dekorierten Teller, „beim Nachtsch wieso.“ Und schon ist der 26-jährige

Anzeige

Office-Lösungen

**brother**  
at your side

# EFFIZIENZ

## at your side



Brother Office-Lösungen überzeugen mit Effizienz und intelligenter Funktionalität. Vom Beschriftungssystem bis zum High-End Laser-MFC.



Nutzen Sie die Rahmenvereinbarungen mit Brother Top-Konditionen!

Mehr Infos unter [www.brother.de](http://www.brother.de)

wieder weg, dem Kollegen unter die Arme greifen, der heute für den Salat zuständig ist.

#### Hektik ist normales Arbeitstempo

Willkommen im Alltag des Ausbildungsrestaurants Rossi! Was der externe Beobachter als Hektik empfindet, ist hier normales Arbeitstempo. Ohne das geht es nicht, immerhin sind in zwei Mittagsstunden durchschnittlich 150 bis 180 Gäste zu versorgen. Gut 20 Tische stehen in dem riesigen Gastraum in der obersten Etage eines alten Industriekomplexes, der nicht nur viele kleine und mittlere Unternehmen beherbergt, sondern auch das SOS-Berufsausbildungszentrum Berlin. Zehn Berufe können Jugendliche dort erlernen, in einem geschützten Rahmen, aber unter realen Bedingungen. Die Einrichtung bildet junge Menschen seit 1996 im Auftrag der Arbeitsagentur, der Jobcenter und des Jugendamtes aus. Dass die Ausbildungen zum Beikoch, Koch und zur Fachkraft im Gastgewerbe dazugehören, ist auch der Namensgeberin des Restaurants zu verdanken. Vor über 15 Jahren wollte Frau Rossi eine gute Tat vollbringen: Aus dem Nachlass ihres italienischen Ehemannes spendete sie dem SOS-Kinderdorf e. V. in Berlin die Küchen- und Restauranteinrichtung.

#### „Ein Knochenjob“

Für Patrick T. eine gute Investition. „Ich kann hier meinen Traum verwirklichen und Koch werden“, sagt er. In einem normalen Restaurant hätte das kaum funktioniert, so befand zumindest die Agentur für Arbeit und bot ihm eine Reha-Ausbildung an. Ein wesentlicher Vorteil dabei: Seine Beeinträchtigung haben alle „auf dem Schirm“, ein konstruktiver Umgang ist damit möglich. Außerdem kann Patrick T. regelmäßig mit einer Psychologin sprechen. „Ansonsten unterscheidet sich seine Ausbildung von der ‚normalen‘ nur dadurch, dass ihm eine längere Prüfungszeit eingeräumt wird“, sagt Matthias Fischer-Kallenberg. Der Sozialpädagoge, einer von vieren im Rossi-Team, sagt unumwunden: „Die Arbeit in der Küche und im Service ist und bleibt ein Knochenjob.“



Jetzt muss es schnell gehen: Gerade noch von Patrick (rechts) verziert, wird der Nachtisch sogleich von Farid serviert. Foto: Bernd Schüler

Farid K., dem Patrick T. gerade zwei fertige Nachspeisen-Teller über die Küchentheke reicht, wusste, was auf ihn zukommt. Der 27-Jährige hatte schon in Hotelküchen sein Geld verdient. „Ich mag es, mit so vielen Leuten Kontakt zu haben“, sagt er. So zog es ihn ins Gastgewerbe. Für die Ausbildung muss er externe Praktika machen und sich diverse Arten des Servietten-Faltens aneignen, nicht zu vergessen die sonderbaren Fachbegriffe wie Pochieren und Tranchieren. Und er will sein Deutsch verbessern, damit er auch die leise sprechenden Gäste versteht, wenn er Bestellungen aufnimmt. Keine leichte Aufgabe für den aus Afghanistan stammenden Familienvater: Als 15-Jähriger floh er allein aus seiner Heimat, viele Jahre verbrachte er im Aufnahmelaager, noch heute verfolgen ihn Kriegserlebnisse.

#### Meerbarbenfilet auf Sprossengemüse

Jetzt aber ruft Farid K. der Klingelton in der Küche. Drei Teller Gemüsestrudel mit Frühlingslauchsaucen stehen bereit, die der Mann mit weißem Hemd und schwarzer Weste flugs in den Gastraum bringt. Gleich danach folgen zweimal Meerbarbenfilet auf Sprossengemüse.

#### „Im Dialog bleiben“

Was die Gäste nicht ahnen: Hinter dem Angebot steht auch immer eine pädagogische Agenda. „Veronika, der Lenz ist da“ lautet beispielsweise ein Thema im Frühling, „Stärke macht stark“ (mit Kartoffel- oder Reisgerichten) ein anderes. Und vor einer Weile gab es sogar „Das letzte Dinner auf der Titanic“ – mit ausgewählten Speisen vom letzten Menüplan vor dem Untergang. Das ist keine kulinarische Spielerei. „Damit vertiefen wir immer auch Inhalte aus dem Ausbildungsplan“, erläutert Matthias Fischer-Kallenberg, „und die Ausbilder in der Küche nutzen die Themen, um mit den Jugendlichen im Dialog zu bleiben.“

Wie die jungen Männer und Frauen Neues lernen, das erleben zuallererst auch die Stammgäste, die meist aus den umliegenden Betrieben kommen und sich an einem gesunden und preiswerten Mittagstisch erfreuen. „Es ist toll zu sehen, wie die Jugendlichen sich entwickeln“, sagt eine Frau, „man merkt, das ist hier kein Ringelpietz mit Anfassen, sondern Ausbilden auf hohem Niveau.“

Mohamed Suma, der Ausbilder im Service, hört das gerne. Seine Aufgabe ist

es gerade, Farid K. und dessen Kollegen zu beobachten: wie sie Gäste ansprechen, wie sie das Essen auftischen und abtragen. Werden elementare Regeln verletzt, meldet er das sofort zurück. Zum Beispiel: Nie kassieren, bevor der Tisch nicht abgeräumt ist. Auch der Restaurantfachmann erfreut sich an den Fortschritten: „Drei Teller auf einmal zu tragen, das haben alle nach einem halben Jahr verinnerlicht.“

#### Sonderveranstaltungen für SOS-Unterstützer und Spender

Besonders gefordert ist diese Kompetenz bei Sonderveranstaltungen. Alle zwei Monate laden sie dazu Unterstützer und Spender des SOS-Kinderdorf e.V. ein. Dann gibt es zu einem guten

Preis ein besonderes Menü à la carte, das die Auszubildenden eigenverantwortlich entwickeln und umsetzen. Anders als mittags bedeutet das: 40 oder mehr Teller müssen dann gleichzeitig auf einmal raus. „Das ist ein ganz anderer Druck“, sagt Mohamed Suma.

Nicht alle kommen mit den Anforderungen des Restaurantbetriebs zu recht. Etwa 40 Prozent der Auszubildenden hören frühzeitig auf, oft wegen persönlicher Gründe, aber auch, weil sie nicht pünktlich und zuverlässig genug sind. Wer die Ausbildung abschließt, geht dagegen meist gleich in den Beruf: 90 Prozent finden eine Stelle. „Vielleicht kann ich ja mal später ein Restaurant leiten“, sagt Farid M. Die Flexibilität, die man dafür mitbringen

muss, wird ihm heute schon abverlangt: Seine Kollegen haben sich nach getaner Arbeit schon an den Mittagstisch gesetzt, da muss Farid K. noch neue Gäste bedienen, die verspätet eingetroffen sind. Bernd Schüler

#### Kontakt

SOS-Berufsausbildungszentrum Berlin  
des SOS-Kinderdorf e.V.  
Leiter: Burkhard Schäfer  
Bereichsleiterin Gastronomie:  
Susanne Lange  
Oudenarder Str. 16/Osramhöfe  
13347 Berlin-Wedding  
Tel. 030/455080-0  
E-Mail [baz-berlin@sos-kinderdorf.de](mailto:baz-berlin@sos-kinderdorf.de)  
[www.sos-baz-berlin.de](http://www.sos-baz-berlin.de)

# Das gibt's: leckeres Krankenhaus-Essen

## Das Küchenteam der Stuttgarter Filderklinik legt sich dafür besonders ins Zeug

**Leckere Krankenhausküche?** Das ist nach den Erfahrungen der meisten Patientinnen und Patienten ein Widerspruch in sich. Muss es aber nicht sein, wie das Beispiel der anthroposophisch ausgerichteten Filderklinik nahe Stuttgart zeigt.

In einem Riesentopf dampft buttriges Kartoffelpüree für das vegetarische Menü, die Beilage zu frittierten Möhren mit Orangensauce. Gegenüber brät Koch Roman Wirth zehn Kilo Putengeschnetzeltes an, die Grundlage für ein Frikassee mit Spargel. An anderer Stelle gart gekräutertes Gemüse punktgenau in zwei mannshohen Dämpföfen. Um 11.15 Uhr ruft Diätassistentin Hildegard Stopper: „Ans Band, bitte!“ Mit routinierten Handgriffen richten sie und die Helferinnen in der Küche der Filderklinik zügig die Menus für die Stationen her. Spezielle Thermoelemente halten die Speisen auf dem Weg zu den Patientenzimmern temperiert.

„Wir bereiten das Essen so zeitnah wie möglich zu“, erläutert Küchenchef Henry Kutzner. Das heißt: kein labbriges Gemüse oder zähes Fleisch durch überlanges Wärmen, sondern frische Gaumenfreuden voll Wohlgeschmack und mit allen Nährstoffen.

Das Küchen-Konzept wird durch die strenge Auswahl der Lebensmittel unterstrichen: Etwa 40 Prozent aller Zutaten sind Bio-Produkte. Auf Fertigware wird weitestgehend verzichtet, auf Geschmacksverstärker, Farb- und Aromastoffe sowieso. Die Bio-Qualität der Küche ist nachgewiesen: Sie wurde von der Öko-Kontrollstelle Gesellschaft für Ressourcenschutz zertifiziert.

#### Einkauf in der Region

Wo immer es geht, kauft die Filderklinik die Waren für ihre Küche in der Region ein: Bauern liefern Eier und Milch. Die Nudeln stammen von der nahen Schwäbischen Alb, Salate zum Teil von den Schubert-Werkstätten für Menschen mit Behinderung. Rindfleisch aus einer kleinen Bioland-Zucht kommt zu Feiertagen auf den Tisch. Eine ältere Dame steuert die Ernte ihrer zahlreichen Obstbäume bei, „Natur pur“, schwärmt Henry Kutzner. Sommerlicher Kräuter-Nachschub wächst

in einem Garten neben der Küche. Alles andere ordern Küchenleiter Kutzner und sein Team bei einem Bio-Großlieferanten, bei Seefisch achten sie auf MSC-zertifizierte Ware aus nachhaltigem Fang.

#### Anthroposophische Ernährungs- und Gesundheitslehre

Mit dem hohen Niveau bei Zutaten und Zubereitung folgt die Küche den Grundsätzen der anthroposophischen Ernährungs- und Gesundheitslehre: Ein ebenso gesundes wie leckeres Essen fördert Heilung und Rekonvaleszenz beträchtlich. Jeden Tag stehen vier Menus auf dem Programm: „Vollkost“, „Vegetarisch“, „Leicht“ und „Vital“ (letzteres ohne Aufpreis für Patienten mit Wahlleistungen). Hinzu kommen Abwandlungen für die unterschiedlichen Diäten. „Wir machen die Wochenpläne bis zu fünf Wochen im voraus“, sagt Küchen-Leiter Kutzner, der zuvor in der Gastronomie gearbeitet

tete hat. Sein „Sous-Chef“ Roman Wirth und er haben viel Spielraum für kulinarische Kreativität. Aber auch die übrigen Küchenmitarbeiter und -mitarbeiterinnen werden ständig ermuntert, eigene Ideen in die Planung einfließen zu lassen.

Jeden Tag verlassen bis zu 1.000 Mahlzeiten (Frühstück, Mittagessen und Abendbrot) die Küche im Souterrain der Filderklinik. Um die geforderte Qualität zu gewährleisten, bedarf es neben genau strukturierten Arbeitsabläufen eines entsprechenden Equipments – wie der beiden modernen Kombi-Dämpfer. Ob Fisch, Fleisch oder Gemüse, mit den Großgeräten lassen sich alle Zutaten auf die Minute und den gewünschten Gar-Punkt genau schonend zubereiten. Die dafür notwendigen Programmierungen schreibt das Küchenteam selbst.

#### Frittierte Möhren – knackig-knusprig und zugleich fettarm

Henry Kutzner erläutert den Vorteil dieser beträchtlichen Investition am Beispiel der frittierten Karotten vom aktuellen Mittagsmenu. Die Möhren werden



Im Kräutergarten neben der Küche erntet Henry Kutzner, Küchenleiter der Filderklinik, frisches Schnittlauch und vieles mehr.

Foto: Bernd Kleiner



Im hellen Speisesaal der Filderklinik essen sowohl Beschäftigte als auch Patienten, die nicht bettlägerig sind. Täglich gibt es eine beachtliche Auswahl frischer, gesunder Gerichte.

Foto: Filderklinik

zunächst blanchiert und paniert. Statt sie nun in einem industriellen Fettprodukt zu brutzeln, sprühen die Filder-Köche die Möhren mit Rapsöl ein und backen sie im Dämpfer aus: knackig-knusprig, aber fettarm. „Das ist effizient und gesund“, freut sich Henry Kutzner. Demnächst soll noch ein Portioniergerät folgen. „Dann können wir noch mehr selbst machen, zum Beispiel bei Milchspeisen, und auf verpackte Waren verzichten“, so Kutzner.

#### Deutlich höheres Küchenbudget

Der Aufwand hat seinen Preis. Das Budget der Filderklinik für Lebensmittel-Ausgaben sei um ein Drittel höher als in anderen Krankenhäusern, sagt der Küchenchef. Mit den Tagessätzen der Krankenkassen und -versicherungen lässt sich das nicht abdecken. Die Filderklinik gleicht die Mehrkosten mit Stiftungsgeld und anderen Zuwendungen aus. Die Klinikleitung hält an dem Ernährungskonzept fest. Geld, das die Küche zum Beispiel durch eine EDV-gestützte Bestelloptimierung spart, „dürfen wir für höherwertige Produkte ausgeben“, betont Henry Kutzner. Dass die Situation in anderen Hospitälern bei weitem nicht so komfortabel ist, weiß er und wirbt um Verständnis für die Kol-

leginnen und Kollegen: „Man kann aus Wasser keinen Hummer machen.“ Mittlerweile hat der Hol- und Bringdienst das Mittagessen auf die Stationen transportiert. Die Gerichte werden außerdem im Speisesaal der Klinik serviert. Dorthin gehen die Beschäftigten zu Tisch, aber auch Patienten. Letztere genießen in dem hellen Saal die Abwechslung vom Zimmeralltag, haben „nicht das Gefühl von Krankenhaus“, so Henry Kutzner. Von den Fensterplätzen und der Sonnenterrasse reicht der Blick über ein Obstbaumtal hinüber auf die Schwäbische Alb – ein wunderbares Panorama. Das findet auch der Küchenchef: „Bei dem Ausblick fängt die Gesundung doch sofort an, oder?“

Bernd Kleiner

#### Kontakt

Filderklinik  
Im Haberschlag 7  
70794 Filderstadt-Bonlanden  
Tel.: 0711/7703-0  
www.filderklinik.de

Ansprechpartner Klinikküche:  
Henry Kutzner  
h.kutzner@filderklinik.de

# Der ☺ zeigt: Das Essen hat geschmeckt

## Besuch im Kinderrestaurant der Hamburger Flachsland Zukunftsschule

**Es ist ein logistisches Kunststück:** In 18 Kitas von Kinderwelt Hamburg e. V. und der Zukunftsschule Flachsland steht jeden Mittag ein Bio-Essen auf dem Tisch, an dem nichts verköcht ist. Nur die Soßen und Suppen liefern zwei Küchen. Den Rest kochen die Kitas selbst.

**K**urz vor halb eins. Die ersten Kinder stürmen ins Kinderrestaurant, vorbei an einer Tafel, die verrät, was es gibt: „Nuuudelnnn“. „Nuuudelnnn“, tönt es immer dann, wenn ein Knirps vorbei kommt. Die Küchenhelferinnen wuchten zwei Wärmeboxen auf die Essensausgabe – Nudeln und vegetarische Bolognese. Immer mehr Kinder erobern die Halle. Früher war das Gebäude ein Krematorium, noch heute hat die Halle mit ihren großen Fenstern oberhalb der Sichthöhe etwas Sakrales. Der achtjährige Dominic wählt seinen Platz an einem der wuchtigen Holztische und stürmt los. In einer Porzellanschale bringt er Vollkornnudeln für alle Kinder, die mit ihm am Tisch sitzen. Eine Etage tiefer, in der Küche, kehrt Ruhe ein. Das Reich von Küchenchef Volker Jahr ist nicht größer als eine Zwei-Zimmer-Wohnung: 50 Quadratmeter. Platz genug für einen Kombidämpfer, zwei Großküchen-Bratpfannen, einen normalen Herd, um für „Diät Kinder“ zu kochen, einen Schockfroster, Schränke zum Warmhalten, Spülmaschine und Spülbecken, Kühl- und Gefrierraum – und das Büro des Küchenchefs.

### Soße ist gekocht, Gemüse ist roh

Ab sieben Uhr haben hier eine Köchin und ein Koch Sellerie, Lauch und Karotten geschnibbelt und die Tomatensauce gekocht. Um neun Uhr stand der Fahrer vor der Tür, um kistenweise fertige Sauce, rohes gewürfeltes Gemüse, Nudeln, Birnenkompott sowie Obst für Frühstück und Nachmittagspause abzuholen und mehreren Kitas zu liefern. In jeder Kita hat eine Hauswirtschaftskraft das Gemüse kurz vor dem Mittagessen gedünstet und in die fertige Soße gerührt. Auch die Nudeln hat



Dominic lässt sich die Vollkornnudeln im Kinderrestaurant der Flachsland Zukunftsschule in Hamburg schmecken.

sie frisch gekocht. Für die Schulkinder haben die Köche die vegetarische Bolognese erst nach zwölf Uhr gegart. Im Restaurant gesellen sich Constanze und Lisa zu Dominic, beide acht Jahre. Lisa holt eine Schüssel mit Gemüsebolognese und löffelt die Sauce auf ihre Nudeln, während die anderen beiden nur ein bisschen Parmesan darüber streuen. „Ich mag kein gekochtes Gemüse“ gesteht Constanze. Dominic auch nicht. Er pickt eine Nudel und balanciert sie in seinen Mund. „Die einen lieben es, die anderen nicht“, sagt Volker Jahr gelassen. Er weiß aus Umfragen und Feedback-Runden: 93 Prozent finden das Essen lecker.

### Der Grünkern-Auflauf brauchte Anlauf

Jahr sitzt in seinem winzigen Büro und fischt den Wochenplan aus seinem Ordner. Täglich wählen die Kitas zwischen zwei oder drei warmen Gerich-

ten, dazu Soßen, Dips, Desserts. Eine Kita hat 57 Portionen Nudeln und nur 15 Portionen Tomatensalat geordert. Die Küchenbeauftragten der Kitas kennen den Geschmack der Kinder. Sie bestellen so, dass möglichst wenig übrig bleibt und weggeworfen werden muss. Dass die Kita 45 Portionen Grünkern-Auflauf wünscht, freut den Küchenchef. Der sei anfangs unbeliebt gewesen. Volker Jahr ist stur geblieben, weil er wusste, wie lecker der Auflauf ist. Inzwischen bestellt ihn mehr als eine Einrichtung. Volker Jahr schiebt eine Visitenkarte über den Schreibtisch. „Verpflegungsbetriebswirt“ steht darauf. Übersetzt heißt das: Er steht nur selten am Herd. Die Küchenarbeit erledigen sieben Mitarbeiter in zwei Küchen. Der Chef tüfelt eher an neuen Rezepten, komponiert Speisepläne, wertet Rückmeldungen aus, kontrolliert die Einhaltung

der Hygiene-Vorschriften und bestellt bei seinem Stammlieferanten: 100 Prozent der Lebensmittel stammen von Betrieben, die kontrolliert biologisch anbauen – nach den strengen Demeter- oder Bioland-Regeln.

#### Kinder lernen auf dem Bio-Bauernhof

Wie so ein Bio-Bauernhof arbeitet, wissen die Schulkinder. Von Frühling bis zum Winter geht jede Gruppe sechsmal im Jahr zum Bio-Bauernhof Gut Wulksfelde. Dort pflanzen die Kinder selbst Tomaten, buddeln Kartoffeln, pflücken Erdbeeren, beobachten die Schweine und die Hühner. Sie raspeln Möhren, putzen Salat und kochen gemeinsam. Ob sie sich an ein Gericht erinnert? Constanze grübelt, während sie ihre letzten Nudeln in den Mund schiebt. „Himmel und Erde“ fällt ihr ein. Apfelmus mit Kartoffelbrei. Ob sie die Kartoffeln selbst geschält hat, weiß sie nicht mehr. Aber dass sie in der Hofbäckerei waren und Brötchen mit Mohn oder Körner bestreuen durften, erinnert sie noch ganz genau. „Jeder durfte sein eigenes Brötchen backen und mit nach Hause nehmen“, erzählt Constanze.

Der 49-jährige Chefkoch Volker Jahr hat sein Handwerk vor dreißig Jahren im noblen Hamburger Hotel Atlantik gelernt. Später kocht er auf einem Kreuzfahrtschiff, arbeitet in den USA als Küchenchef und eröffnet schließ-

lich ein eigenes Lokal. 15 Jahre ist er selbstständig bis mit der Euroeinführung die Umsätze einbrechen. Er verkauft und sucht einen Job als Koch. Da trifft es sich gut, dass der Verein Kinderwelt gerade ein neue Kita in Hamburg-Langenhorn eröffnet, in einem Neubau mit Platz für eine Küche. Kinderwelt nutzt die Gelegenheit, sich von externen Lieferanten zu trennen und vom Frühstück bis zur Knabberei am Nachmittag alles selbst zuzubereiten. Volker Jahr bewirbt sich und beginnt seine neue Karriere: als Koch für Kinder.

#### Viel Gemüse, wenig Fleisch

Neun Jahre ist das her. Volker Jahr hat den Schritt nie bereut. Er wolle Kinder mit hygienisch einwandfreiem, heißem Essen versorgen, das gut schmeckt und frisch gekocht ist, sagt er. Für einen gelernten Koch klingt das nicht kompliziert: „Die Herausforderung ist, dass jedes Essen nur 2,50 Euro kosten darf.“ Verkaufspreis, betont Volker Jahr, und meint damit, dass nicht nur alle Zutaten in Bioqualität, sondern auch die Arbeitszeit aller Angestellten damit bezahlt werden müssen. Und wie schafft er das? „Wir verzichten weitgehend auf Fleisch“, sagt er. Einmal pro Woche Fleisch, einmal pro Woche Fisch, der Rest ist vegetarisches Essen. Eine Mischung, die auch die Deutsche Gesellschaft für Ernährung empfiehlt. Anfangs konnte Volker Jahr nur ah-

nen, was Kindern gut schmeckt. Von seinen eigenen Kindern, die damals zwölf und 14 Jahre alt waren, wusste er, dass Nudeln mit Tomatensoße bei so gut wie allen Kindern beliebt sind, auch Fleisch mit Soße und Kartoffeln. „Wir haben ganz viel ausprobiert“, sagt Jahr. Aufläufe hätten sie ganz schnell wieder gelassen. „Die Kinder sehen nicht, was sie kriegen und rühren es deshalb nicht an.“ Bis heute liefert er Gemüse und Soße getrennt, damit die Kinder jede Zutat begutachten können. Viel habe er mit seiner Frau besprochen, sagt Jahr, viel habe er ausprobiert, verworfen, wieder ausprobiert. Inzwischen kann er zwischen 200 bis 300 Essen wählen, von denen er weiß, dass sie funktionieren. Der momentane Renner sei Lachs mit Zitronensauce und Reis.

#### Feedback mit Smileys

Dominic hat seinen Teller leer gegessen. Er flitzt zum Eimer, holt einen Putzlappen und wischt seinen Platz ab; das gehört zu den Tischregeln. Heute darf er mit dem Gong alle Nachzügler erinnern, dass es Essen gibt. Constanze schlendert nach dem Putzen zu einem Kasten mit der Überschrift „So hat es mir geschmeckt“. Um zu erklären, wie die Bewertung funktioniert, zieht sie Grimassen: Lächeln, Mundwinkel nach unten und irgendwo in der Mitte. So sehen die Smileys aus, zwischen denen sie wählen kann. Auch die Küchenbeauftragten der Kitas kreuzen zu jedem bestellten Essen Smileys an, damit der Küchenchef weiß, was den Kindern geschmeckt hat. Und sie schreiben Kommentare dazu, etwa: „Nicht alle Kinder mochten die Suppe“ oder „Der Himbeerquark war zu sauer“. Constanze entscheidet sich heute für einen neutralen Smiley, weil sie die Bolognese nicht sooo mochte.

Gerlinde Geffers



Nach dem Essen gibt's einen Smiley für das Küchenteam. Constanze wirft ihn in den Kasten. Damit der Küchenchef weiß, ob es den Kindern geschmeckt hat.

Fotos: Gerlinde Geffers

#### Kontakt

Flachland Zukunftsschulen gGmbH  
 Flachland 10  
 22083 Hamburg  
 Tel.: 040/42908509  
 E-Mail: info@flachland-hamburg.de  
 www.flachland-hamburg.de

# Chili con Tofu und käsefreies Gratin

## Kölner Studentenwerk bietet in seiner Mensa eine Vielfalt veganer Gerichte

„Veganer zu sein ist eine Lebenseinstellung“, sagt Georg Beunings. Der Küchemeister und Bereichsleiter beim Kölner Studentenwerk weiß: Immer mehr Menschen setzen sich kritisch mit der Nutzung von Tieren auseinander und verzichten in der Ernährung auf Fleisch, Fisch, Geflügel, aber auch Eier, Milchprodukte und Honig. Entsprechend positiv war das Echo, als die Kölner Mensa im April 2011 erstmals ausdrücklich veganes Essen anbot. Inzwischen werden täglich bis zu 800 vegane Mahlzeiten verkauft.

Die Zeit war einfach reif“, antwortet Georg Beunings auf die Frage, was der Auslöser dafür war, in der Mensa der Kölner Uni veganes Essen einzuführen. Aber auch die Tatsache, dass immer mehr Menschen unter Nahrungsunverträglichkeiten oder Allergien leiden und beispielsweise Milchprodukte meiden, habe mit dazu beigetragen. Jeden Wochentag gibt es nun ein Tellergericht ohne jegliche tierische Produkte. Das hieß besonders am Anfang für das Küchenteam: höllisch aufpassen. „Wir mussten das erstmal verinnerlichen, was vegan bedeutet“, sagt Georg Beunings. Vegane Ernährung ist nicht nur vegetarisch, sondern geht darüber hinaus: Tabu sind alle Produkte, für deren Produktion Tiere aus Sicht der vegan lebenden Menschen genutzt beziehungsweise ausgebeutet werden. Also haben auch Honig und Gelatine nichts in veganem Essen verloren. Inzwischen hat sich das 90 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter starke Küchenteam der Mensa längst an die neue Art des Kochens gewöhnt. Das vegane Essen ist ganz selbstverständlich eine von insgesamt 16 verschiedenen Mahlzeiten, die in den Mensen EG Nord, MG Nord, OG Süd, OG Nord und EG Süd täglich angeboten werden.

### Anregungen von Vegan-Koch Moschinski

Anregungen für die vegane Küche holte sich Beunings bei einer zweitägigen In-house-Schulung mit dem Vegan-Koch Björn Moschinski, der in Berlin-Mitte ein Restaurant betreibt und unter anderem auch die Küchenteams des Berliner und Bonner Studentenwerks schulte und dabei zeigte, wie vielfältig Essen ohne tierische Produkte sein kann. Denn auch viele herkömmliche Gerichte lassen sich

„veganisieren“, indem tierische Produkte ersetzt werden. Die Sahne aus Kuhmilch etwa durch Sojasahne. Oder Käse fürs Gratin aus Sojamilch, die mit Haferflocken gebunden wurde. Das gibt auch eine schöne, goldgelbe Kruste. Wenn etwas frittiert wird, dann in Rapsöl. Und Fleisch kann beispielsweise durch Tofu ersetzt werden. „Der hat zwar einen bescheidenen Eigengeschmack, ist aber gerade deshalb ein dankbarer Artikel“, sagt der 48-jährige Küchenmeister Beunings und empfiehlt Tofu in Kokosflocken paniert und gebraten. Oder: süß-scharf mariniert in Mango Chutney und Sambal Olek.

### Eiersalat veganese

Selbst Eiersalat hat er schon vegan hergestellt. Statt der Eier wurden gekochte Bandnudeln aus Hartweizen kleingehackt und mit einer Soße aus Gürkchen, Kräutern und Sojaschmand serviert. Der Schmand könnte auch durch Mayonnaise ersetzt werden. Selbstverständlich in veganer Variante: gerührt aus Sojamilch, Rapsöl, Senf und Weißweinessig oder Zitronensaft sowie etwas Salz und Pfeffer. Aber derartige „Exoten“ sind eher selten auf dem Menüplan der Kölner Mensa zu finden. Sondern eher Chili con Tofu mit Fladenbrot, Kartoffel-Bärlauch-Gratin und Couscous mit italienischem Gemüse oder Spaghetti Boscaiola – nach Holzfällerart – mit Champignons und Frühlingslauch.

Spaghetti klingen zwar simpel, sind aber, wie Beunings erklärt, eine große Herausforderung in der Gemeinschaftsverpflegung. Weil Hartweizennudeln viel Stärke enthalten, neigen sie – in größeren Mengen gekocht – zum Verklumpen. „Da mussten wir ein Weilchen ex-

perimentieren, um die richtigen Nudeln zu finden“, sagt der Küchenmeister. Aber es hat sich gelohnt: Denn Pasta gehören zu den Lieblingsgerichten der Studierenden. Zwischen 1,35 und 1,70 Euro zahlen sie je nach Zutaten pro veganem Gericht. Das ist manchmal ein bisschen mehr, als andere Gerichte kosten, manchmal weniger. Die Kölner Unimensa hat zudem auch Bio-Mahlzeiten im Angebot, die bei rund drei Euro angesiedelt sind.

### Umweltverträglichkeit im Blick

„Vielfalt und Qualität sind uns wichtig“, sagt Beunings. „Anders als ein Restaurant haben wir jeden Tag nahezu dieselben Gäste. Da ist Abwechslung gefragt.“ Der vielfältige Speiseplan ist im Sechs-Wochen-Rhythmus getaktet und wird hin und wieder aufgelockert durch besondere Schmankerl. Und natürlich hat die Mensa-Leitung auch noch ein paar andere Prinzipien bei der Herstellung von täglich 8.000 Gerichten: Die Produkte sollen möglichst aus der Region kommen und der Saison entsprechen. Eine Haltung, die immer mehr der 823 Mensen und Cafeterien unter dem Dach des Deutschen Studentenwerks teilen, so Jörg-Markus zur Oven, Referatsleiter Hochschulgastronomie beim Deutschen Studentenwerk, dem Dachverband von bundesweit 58 Studentenwerken. Bei 85 Millionen warmen Mittagmahlzeiten, die pro Jahr dort über die Tresen gehen, sei es ja auch wichtig, das Thema Umweltverträglichkeit im Blick zu haben. Und dazu leistet vegane Ernährung einen besonderen Beitrag, reduziert der Verzicht auf tierische Produkte doch auch deutlich den Ausstoß an klimafeindlichem CO<sup>2</sup>.

Ulrike Bauer

www.studentenwerke.de, www.kstw.de



Landwirtschaftsmeister Karsten Spehr (rechts) und Marcel Lucas schauen in der Schatzkammer der Fleckenbühler in Cölbe nach dem vielfach ausgezeichneten Rohmilchkäse.

Foto: Corinna Willführ

# „Wir sind ein Organismus“

## Gesunde Lebensmittel vom Hof Fleckenbühl bei Marburg

Als 1984 die ersten Bewohner auf den Hof Fleckenbühl bei Marburg zogen, wurde ihr Anliegen von vielen belächelt. Ehemals Drogenabhängige wollten Ackerbau- und Viehzucht betreiben. Bereits ein Jahr später stellten „die Fleckenbühler“ ihre Produktion auf biologisch-dynamische Landwirtschaft um, wurden als Demeter-Betrieb zertifiziert. Heute ist der Hof einer von rund 200 bundesweit anerkannten „Demonstrationsbetrieben Ökologischer Landbau“.

Die Schatzkammer liegt in einem Kellergewölbe. Wer sie betreten möchte, muss Schmuck und Uhr ablegen. Seine Haare unter einer Haube verstecken. Über die Kleidung einen weißen Schutzmantel ziehen. Die Schuhe in Einmalüberzieher stecken – Datum, Uhrzeit sowie seinen Namen in eine Liste eintragen. Denn in der Schatzkammer gelten strengste hygienische Vorschriften, reift dort doch der Hartkäse vom Hof Fleckenbühl. In luftigen Holzregalen lagern mehrere hundert Laibe, ein jeder elf Kilo schwer. Von einem hellen Gelb über Haselnussbraun bis zu einem dunklen Gra-

phit changiert die Farbe ihrer Rinde. Je dunkler sie ist, umso älter der Käse.

„Die Laibe werden jeden zweiten Tag mit unserer speziellen Pfeffertinktur eingerieben. So werden sie natürlich konserviert“, sagt Marcel Lucas. Der 28-Jährige ist stellvertretender Produktionsleiter der hofeigenen Käserei. Früher haben einmal Drogen seinen Alltag bestimmt. Heute ist es die Verantwortung für sein Leben und die (Mit-)Verantwortung für die Produkte, die die Lebensgemeinschaft „die Fleckenbühler“ herstellt und vertreibt – nach den strengen Regeln eines Demeter-Betriebs.

### Alle Käse sind Rohmilchprodukte

„In unserer Käserei wird nicht nur die Pfeffertinktur in Handarbeit aufgetragen“, sagt Landwirtschaftsmeister Karsten Spehr. „sondern alle unsere Produkte werden nach traditionellen Verfahren verarbeitet, handgeschöpft und veredelt.“ Veredelt mit Schabziger Klee, Chili, Bärlauch oder schwarzem Pfeffer. Dabei stammen alle Gewürze oder Kräuter aus ökologisch-dynamischem Anbau. Ob Schnitt-, Weich-, oder Hartkäse, ob von einer Braunen Deutschen Edelziege oder einer der 62 Rotbunten Holsteiner Kühe: Auf dem Fleckenbühler Hof wird ausschließlich Rohmilch verarbeitet. „Beim Pasteuri-

sieren“, erläutert Karsten Stehr, „weden zwar eventuelle pathologische Keime abgetötet, aber ebenso förderliche Kulturen für die Reifung des Käses und damit für sein Aroma und seine Qualität“. Für die Qualität seiner Milchprodukte erhielt der Betrieb bereits zahlreiche Goldmedaillen der Deutschen Lebensmittelgesellschaft und von der Fachzeitschrift „Der Feinschmecker“ die Auszeichnung, zu den 250 besten Käseherstellern Deutschlands zu gehören.

#### Art- und wesensgerechte Produktion von Lebensmitteln

Anerkennung für ein Anliegen, für das die „Fleckenbühler“ seit Jahren und immer wieder neu (Überzeugungs-)Arbeit leisten: Lebensmittel so zu produzieren, das sie art- und wesensgerecht für Mensch und Tier sind. Während ein staatliches Bio-Siegel nach EU-Richtlinien ein Mindestmaß an die Anforderungen biologisch hergestellter Lebensmittel voraussetzt, gehen die Demeter-Richtlinien über dieses hinaus. Einige Beispiele: Bei einem Demeter-Betrieb müssen mindestens 50 Prozent des Futters vom eigenen Hof kommen. Während die EU-Bio-Verordnung noch 47 Zusatzstoffe in der Verarbeitung als biologisch anerkannter Lebensmittel erlaubt, sind es bei Demeter-Produkten nur 13 absolut notwendige Zutaten.

Die Silage wird gerade eingefahren. Schwere Trecker sind schon seit dem frühen Morgen auf den Feldern mit Klee gras, bringen eine um die andere Fuhre ihrer Ernte zum Pressen auf den Hof – das Futter für die Rotbunten Holsteiner. Seine gleichbleibend gute Qualität ist entscheidend für die gleichbleibend gute Qualität der Milch – zu allen Jahreszeiten.

#### Die Herde ist das Herzstück des Hofes

Auf dem Hof wird selbstverständlich gentechnikfrei gearbeitet. Das Ackerland wird ausschließlich mit dem Dung und der Gülle der Tiere, die auf dem Hof leben, angereichert. Weder chemische Pflanzenschutzmittel noch mineralischer Dünger kommen zum Einsatz. Die Herde ist denn auch das „Herzstück“ des Hofes. „Wir sind ein

Organismus, bei dem sie an erster Stelle steht. Nach ihrer Größe richtet sich die Zahl der Ackerfläche“, sagt Spehr. Nach dem ersten Melken am frühen Morgen grasen die Rotbunten Holsteiner bis zum zweiten Melken am frühen Abend auf der Weide. Auch nach ihrer Rückkehr haben sie es dort noch leicht und luftig. Denn der 2008 nach der EU-Ökoverordnung und den Demeter-Richtlinien in Betrieb genommene Tiefboxenstall ist nach einer Seite hin offen. Die Tiere haben freien Auslauf und werden auch nicht, wie sonst meist üblich, ihrer Hörner beraubt.

Wenige Meter sind es vom Stall bis zum Melkhaus. Nur über einen einzigen Pumpvorgang und danach über ein kurzes Fallrohr läuft ihre Milch in einen Edelstahltank, in dem die Fracht bis zur Käserei gebracht wird. „Damit vermeiden wir weitere Pumpvorgänge“, erklärt Spehr, „denn durch diese können Eiweißmoleküle in der Milch zerstört werden, was sich wiederum auf die Qualität des aus ihr erzeugten Käses auswirken kann.“

#### Käse, Wurst und Brot

Neben den rund 15 Sorten Rohmilchkäse werden auf dem Fleckenbühler Hof auch Wurst- und Fleischwaren produziert. Auf eine ist Thomas Bäuerle besonders stolz: die Fleckenbühler Bauernmettwurst. „Sie wird im Warmfleischverfahren hergestellt. Das bedeutet, dass das Fleisch des getöteten Schweins innerhalb von drei Stunden zerlegt und verarbeitet werden muss.“ Für alle anderen betont er, gilt natürlich auch, „dass weder Nitrit noch Rötungsmittel verwendet werden.“ Der gelernte Fleischer Bäuerle kam im Alter von 43 Jahren nach Cölbe. Damals war er „Mehrfachabhängiger“, wie er in der Festschrift zum 20-jährigen Bestehen „der Fleckenbühler“ bekennt. Heute ist er Fleischermeister und darf auch Lehrlinge im Beruf des Kochs ausbilden. „Hier weiß ich, woher das Rohmaterial kommt, sehe, dass die Tiere vernünftig aufgezogen werden.“ Was für die Produkte aus der Käserei und der Metzgerei gilt, trifft auch auf Brötchen, Brot und Kuchen aus der Vollkornbäckerei der Fleckenbühler

zu. Seit 2003 hat diese ihr Domizil in der Schwarzwaldstraße 1 im Frankfurter Stadtteil Niederrad. Auch dort gilt der Demeter-Qualitätsanspruch: Die Kunden müssen nachvollziehen können, wie mit einem Lebensmittel umgegangen wurde, bevor es auf ihrem Tisch landet. „Um nachhaltig gute Nahrungsmittel zu erzeugen“, nennt Landwirtschaftsmeister Spehr drei Gründe: „einen guten Boden, Fürsorge für die Tiere und die Leidenschaft der Menschen, die sich dessen bewusst sind.“

#### Verkauf in Hofläden

Die derzeit rund 120 Bewohner auf dem Hofgut Fleckenbühl – Frauen, Männer und Kinder – treffen sich dreimal täglich im großen Speisesaal des Anwesens. Auf den Tisch kommt Vollwertkost – mit Nahrungsmitteln aus der eigenen Produktion, ergänzt durch Lebensmittel aus Betrieben, die ebenfalls nach Vorgaben des biologisch-dynamischen Anbaus arbeiten. Diese sind auch Kooperationspartner, wenn es um die Bereicherung des Sortiments in den Hofläden der Fleckenbühler in Cölbe, Marburg und Frankfurt geht.

„Die Menschen, die sich entscheiden, in der Lebensgemeinschaft der Fleckenbühler zu leben und zu arbeiten, sind oft am Ende ihrer psychischen und physischen Kraft“, sagt Marcus Heil, zuständig für die Öffentlichkeitsarbeit des Suchthilfe-Vereins. Auf dem Hof in Cölbe haben sie ihren Alltag komplett geändert, haben gelernt, wie wichtig ein sorgsamer, artgerechter Umgang mit Pflanzen und Tieren bei der Herstellung von Nahrungsmitteln für ihr (Über-)Leben ist. Das ist ihre Überzeugung, die sie weitergeben.

Corinna Willführ

#### K o n t a k t

die Fleckenbühler  
Hof Fleckenbühl gGmbH  
Fleckenbühl 6  
35091 Cölbe-Schönstadt  
Tel.: 06427/9221-0  
E-Mail: info@diefleckenbuehler.de  
www.diefleckenbuehler.de

# „Ein Netzwerk schafft Realitäten“

## In sozialen Einrichtungen werden täglich 13 Millionen Mahlzeiten serviert

Wie die [Gemeinschaftsverpflegung](#) in sozialen Einrichtungen verbessert werden kann, diskutierten Mitte Juni 120 Praktiker, Wissenschaftler und Verbandsvertreter auf der Tagung „Netzwerk Ernährung – Zukunft gestalten“ in Fulda. Ihr Fazit: Mit gutem Essen lässt sich die Zufriedenheit der Kunden erhöhen und die Qualität einer Einrichtung steigern. „Ausgewogene Ernährung darf kein Privileg der Wohlhabenden oder der gut Ausgebildeten sein,“ betonte Ilse Aigner, Bundesministerin für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz als Schirmherrin der Ernährungs- und Verpflegungsoffensive im Paritätischen in ihrem Grußwort.

**D**ie Zahlen sind beeindruckend: In den rund 40.000 sozialen Einrichtungen in Deutschland werden täglich circa 13 Millionen Mahlzeiten serviert. Die verbrauchten Waren bringen 10.000 Tonnen auf die Waage – jeden Tag. Doch diese Zahlen sind es nicht allein, die den Paritätischen 2011 dazu brachten, seine Ernährungs- und Verpflegungsoffensive zu starten. „Wir wollen mit ihr mehr Gesundheit, Leistungsfähigkeit und Wohlbefinden unserer Kunden erreichen“, so Dr. Eberhard Jüttner, ehemaliger Vorsitzender des Paritätischen Gesamtverbands und Mitinitiator der Kampagne.

### „Lustvolle Kompetenz“

„Verordnete Ernährungsregeln“ auf dem Weg zu diesem Ziel hält Christoph Klotter jedoch für kontraproduktiv. In seinem Eingangsreferat warnte der Professor im Fachbereich Oecotrophologie der Hochschule Fulda vor einer „Gesundheitsysterie“, nannte die Erwartungen von Gesundheitsexperten „pathogen“ und empfahl, „Gesundheit als Begriff bei Kindern als stark moralisierend“ zu streichen. Viel besser sei es, alles zu fördern, was die „lustvolle Kompetenz“ im Umgang mit Lebensmitteln steigert, ihre bewusste Wahrnehmung fördert und Genuss verschafft – in jedem Lebensalter und in jeder Gemeinschaft – von der Familie über die Kita bis zum Seniorenheim. Wie wenig die Ernährung bislang im Fokus der Betreuung von Menschen mit Behinderung ist, zeigte Professor

Ulrike Arens-Azevedo von der Fakultät Life Sciences der Hochschule Hamburg auf. Und das, obgleich Über- ebenso wie Untergewicht bei vielen Menschen mit Behinderung eine Gesundheitsgefährdung darstelle. „In Deutschland“, so die Professorin, „habe ich keine einzige wissenschaftliche Studie zu diesem Thema gefunden.“ Auch Standards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung gebe es für Menschen mit Behinderung noch nicht.

### Konzepte an Zielgruppen anpassen

Zu der Liste „Was ist zu tun?“, die die 50 Workshop-Teilnehmer aufstellten, zählten denn auch die Forderung nach neuen, der Zielgruppe angepassten Konzepten, Forschungen nach dem Zusam-

menhang zwischen Behinderung und Ernährung sowie der Aufbau einer spezifischen Ernährungsberatung. „Die größte Herausforderung“ sahen die Köche und Hauswirtschafterinnen aber darin, die Individualität von Wünschen und Bedürfnissen in der Gemeinschaftsverpflegung stärker zu berücksichtigen. Ein Beispiel aus der Praxis: Janine Elmore von der Lebenshilfe Nordrhein-Westfalen berichtete von einem über 70-jährigen Bewohner, der sich mittags weigerte zu essen. Ein Kollege, der sich mit der Biografie des Mannes beschäftigte, fand heraus, dass der Senior zeit seines Lebens gewohnt war, abends eine warme Mahlzeit zu bekommen. „Seit er diese bekommt, isst er wieder gut“, so Elmore. „Manchmal muss man eben auch etwas



An Infoständen konnten sich die Besucherinnen und Besucher der Tagung mit Broschüren rund ums Thema gesunde Ernährung versorgen.  
Fotos: PariSERVE

Unkonventionelles ausprobieren.“ Gute Erfahrungen hat Hauswirtschaftsleiterin Silke Wilking von der Lebenshilfe Kaiserslautern mit dem pädagogischen Kochen gemacht. „Bei der Zubereitung achte ich auch auf die Farben der Gerichte, das kommt gut an.“

Ob in der Kita, der Mensa oder dem Seniorenheim: Einig waren sich die Teilnehmer der Workshops, dass es beim Essen längst nicht nur um die reine Nahrungsaufnahme und das Sattwerden gehen darf, sondern die Mahlzeiten stärker auch als kommunikatives Erlebnis empfunden werden sollen. „Dazu muss die pädagogische Arbeit mit dem, was in der Küche passiert, abgestimmt sein“, sagte Dr. Kerstin Clausen vom Forschungsinstitut für Kinderernährung in Dortmund. Ihre Empfehlung: „Jeder größere Träger sollte dazu einen Oecotrophologen als Ansprechpartner haben.“

#### Betroffene in Essensauswahl einbinden

Um zu vermeiden, dass die Kunden die Mahlzeiten als aufoktroiert empfänden, gelte es, möglichst alle, die mit dem Essen zu tun haben, in dessen

Interessant und alles andere als trocken: Bei der Fachtagung „Netzwerk Ernährung – Zukunft gestalten“ gab es viele spannende Informationen zum Thema Ernährung – auch für Hermann Huckert vom Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (links), Dr. Eberhard Jüttner (Mitte) und Bernd Ehlers (rechts).



Auswahl einzubinden. „Dabei müssen die Einrichtungen auch stärker mit den Essensanbietern kommunizieren“, so Martin Künstler, Fachgruppenleiter im Paritätischen Landesverband Nordrhein-Westfalen. „Für unser Ziel müssen wir die Kompetenz aller Menschen nutzen“, betonte auch PariSERVE-Geschäftsführer Bernd Ehlers, „der Betroffenen, der Praktiker, der Wissenschaftler. Denn ein Netzwerk schafft Realitäten.“

An diesem Netzwerk werden PariSERVE, der Paritätische Gesamtverband und die Hochschule Fulda bis zur Tagung im Juni nächsten Jahres weiterarbeiten. Bernd Ehlers: „Unser Ziel für 2013 ist es, die Qualität messbar zu machen“ – und damit weiter der „Vorreiterrolle innerhalb der Freien Wohlfahrtspflege“ (so Ministerin Aigner), die der Paritätische mit seiner Ernährungs- und Verpflegungsoffensive einnimmt, gerecht zu werden.

Corinna Willführ

# Ernährungs- und Verpflegungsoffensive

Eine gute Ernährung ist die Basis fürs Gesundsein und ein wichtiger Beitrag zur Prävention unterschiedlichster Erkrankungen. Mit seiner neuen „Ernährungs- und Verpflegungsoffensive“ will der Paritätische daher dazu beitragen, die Qualität der Ernährung in sozialen Organisationen zu verbessern. PariSERVE, Dienstleister des Paritätischen mit Sitz in Kiel, hat sie mit Unterstützung des Gesamtverbands und der Hochschule Fulda ins Leben gerufen.

Wir wollen, dass immer mehr Menschen an einer ausgewogenen, wohlschmeckenden und nachhaltigen Verpflegung teilhaben können“, sagt Bernd Ehlers, Geschäftsführer von PariSERVE. Bausteine der Ernährungs- und Verpflegungsoffensive sind unter anderem ein „Verpflegungsbarometer“, mit dem die Qualität der Verpflegung im Paritätischen sichtbar gemacht wird, sowie Fortbildungen und „Leuchtturmprojekte“, die als Vorbilder für andere Einrichtungen wirken. Ein Beirat mit Vertretern aus Mitgliedsorganisationen des Paritätischen gibt zudem Impulse für die Optimierung der Verpflegung in Ein-

richtungen des Sozial- und Gesundheitswesens – von der Kita über die Schule und Jugendherberge bis zur Alteinrichtung. Die Offensive ist eingebettet in die Kampagne IN FORM, Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung (Siehe Kasten auf Seite 22).

Die Ernährungs- und Verpflegungsoffensive lebt natürlich davon, dass sich möglichst viele Träger beteiligen. Ein besonderer Ansporn dafür ist der „Zukunftspreis“, den PariSERVE erstmals bei der Fachtagung 2013 verleihen will. Bewerben können sich soziale Einrichtungen mit interessanten, spannenden und klug durchdachten Ver-

pflegungskonzepten. Wichtig ist dabei nicht nur, wie die Einrichtung Ernährung und Verpflegung konkret gestaltet, sondern beispielsweise auch die Einbindung des Teams, die gelebte Esskultur und die Einbettung des Angebotes ins soziale Umfeld, beispielsweise die Nachbarschaft der Einrichtung. Bewerben können sich Einrichtungen in erster Linie übers Internet: [www.pariserve.de](http://www.pariserve.de). Die größte Herausforderung für die sozialen Einrichtungen sieht Ehlers darin, die Balance zwischen Budget und Qualität zu finden und zu halten: „Einerseits ist Qualität gefragt, andererseits besteht enormer Kostendruck.“ Um diesen Spagat zu schaffen, setzt PariSERVE auf die

Unterstützung externer Experten, die die Ernährungs- und Verpflegungsoffensive mit ihren Erkenntnissen unterstützen und die unterschiedlichen Bedürfnisse der Einrichtungen im Blick haben.

- In Kindergärten und Schulen geht es vor allem darum, eine gesunde und wohlschmeckende Ernährung anzubieten und mit eigenen Produktionsküchen auch den Aspekt der Ernährungspädagogik zu berücksichtigen.
- In Senioreneinrichtungen stehen vor allem zentrale Fragen wie die Prävention von Mangelernährung im Blickpunkt. Zudem geht es darum, den Ernährungszustand der Bewohner insgesamt zu verbessern und sich an den Anforderungen individueller Betreuungsangebote und offener Wohnkonzepte zu orientieren.
- In Einrichtungen für Menschen mit Behinderung ist es wichtig, auch in der Verpflegung selbstbestimmte Teilhabe zu ermöglichen. Zudem muss ein gutes Ernährungsprogramm das

Problem angehen, dass der Anteil von Menschen mit starkem Übergewicht steigt.

- Freizeit- und Bildungsstätten können das Angebot einer gesunden und wohlschmeckenden Ernährung als Vorteil im Wettbewerb mit freien Anbietern nutzen. Auch hier spielt die Ernährungspädagogik eine wichtige Rolle.

Allen Einrichtungen ein spezifisches Verpflegungskonzept bieten zu können, ist das große Ziel der Ernährungs- und Verpflegungsoffensive. Jede Menge spannende und zukunftsweisende Projekte rund um die Themen Ernährung und Verpflegung warten darauf, entdeckt und bekannt gemacht zu werden. „Die Ernährungs- und Verpflegungsoffensive versteht sich als Netzwerk“, sagt PariSERVE-Geschäftsführer Bernd Ehlers. „Wir wollen alle sozialen Einrichtungen dazu ermuntern, diesem Netzwerk beizutreten und seine zahlreichen Chancen zu Synergie und Verbesserung zu nutzen.“

## Kampagne IN FORM

Eine ausgewogene Ernährung und ausreichend Bewegung fördern einen gesunden Lebensstil. Anregungen, wie sich das im Alltag umsetzen lässt, bietet „IN FORM – Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung“. Es handelt sich um einen Aktionsplan der Bundesregierung unter Federführung der Bundesministerien für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz sowie für Gesundheit. Zahlreiche Kooperationspartner unterstützen den „Nationalen Aktionsplan zur Prävention von Fehlernährung, Bewegungsmangel, Übergewicht und damit zusammenhängenden Krankheiten“. Mehr dazu unter [www.in-form.de](http://www.in-form.de)



Anzeige

**PariSERVE**  
Dienstleistungen für soziale Organisationen



## PariSERVE: Kosten senken – Qualität erhöhen

### Einkaufsgemeinschaft Plus

Attraktive Angebote aus den Bereichen Lebensmittel, Küchengeräte und -ausstattung, Reinigungs- und Hygieneartikel zu TOP-Preisen bietet Ihnen unsere Einkaufsgemeinschaft für soziale Einrichtungen – und das kostenfrei, unbürokratisch, mit umfassendem Service.

- ✗ Individuelle Angebote
- ✗ Jährliche Rückvergütungen
- ✗ Top-Sonderangebote – unter anderem von



### Foren, Fortbildungen, Tagungen

Nutzen Sie als Add-on unser Kompetenzzentrum Hauswirtschaft: Ob gesunde, wohlschmeckende Ernährung, Speiseplangestaltung, Hygiene- und Qualitätsmanagement, Wirtschaftlichkeit und Nachhaltigkeit – wir bieten Ihnen ein umfangreiches Programm an Fortbildungen, Inhouse-Schulungen und Beratung.

- ✗ Aktuell
- ✗ Wissenschaftlich fundiert
- ✗ Praxisorientiert



# Qualität in der Küche

## Fortbildungsprogramm von PariSERVE

Die Hauswirtschaft ist sowohl Leistungsträger als auch Aushängeschild für soziale Einrichtungen. Mit ihrem Anspruch, durch Ernährung den gesundheitlichen und sozialen Bedürfnissen von Kindern, Senioren und Menschen mit Behinderung gerecht zu werden, versteht sie sich auch als Motor für mehr Lebensqualität in den Einrichtungen. Den wachsenden Qualitätsansprüchen im Küchenalltag gerecht zu werden ist jedoch nicht immer leicht. Um mit aktuellen Entwicklungen Schritt zu halten und neuen Herausforderungen gerecht zu werden, ist Fortbildung unverzichtbar.

### Kontakt

PariSERVE GmbH  
 Vaasastr. 14-16  
 24109 Kiel  
 Tel.: 0431/53738-42  
 E-Mail: info@pariserve.de

PariSERVE unterstützt Einrichtungen des Sozial- und Gesundheitswesens dabei mit einem umfangreichen und praxisorientierten Fortbildungsprogramm, das in Kooperation mit der Paritätischen Bundesakademie organisiert wird. Das Programm, das jährlich neu konzipiert und im Herbst veröffentlicht wird, ist auch Bestandteil der Ernährungs- und Verpflegungsoffensive im Paritätischen und wird sowohl vom Paritätischen Gesamtverband als auch von der Hochschule Fulda unterstützt. So erfahren Teilnehmerinnen und Teilnehmer beispielsweise, wie ein Ernährungs- und Verpflegungskonzept erfolgreich in Kindergärten und Schulen umgesetzt werden kann und worauf es in der Gemeinschaftsverpflegung für Senioren ankommt. Außerdem gibt es Gelegenheit, die vielfältige Welt köstlicher und gesunder Rezepte kennenzulernen und sich über Hygieneanforderungen einer Großküche zu informieren.

## Arbeitshilfe zur Lebensmittelhygiene

Auch in kleinen Wohngruppen oder im betreuten Wohnen hat die Lebensmittelhygiene eine wichtige Bedeutung. Der Paritätische Gesamtverband hat daher mit der Firma apetito eine Arbeitshilfe zur Umsetzung einer „Guten Lebensmittelhygienepraxis“ mit HACCP-basierten Elementen in kleinen Küchen erstellt.

Die 110 Seiten umfassende Broschüre können Interessierte kostenfrei aus dem Downloadbereich von der Homepage des Paritätischen Gesamtverbands ([www.der-paritaetische.de](http://www.der-paritaetische.de)) in der Rubrik Veröffentlichungen herunterladen.

In Kooperation mit unterschiedlichen Partnern bietet PariSERVE auch Foren zu einem vielfältigen Themenspektrum an – etwa zur Verwendung von Fisch in der Gemeinschaftsverpflegung oder zu neuen Ernährungskonzepten für Menschen mit Diabetes.

Das Programm finden Interessierte auf [www.pariserve.de](http://www.pariserve.de).

# Hygiene in der Gemeinschaftsverpflegung

Wenn in sozialen Einrichtungen Menschen mit Essen versorgt werden, muss ganz besonders auf die Hygiene geachtet werden. Ob Fisch, Fleisch oder Eier – nahezu jedes rohe Lebensmittel ist mehr oder weniger mit Keimen befallen. Sie sind zwar nicht zu sehen, zu riechen oder zu schmecken, können sich aber binnen weniger Stunden unbemerkt vermehren und beim Verzehr der Speisen Durchfall, Erbrechen oder Fieber auslösen. Eine Gefahr, die besonders dann besteht, wenn Lebensmittel falsch gelagert, unhygienisch zubereitet oder längere Zeit warm gehalten werden. Damit es erst gar nicht zu solchen Problemen kommt, stellt das Infektionsschutzgesetz (IfSG) klare Anforderungen. Es schreibt vor, dass alle Beschäftigten, die in der Gemeinschaftsverpflegung arbeiten, an einer

amtlichen Erstbelehrung zum Thema Hygiene teilnehmen müssen. Diese Schulung muss alle zwei Jahre aufgefrischt werden.

Ziel ist es, die Küchenmitarbeiterinnen und -mitarbeiter für Hygiene- und Infektionsgefahren zu sensibilisieren. Sie erfahren nicht nur, welche Lebensmittel besonders gefährdet sind, wie etwa Fleisch und Geflügel, Fisch und Eiprodukte sowie Rohkostsalate, sondern auch, dass erkrankte Personen mit diesen Lebensmitteln nicht in Berührung kommen dürfen – weder direkt mit der Hand noch indirekt, beispielsweise über Geschirr und Besteck.

Das PariSERVE-Team unterstützt soziale Einrichtungen darin, die Vorgaben für die zweijährlich vorgeschriebene Belehrung nach Paragraph 43 Absatz 1 des Infektionsschutzgesetzes einzuhalten.

Sie ist Bestandteil der PariSERVE-Fortbildungen „Hygiene in der Gemeinschaftsverpflegung auf den Punkt gebracht – Wenn soziale Einrichtungen kochen“ und „Hygiene – Kurz und bündig aufgefrischt – das HACCP-Konzept in der Hauswirtschaft“. Mit der Teilnahme an diesen Fortbildungen erfüllen Mitarbeiter/-innen die gesetzlichen Auflagen und müssen in dem vorgeschriebenen Zeitraum an keiner zusätzlichen Schulung teilnehmen.

Schwerpunkt der Fortbildungen ist das gesetzlich vorgeschriebene HACCP-Konzept und seine Umsetzung in der Küche. PariSERVE informiert über die aktuellen Gesetze, Verordnungen und DIN-Normen und gibt praktische Anleitungen für die Umsetzung in den Einrichtungen.

# Engagiert gegen sexuellen Missbrauch

## Paritätischer kooperiert mit Unabhängigem Beauftragten

Der Paritätische unterstreicht sein Engagement zum Schutz von Kindern und Jugendlichen vor sexualisierter Gewalt. Er unterzeichnete eine Kooperationsvereinbarung mit dem Unabhängigen Beauftragten für Fragen des sexuellen Kindesmissbrauchs, Johannes-Wilhelm Rörig, zur Umsetzung der Empfehlungen des Runden Tisches „Sexueller Kindesmissbrauch“.

Dem Verband sei es ein wichtiges Anliegen, den Schutz von Kindern und Jugendlichen vor sexualisierter Gewalt in seinen Kindertageseinrichtungen, Kliniken oder etwa betreuten Wohnformen weiter zu verbessern, betonte Dr. Ulrich Schneider, Hauptgeschäftsführer des Paritätischen anlässlich der Vertragsunterzeichnung.

In den kommenden Jahren sollen die Einrichtungen und Dienste des Paritätischen weiter in ihren Anstrengungen unterstützt werden, Kinder und Jugendliche vor Gewalt, insbesondere sexualisierter Gewalt zu schützen sowie Betroffenen in speziellen Bera-

tungsstellen Hilfe zukommen zu lassen. Geplant sind zum Beispiel die (Weiter-)Entwicklung von Arbeitshilfen und Umsetzungsmaterialien, Aus- und Fortbildungen zur Thematik für Haupt- und Ehrenamtliche, die Platzierung des Themas und die Einbindung der Arbeit des Unabhängigen Beauftragten in Verbandsmedien, Gremien und bei Fachtagungen.

### Präventions- und Interventionskonzepte

Der Paritätische Gesamtverband will den Unabhängigen Beauftragten Johannes-Wilhelm Rörig auch bei der Erstellung eines umfassenden Überblicks zu den in seiner Trägerschaft bereits ange-

wendeten Präventions- und Interventionskonzepten unterstützen und ihm bereits vorliegendes Material zur Verfügung stellen.

Darüber hinaus wird er den Beauftragten dabei unterstützen, repräsentative schriftliche Befragungen zur Umsetzung der Leitlinien zur Prävention und Intervention in Kindertageseinrichtungen, Kliniken beziehungsweise Fachabteilungen für Kinder und Jugendliche sowie in Heimen und sonstigen betreuten Wohnformen durchzuführen.

### Befragung im Sommer

Befragt werden sollen Einrichtungen der Kinder- und Jugendhilfe sowie Schulen, Kirchengemeinden, Einrichtungen der Behindertenhilfe und Sportvereine. Die Einrichtungen sollen darüber Auskunft geben, welche Konzepte zu Prävention und Intervention bei sexualisierter Gewalt bereits entwickelt wurden und angewandt werden, welche geplant sind und in welchen Bereichen Handlungsbedarf besteht. Die erste Befragung findet im Sommer 2012 statt. Die Ergebnisse sollen auf dem Bilanztreffen des Runden Tisches Ende 2012 vorgestellt werden. Eine zweite Befragung wird im Frühjahr 2013 erfolgen. Nähere Informationen über die Arbeit des Unabhängigen Beauftragten für Fragen des sexuellen Kindesmissbrauchs gibt es im Internet auf der Seite [www.beauftragter-missbrauch.de](http://www.beauftragter-missbrauch.de). Ansprechpartner beim Paritätischen Gesamtverband für dieses Thema ist Norbert Struck, E-Mail: [jugendhilfe@paritaet.org](mailto:jugendhilfe@paritaet.org).



Besiegelten die Kooperation beim Kampf gegen sexuellen Missbrauch: Dr. Ulrich Schneider, Hauptgeschäftsführer des Paritätischen Gesamtverbands (links) und der Unabhängige Beauftragte Johannes-Wilhelm Rörig. Foto: [www.rieken-fotografie.de](http://www.rieken-fotografie.de)

(Siehe Auch Bericht auf Seite 34: Paritätischer Hessen: Internetangebot...“)

# Forum setzt neue Schwerpunkte

## Migrantenselbstorganisationen erweitern das Spektrum der Handlungsfelder

„Vor der Wahl ist nach der Wahl - Entwicklungen und Perspektiven der Migrations- und Integrationspolitik in Deutschland“ lautete das Thema der jüngsten überregionalen Fachkonferenz des Forums der Migrantinnen und Migranten im Paritätischen. Dabei wählte das Forum auch einen neuen Sprecherkreis und Beirat.

**K**enan Küçük vom Multikulturellen Forum e.V. in Lünen, der das Amt des Sprechers nach der Gründung des Forums im Jahr 2007 bereits für drei Jahre übernommen hatte, wurde erneut in diese Funktion gewählt. Zu seinen Stellvertreterinnen wurden berufen: Gülseren Çelebi von PlanB Ruhr e.V. (Bochum) und Ilknur Gümüş vom Interkulturellen Beratungs- und Begegnungszentrum IBBC e.V. (Berlin). In den Beirat wählten die Vertreterinnen und Vertreter im Forum: Mehmet Alpбек (Türkischer Elternverein Berlin-Brandenburg e.V., Berlin), Beshid Najafi (agisra e.V., Köln), Thi My-Hanh Nguyen (Vifi e.V., Witten), Gopalapillai Jeyasangar (VMDO e.V.,



Foto: Sergio Cortez

Sprecherkreis und Beirat des Forums der Migrantinnen und Migranten – von links nach rechts: Kenan Küçük, Beshid Najafi, Luis Schneider, Thi My-Hanh Nguyen, Gülseren Çelebi, Ilknur Gümüş, Athena Leotsakou, Gopalapillai Jeyasangar, Mehmet Alpбек und Dang Chau Lam.

Berlin), Dang Chau Lam (Vietnam-Zentrum Hannover e.V., Hannover), Athena Leotsakou (BAGIV e.V., Bonn), Luis Schneider (Radio-Kaktus Münster e.V., Münster). Dem bisherigen Sprecher Tshikudi Londji wurde für seine engagierte Amtsführung während der beiden vergangenen Jahre gedankt. In den Beratungen über die künftige Ausrich-

tung der Arbeit betont das Forum, dass neben der strukturellen Förderung von Migrantenselbstorganisationen und der Bildungspolitik künftig auch Menschenrechte, Gleichstellung und Frauenpolitik mehr Gewicht bekommen sollen. Mit dem Thema Entwicklungszusammenarbeit und der Rolle von Migrantenselbstorganisationen in diesem Bereich soll sich künftig eine Arbeitsgruppe beschäftigen.

### Aktuelle Aspekte der Zuwanderungspolitik

Um aktuelle Aspekte der Zuwanderungspolitik und der Integration, wie etwa Familienzusammenführung, die Förderung von Mehrsprachigkeit und bessere Bildungschancen für Kinder und Jugendliche mit Migrationshintergrund sowie eine stärkere politische Beteiligung ging es gleich bei zwei Tagesordnungspunkten des Jahrestreffens: bei einem Vortrag von Harald Löhlein, dem Leiter der Abteilung Migration und internationale Kooperation beim Paritätischen Gesamtverband, und bei einer Fragerunde mit dem stellvertretenden innenpolitischen Sprecher der SPD-Bundestagsfraktion und Vorsitzenden der Querschnitts-AG Migration und Integration, Rüdiger Veit.

## Forum chronisch kranker und behinderter Menschen mit neuem Sprecherrat

Udo Schlitt vom Sozialverband VdK e.V. (Foto) ist zum Vorsitzenden des Sprecherrats des Forums chronisch kranker und behinderter Menschen im Paritätischen gewählt worden. Weitere Sprecher sind Manfred Barth (BundesElternVereinigung für anthroposophische Heilpädagogik und Sozialtherapie e.V.) und Ditmar Lümme (Deutsche Morbus Crohn/Colitis ulcerosa Vereinigung



e.V. – DCCV). Sie traten die Nachfolge des bisherigen Sprecherteams an, dem Werner Kubitz (Bundesverband der Kehlkopflosen und Kehlkopfoperierten e.V.), Hilde Schulte (Frauenselbsthilfe nach Krebs – Bundesverband e.V.) und Armin Schafberger (Deutsche AIDS-Hilfe e.V.) angehörten. Das Forum will in seiner künftigen Arbeit neben dem kontinuierlichen Engagement im Gemeinsamen Bundesausschuss inhaltliche Schwerpunkte vor allem bei den Themen Patientenrechte sowie Armut und Gesundheit setzen.

## „Gradmesser des sozialen Bestandes in dieser Republik“

Das langjährige konsequente Engagement des Paritätischen und vor allem seines Hauptgeschäftsführers Dr. Ulrich Schneider für von Arbeitslosigkeit und Armut betroffene Menschen ist mit dem Regine-Hildebrandt-Preis der Stiftung Solidarität gewürdigt worden.

SPD-Sozialpolitiker Rudolf Dressler betonte in seiner Laudatio im Neuen Bielefelder Rathaus, mit seinen Armutsberichten, zahlreichen Veröffentlichungen und Auftritten sei der Paritätische zum Sprachrohr der von Arbeitslosigkeit und Armut Betroffenen und zum „Gradmesser des sozialen Bestandes dieser Republik“ geworden. Schneider sei „das soziale Gewissen, dessen Kenntnisreichtum niemand in Deutschland anzweifelt“. Er begleite seit vielen Jahren kritisch die Arbeitsmarkt- und Sozialpolitik von Regierung, Gewerkschaften und Verbänden und entwickle selbst substanzvolle Problemlösungen.

### Recht auf gleiche Chancen

Franz Schaible, Vorstandsvorsitzender der Stiftung, und sein Vorstandskollege Jörg Hildebrandt lobten das vielfältige Engagement des Paritätischen für Arbeitsgerechtigkeit und Armutsbekämpfung. „Er streitet für das Recht eines jeden Menschen auf gleiche Chancen zur Verwirklichung seines Lebens in Würde und die Entfaltung seiner Persönlichkeit.“

### „Sozialpolitische Katastrophe“

Dr. Ulrich Schneider verband seinen Dank für die Ehrung mit kritischen Anmerkungen zur Arbeitsmarktpolitik: „Die Hartz-IV-Gesetze haben den Weg nach unten freigemacht“, sagte er und bezeichnete die steigende Armut in Deutschland als eine „durch Geset-



Franz Schaible, Vorstandsvorsitzender der Stiftung Solidarität (links) Sozialpolitiker Rudolf Dressler (Zweiter von links) und Schneider, Jörg Hildebrandt (Vorstandsmitglied der Stiftung, rechts) überreichten Dr. Ulrich Schneider den Regine-Hildebrandt-Preis.

ze herbeigeführte sozialpolitische Katastrophe“. Seit dem Jahr 2000 seien der Spitzensteuersatz bei der Einkommenssteuer, die Kapitalertragssteuer und die Körperschaftsteuer massiv heruntergefahren, die Besteuerung von Gewinnen bei Kapitalveräußerungen sogar ganz gestrichen worden. Durch Schritte wie diese seien dem Staat alleine im vorigen Jahr 50 Milliarden Euro an Einnahmen entgangen.

### Hartz IV als Einbahnstraße

Parallel zur steuerlichen Entlastung der Vermögenden seien die Arbeitslosenhilfe abgeschafft, die Sozialhilfe geschliffen, der Kündigungsschutz ge-

lockert und der Niedriglohnsektor eingeführt worden. „Die Folge sind immer mehr ungeschützte und prekäre Beschäftigungsverhältnisse, mit denen man nicht über die Runden kommt und später garantiert in Altersarmut landet.“ Hartz IV, als Kurzmaßnahme gedacht, habe sich für die Betroffenen zur Einbahnstraße entwickelt, so Schneider. Die Leidtragenden seien auch mehr als zwei Millionen Kinder, betonte der Hauptgeschäftsführer des Paritätischen und ergänzte: „Es gibt keine armen Kinder. Es gibt nur arme Familien. Und was diese Familien in allererster Linie brauchen, ist eine Chance, ihr Geld wirklich selbst verdienen zu können.“

## Das Preisgeld geht an mehrere Organisationen

Die Stiftung Solidarität in Bielefeld zeichnet seit 1997 herausragendes soziales Engagement von Einzelpersonen und beispielhafte Projekte gegen Arbeitslosigkeit und Armut aus. Zum Gedenken an die erste Preisträgerin und spätere Schirmherrin der Stiftung trägt der Preis seit 2002 den Namen „Regine-Hildebrandt-Preis für Solidarität bei Arbeitslosigkeit und Armut“. Das Preisgeld in Höhe von 20.000 Euro kommt ausschließlich

gemeinnützigen Einrichtungen zugute, welche die Preisträger auswählen können.

Schneider teilte das Preisgeld auf: Es geht an das Projekt Jobkontor in Hamburg, die BAFF-Frauen-Kooperation gGmbH in Darmstadt sowie den Paritätischen in NRW und die Paritätische Akademie für die Fortentwicklung einer Seminarreihe für Mitgliedsorganisationen, die sich in der Arbeitsmarktförderung engagieren.

# Breites Bündnis fordert: Umfairteilen – Reichtum besteuern!

## Paritätischer ruft auf zur Beteiligung an bundesweiter Aktion

Ein bundesweiter Aktionstag am 29. September 2012 ist Auftakt der Kampagne „Umfairteilen – Reichtum besteuern“, die ein breites Bündnis unter Mitwirkung des Paritätischen gestartet hat. Es fordert eine gerechte Verteilungspolitik, um der wachsenden sozialen Ungleichheit entgegenzutreten.

Die Auswirkungen der Finanzkrise sind allorten spürbar: Immer mehr Schulen und Universitäten sind in marodem Zustand. Bibliotheken und Schwimmbäder müssen schließen. In der Alten- und Krankenpflege herrscht entwürdigender Spardruck... Bund, Ländern und Kommunen fehlt das Geld, notwendige öffentliche und soziale Leistungen zu erbringen, ausreichend in Infrastruktur, Bildung und ökologischen Umbau zu investieren. „Dies untergräbt den politischen Gestaltungsspielraum unserer Demokratie“, mahnt das Bündnis Umfairteilen – Reichtum besteuern. Die wachsende Kluft zwischen Arm und Reich gefährdet den sozialen Zusammenhalt unserer Gesellschaft.

Doch die Bündnis-Akteure, darunter GEW, ver.di, Attac und campact, sind überzeugt: Es gibt einen Ausweg aus der Wirtschafts- und Finanzkrise: Umverteilung! Denn den Schulden der öffentli-

chen Hand stehen gigantische private Vermögen gegenüber: „Alleine die privaten Vermögen der reichsten zwei Prozent der Bevölkerung sind so hoch wie alle öffentlichen Schulden in Deutschland zusammen.“ Das wohlhabendste Zehntel der Gesellschaft verfüge mittlerweile über mehr als Zweidrittel des Gesamtvermögens, während die ärmere Hälfte der Bevölkerung zusammen nur ein Prozent des Vermögens besitze. Damit die notwendigen öffentlichen und sozialen Aus-



gaben gerecht finanziert und die Verschuldung abgebaut werden können, sei es nötig, den übergroßen Reichtum zu besteuern, so das Bündnis, in dem sich neben dem Paritätischen unter anderem auch dessen Mitgliedsorganisationen Sozialverband VdK und Volkssolidarität ein-

Um die Aktionen und Kundgebungen finanzieren zu können, sammelt das Bündnis umfairteilen Spenden:

Spendenkonto:  
Inhaber: Attac Trägerverein e. V.  
Konto: 600 772 6102  
BLZ: 43060967 (GLS-Bank)  
Spendenzweck: umfairteilen

gagieren. Es fordert eine Vermögenssteuer, eine einmalige Vermögensabgabe, einen konsequenten Kampf gegen Steuerflucht und Steueroasen sowie eine Steuer auf Finanzmarktgeschäfte. Auf diese Forderungen wird am 29. September ab 14 Uhr in zahlreichen Städten – unter anderem Berlin, Köln und Stuttgart – mit Protestmärschen, Mitmachaktionen, Kundgebungen und Mahnwachen aufmerksam gemacht. Wer sich an Aktionen beteiligen möchte, erhält aktuelle Infos auf [www.umfairteilen.de](http://www.umfairteilen.de). Dort kann man sich auch als Unterstützer der Bündnis-Anliegen registrieren lassen.

## Aufruf unterstützen: Kinder verdienen mehr

Im Rahmen der 2. SOS-Kinder- und Jugendkonferenz in Berlin gab der Paritätische Gesamtverband im Juni den Startschuss zu seinem Aufruf „Kinder verdienen mehr“. Gemeinsam mit SOS Kinderdorf, Deutschem Kinderschutzbund (DKSB), Deutschem Kinderhilfswerk sowie weiteren Organisationen fordert der Verband ein Recht des Kindes auf Teilhabe und ruft bundesweit zur Unterstützung auf. Allen Kindern müsse der Zugang zu allen Angeboten der Jugendarbeit, der Bildung, der Ju-

genderholung und der Beratung garantiert werden, damit jedes Kind – unabhängig vom Familieneinkommen – die individuell bestmögliche Förderung erhalte, fordert der Verband. Es gehe um einen verbindlichen Rechtsanspruch auf Teilhabe. „Kein Kind darf zurückgelassen werden“, betont Dr. Ulrich Schneider, Hauptgeschäftsführer des Paritätischen. Organisationen und Einzelpersonen können den Aufruf über folgende Internetseite unterstützen: [www.kinder-verdienen-mehr.de](http://www.kinder-verdienen-mehr.de).



Protest gegen den sozialen Kahlschlag in Hamburg: 3,5 Millionen Euro sollen allein in der Kinder- und Jugendhilfe gekürzt werden. Der Paritätische Landesverband, freie Träger und die Gewerkschaften GEW, DGB und ver.di forderten bei einer gemeinsamen Aktion im Juni einen Stopp der Rotstiftspolitik. Foto: Paritätischer Hamburg

# Ehrenamtliches Engagement zwischen politischer Steuerung und Selbstbestimmung

## „Wess Brot ich ess, des Lied ich sing“ – Verbandsübergreifende Fachtagung

**W**es Brot ich ess, des Lied ich sing“, lautete der Titel einer gemeinsamen Tagung des Paritätischen Gesamtverbands, des Deutschen Vereins und der Arbeiterwohlfahrt Anfang Juni in Berlin. Im Mittelpunkt stand die Situation des ehrenamtlichen Engagements im Spannungsfeld zwischen politischer Steuerung und selbstbestimmtem Handeln. Im Rahmen eines World-Cafés konnten die Teilnehmenden miteinander diskutieren und anschließend die gewonnenen Ergebnisse in einem offenen Auswertungsprozess zusammenführen. Die Erkenntnisse bildeten die Grundlage für einen anschließenden Dialog, der im Internet auf [www.engagiert-in-deutschland.de](http://www.engagiert-in-deutschland.de) weitergeführt werden soll.

### Wichtige Ressourcen

Dazu ermunterte auch Professor Rolf Rosenbrock, Vorsitzender des Paritätischen Gesamtverbands. Der Gesundheitswissenschaftler betonte den hohen Stellenwert ehrenamtlichen Engagements

auch mit Blick auf die Gesundheit. Die gegenseitige Selbsthilfe und aktive Bewältigung von Problemen, die das Leben mit sich bringen, seien wichtige Ressourcen für ein längeres Leben mit mehr Gesundheit.

### Chronische Unterfinanzierung

Die tägliche Arbeit vieler tausend Sozialprojekte und Selbsthilfe-Initiativen werde jedoch durch deren chronische Unterfinanzierung massiv erschwert, kritisierte Rolf Rosenbrock. Viele litten unter Projektitis: „Das ist die immer nur kurzfristige und projektförmige Definition und Finanzierung von Aufgaben und Aktivitäten, die im Grunde kontinuierlich und dauerhaft geleistet werden müssten.“ Diese Konstellation führe oft auch zu Einmischungen in Fragen der inhaltlichen Gestaltung von Programmen und Projekten, die mehr den politischen Profilierungsbedürfnissen der Finanziere entsprächen als der Sachkenntnis und der Feldkunde derer, die die meisten ehrenamtliche Arbeit leisteten, sagte

der Vorsitzende des Paritätischen Gesamtverbands.

### Strategien entwickeln

Ein Ziel der Tagung war es daher auch, Aufschlüsse darüber zu erhalten, wie die Lage in den unterschiedlichen Sektoren ehrenamtlichen Engagements aussieht, um Strategien für den Umgang mit den unterschiedlichen Restriktionen zu entwickeln. „Zum anderen“, so Rosenbrock, „wird es auch nötig sein, konkrete Forderungen zu erarbeiten und der Öffentlichkeit zu vermitteln. Dabei dürfen und brauchen wir auch nicht als die ewigen Bittsteller aufzutreten, die einfach mehr Geld und mehr Freiraum für ihre Arbeit wollen. Sondern wir treten als Fachleute auf, die wissen, was geht und was nicht geht; die besser als die allermeisten Zuwendungsgeber sagen können, unter welchen organisatorischen, zeitlichen und finanziellen Bedingungen sich der allseits gewünschte Ertrag unserer allseits gewünschten ehrenamtlichen Arbeit auch tatsächlich einstellt.“

## Günstiger Einkauf: Im neuen Rahmenvertragskatalog präsentieren sich mehr als 100 Vertragspartner

**I**m Juli ist der aktualisierte Rahmenvertragskatalog des Paritätischen Gesamtverbands erschienen. Mehr als 100 Rahmenvertragspartner stellen darin ihre exklusiven Angebote für Mitgliedsorganisationen des Verbands vor. Der Katalog wird über eine Werkstatt für Menschen mit Behinderung an jede Mitgliedsorganisation geschickt. Weitere Exemplare können online im geschützten Bereich auf der Homepage des Paritätischen Gesamtverbands unter [www.der-paritaetische.de](http://www.der-paritaetische.de) nachbestellt werden. Zugleich präsentiert sich auch die Rahmenvertragsdatenbank im passwortge-

schützten Mitgliederbereich auf der Homepage des Gesamtverbands in einem neuen optischen Gewand. Hier können beispielsweise Abrufscheine für den preisbegünstigten Fahrzeugkauf unproblematisch online geordert werden. Ebenso können Mitgliedsorganisationen Bezugsberechtigungsscheine für Microsoftlizenzen online generieren.

Die Rahmenvertragsdatenbank erleichtert die Suche nach dem richtigen Angebot und bietet nun auch tagesaktuell Informationen über laufende Aktionen und befristete Sondernachlässe. So lassen sich zusätzliche Einsparpotenziale schnell erkennen.

## Bundesweiter Vorlesetag am 16. November

Auch dieses Jahr ist der Paritätische Unterstützer des bundesweiten Vorlesetags, der am Freitag, 16. November, stattfindet. Der Verband appelliert daher an Mitgliedsorganisationen sowie haupt- und ehrenamtlich Engagierte, sich an Aktionen rund um den von der Stiftung Lesen initiierten Vorlesetag zu beteiligen. Von der Kindertagesstätte über Seniorenheime, Pflegedienste und Mehrgenerationenhäuser bietet sich eine Vielzahl von Möglichkeiten aktiv zu werden. Anmeldungen sind möglich auf [www.vorlesetag.de](http://www.vorlesetag.de).

# „Ein Pflege-Bahr ist unsozial“

## Private Zusatzvorsorge nützt in erster Linie der Versicherungsbranche

Der Paritätische Gesamtverband hat die Ankündigung der Koalition, zur Pflegefinanzierung zukünftig in erster Linie auf die private Zusatzvorsorge zu setzen, scharf kritisiert. Verbandsvorsitzender Professor Rolf Rosenbrock bezeichnete die Pläne als unsozial. Statt das Pflegeproblem zu lösen, werde der Versicherungswirtschaft eine neue Profitquelle erschlossen.

Die Privatisierung des Pflege­risikos bürde Menschen mit geringem Einkommen unzumutbare Lasten auf, verschärfe die gesundheitliche Chancenungleichheit in Deutschland und werde die chronische Unterfinanzierung der Pflegeversicherung nicht beheben, warnte Rolf Rosenbrock. Der Verband plädiert stattdessen dafür, eine solidarischen Bürgerversicherung in der Pflege einzuführen.

„Die soziale Pflegeversicherung wurde 1995 eingeführt, um im Falle der Pflegebedürftigkeit zuverlässig vor der Sozialhilfe zu schützen. Wenn jetzt der Pflege-Bahr kommen sollte, wird die soziale

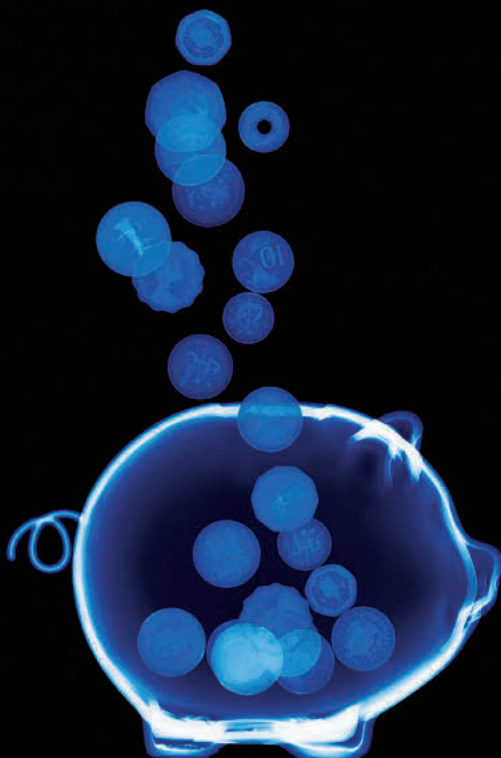
Pflegeversicherung endgültig ad absurdum geführt“, sagte Rosenbrock. „Das Riester-Modell schützt bereits in der Rente nicht vor Altersarmut und wird in der Pflege noch weniger helfen. Menschen mit wenig Einkommen haben kein Geld für eine private Zusatzversicherung und werden sich auch künftig die Differenz zwischen Versicherungsleistungen und realem Bedarf nicht leisten können“, so der Verbandsvorsitzende.

### Sozialhilfe muss einspringen

Im Ergebnis würden immer häufiger die finanziell ohnehin überlasteten Kommunen über die Sozialhilfe einspringen

müssen. Der Gesundheitsexperte appelliert an die Koalition, eine nachhaltige und soziale Reform der Pflegefinanzierung auf den Weg zu bringen. „Wir brauchen keine Reform für die Versicherungswirtschaft, sondern für die Pflegebedürftigen. Es wäre fatal, wenn nun auch in der Pflege Abschied vom deutschen Modell der Sozialversicherung genommen würde, um das uns fast alle Länder der Erde beneiden.“ Der Paritätische setzt auf eine soziale und solidarische Bürgerversicherung, bei der die Bemessungsgrundlage nicht nur die Löhne wären, sondern auch andere Einkünfte, wie Kapital- oder Mieterträge.

Anzeige



## Wir bringen Licht ins Dunkel.

Zum Beispiel beim Fundraising.  
Das neue BFS-Net.Tool XXL für das Internet-Fundraising. Mehr brauchen Sie nicht.  
Für BFS-Kunden kostenlos.

Sprechen Sie mit uns. Wir haben die Lösung.  
**Die Bank für Wesentliches.**

Berlin · Brüssel · Dresden · Erfurt · Essen · Hamburg  
Hannover · Karlsruhe · Köln · Leipzig · Magdeburg  
Mainz · München · Nürnberg · Rostock · Stuttgart



**Bank**  
für Sozialwirtschaft



# Strom wird für viele zum Luxusgut

## Paritätischer fordert bessere Regelung für Hartz-IV-Haushalte

Immer mehr Haushalte können die steigenden Strompreise nicht mehr bezahlen und landen wegen unbezahlter Rechnungen in der Schuldenfalle. Betroffen sind besonders Rentnerinnen und Rentner, Geringverdiener und Menschen, die von Arbeitslosengeld II leben. Voriges Jahr wurde nach Schätzungen des Paritätischen rund 200.000 Hartz-IV-Haushalten der Anschluss gesperrt. Der Verband mahnt, Strom dürfe nicht zum Luxusgut werden. Er fordert konkrete Schritte gegen die zunehmende Energiearmut.

Seit 2008 ist der Strompreis um über 20 Prozent gestiegen. Im Regelsatz für Hartz-IV-Bezieher spiegelt sich diese Preisexplosion jedoch nicht wieder. „Die jüngste Erhöhung des Regelsatzes um acht Euro reicht bei weitem nicht aus, um den Anstieg bei den Stromkosten aufzufangen“, sagt Dr. Ulrich Schneider, Hauptgeschäftsführer des Paritätischen Gesamtverbands. Der Anteil der Stromkosten sei im Regelsatz viel zu gering bemessen. „Die Menschen werden in die Energie-Armut getrieben“,

mahnt Schneider. „Wir haben mittlerweile eine Unterdeckung, die im Jahr bei einem Vier-Personenhaushalt bis zu 150 Euro betragen kann.“ Für die Anschaffung neuer stromsparender Geräte bleibe da erst recht kein Geld.

### Regelung analog zu Wohnkosten

Damit Strom nicht für immer mehr Menschen zum Luxusgut wird, fordert der Paritätische, dass die Jobcenter analog zu den Wohn- und Heizkosten die Stromkosten in voller Höhe überneh-

men. Den Vorschlag, Stromanbieter zu Sozialtarifen zu verpflichten, hält Schneider hingegen für weniger sinnvoll. „Dann müsste man ja auch dem Bäcker nebenan erklären, dass er spezielle Brötchenpreise für Hartz-IV-Empfänger einführen muss.“

Positiv nahm der Paritätische die Ankündigung von Bundesumweltminister Peter Altmaier (CDU) auf, mit den Wohlfahrtsverbänden über die Situation einkommensschwacher Haushalte sprechen zu wollen.

# Keine Kommunikation auf Augenhöhe

## Entwurf für Patientenrechtegesetz enttäuscht | Nachbesserungen gefordert

**A**ls enttäuschend hat der Paritätische Gesamtverband den im Mai vom Bundeskabinett verabschiedeten Entwurf für ein Patientenrechtegesetz bezeichnet. Nach jahrelangen Debatten sei es zwar zu begrüßen, dass endlich ein Patientenrechtegesetz auf den Weg gebracht werde. Die aktuellen Vorschläge der Regierung blieben jedoch weit hinter den Erwartungen der Patienten und teilweise sogar noch hinter der geltenden Rechtsprechung zurück.

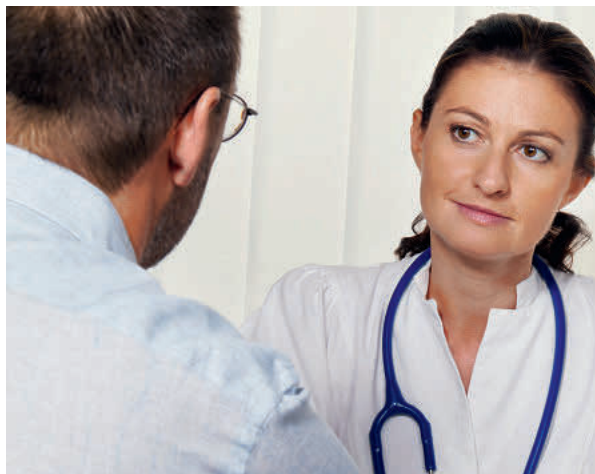
### Patienten bleiben in unmündiger Position

Zentrale Themen wie etwa der Zugang zu Gesundheitsleistungen für Menschen mit Behinderung oder die Überwindung von Sprachbarrieren bei Migranten blieben völlig außen vor. „Dieses Gesetz schafft Transparenz und Verbindlichkeit, aber noch immer keine Kommunikation auf Augenhöhe“, kritisiert Verbandsvorsitzender Professor Rolf Rosenbrock. Sei es die Frage der Kommunikation mit Menschen ohne Deutschkenntnisse, die Frage der Be-

weislast beim Kunstfehler oder die notwendige Beratung bei zusätzlichen Leistungen, die der Patient selbst zu zahlen hat: „Nach wie vor bleibt der Patient in einer unmündigen Position. Insbesondere wird dem Geschächter mit sogenannten IGeL-Leistungen kein ausreichender Einhalt geboten. Der Patient bleibt dem geldgetriebenen Spiel mit Angst, Schmerz und Leid auch nach diesem Gesetz ausgeliefert“, mahnt der Gesundheitsexperte.

### Von Behandlungsfehlern Betroffene werden in ihrer Not allein gelassen

Besonders zu kritisieren sei darüber hinaus der Verzicht auf die Einrichtung eines Härtefallfonds für Geschädigte durch Behandlungsfehler. „Jeder Geschädigte muss es als Hohn empfinden, wenn der Gesundheitsminister auf den erheblichen Aufwand eines solchen Fonds verweist. Auch hier werden die



Kommunikation auf Augenhöhe? Der Entwurf für ein Patientenrechtegesetz bleibt hinter den Erwartungen des Paritätischen zurück. Foto: Gina Sanders | Fotolia

Betroffenen in ihrer Not allein gelassen“, so Rolf Rosenbrock. „Vom Leitbild des mündigen Patienten und dem vertrauensvollen Arzt-Patient-Verhältnis ist dieser Gesetzentwurf noch denkbar weit entfernt“, resümiert der Vorsitzende des Paritätischen. Der Verband fordert und erwartet daher deutliche Nachbesserungen im weiteren parlamentarischen Gesetzgebungsverfahren.

## Bundesweite Aktionstage zum Persönlichen Budget

Der zweite bundesweite Budgettag findet in diesem Jahr gleich an zwei Tagen statt: am Freitag, 26., und Samstag, 27. Oktober. Nach der Premiere im Jahr 2010 werden damit die Möglichkeiten, rund um das Persönliche Budget für Menschen mit Behinderung zu informieren, noch einmal ausgeweitet. Koordiniert wird der Budgettag vom Kompetenzzentrum Persönliches Budget des Paritätischen Gesamtverbands in Kooperation mit dem Bundesministerium für Arbeit und Soziales.

Seit 2008 haben Menschen mit Behinderung einen Rechtsanspruch darauf, Geld- statt Sachleistungen in Form eines Persönlichen Budgets zu erhalten,

um sich die notwendige Unterstützung einzukaufen. Die neue Leistungsform hat sich als sehr bedeutsam für die Stärkung der Selbstbestimmung und die gleichberechtigte Teilhabe am gesellschaftlichen Leben für Menschen mit Behinderung im Sinn der UN-Menschenrechtskonvention erwiesen. Nach wie vor erschweren jedoch strukturelle Hindernisse die breite Inanspruchnahme des Instruments.

### Beratung und Information

Es hat sich gezeigt, dass vor allem Beratung und Unterstützung entscheidende Schlüssel für den Erfolg des Persönlichen Budgets sind. Mit dem Budgettag ist daher das Ziel verbun-

den, sowohl das Persönliche Budget als auch die Arbeit der Beratungsstellen bekannter zu machen.

Es wird erwartet, dass sich bundesweit rund 100 Beratungsstellen an der Aktion beteiligen, unter anderem mit Infoständen, mobilen Beratungsangeboten, Sonderveranstaltungen und kreativen Aktionen.

Weitere Informationen gibt es beim Kompetenzzentrum Persönliches Budget

Tel.: 030/24636-347 (Inka Bosch)

Fax: 030/24636-110

E-Mail: [budget@paritaet.org](mailto:budget@paritaet.org)

Dort können sich teilnehmende Beratungsstellen auch anmelden.

([www.budget.paritaet.org](http://www.budget.paritaet.org))

# Wohnen am richtigen Platz

Die Landesarbeitsgemeinschaft Freier Ambulanter Dienste in Hessen e. V. hat 2009 unter dem Titel „Wohnen am richtigen Platz“ ein wegweisendes Projekt gestartet. Es ermöglichte Menschen mit Behinderung, die weit vor Vollendung ihres 65. Lebensjahrs bereits in stationären Altenhilfe-Einrichtungen lebten, den Wechsel in eine ihrem Alter angemessene, möglichst ambulant betreute Wohnform. Nach drei Jahren Projektarbeit wurde jetzt Bilanz gezogen.

Viele Betroffene, die wir beraten haben, hatten sich aufgrund einer behinderungsbedingten Notsituation – beispielsweise nach einem Schlaganfall oder aufgrund einer psychischen Erkrankung – für den Einzug in ein stationäres Altenpflegeheim entschieden, weil dies damals die schnellste Lösung zu sein schien“, sagt Projektleiter Markus Drolshagen. „Altenpflegeheime sind aufgrund ihrer Konzeption aber nicht auf die pflegerischen und psychosozialen Bedürfnisse relativ junger Menschen abgestimmt. Sie sind dort fehlplatziert“, so Drolshagen. Binnen drei Jahren waren er und mehrere auf Werkvertragsbasis beschäftigte Projektmitarbeiter und -mitarbeiterinnen insgesamt 43 jüngeren Altenheimbewohner/-innen in Hessen dabei behilflich, ihre aktuelle Lebenssituation zu reflektieren und gegebenenfalls ihre Wünsche nach Veränderung der Wohnsituation zu realisieren. Das gelang in insgesamt zehn Fällen.

## Abschlussbericht des Projekts

Markus Drolshagen: „Das Projekt Wohnen am richtigen Platz hat gezeigt, wie wichtig es ist, Mittel für eine individuelle Abstimmung von Unterstützungsleistungen einzusetzen, damit junge Menschen, die in Alteneinrichtungen fehlplatziert sind, in eine ihnen angemessene Wohnform wechseln können.“ Der Abschlussbericht des Projekts steht auf [www.lagfad-hessen.de](http://www.lagfad-hessen.de).

## Das besondere Produkt: Rosshaar-Matratzen

# Für guten & gesunden Schlaf

Von der modischen Designer-Tasche über schicke Wohn-Accessoires bis hin zum selbstgerösteten Espresso – immer mehr Werkstätten für Menschen mit Behinderungen oder Betriebe, in denen arbeitslose Frauen und Männer beruflich qualifiziert werden, setzen auf das Besondere: auf Produkte, die in relativ kleinen Mengen hergestellt werden und nicht nur durch Schönheit, sondern auch durch hohe Qualität bestechen. Eine Auswahl dieser Produkte stellen wir in der Rubrik „Sozialer Handel“ vor.

Rosshaar – das klingt irgendwie kratzig. Aber es ist ein ganz besonderes Material: Zu Königszeiten wurden aus dem Schweif- und Mähnenhaar von Pferden Perücken für den Adel gefertigt. Uns es lässt sich auch prima darauf schlafen, wenn es mit entsprechendem Know-how gekräuselt und zu Matratzen von enorm langer Lebensdauer verarbeitet wird. Das kann ganz hervorragend die gemeinnützige Lernen fördern – Dienstleistungen GmbH. Die Integrationsfirma in Emsdetten ist eine Tochter von Lernen fördern e. V., Kreisverband Steinfurt, und stellt unter dem Markennamen lebenslust<sup>2</sup> eine breite Palette von Naturmatratzen und -bettwaren her. Aktuell sind damit vier Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter beschäftigt. Die Firma plant jedoch, in der nächsten Zeit weitere Arbeitsplätze für Beschäftigte mit und ohne Behinderungen zu schaffen.

Zum Angebot gehören neben den Rosshaarmatratzen, deren Preis je nach Größe und Verarbeitung zwischen 699 und 2.899 Euro liegt, auch Matratzen aus Naturlatex, der aus Milchsaft von Kautschukbäumen hergestellt wird. Zudem gibt es Futons aus Baumwoll-Leinen, Schafschurwolle, Latex- und Kokos, die zum Teil lagenweise miteinander kombiniert werden. Im Angebot sind darüber hinaus mit Rosshaar, Schafschurwolle, Dinkelspelz oder Latexflocken gefüllte

Sozialer

Handel

Kopfkissen sowie Kaschmir- und Kamelhaardecken.

Anerkannte Zertifikate belegen die ökologisch nachhaltige Herstellung der aus kontrolliert biologischem Anbau beziehungsweise kontrolliert biologischer Tierhaltung stammenden Rohstoffe, die zur Produktion der Matratzen und Bettwaren von lebenslust<sup>2</sup> verwendet werden.

Kontakt:

Lernen fördern – Dienstleistungen GmbH, Gustav-Wayss-Straße 6  
48282 Emsdetten  
Klaus-Dieter Hopp  
Tel.: 02572/87730-44  
E-Mail: [hopp@lebenslusthoch2.de](mailto:hopp@lebenslusthoch2.de)  
[www.lebenslusthoch2.de](http://www.lebenslusthoch2.de)



## Neue Wege für neue Jobs – Was Jobcenter und freie Träger erreichen können

Unter dem Titel „Neue Wege für neue Jobs – Was Jobcenter und freie Träger erreichen können“ steht am Dienstag, 20. November 2012, eine Tagung im Kieler Rathaus. Sie ist eine Kooperationsveranstaltung des Paritätischen Gesamtverbands mit dem Landesverband Schleswig-Holstein und dem Kieler Jobcenter. Zielgruppe sind Akteur/-innen aus dem Bereich freigemeinnütziger Träger in der Arbeitsförderung, aus Jobcentern, Arbeitsagenturen und sonstige Interessierte. Ziel der Tagung ist es, in

Zeiten des Umbruchs der Arbeitsmarktpolitik relevante Entwicklungslinien und Handlungsbedarfe aufzuzeigen und die Akteure in der Praxis durch Austausch und gute Beispiele zu unterstützen.

Nähere Informationen gibt es bei Tina Hofmann, Referentin für Arbeitsmarkt- und Sozialpolitik beim Paritätischen Gesamtverband, E-Mail: [arbeitsmarkt@paritaet.org](mailto:arbeitsmarkt@paritaet.org). Unter dieser Adresse können auch Tagungsprogramm und Anmeldeformulare angefordert werden.

## Kurz gemeldet

„Partizipation lernen und leben. Eine Herausforderung für öffentliche und freie Träger der Jugendhilfe“ lautet der Titel der Fachtagung des AFET-Bundesverbands für Erziehungshilfe e.V. am 19. und 20. September 2012 in Dortmund. Nähere Infos: [www.afet-ev.de](http://www.afet-ev.de).

\*

Am 8. und 9. September 2012 steigt in Duisburg/Wedau das 15. Rollstuhltanz-Festival der Abteilung Tanz im Behinderten-Sportverband Nordrhein-Westfalen. Nähere Infos gibt es unter Tel.: 0203/7174 -157 oder per E-Mail an [neuwald@bsnw.de](mailto:neuwald@bsnw.de).

## Freiwilligendienst im Ausland für Menschen mit Behinderung

bezev – Behinderung und Entwicklungszusammenarbeit e.V. mit Sitz in Essen engagiert sich seit 1995 weltweit für Menschen mit Behinderung. Neben Auslandsprojekten und Lobbyarbeit ist der internationale Freiwilligendienst „weltwärts“ einer der wichtigsten Bereiche, in dem sich bezev für die Inklusion stark macht. Der gemeinnützige Verein ist als weltwärts-Entsendeorganisation vom Bundesministerium für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung aner-

kannt. Im Rahmen des Freiwilligendienstes arbeiten junge Menschen im Alter zwischen 18 und 28 Jahren für sechs bis zwölf Monate in einem Projekt in Afrika, Asien, Lateinamerika oder Osteuropa mit. Sie können sich unter anderem in den Bereichen Bildung, Gesundheit, Landwirtschaft, Umweltschutz, Menschenrechte oder Sport engagieren. Für kommendes Jahr sind noch Plätze für junge Menschen mit und ohne Behinderung frei. bezev vermittelt Interes-

senten in die passenden Einsatzstellen, bereitet sie auf ihren Einsatz vor und betreut sie pädagogisch während des Freiwilligendienstes. Auch beim Bedarf an persönlicher Assistenz sucht bezev Lösungen. Eine erste Bewerbungsfrist für den Sommer 2013 ist der 30. September 2012.

Weitere Infos gibt es unter [www.inklusivefreiwilligendienst.de](http://www.inklusivefreiwilligendienst.de) oder unter Tel.: 0201/1788963 (Pegah Edalatian), E-Mail: [freiwilligendienst@bezev.de](mailto:freiwilligendienst@bezev.de).

## „Lesestart – drei Meilensteine für das Lesen“

„Lesestart – Drei Meilensteine für das Lesen“ ist ein Programm zur Sprach- und Leseförderung, das schon früh ansetzt: Bereits Eltern von einjährigen Kindern erhalten Lesestart-Sets, wenn sie mit ihren Kleinen zur Vorsorgeuntersuchung zu Kinderarzt oder -ärztin gehen. Hintergrund ist die Erkenntnis, dass Kinder, die mit Büchern und Geschichten aufwachsen, besser lernen und lesen und mehr Spaß daran haben. Das ist eine wichtige Voraussetzung für gute Bildungs-

chancen. Auch der Paritätische Gesamtverband unterstützt die Aktion der Stiftung Lesen, die vom Bundesministerium für Bildung und Forschung mit 26 Millionen Euro finanziert wird und 2011 startete. Innerhalb von acht Jahren werden rund 4,5 Millionen Lesestart-Sets an Kinder von einem Jahr bis zum Schulstartalter verschenkt. Die Sets enthalten neben Büchern wertvolle Tipps für die Eltern rund ums Thema Vorlesen. Passend dazu gibt es auf lokaler Ebene viele Lesestart-Aktionen und -Veranstaltungen.

Mitgliedsorganisationen des Paritätischen können die Aktion unter anderem durch die gezielte Ansprache von Familien insbesondere in strukturschwachen und benachteiligten Gebie-



Foto: Stiftung Lesen

ten unterstützen und dazu beitragen, die Kampagne bekannter zu machen. Nähere Informationen zu Deutschlands größtem Programm zur frühkindlichen Leseförderung erhalten Interessierte auf der Internetseite [www.lesestart.de](http://www.lesestart.de).



## Prominente lesen vor: „Mehr vom Leben“

Marietta Slomka und Anne Will sind ebenso dabei wie Annette Frier, Maite Kelly und Wolfgang Niedecken: Mehr als 40 Prominente haben unentgeltlich das Hörbuchprojekt „Mehr vom Leben“ unterstützt. In dessen Rahmen sind 80 Texte von Autorinnen und Autoren mit Behinderung zu hören. Sie entstanden im Zuge eines gemeinsamen Projekts des Bundesverbands für körper- und mehrfachbehinderte Menschen e.V. und der Aktion Mensch mit dem Titel „Frauen sind anders – Männer auch!“. Dabei berichten Frauen und Männer mit Behinderung von ihren Träumen und Ängsten, ihren Hobbies, Arbeit, Freundschaft und Liebe und dem, was sie – oft mit viel Mut und Energie – in ihrem Leben geschafft haben. Das Hörbuch ist für 14,95 Euro erhältlich beim Balance-Verlag. Auf dessen Homepage [www.balance-verlag.de](http://www.balance-verlag.de) gibt es auch Hörproben sowie die Möglichkeit, gratis ein barrierefreies Booklet des Hörbuchs herunterzuladen.

## Ratgeber in leichter Sprache: „Ich sage NEIN!“

„Ich sage NEIN! Bei sexueller Gewalt“. Unter diesem Titel hat Violetta, die Beratungsstelle gegen sexuelle Gewalt an Frauen und Mädchen e.V. im Landkreis Lüchow-Dannenberg, einen Ratgeber in leichter Sprache herausgebracht. Kurze, klare Texte und Illustrationen vermitteln Frauen und Mädchen mit Lernschwierigkeiten eine Vielzahl wichtiger Informationen rund ums Thema sexuelle Gewalt: wo sie anfängt, wie Betroffene sich dagegen wehren können, wo sie Rat und Hilfe finden. Die Broschüre ist für einen Euro plus Versandkosten erhältlich bei Violetta, Tel.: 058161/4626, Fax: 5861/979985, E-Mail: [violetta-dannenberg@t-online.de](mailto:violetta-dannenberg@t-online.de). ([www.violetta-dannenberg.de](http://www.violetta-dannenberg.de))



## Absolut barrierefrei: Filmfestival der Aktion Mensch

Unter dem Titel „überall dabei“ startet am 20. September 2012 in Berlin, Potsdam und Weimar das fünfte Filmfestival der Aktion Mensch. Bis zum 8. Mai 2013 werden in 40 Städten in ganz Deutschland sechs ausgewählte Spiel- und Dokumentarfilme zur Inklusion von Menschen mit Behinderung gezeigt. Das Besondere: Das Festival ist völlig barrierefrei. Und zwar nicht nur im Hinblick auf bauliche Gegebenheiten: Für sehbehinderte Menschen gibt es zu den Filmen Audiodeskriptionen, für Menschen mit einer Hörbehinderung Untertitel und eine spezielle Tonspur für schwerhörige Menschen. Bei den an die Filmvorführungen anschließenden Diskussionen sind Gebärdensprachdolmetscher/-innen im Einsatz.

Zu sehen sind sechs internationale Dokumentar- und Spielfilme. In „Blind“ etwa wird eine durch einen Unfall erblindete ehemalige Polizeischülerin Zeugin eines Mords und macht sich auf die Jagd nach dem Killer. Die Dokumentation „Mensch 2.0“ des Kult-Regisseurs Alexander Kluge geht der Frage nach, inwieweit Roboter als Ebenbild des Menschen, als Hilfe im Alltag oder gar als neuer Körper betrachtet werden können. Hier ist der Paritätische Medienpartner. Weitere Infos zum Festival, an dem sich rund 1.000 lokale und überregionale Kooperationspartner beteiligen, gibt es auf [www.aktion-mensch.de/festival](http://www.aktion-mensch.de/festival).

## 50 Jahre nach der Sturmflut: „Hilfe, die noch heute wirkt“

Im Februar 1962 wurde die deutsche Nordseeküste von einer schweren Sturmflut heimgesucht. Mehr als 300 Menschen starben, Tausende wurden obdachlos. Besonders betroffen war Hamburg. Die damals gegründete Flutopfer-Stiftung von 1962 erinnert nun in einer 40-seitigen Broschüre an die Flutkatastrophe, die folgende weltweite Solidarität und die Gründung der Stiftung. Dabei kommen auch Hinterbliebene von Flutopfern und Zeugen der Flut zu Wort, die bis heute von der Ar-

beit der Stiftung profitieren. In vier Wohnanlagen, die ursprünglich als Ersatz für durch die Flut zerstörten Wohnraum gebaut wurden, leben heute ältere Menschen mit geringem Einkommen.

Die Broschüre mit dem Titel „Hilfe, die bis heute wirkt“ kann gratis bestellt werden unter der Telefonnummer 040/2271010 oder per E-Mail an [info.hv@alida.de](mailto:info.hv@alida.de). Auch ein Download von der Website [www.alida.de](http://www.alida.de) (Rubrik Aktuelles) ist möglich.

## Paritätischer Hessen: Internetangebot zur Prävention sexualisierter Gewalt

Nach Veröffentlichung der Arbeitshilfe „Schutz vor sexualisierter Gewalt in Diensten und Einrichtungen“ möchte der Paritätische Landesverband Hessen nun mit einem speziellen Internet-Angebot einen weiteren Beitrag zur Prävention und Intervention von sexualisierter Gewalt in Institutionen leisten. Menschen, die Unterstützung suchen, können auf [www.paritaet-hessen.org](http://www.paritaet-hessen.org) unter „Präventi-

on sexualisierter Gewalt“ die über eine Landkarte verlinkten Beratungsstellen – beispielsweise von Wildwasser, pro familia und Deutschem Kinderschutzbund – in ihrer Region finden. Über die Suchfunktion wird es Betroffenen sowie Führungs- und Fachkräften aus Institutionen ermöglicht, schnell mit der nächstgelegenen Beratungsstelle Kontakt aufzunehmen, etwa um mit professioneller Unter-

stützung die Vermutung eines sexuellen Missbrauchs im institutionellen Kontext abzuklären oder ein persönliches Beratungsgespräch zu vereinbaren. Das Portal soll darüber hinaus zur Vernetzung der vielfältigen Angebote und des profunden Fachwissens der Mitgliedsorganisationen im Bereich der Bekämpfung sexueller Gewalt innerhalb und außerhalb von Institutionen beitragen.

# Knüller Jonas wird „äwaxn“

Ein junger Mann mit Down-Syndrom und seine Mutter geben Einblick in ihr Leben

Jonas Zachmann hat das Down-Syndrom, das „Daun-Zitron“, wie er sagt. Zwei Bücher hat seine Mutter Doro über das Leben mit ihm geschrieben: „Bin Knüller. Herz an Herz mit Jonas“ und „Knüller Jonas wird erwachsen“. Als Doro Zachmann im Frühjahr 2010 mal wieder zu einer Lesung geht, steht für Jonas fest: „das näxe Buch“ schreibt er. „Kein Pobläm“. Und wenn Jonas mit seinem unerschütterlichen Optimismus sich etwas in den Kopf gesetzt hat, lässt er nicht locker. Nun liegt es vor: das Gemeinschaftswerk von Jonas und Doro Zachmann: „Ich mit ohne Mama“.

## Selbstzweifel und Zukunftspläne

Pubertät und Erwachsenwerden stehen im Mittelpunkt: Eigensinn und Abgrenzung, das erste Verliebtsein und berufliche Zukunftspläne, aber auch Selbstzweifel – jede Menge Stoff für 336 Seiten voller Anekdoten, mit denen Jonas und seine Mutter einen offenen Einblick in das Leben ihrer Familie gewähren, zu der drei Schwestern, Vater Wolfgang, Großeltern, Hund Gina und Kater Luna sowie ein paar Hühner gehören. Und halt ein Chromosom zu viel. Das macht es Jonas manchmal nicht leicht. Er hat einen

Herzfehler und musste schon mehrfach operiert werden. Und es stinkt ihm, wenn Fremde ihn anlotzen. Was nicht heißt, dass er grundsätzlich nicht gerne im Mittelpunkt steht. Denn eigentlich findet sich Jonas ganz in Ordnung so wie er ist: fröhlich und voller ansteckendem Optimismus. Doch zwei Jahre lang ist davon nur wenig zu spüren. Die heiße Phase der Pubertät hat ihn voll erwischt. Jonas kann sich selbst plötzlich nicht mehr leiden. Hat er früher so manches Problem mit „machs nix“ einfach abgehakt, findet er das Leben jetzt nur „plöt“, die Schule öde und seine Eltern oft doof. „Äwaxn“ werden ist eine ziemliche Herausforderung. Für Jonas und für seine Eltern. Wie sie gemeinsam diese Zeit meistern, davon erzählen Mutter und Sohn sehr unterhaltsam in abwechselnden Passagen. Und zwar so authentisch, dass sich bei manch einem/r nach der Lektüre fast das Gefühl einstellen könnte, den jungen Mann selbst zu kennen.

## „Du Seggetähin, ich Chef“

Jonas hat seine Texte zum großen Teil seiner Mutter diktiert „Du Seggetähin, ich Chef“ oder aber handschriftliche Notizen verfasst, die für das Buch einge-



scannt und von seiner Mutter hier und da ergänzt oder erläutert werden. Denn Jonas hat für manches seine eigenen Begriffe, so wie der junge Mann mit einer großen Leidenschaft für Kino und gutes Essen auch ein spezielles Lieblingsgericht hat. „Spanische Eier“. Das Rezept dafür verrät er in:

„Ich mit ohne Mama“, 336 S., ISBN: 978-3-7751-5372-0, 16,95 Euro. UB

## Impressum



Magazin des PARITÄTISCHEN  
ISSN-1866-1718  
Telefon: 0 30/2 46 36-0 · Fax: -110  
Internet: www.der-paritaetische.de  
E-Mail: nachrichten@paritaet.org  
Verantwortlich: Dr. Ulrich Schneider

Redaktion:  
Ulrike Bauer (UB), Tel.: 0172/6585424  
Martin Wißkirchen, Tel.: 030/24636-311  
Titelbilder: Corinna Willführ (2), Bernd Schüler, picture alliance/ZB

Verantwortlich für die Landesseiten:  
Berlin: Rita Schmid, Tel.: 030/86 00 1-0  
Brandenburg: Irene Dause  
Tel.: 0331/28497-0  
Bremen: Anke Teebken, Tel.: 0421/79199-0  
Hessen: Günter Woltering

Tel.: 069/95526220  
Mecklenburg-Vorpommern:  
Christina Hömke, Tel.: 0385/59221-0  
Sachsen: Beate Hennig, Tel.: 0351/4916612  
Thüringen: Stefan Werner,  
Tel.: 036202/26-231.

Für Aufsätze und Berichte, die mit dem Namen des Verfassers/der Verfasserin gekennzeichnet sind, trägt diese/r die Verantwortung. Die Redaktion behält sich Kürzungen von Leserbriefen vor. Nachdruck nur mit Genehmigung der Schriftleitung.  
Redaktionsschluss: 6 Wochen vor Erscheinen.  
Erscheinungsweise: 6 x pro Jahr

Anschrift von Herausgeber, Redaktion, Anzeigenverwaltung und Vertrieb:  
Der Paritätische – Gesamtverband,  
Oranienburger Straße 13-14, 10178 Berlin  
Bankverbindung:  
Bank für Sozialwirtschaft, Mainz,  
Kto-Nr. 70 39 500 (BLZ 550 205 00)

Druck: Henrich Druck + Medien GmbH,  
Schwanheimer Straße 110,  
60528 Frankfurt am Main

ClimatePartner<sup>®</sup>  
klimaneutral

Druck | ID: 10047-1206-1002



# EIN KLEINER HELFER FÜR GROSSE HELFER.



## Der up! für Pflegedienste.

Wer unterwegs ist, um zu helfen, stellt größte Ansprüche an sein Auto. Der neue up! 4-Türer<sup>1</sup> erfüllt sie alle: mit dem größten Innenraum seiner Klasse, komfortablen Sitzen und höchsten Sicherheitsstandards. Und dank der sparsamen Motoren ist er auch an der Tankstelle eine echte Entlastung. Mehr Informationen erhalten Sie bei Ihrem Volkswagen Partner.



**Das Auto.**

<sup>1</sup> Kraftstoffverbrauch des up! in l/100 km: kombiniert 4,7–4,1, CO<sub>2</sub>-Emissionen in g/km: kombiniert 108–96. Abbildung zeigt Sonderausstattung gegen Mehrpreis.