

HOHBERGHAUS-INFO

Nr. 2/2009, 10. Jahrgang

Evangelisches Hohberghaus Bretten

Dezember 2009

Wohngruppen, Verselbstständigungsgruppen, Betreutes Wohnen, Erziehungsstellen, Tagesgruppen, Intensive Sozialpädagogische Einzelbetreuung, Sozialpädagogische Familienhilfe, Schule für Erziehungshilfe, Berufsausbildung, Soziale Gruppenarbeit, Erziehungsbeistandschaften, Erziehungsberatungsstelle, Generationen Wohnen, Bistro Gritzner, Kinderhaus

INHALT:

	Seiten
– Bistro Gritzner	1–12
– Weihnachtsbrief	2
– Gesundes Kochen	3
– Menschen mit Behinderungen	4, 5+11
– Schulseelsorge	12
– Trainingsraum	14
– Freizeiten	15-19
– Lesepatenschaften	20
– Internationaler Austausch	23
– Spenden	23

Die nächste
**HOHBERGHAUS-
INFO** erscheint
im Juli 2010

„Willkommen im Bistro Gritzner“

Gut, günstig und schnell essen, in angenehmer Atmosphäre und bei freundlicher Bedienung - und gleichzeitig etwas zur Integration von Menschen mit Behinderungen und sozial benachteiligten Jugendlichen tun? Das klingt nach der Quadratur des Kreises. Und doch scheint dieses Experiment im „Bistro Gritzner“ in Durlach zu gelingen.

Das Bistro Gritzner ist ein integratives Beschäftigungsprojekt vom Martinshaus Berghausen und vom Evangelischen Hohberghaus Bretten. Neben einem festen Team von Fachkräften bietet das Bistro Arbeitsplätze für Menschen mit Behinderung und für benachteiligte Jugendliche in der Gastronomie an. Ziel ist es, die Fähigkeiten jedes einzelnen Mitarbeiters zu erkennen und diese Potentiale zu fördern und zu stärken.

Das gesamte Gritzner Zentrum, in dem sich das Bistro befindet, ist ein Mehrgenerationen Wohnzentrum mit Kindertagesstätte, Studentenwohnheim, Betreutem Wohnen für Senioren, Jungem Wohnen für Familien und verschiedenen Gewerbeeinheiten. Dieses vielfältige Konzept wurde bei der Einrichtung des Bistros berücksichtigt. Es gibt eine Familienecke, wo schon mal ein Kinderwagen geparkt werden kann und wo ein niedriger Thekentisch für die Kinder steht. In der Singleecke kann

man schnell mal einen Cappuccino trinken und im Hauptgasträum können Tische flexibel gestellt werden, so dass auch mal eine Gruppe Platz findet. Und bei schönem Wetter bietet der Außenbereich Sitzplätze unterm Sonnenschirm

tück werden dabei ausschließlich im Hohberghaus in der Großküche und im Ausbildungsbereich selbst hergestellt, immer der Saison entsprechend. Der täglich wechselnde Mittagstisch beinhaltet zwei An-



an. Das Speisenangebot umfasst leckere Frühstücksvariationen und natürlich die Möglichkeit, Frühstück „to go“ einzukaufen. Die Marmeladen für das Frühs-

gebote. Alles wird frisch zubereitet und das Schnitzel wird noch selbst paniert, die Spätzle frisch gepresst und der Salat von Hand geputzt. Bei der Auswahl der Gerichte

Badischer Landesverein
für Innere Mission



Impressum: Evangelisches Hohberghaus Bretten, Pforzheimer Straße 113, 75015 Bretten
Tel: 07252 587-0, Fax: 587 200, www.hohberghaus.de, Gesamtleitung: Jochen Röckle
Redaktion: Gunter Hauser, Tel: 07252 587119, e-Mail: projekte@hohberghaus.de
Spendenkonto: 05 000 196, BLZ 663 500 36, Sparkasse Kraichgau

Weihnachtsbrief..

Liebe Leserinnen und Leser, liebe Freundinnen und Freunde unseres Hauses, liebe Ehemalige, liebe Eltern, und wieder ist es soweit, dass ich Sie mit dem Weihnachtsbrief aus dem Hohberghaus und der zweiundzwanzigsten Ausgabe unserer Hohberghaus-Info herzlich grüßen darf. Der Schwerpunkt dieser Ausgabe der Hohberghaus-Info ist etwas „Besonderes“, ein ganz neues Arbeitsfeld, das „Bistro Gritzner“. Das „Bistro Gritzner“ ist ein integratives Beschäftigungsprojekt vom Martinshaus Berghausen und dem Hohberghaus. Und das ist wirklich etwas „Besonderes“. Vor zwei Jahren hat sich das 'Bistroteam' zum ersten Mal getroffen und überlegt, wie man ein Bistro betreiben könnte, in dem Menschen mit Behinderungen aus dem Martinshaus mit Auszubildenden aus dem Bereich der Hauswirtschaft im Hohberghaus sowie mit Fachkräften aus der Gastronomie zusammenarbeiten. Viele Pläne wurden geschmiedet, vieles verworfen bis es dann schließlich soweit war, dass am 06.07.2009 das Bistro offiziell eröffnet werden konnte. Stellvertretend für das 'Bistroteam' möchte ich Frau Angela von Staden hervorheben, der es als verantwortlicher Leiterin des Bistros gelungen ist, ein besonderes 'Bistro Gritzner-Flair' zu zaubern. Von der Ausstattung bis hin zu den Accessoires ist alles liebevoll bedacht und ausgesucht.

Und vom Essen müssen Sie sich schon selbst verwöhnen lassen. Das „Bistro Gritzner“ ist fast schon nach wenigen Monaten zum Aushängeschild des Badischen Landesvereins geworden. Das finde ich toll, wenn sich Einrichtungen zusammen auf den Weg machen, etwas Neues zu wagen.

Danke an alle, die uns auch bei unserer Alltagsarbeit unterstützen, die einfach an uns denken, uns im Gebet begleiten oder uns nützliche Sachen vorbeibringen

oder uns Geld überweisen. Danke für alle aufmunternden Worte, für kritisches Nachfragen und alle Unterstützung. Wir brauchen Sie, auch im neuen Jahr. Wir haben noch viel vor.

Am 10.07.2009 war die offizielle Einweihung der Schule Enzberg mit vielen Gästen. Im neuen Schuljahr 2009/2010 werden bald 50 Schülerinnen und Schüler die Schule in Enzberg besuchen.

Seit Anfang Oktober springen auch kleine Kindergartenkinder auf dem Gelände des Hohberghauses herum. Aufgrund der vielen Nachfragen wurde die zweite Übergangsgruppe für das Kinderhaus im Haus 7 einquartiert, dass seit dem Sommer grundlegend saniert ist und nun in einem warmen Gelb strahlt. Toll, wie das alt-ehrwürdige „Eschehaus“ in seinen alten Strukturen und Formen erhalten werden konnte. Es war dringend notwendig, dass Dach, Fassade und Fenster des 105 Jahre alten Hauses, saniert werden konnten. Aber es ist auch ein großer finanzieller Kraftakt, der hier gestemmt werden muss.

Am 16.10.2009 haben wir das zehnjährige Jubiläum der Tagesgruppen in Königsbach gefeiert. Wie bei der Eröffnungsfeier vor zehn Jahren hat es geregnet, aber das hat niemanden abgehalten. Die Kinder und MitarbeiterInnen haben ein tolles Programm zusammengestellt, und stolz können wir auch hier auf zehn erfolgreiche Jahre zurückblicken.

Ja, es gibt immer wieder Anlass zum Danken. Ich möchte allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter danken, die nun schon viele Jahre so wertvolle und tolle Arbeit im Hohberghaus leisten. Danke für alle Arbeit, die sich im Hintergrund abspielt, die fast niemand sieht und die dennoch getan werden muss. Danke für den langen Atem, den Sie immer wieder beweisen und den man immer wieder haben muss.

Mit dem Projekt der Schulseelsorge wollen wir die Kinder und Jugendlichen in den verschiedenen Hilfeformen besonders ins



Blickfeld bekommen. Kinder und Jugendliche, die sich schwer tun, eine Zukunftsperspektive für sich zu finden, sollen Antworten erhalten, die sich nicht nur an Regeln orientieren oder Fehlverhalten maßregeln. Kinder und Jugendliche brauchen uns als Gesprächspartner, brauchen unser Vertrauen und immer wieder ein Beziehungsangebot. Große Worte, ich weiß. Das sehe ich aber als Herausforderung für das neue Jahr. Für Kinder und Jugendliche, die zum Teil Angst vor der Zukunft haben, verlässliche, professionelle und persönliche Beziehungen anzubieten und zu gestalten. Darauf warten und hoffen derzeit über 350 Kinder und Jugendliche, die in unterschiedlichen Hilfeformen betreut werden.

Für diese Aufgabe passt auch die Jahreslosung 2010: „*Euer Herz erschrecke nicht! Glaub an Gott und glaubt an mich.*“ Das sind Worte von Jesus kurze Zeit vor seiner Gefangennahme. Sie zeugen von Zuversicht, Stärke und Trost. Und das brauchen wir heute auch.

Wie schon gesagt, wir haben noch viel vor. Im Januar soll das Kinderhaus mit zwei Kinderkrippen und zwei Kindergartengruppen eröffnet werden. Wir freuen uns darauf.

Aber jetzt kommt erst mal Weihnachten. Und deshalb wünsche ich Ihnen eine frohe und gesegnete Adventszeit, ein fröhliches Weihnachten und da wo Sie sind einen gesegneten Start in das neue Jahr 2010,

Ihr

Jochen Röckle
Gesamtleiter

(Fortsetzung von Seite 1)

achtet die spanische Köchin Josefa Fernandez-Zafra besonders auf Qualität und auf Abwechslung. Beim Einkauf der Lebensmittel werden Lieferanten in Durlach beauftragt und die aktuelle Speisekarte findet man im Internet - einfach „googeln“ nach Bistro Gritzner.

Bistro
GRITZNER

Im Bistro arbeiten derzeit 15 Mitarbeiter/-innen, sieben Fachkräfte und acht Mitarbeiter mit Behinderung. Alle Mitarbeiter mit Behinderung wurden über das Integrationsamt vermittelt. Sie mussten zunächst ein Praktikum machen, um auszuprobieren, ob sie in der Gastronomie arbeiten können und in welchem Bereich ihre Stärken liegen. Da ist es schon vorgekommen, dass eine junge Mitarbeiterin unbedingt in der Küche arbeiten wollte, nach dem Praktikum aber festgestellt hat, dass der Servicebereich das Richtige ist.

Die Mitarbeiter mit Behinderung arbeiten im Durchschnitt 20 Stunden in der Woche und sind abwechselnd im Früh- oder Spätdienst eingeteilt. Ab 2010 werden auch Auszubildende der Hauswirtschaft aus dem Hohberghaus im Bistro arbeiten. Die Ausbildungsinhalte Service, Dienstleistungsangebote, Kundenorientierung und Marketing können dann dort vermittelt werden.

**Das Bistro Gritzner findet man
An der Raumfabrik 6 in Karlsruhe-Durlach.**

**Die Öffnungszeiten sind:
Montag-Freitag 7:30 - 18 h
und Samstag 8 - 17 Uhr.**

AvS/gh

Gesunde Küche

In der heutigen Zeit des Fast-Foods und der Fertigprodukte wird eine gesunde und bewusste

gastronomie immer wieder Fertigprodukte vor, die für viel Geld an den Gast weiter-



Ernährung immer bedeutsamer. Viele Medien und die Krankenkassen berichten darüber, wie wichtig es ist, sich gesund zu ernähren. Gerade in der Gastronomie ist es grundlegend, auf gesundes Kochen zu achten.

Wir treffen tagtäglich auf Gäste, die möglicherweise Allergiker oder Diabetiker sind oder andere gesundheitliche Probleme haben, und die daher auf eine entsprechende Ernährung angewiesen sind. Zu den bekannteren Allergien zählen Unverträglichkeiten gegenüber Zusatzstoffen in Lebensmitteln, Weißmehl, Knoblauch, Pilzen, Laktose, Zitrusfrüchten oder Nüssen.

Wir sind sehr darum bemüht, unsere Produkte sorgfältig auszusuchen und darauf zu achten, keine künstlichen oder unverträglichen Zusatzstoffe wie Glutamate zu verwenden, die z.B. in vielen Gemüsebrühen enthalten sind. Die besten Gewürze sind die naturblassenen. Daher verwenden wir im Bistro Gritzner frische Kräuter, die wir, wie all unsere sonstigen Waren, von Lieferanten unseres Vertrauens beziehen. Wir bereiten all unsere Speisen immer frisch zu und können somit eine gesunde und verträgliche Kost anbieten.

Leider findet man in der System-

gegeben werden. In solchen Produkten trifft man viele der Zusatzstoffe an, die für Allergiker oder Diabetiker zusätzliche gesundheitliche Gefahren bergen. Auch gesunde Menschen können auf Dauer in Mitleidenschaft gezogen werden, weil evtl. plötzlich allergische Reaktionen auftreten.

Gesundes Kochen muss nicht teuer sein und man braucht nicht viel, um eine gesunde Mahlzeit auf den Tisch zu zaubern. Wir kochen im Bistro Gritzner wie bei Müttern und Großmüttern, nämlich gesund und hausgemacht und bevorzugt mit Kräutern und Gewürzen der Natur.

Für gesundes Kochen in der Gastronomie ist es wichtig, sich ständig auf dem Laufenden zu halten, welche Inhaltsstoffe in neuen Produkten enthalten sind und ob ich diese meinen Gästen anbieten kann. Wer wie wir auf gesunde Ernährung achtet, kann auf all diese Zauberpulverchen verzichten und bemüht sich darum, alle Gerichte so natürlich wie möglich zuzubereiten.

Josefa Fernandez-Zafra, Köchin

Gemeinsames Arbeiten

Der Bereich Gastronomie ist für die Menschen mit Behinderungen im Bistro Gritzner Neuland. Die einzelnen Arbeitsabläufe müssen von Grund auf eingeübt werden. Wichtig dabei ist eine klare und kontinuierliche Anleitung, die möglichst nur eine Arbeitsabfolge beinhaltet. Mehrere Arbeitsaufträge gleichzeitig führen häufig zu Missverständnissen, wodurch wiederum Fehler entstehen können.

Durch die verschiedenen Behinderungen sind bei diesen Menschen in unterschiedlichen Bereichen Einschränkungen vorhanden. Daher ist es von großer Bedeutung, im Arbeitsalltag Routinen zu erarbeiten. Diese Routinen können durch eine klare, sich immer wiederholende Anleitung erlangt werden.

Der Einsatz von Lob und Anerkennung zur Stärkung des Selbstwertgefühls und zur Steigerung der Motivation ist ein elementarer Bestandteil der Anleitung. Des Weiteren ist eine konstruktive Kritik unumgänglich, um Fehler im Arbeitsablauf zu vermeiden und um eine Persönlichkeitsentwicklung zu ermöglichen.

Herrscht eine angenehme Arbeitsatmosphäre, die von gegenseitiger Wertschätzung geprägt ist, können sich die Menschen mit Behinderungen mit all ihren Fähigkeiten, in den Arbeitsalltag einbringen, und sie werden dann durch ihre individuelle Persönlichkeit zur großen Bereicherung im gesamten Team.

Ihre meist offene und direkte Art, sich über positive wie negative Erlebnisse und Gefühle zu äußern, wird von vielen Mitarbeiter/-innen im Bereich der Behindertenhilfe geschätzt. Die Menschen mit Behinderungen des Bistroteams arbeiten mit viel Freude und Begeisterung in den verschiedenen Arbeitsbereichen und sind voll in das Team integriert. Das Bistro wird durch sie lebendig und strahlt eine besondere Atmosphäre aus.

K-H.Förg, Martinshaus Berghausen



Integrationsfachdienste

Integrationsfachdienste (IFD) sind ambulante, professionelle Dienstleister zur Teilhabe schwerbehinderter Menschen am Arbeitsleben. IFD unterstützen behinderte Arbeitnehmer bei der Aufnahme, Ausübung und Sicherung einer möglichst dauerhaften Beschäftigung auf dem allgemeinen Arbeitsmarkt. Die Dienste sind notwendig, wenn die berufliche Eingliederung von Menschen mit Behinderungen auf besondere Schwierigkeiten stößt und mit einem besonderen Unterstützungsbedarf verbunden ist. IFD verstehen sich als vernetzte, flexible und regionale Serviceeinrichtungen zur passgenauen Vermittlung in Arbeitsverhältnisse und zur Stabilisierung von Arbeitsverhältnissen. Im Mittelpunkt ihrer Tätigkeit steht deshalb die persönliche und zuverlässige Beratung und Unterstützung von Arbeitssuchenden, Ar-

beitnehmern und Arbeitgebern. Gesetzliche Grundlage für IFD ist das Sozialgesetzbuch IX, basierend auf dem ehemaligen Schwerbehindertenrecht.

Der IFD Karlsruhe unterstützt das Bistro Gritzner bei der Auswahl geeigneter und motivierter Mitarbeiter mit unterschiedlichen Behinderungen und begleitet diese in enger Zusammenarbeit mit den Führungskräften vor Ort. Die Arbeit im Bistro Gritzner wurde in der Praxis erprobt und eingeübt. Auch jetzt noch besteht ein enger Austausch zwischen IFD, den Mitarbeitern mit Behinderung und den Verantwortlichen des Bistros, um gute und dauerhafte Arbeitsverhältnisse sicherzustellen. Neben der direkten Arbeit mit den Menschen mit Behinderung klärt und koordiniert der IFD die erforderlichen Verwaltungsabläufe.

Fabienne Beringer, IFD Fachberaterin

„Wenn ich diese Behinderung nicht hätte, dann ...



...wäre ich vielleicht Bäcker geworden.“

Herr Heck, seit wann arbeiten Sie im Gritzner-Bistro?

Rolf-Dieter Heck: Seit Juni, seit dem Das Bistro geöffnet hat. Da musste erst mal alles geputzt werden, bevor es losgehen konnte.

Ich bin ja zu fünfzig Prozent behindert. Als Kind bin ich beim Fußballspielen in einen ungesicherten Kellerschacht gefallen und habe dabei einen doppelten Schädelbasisbruch und eine Rücken- und Beckenverletzung erlitten. Da bleibt halt was zurück. Ich bin gehbehindert und kann nicht alles heben. Und ich gehe etwas komisch, da lachen mich die Kinder manchmal aus. Das ist dann schwer zu ertragen, da rege ich mich auf und muss mich zusammenreißen.

Was sind ihre Aufgaben?

Ich spüle das Geschirr und hole Lebensmittel aus dem Lager. Ich halte die Küche sauber und mache alles,

was sonst noch gebraucht wird.

Wo haben Sie vorher gearbeitet?

Heck: Ich habe schon in verschiedenen Bäckereien gearbeitet und in anderen Gastronomiebetrieben in Karlsruhe. Aber es ist schwer, eine Stelle zu finden, wenn man eine Behinderung hat. Ich kann halt nicht alles machen, und meist nehmen die Betriebe dann doch lieber einen anderen. Und nach den Vorstellungsterminen bekommt man nicht einmal einen Anruf zur Absage. Ich hab schon Glück gehabt, dass ich das hier gefunden habe. Hier bin ich

zufrieden. Stress ist überall. Manche Tage ist viel los, an anderen kann man mehr vorbereiten.

Es gefällt Ihnen also im Bistro?

Das Essen ist sehr gut hier, unsere Köchin macht das gut, mir schmeckt es auch selbst hier. Wenn ich nicht behindert wäre, hätte ich Bäcker gelernt und hätte mich selbstständig gemacht. Dann hätte ich vielleicht auch mal so ein Bistro aufgemacht. Aber das ist ja auch sehr viel Arbeit, das alles zu leiten und im Blick zu haben.

Dann ist das ja fast schon ein Traumjob hier für Sie?

Heck: Ja, Ich habe auch schon mal nachts geträumt, das wäre *mein* Bistro, aber dann bin ich aufgewacht und... (lacht)

Wie ist das Arbeitsklima für Sie?

Mit den Kolleginnen verstehe ich mich gut und auch mit der Chefin. In der Küche ist es ein bisschen eng, da kann man sich nicht aus dem Weg gehen, da muss man miteinander klar kommen. Wir machen so manche Späße, das ist gut.

Sie wohnen auch in Durlach?

Heck: Ja, grad fünf Minuten von hier. Ich wohne mit meiner Mutter zusammen. Mein Vater ist schon lange tot, er ist mit 44 Jahren gestorben. Und mit dem Geld ist es bei uns ein wenig eng. Ich arbeite 25 Stunden, und da kommt halt nicht so viel dabei raus. Wenn ich in Rente gehe - ich habe noch zehn Jahre zu arbeiten - dann bekomme ich grad mal 500 Euro. Das ist nicht viel, wenn man 48 Jahre gearbeitet hat. gh



GASTronomie, oder der Kunde ist König

Und das nicht erst wenn er im Lokal sitzt. Denn schon Personen, die daran vorbei laufen und freundlich begrüßt werden, erinnern sich daran.

Die Kundin und der Kunde sind die wichtigsten Personen in einem Lokal. Doch das nicht erst, wenn sie Platz genommen haben.

Beim Besuch im Bistro soll es nicht nur um das Essen gehen, im Fokus stehen ebenfalls Kommunikation und Emotion. Der erste Eindruck entscheidet! Wird der Kunde begrüßt, ist man ihm behilflich oder wird ihm ein Lächeln geschenkt?

Mit einer netten Begrüßung, dem Türe öffnen oder die Jacke abnehmen und an die Garderobe hängen, fängt der Kundenservice an und endet erst bei der freundlichen Verabschiedung.

Dazwischen gibt es viel zu beachten. Man versucht dem König jeden Wunsch von den Augen abzulesen – ganz soweit sind wir bei unseren Gästen noch nicht, aber wir wollen die



Wünsche, die der Gast äußert, beachten und erfüllen.

Rahel Gramlich, Service .

Was Gäste meinen:

Ins Gritzner-Bistro kommen verschiedene Gäste: Geschäftsleute und Bedienstete der Unternehmen im Gritzner Zentrum kommen vor allem zum Mittagstisch. Bewohner des Senioren-Wohnens im

Gritzner Zentrum kommen alleine oder mit ihren Besuchern zum Kaffee. Entsprechend der Freundlichkeit und der Atmosphäre ist die Zufriedenheit hoch.

Ein Tisch mit älteren Damen wusste nicht, dass in diesem Bistro auch Menschen mit Behinderungen arbeiten. Aber sie finden es „sehr schön hier“ und „das Essen schmeckt sehr gut“. Bedienstete der Raumfabrik kommen, weil sie finden: „das Essen ist gut und die Preise sind ok“. Auf die Frage nach dem Bewusstsein, dass hier Behinderte arbeiten, kommen Statements von: „ja, das spielt keine Rolle“ bis „das finde ich richtig gut“.

Es gibt auch schon Stammgäste, die namentlich bekannt sind und mit denen die Leiterin des Bistros auch schon ein Schwätzchen hält. Das Kuchenbuffet ist beliebt für seine frischen Kuchen aus eigener Herstellung und nicht wenige Gäste kommen nur mal schnell zum Kuchen holen.

gh



„Ich habe hier das große Los gezogen!“

Ich habe hier das große Los gezogen! Nach vierzig Jahren Selbstständigkeit als Gastwirt habe ich es als Rentner nicht lange ausgehalten. Mir fehlten die Leute.

Und nach der Annonce in der Zeitung für das Bistro Gritzner fand ich schon das Erstgespräch sehr gut. Ich bin hier sehr glücklich und fühle mich wohl. Wir haben eine tolle Atmosphäre.

Natürlich waren wir am Anfang etwas nervös, wie das alles wird. Aber inzwischen haben wir alles gut im Griff. Ich arbeite auf 400 Euro Basis und bin deshalb nicht so im Stress, wie andere. Deshalb habe ich



auch die Nerven, mich um unsere Menschen mit Behinderungen zu kümmern. Wenn es im Bistro hoch her geht und der Zeitdruck enorm ist, dann ist es manchmal schwierig. Aber das bekommen wir ganz gut hin, glaube ich.

Werner Scylfort, (Service und gute Seele)

Die Bistro-Konditorei

Die leckeren Kuchen und Torten für das Bistro Gritzner kommen aus der Großküche des Hohberghauses in Bretten und aus dem Martinshaus Berghausen. In jeder Woche bedeutet das für das Küchenteam: einmal ist 'Großbacktag'.

Es werden drei Kuchen für das Bistro gebacken. Die große Spezialität ist die Donauwelle, sehr beliebt bei den Gästen. Immer wieder werden neue Rezepte ausprobiert und ausgetüftelt, und mit Spannung wird darauf gewartet, wie die Rückmeldung aus Durlach ist. Und spätestens wenn man ein Stück Kuchen probiert hat, dann weiß bzw. schmeckt man, mit wie viel Liebe er gebacken wird.

Das Küchenteam Hohberghaus



„Wenn ich für das Bistro backe....“

Auszubildende der Hauswirtschaft backen die Tassenkekse für das Bistro

...dann achte ich darauf, dass alles gut klappt und ich alle Zutaten bei mir habe. Ich muss mich genau nach dem Rezept richten und alles wie angegeben verarbeiten. Zum Backen gehört wie auch zum Kochen Konzentration. Wenn ich eine Zutat vergesse, ist es kaum machbar, den Teig noch zu retten.

Alle Zutaten müssen einwandfrei sein, das muss ich kontrollieren, bevor ich zum Beispiel Eier in den Teig gebe. Die Backzeit muss eingehalten werden und die Kekse dürfen nicht zu hell bzw. zu dunkel werden. Die Größe der Kekse darf 2 cm im Durchmesser nicht überschreiten, sonst fallen sie später im Bistro von der Untertasse.

Bevor ich die Kekse ins Bistro geben darf, muss immer erst ein Keks probiert werden, also eine Geschmackskontrolle durchgeführt werden. Stellen Sie sich einmal vor, ich habe Zucker mit Salz verwechselt, nicht auszudenken. Immer gelingt es mir noch nicht, richtig



perfekte Kekse abzuliefern, aber ich bin ja auch erst im ersten Ausbildungsjahr und muss noch üben...

Maria Nissoria + Christina Doll, Auszubildende im ersten Jahr

„Eine Besonderheit ist die Hilfsbereitschaft“

Frau Seitz, Sie leiten hier das Bistro Gritzner?

Nadine Seitz: Ja, sehr gerne, und, es ist ganz schön viel los. Insgesamt sind die Anforderungen hoch. Die Gäste erwarten natürlich die übliche Qualität, gutes Essen, günstige Preise, schnelle Bedienung, weil die Mittagspause auch knapp ist, und ein wenig Wohlfühlen muss auch sein. Und das alles wollen wir auch bieten und ich glaube, es gelingt uns auch.

Daneben arbeiten hier natürlich auch Menschen mit Behinderungen, die nicht immer so schnell sein können, wie es der Andrang manchmal erfordert. Und sie brauchen mehr Zuwendung und Pflege und sind krankheitsanfälliger, sie fallen häufiger aus. Aber sie sind auch sehr motiviert und geben sich allergrößte Mühe. Wir haben ein sehr angenehmes Verhältnis und das alles ergibt eine hohe Qualität.

Eine Besonderheit ist die Hilfsbereitschaft, die findet man sonst in der Gastronomie nicht. Da gibt es meist Konkurrenz und Druck zwischen Service und Küche. Hier ist das nicht so, da helfen alle zusammen. Wir haben ein schönes Team und alle arbeiten gerne hier. Und die Freundlichkeit steht an erster Stelle.



Das alles sind keine Werbesprüche, das kann man erleben, wenn man ins Bistro Gritzner kommt. Mein Essen beim Pressebesuch lag qualitativ mindestens bei drei Sternen, und das zu einem Preis ganz ohne Stern. Die Mahlzeiten sind alle frisch gekocht, nichts ist vorbereitet und aufgewärmt und die Qualität der Zutaten ist wirklich hoch. Die spanische Köchin, Josefa Fernandez, verzichtet auf Geschmacksverstärker und setzt ganz auf gute Küche.

So manches Tagesessen ist schon bei den Gästen beliebt und die Plätze werden knapp, wenn es Schweinebraten mit Spätzle oder eine ihrer spanischen Spezialitäten gibt.

Die Speisekarte geht auch schon per Internet und Mail an die umliegenden Betriebe heraus, so dass sich die Mitarbeiter darauf einstellen können.

Stammgäste werden namentlich begrüßt und Frau Seitz nimmt sich auch mal Zeit für ein Schwätzchen mit einer der älteren Damen aus dem Seniorenwohnen des Gritzner Zentrums, die regelmäßig im Bistro zu Gast sind.

Beim Verlassen des Bistros kann es passieren, dass einem die Tür aufgehalten wird - ganz im Stil eines Fünf-Sterne-Restaurants. Nicht zuletzt gilt hier:

„Freundlichkeit steht an erster Stelle“

gh



Eine Frage der Qualität

„Qualität ist der Begriff für die Gesamtheit von Eigenschaften und Merkmalen eines Produktes oder einer Dienstleistung, die sich auf dessen/deren Eignung zur Erfüllung festgelegter oder vorausgesetzter Erfordernisse beziehen.“

So steht es wörtlich zitiert im Ausbildungsleitfaden für die Ausbildung in der Hauswirtschaft.

Die Azubis zur Hauswirtschaftlerin, Hauswirtschaftshelferin und zur Fachkraft im Gastgewerbe wissen spätestens seit Eröffnung des Bistro Gritzner, was dies in ihrem zukünftigen Beruf bedeutet. Wöchentlich werden Kuchen und Torten sowie Kekse produziert oder Marmelade. Dabei gilt es, eine zufrieden stellende Qualität zu erreichen, denn durch die Erfüllung von Kundenwünschen oder Kundenforderungen im Hinblick auf die erwartete Leistung oder Beschaffenheit eines Produktes wird diese dann auch erreicht.

Dies bedeutet für die Azubis, dass z.B. die Kekse immer gleich sein müssen, also die gleiche Dicke, Farbe und Form haben sollten. Ebenso müssen Kuchen wie Dickmilch- Torte,

Ce-Frischkuchen und Zucchinikuchen jedes Mal die gleiche Beschaffenheit, das gleiche Aussehen und den selben Geschmack haben. Denn die Kunden, also in diesem Falle die Gäste des Bistro Gritzner, erhoffen sich, dass es dem Betrieb gelingt, die gewünschte Qualität zu liefern und zu halten.

Alles in allem eine richtige Herausforderung für die Ausbilder, aber vor allem auch für die Auszubildenden. Gerade bei neuen Rezepten, die ausprobiert werden, gelingt nicht immer alles auf Anhieb. Auch einfache Kekse können so zum Kunstwerk werden und den Azubi ins Schwitzen bringen; soll doch jeder Keks aussehen wie der andere. Doch andererseits ist es für die Azubis auch ein tolles Lob, wenn vom Bistro der Anruf kommt: „Wir brauchen unbedingt und ganz dringend wieder Kekse und der Kuchen von gestern ist auch schon wieder weg!“ Da sind dann schnell die Mühen und der Ärger vom Vortag vergessen und mit Eifer und neuer Motivation werden neue Kekse und Kuchen gezaubert. Und was besonders schön ist, es geht viel leichter von der Hand als noch am Vortag. TS

Kunde trifft Kunde...

Es gibt aber auch noch andere 'Kunden' im Bistro. Das sind die Jugendlichen in der Ausbildung zur Hauswirtschaft als 'Kunden' der Jugendhilfe oder die Menschen mit Behinderung als 'Kunden' der Behindertenhilfe. Denn das Evang. Hohberghaus Bretten und das Martinshaus Berghausen, die im Hintergrund des Bistros stehen, sind keine Gastronomiebetriebe, sondern haben einen diakonischen Auftrag.

Dies bedeutet, dass man den Menschen gerecht werden möchte. Dass man Ihnen die gute Berufsausbildung oder den gerechten Arbeitsplatz gerade auch auf dem Hintergrund ihrer Probleme bieten will.

Das ist nicht immer einfach. Und natürlich können beide Qualitätsansprüche - die gegenüber den Gästen im Bistro und gegenüber den Mitarbeitern und Auszubildenden im Team - schnell mal in Spannung geraten.

Dann nämlich, wenn die Mitarbeiter/-innen mal nicht so schnell sein können, wie es der Andrang im Gastbereich des Bistros gerade erfordert. Oder wenn mal ein Problem eine Klärung benötigt, für die im Moment gerade keine Zeit ist. Oder wenn ein Mensch mit Sehbehinderung einfach ein wenig länger braucht, bis er die Kundenwünsche erfüllt hat.

Für diese Situationen hofft das Team des Bistro Gritzner auf verständnisvolle Gäste, wie dies bisher auch er Fall war, die dann im Zweifelsfall ein wenig mehr Geduld aufbringen. Aber diese 'Zweifelsfälle' sind selten.

gh



„Wir verlieren nie unsere Freundlichkeit“

Concetta Caterino ist Mitarbeiterin der ersten Stunde. Mit ihren 25 Jahren ist sie noch

CC: Ja, das gibt es auch mal. Aber das nehme ich dann immer mit einem Lächeln. Wir verlieren

sen Jahres. Es ist sehr schwer, eine Anstellung zu finden.

Hängt das mit Ihrer Behinderung zusammen?

CC: Das weiß ich nicht. Ich habe eine Einschränkung der Feinmotorik.

Das merkt man Ihnen aber nicht an. Ich hätte spontan nicht sagen können, ob Sie zur Berufsgruppe der Menschen mit Behinderungen gehören oder nicht.

CC: Das ist auch nur eine kleine Behinderung.

Fühlen Sie sich hier im Bistro mit Ihrer Einschränkung akzeptiert?

CC: Ja, voll und ganz.

War das in Ihrem Leben schon immer so?

CC: Nein, nicht immer. Es ist schon schwer, einen Arbeitsplatz zu finden. Aber als dieses Bistro eröffnet wurde,

hat mich meine Betreuerin vom Integrationsfachdienst darauf aufmerksam gemacht. Und dann hatte ich über mein Praktikum schon Kontakt zum Hohberghaus.

Ich bin jetzt sehr froh, hier zu sein. Wir haben eine gute Atmosphäre und die Arbeit hier macht mir wirklich Spaß. gh



Berufsanfängerin. Die leichte feinmotorische Einschränkung merkt man ihr nicht an und ihre Ausstrahlung entspricht einer offenen, südländischen Gastfreundschaft.

Frau Caterino, Sie sind von Anfang an dabei hier im Bistro. Wie war der Anfang für Sie?

Concetta Caterino: Sehr gut. Anfangs war es natürlich etwas aufregend, bis sich alles eingespielt hatte. Aber inzwischen läuft alles gut und die Arbeit macht mir viel Spaß.

Was macht Ihnen am meisten Spaß?

CC: Der Umgang mit den Gästen, die Kunden bedienen, die Mahlzeiten und Getränke servieren, der Kontakt mit den Menschen...

Und sind die Kunden auch immer freundlich?

CC: Ja, die sind immer sehr freundlich.

Gab es auch schon mal Zeitdruck oder Stress?

nie unsere Freundlichkeit.

Was haben Sie für eine Ausbildung gemacht?

CC: Ich habe die Ausbildung als Verkäuferin in einem Supermarkt gemacht. Das ging drei Jahre.

Und haben Sie in Ihrem Beruf auch gearbeitet?

CC: Nein, ich konnte immer nur Praktika machen, wie z.B. auch im Hohberghaus im Frühjahr die-

Für den Servicebereich im Bistro Gritzner
suchen wir

Ehrenamtliche Mitarbeiter/-innen
mit Erfahrung in der Gastronomie.
Sie sollten Freude am Umgang mit Gästen
und Mitarbeitern mit Behinderung haben.

Bei Interesse wenden Sie sich bitte an
Angela von Staden
Evangelisches Hohberghaus Bretten
07252 587 188

Schulseelsorge ...

Im letzten Schuljahr fiel an der Hohbergsschule verstärkt die Perspektivlosigkeit besonders der älteren Schüler auf. Gerade nach Geschehnissen wie in Winnenden standen die atmosphärischen Zeichen auf Sturm. „Ich bin im Heim, meine Eltern interessieren sich nicht für mich, ich weiß nicht, wie es weiter gehen soll - am liebsten nur noch sterben,“ so die Äußerung eines Schülers der achten Klasse, der andere spontan zustimmten.

Danach war wieder einmal klar, dass die Schüler weit mehr brauchen, als nur klare Regeln. Sie brauchen jemanden, der ihnen zuhört und sich für ihre Geschichte interessiert. Der mit ihnen nach einem Weg sucht.

Viele Kinder und Jugendliche sind heute mit der Situation konfrontiert, dass ihnen das Elternhaus zerbricht. Die Scheidungsrate klettert ins Unermessliche, und Scheidung ist sozial akzeptiert bis in höchste gesellschaftliche Ämter. Aber jedes Mal, wenn sich ein Elternpaar trennt, zerbricht für die Kinder ihre Welt. Inzwischen ist auch die Generation der Großeltern von der Scheidungsproblematik betroffen. Die gesellschaftliche Dimension dieses Themas ist noch nicht bekannt. Die Folgen sind seelische Gewalt für Kinder und Jugendliche. Die Familie zerbricht und die Kinder stehen zwischen allen Stühlen.

Je nachdem, wie die Trennung verläuft, macht das den Kindern schwer zu schaffen. Nicht wenige verlieren ihre Konzentrationsfähigkeit, weil sie mit der Familiengeschichte nicht fertig werden. Oft folgt ein schulischer Absturz, manchmal vom Gymnasium bis zur Hauptschule.

Auf diesem Hintergrund erhält die Schulseelsorge eine hohe

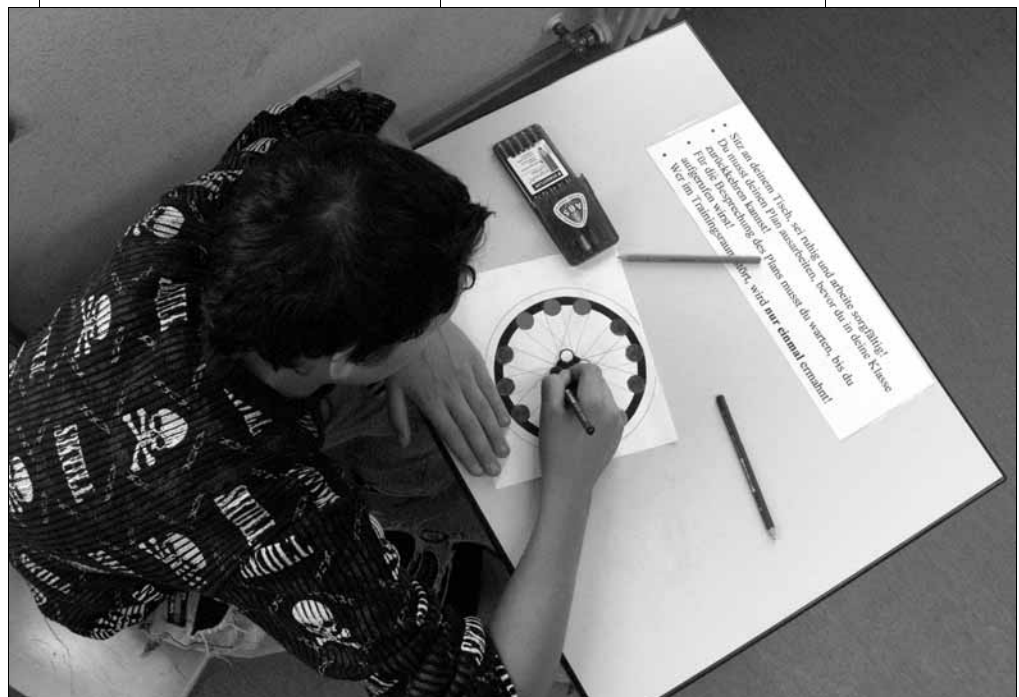
Bedeutung. Kinder, die sich in der Jugendhilfe befinden, haben meist viel kompliziertere Geschichten im Hintergrund, als nur eine bloße Scheidung der Eltern. Diese Geschichten gilt es, ernst zu nehmen.

Seelsorge sieht den Schüler / die Schülerin als individuellen Menschen mit seiner ganz eigenen Geschichte, und sie interessiert sich für diese Geschichte. Die Familiensituation, überlastete und/oder geschiedene Eltern, ein Stiefeltern- und Stiefgeschwister, eine dauerhafte Erkrankung oder ein tragischer Todesfall in der Familie, Familienstreit mit den Großeltern oder gar getrennt von seinen Eltern leben müssen – dies alles beeinträchtigt einen Schüler stark. Dazu kommen nicht selten extreme Traumatisierungen durch Gewalterfahrungen in der Familie oder deren Umfeld. Wie erlebt der

erst Vertrauen wachsen, bevor ein Schüler seine eigene Sichtweise erzählt und sich öffnet. Die Schüler müssen dabei Schritt für Schritt erfahren, dass ihre Sichtweise auch gehört und geschätzt wird. Werden Schüler nur mit ihren Fehlern und mit Regeln konfrontiert, wird ein solches Vertrauen im Keim erstickt.

In der Regel verdrängen Kinder ihre Befindlichkeit und agieren sie nur aus. Sie sind mit der Komplexität ihrer Probleme überfordert und sind sich nicht bewusst, was sie tun. Viele ihrer Verhaltensweisen sind Folgen ihrer Geschichte.

Die Seelsorge stellt sich neben sie, versucht die Geschichte ihres Lebens mit ihren Augen zu sehen und versucht ihrer Gefühlswelt nachzuspüren.



Schüler dies, wie wird er damit fertig?

Die Seelsorge sieht nicht nur die objektive Beschreibung dieser Geschichte in der Schüler-Akte oder in Berichten aus vorherigen Betreuungseinrichtungen, sondern will das persönliche Erleben des Kindes wissen: „*wie geht es Dir?*“ Diese Frage wird nicht schnell tiefgreifend beantwortet. Dazu muss

Dies alles wirklich wissen zu wollen, ohne vorschnell eine Entgegnung zu liefern und demjenigen seine Fehler vorzuhalten, ist die Grundlage dafür, dass ein Schüler seine Erfahrungen schildern kann.

Die Erlebnisse und Traumata, die Kinder in der Jugendhilfe mitbringen, würden jeden Men-

... gemeinsam nach einem Weg suchen

schen aus der Bahn werfen. Diese Erkenntnis und Haltung gehört zur „Chemie“ in der Beziehung, die es ermöglicht, dass ein Schüler Vertrauen schöpfen kann. Traumatisierte Kinder sind sehr vorsichtig, ob sie sich überhaupt noch jemandem anvertrauen können. Hat ein Lehrer bzw. Betreuer es geschafft, eine Brücke zu bauen, dann wird er von dem Schüler nicht nur als weitere Widrigkeit in seinem Leben eingestuft, sondern als Partner, der zusammen mit ihm nach einem Weg sucht, nach einer möglichen Perspektive für die Zukunft.

Ist dieses Vertrauen gewachsen, darf es nicht enttäuscht werden. D.h. was ein Schüler in diesem Vertrauen erzählt, darf nicht benutzt werden. Der Schüler darf nicht erleben, dass über seine Geschichte mit anderen schlecht geredet wird. Und die Inhalte eines vertraulichen Gesprächs dürfen nicht als pädagogisches Druckmittel verwendet werden, das das Kind / der Jugendliche dann als gegen sich gerichtete Erziehungsmaßnahme empfindet.

Wenn man es schafft, das Vertrauen eines Schülers zu gewinnen, hat das meist positive Auswirkungen auf das Verhalten im Unterricht und im Schul- oder Gruppenalltag. Lehrer, die verstehen, was den Schüler tief bewegt, werden von dem Schüler nicht als Gegner eingestuft, gegen die man agieren muss.

Wenn ein Schüler über seine Geschichte redet, fängt er selbst an zu verstehen, was ihn beeinflusst und was ihn hindert, z.B. sich mit dem Unterrichtsstoff zu befassen oder mit Mitschülern konfliktfrei umzugehen.

Das neue Angebot der Schulseelsorge wurde von den Schülern an der Hohbergschule spontan und sprunghaft angenommen.



Drei große Gespräche im Schnitt pro Vormittag führten zur Auslastung des Schulseelorgers bereits in den ersten Schulwochen. Familienthemen stehen im Vordergrund. Gerade Jungs leiden unter dem gesellschaftlichen Phänomen des ‚verlorenen Vaters‘, der nach der Scheidung wenig Kontakt zu den Kindern hat. Weitere Themen sind unbewältigte Trauerfälle in der Familie und natürlich das aktuell virulente Thema Mobbing.

Ein großer Pluspunkt der Seelsorge ist die Freiwilligkeit des Angebots. Seelsorge wird nicht verordnet und steht deshalb nicht unter dem Verdacht, ein weiteres Instrument der Regle-

mentierung zu sein. Die Schüler können sich auf die Schweigepflicht des Seelorgers verlassen und sich so unbefangenen Tipps einholen. Nicht selten bietet der Seelsorger dann auch Vermittlungsgespräche mit weiteren Personen an, um zur Entspannung der Situation beizutragen.

Der Vergebungszuspruch der Seelsorge steckt häufig in der Zusage, dass Kinder keine Schuld haben an der Trennung der Eltern oder der gesamten Familiensituation. Dies ist ein Vorwurf, den sich die meisten Kinder machen.

Pfr. Gunter Hauser, Schulseelsorger

Der „Trainingsraum“

Immer häufiger führen ungelöste Spannungssituationen innerhalb des Klassenverbands zu Störungen. Diese enden nicht selten so, dass Schüler auf Grund von Verhaltensprob-

eine Auszeit zu nehmen oder mit der Lehrerin im Trainingsraum zu reden, solange niemand anderes im Raum ist.

Die gelbe Karte ist für ein ungestörtes Arbeiten an angefangen-

Dann hat auch der Besuch im Trainingsraum keine weiteren Konsequenzen.

Dieses Konzept findet bei den Schülern breite Akzeptanz und es gab bisher keinerlei Vorfälle, dass sich Schüler nicht an die Abmachungen gehalten hätten. Selbst die rote Karte wird kommentarlos akzeptiert.

Der Trainingsraum bietet den Schülern die einmalige Chance, aktuelle Probleme daheim, in ihrer Gruppe oder in der Klasse sofort zu reflektieren. Dadurch wird der Unterricht für alle entspannter, und der Schüler kann danach wieder störungsfrei



lemen den Unterricht verlassen müssen und sich dann auf den Gängen aufhalten. Evtl. stören sie andere Schüler oder Klassen, und sie haben keine Möglichkeit zum Nachdenken oder sich Aussprechen.

Seit Beginn dieses Schuljahres ist nun der 'Trainingsraum' in der Hohbergschule angelaufen. Er fand von Anfang an regen Zulauf und ist folgendermaßen konzipiert:

Ab der dritten Unterrichtsstunde ist der Trainingsraum täglich besetzt, meist von zwei Lehrkräften gleichzeitig.

Jede Klasse hat drei verschiedenfarbige Karten zur Verfügung, die von Schülern und Lehrern eingesetzt werden können und mit der ein Schüler in den Trainingsraum kommen kann:

Die lila Karte kann nur von Schülern eingefordert werden bei Gesprächsbedarf beim Schulseelsorger, und um sich

nen Schulaufgaben, die im Klassenverband momentan nicht lösbar sind, weil entweder die Klasse den betreffenden Schüler stört oder der Schüler selbst unkonzentriert ist und Ruhe zum Arbeiten braucht. Sie kann sowohl von Schülern eingefordert als auch von Lehrern vergeben werden.

Die rote Karte gibt der unterrichtende Lehrer, wenn ein Schüler massiv gegen die Klassenregeln verstößt und er darüber reflektieren soll. Er füllt im Trainingsraum einen Rückkehrbogen aus, in dem er über die Entstehung der Situation nachdenken soll. Dieser wird dann noch im Trainingsraum besprochen.

Wurden alle Aufgaben zur Zufriedenheit gelöst und kann der Schüler wieder ruhig in seine Klasse zurückkehren, so erhält er eine grüne Karte, die dem Lehrer in der Klasse signalisiert, dass alles in Ordnung ist und es keiner weiteren Maßnahmen bedarf.

am Unterricht teilnehmen.

Der Bedarf der Schüler ist hoch und die Nachfrage zeigt, dass es jedem Schüler, der bisher im Trainingsraum war, hinterher deutlich besser geht. Anhand einer Skalierung wird das Befinden beim Ankommen und beim Gehen abgefragt.

st



Vater-Sohn Freizeit der Schule Enzberg

... im Montafon



Aufgrund von vielen positiven Erfahrungen mit der Vater-Sohn-Freizeit des Tagesgruppenbereiches des Hohberghauses in Bretten und der Fragestellung, wie wir unser Spektrum der Elternarbeit noch kreativ weiter entwickeln könnten kam ganz nebenher die Idee auf, durch unsere einzigen beiden männlichen Mitarbeiter eine ähnliche Veranstaltung anzubieten.

Die Idee einer Gruppen- bzw. klassenübergreifenden Vater-Sohn-Freizeit musste erst circa ein dreiviertel Jahr reifen, ehe der Rahmen, die Finanzierung und die Inhalte konkrete Gestalt annahmen. Die über Spenden der Firma Admedes sowie über einen geringen Eigenanteil der Teilnehmer finanzierte Freizeit sollte einen außergewöhnlichen Rahmen bie-

ten, was mit einer Gondelbahnfahrt und Bergwanderung im Hochgebirge der österreichischen Alpen erreicht wurde. Dies war für einige der Teilnehmer durchaus eine neue Erfahrung.

Der pädagogische Hintergrund war, die Väter über ein reines Männerwochenende zum Einen mehr einzubinden und zum Anderen besser kennen zu lernen. Der natürlich wichtigste Effekt, dass die Jungs ein ganzes Wochenende mit ihren Vätern verbringen konnten, kam ganz nebenher. Auch für die oft aufgrund von Berufstätigkeit nicht so sehr in die Erziehungsarbeit eingebundenen Väter gab es ein Ziel: das Beobachten der anderen Väter und deren

Umgang mit ihren Söhnen. Hierüber entstanden nebenbei immer wieder Diskussionen, es wurden Tipps ausgetauscht und Ratschläge erteilt.

Hinzu kam natürlich noch das Erfolgserlebnis in der Gruppe, mit ganz unterschiedlichen Voraussetzungen unser auf 2100 Metern gelegenes Ziel der Bergwanderung, das Muttjöchle im Montafon, nach sehr anstrengendem Aufstieg zu erreichen. Hierauf waren verständlicherweise alle Beteiligten sehr stolz.

Der ursprünglich geplante Rahmen mit Platz für sieben Väter und Söhne wurde leider noch nicht ausgeschöpft. Allerdings hatten die vier Väter und Söhne sowie die beiden Mitarbeiter der Schule Enzberg ein schönes Wochenende und viel Spaß. So hoffen wir auf einen Werbeeffekt

und eine größere Nachfrage für die jetzt schon in Planung befindliche Vater-Sohn-Freizeit 2010, die sich dann voraussichtlich eher auf dem Wasser abspielen soll. *VW*

Wie zwei der Söhne das Wochenende erlebten:

Freitagvormittag haben wir - Manuel, Ugur, Jonas, Sebastian - zusammen mit Herrn Weber und Herrn Röckinger die Autos bepackt. Etwas später kamen unsere Papas und dann ging es so richtig los. Wir sind gefahren und gefahren.

Unterwegs an einer Raststätte haben wir Sandwiches gegessen. Als wir abends angekommen sind, haben wir die Zimmer im Haus verteilt und unsere Sachen gerichtet. Hr. Weber und Ugur haben Spaghetti gekocht. Danach haben wir gespielt, Tischtennis und Tischkicker. Und als es dunkel war haben wir eine Nachtwanderung gemacht.

Am Samstag haben wir uns nach dem Frühstück fertig gemacht für die Fahrt mit der Bergbahn. Wir fuhren hoch und dann sind wir ein Stück weiter hoch gelaufen. Auf dem halben Weg mussten wir erst mal eine Pause machen und vespere.

Es war ein langer Weg, aber es haben alle geschafft. Wir waren am Gipfelkreuz und haben Fotos gemacht! Der Abstieg zur Bergbahn ging schnell, das letzte Stück ins Tal sind wir wieder mit der Bergbahn gefahren.

Am Sonntag sind wir nach dem Frühstück, Packen und Putzen wieder in unsere Busse eingestiegen, um nach Hause zu fahren. Dieses Mal haben wir eine Pause im Burger King gemacht. Unterwegs war viel Stau und die Rückfahrt hat leider sechs Stunden gedauert. Bei unserer Ankunft wurden wir von unserer Familie abgeholt.

Die Vater-Sohn-Freizeit war schön und hat Spaß gemacht!

Ugur und Manuel

Apfelernte - Erntedank praktisch erlebt

„Hmm... der schmeckt aber lecker.“

So äußerte sich ein Gast der Tagesgruppe, nachdem er ein Glas Apfelsaft aus dem Kanister gezapft hatte. Keine Sekunde später steht auch schon eine Jugendliche der Gruppe bereit, um ausführlich zu berichten woher der Saft kommt, wer ihn gepresst und wer die Äpfel gesammelt hat.

Ohne jeden Zweifel, auf diesen Saft sind alle Jugendlichen stolz. Denn produziert haben ihn die eigenen Hände beim Äpfel lesen, das eigene Durchhaltevermögen bei Regen und Wind, die eigene Geduld beim Warten an der mobilen Saftpresse, die eigene Geschicklichkeit beim Aussondern der Früchte die zum Essen und nicht zum Pressen gedacht waren und natürlich der eigene und gemeinsame Humor der Gruppenmitglieder/-innen, der uns immer unterstützt hat durchzuhalten wenn auf einmal weit und breit kein „Bock“ mehr war.

Die Tagesgruppe 4 hat auch 2009 wieder das Selbstversorgertum um das Datum des Erntedankfestes als Thema plaziert. Im letzten Jahr halfen die Jugendlichen der Tagesgruppe einer befreundeten Familie bei der Apfelernte, in diesem Jahr entschied sich die Gruppe in Eigenregie Saft herzustellen. Das Betreuer/-innen-Team begann mit der Suche nach Möglichkeiten, folgende Kriterien sollten berücksichtigt sein:

Aus den eigenen Äpfeln und Birnen möglichst den eigenen Saft gewinnen.

Dabei zuschauen können, um auch den Prozess der Pressung verstehen zu können.

Ein Endprodukt, das lange lagerbar und hygienisch sicher ist.

Das Team stieß auf den Eppinger Thomas Wiedl und sein

Saftmobil.

Genau das richtige, alle Kriterien waren erfüllt, die Aktion 'Apfel' konnte beginnen.

Das erste Auskundschaften der von Freund/-innen und Bekannten zur Verfügung gestellten Streuobstwiesen war erst mal ein Rückschlag für die Tagesgruppen 4 und 10, die Gärtnerei und alle weiteren Beteiligten. Denn kaum ein Apfel hing auf den Bäumen, der Boden hingegen war voll mit faulendem Obst.

Die Gruppe und ihre HelferInnen aus der Gärtnerei legten sich ordentlich ins Zeug und sammelten an insgesamt drei Terminen ca. 1000 Kilogramm Äpfel, was bei der Pressung erstaunliche 600 Liter Apfelsaft brachte.

Der in praktische 5 und 10 Liter Kanister abgefüllte Saft, wurde nun zur Lagerung und zum weiteren Vertrieb in unsere Apfelsaftfirma auf die Tagesgruppe 4 geschafft.

Für faire 6,99 € pro 5 Liter ver-



Sofort war klar, dass mehr Bäume her müssen und dass es einen weiteren Arbeitsschritt beim Aufsammeln des herabgeschüttelten Obstes geben wird: Nämlich das faulige Obst zu trennen.

Soweit waren also die Bedingungen klar und mit der Sammlung konnte begonnen werden. Doch halt, was wird alles benötigt? Die Jugendlichen der Gruppe beginnen zu Grübeln, hmm... Eimer vielleicht? Planen, Stangen und vielleicht Säcke?

Puhh.... - genau, dann kann's ja losgehen.

treibt die Gruppe nun den Saft, um eine bestimmte Menge behalten zu können und um die Rechnungen für die Pressung zu bezahlen, denn umsonst gibt's ja bekanntlich leider selten etwas.

Eines steht für alle Tagesgruppenteilnehmer/-innen und einige Käufer- und Tester/-innen fest: So gut kanns kein Supermarkt, denn am besten schmeckt doch immer noch, was aus eigener Kraft auf den Tisch kommt. Ernte Dank - sagt die Tagesgruppe 4. CS

Apfelbäume zu Abernten für 2010 gesucht

Falls Sie einen Apfelbaum haben, den Sie selbst nicht abernten können, die Tagesgruppen machen das gerne. Ein Mitarbeiter, der beim NABU aktiv ist, garantiert naturschonende Arbeit und die fauligen Äpfel werden um den Stamm gelagert.

Kontakt: 07252 587182
projekte@hohberghaus.de

Die Tagesgruppe 4 in Spanien - Hola!

In diesem Jahr beschloss die TG 4 des Hohberghauses, ihre all-jährliche Sommerfreizeit 1500

Grad heißen Sonne stattfanden. Unsere Gastgeber Tina und Friedl, die uns dieses idyllische



Kilometer von Zuhause entfernt, in dem kleinen spanischen Dorf Calig nahe dem Mittelmeer, zwischen dem Ebro-Delta und Valencia, zu erleben.

Da die Jugend-TG handwerklich-erlebnispädagogisch orientiert ist, waren viele erlebnispädagogische Projekte geplant und auch die Unterbringung, in Form einer kleinen Zeltstadt, wurde mit den eigenen Händen errichtet.

Schon unsere Hinfahrt beinhaltete einige Abenteuer und Überraschungen, leider auch die eines Taschenraubes und darauf folgend einiger Stunden auf einer Polizeistation.

Als wir nach dieser ereignisreichen Fahrt endlich in Calig ankamen, musste erst einmal unsere Zeltstadt errichtet werden.

Jeder packte mit an und so entstanden durch viele Hände ein Küchen- und Vorratszelt, das jeglichen Komfort besaß, und viele Wohn- und Schlafzelte darum herum. Zuletzt wurde ein Sonnensegel gespannt, unter dem die täglichen Mahlzeiten, wie aber auch Besprechungen und Spiele im Schatten der 40

Stück Natur für 13 Tage zur Verfügung stellten, begrüßten uns sehr herzlich in ihrer Finka in mitten einer weitläufigen Obst- und Olivenplantage. Daraufhin informierten sie uns über die wichtigsten Sachen, wie zum Beispiel die aufgrund der wochenlangen Hitze und Trockenheit akute Buschbrandgefahr und die Regeln, die dort einzuhalten waren.

Die nächsten Tage verliefen ereignisreich: Wir gingen im Meer schwimmen, machten so Bekanntschaft mit den hiesigen Seeigeln, sahen eine Strandambulanz von innen und verbrachten natürlich auch Zeit in unser Zeltstadt.

Wir fuhren in die spanischen Berge, bestaunten Steinböcke am Wegesrand, besuchten dort das Bergdorf Bel mit nur einer handvoll Einwohnern, freilaufenden Eseln, Kühen und Schafen und all dieses lag in der wunderbar ruhigen Kulisse der Berge.

Zum Abschluss dieses Tages genossen wir noch das erfrischende Baden in einem nahe gelegenen kristallklaren Gebirgssee. Da unsere Kanus uns nach Spanien begleiteten, standen auch Kanutou-

ren auf dem Programm. Diese fanden auf dem Gebirgssee und dem Ebro statt, einen in der Größe rheinähnlichen Schiffahrtsfluss, der inmitten einer grünen fruchtbaren Landschaft fließt, die das größte Reisangebaugebiet Europas ist. Das wohl besondere an dieser Ebro-Kanutour waren einerseits die Flamingos am Ufer, die Wellen und die Schiffe, die unsere Fahrt kreuzten und die riesigen Welse im Wasser. Aber das atemberaubendste war die Mündung des Ebro ins offene Meer: Am Horizont ging gerade die Sonne unter, auf der anderen Seite der Mond auf und neben unseren Kanus sprangen kleine Fische aus dem salzig-süß vermischten, angenehm 28 Grad warmen Wasser.

Die einmalige Gelegenheit, vom Kanu ins Meer zu springen, ließ sich fast keiner nehmen. Am Ende der Welt zu sein, das war wohl der treffendste Ausdruck für dieses Erlebnis.

Die Tage in unserer Zeltstadt, wurden durch den Tipi-Aufbau unserer Gastgeber, bei dem wir tatkräftig mithalfen, genauso spannend. Die Einweihungszeremonie des Tipis, bei dem auch jeder eine Last in Form eines Holzscheits in das Feuer werfen durfte, hatte für alle eine fast magische Atmosphäre.

Zum Abschluss unserer Sommerfreizeit gingen wir alle zusammen in eine kleine Tapas-Bar am Meer, probierten einheimische Spezialitäten oder freuten uns einfach über einen kochfreien Abend.

Doch alles hat einmal ein Ende. Und so packten wir wieder alles zusammen und verbrachten unsere letzte Nacht alle gemeinsam im Tipi. Am nächsten Morgen verabschiedeten wir uns schweren Herzens von unserem spanischen Zuhause und machten uns wieder auf die Heimreise. Alle sind sich einig, dass diese Freizeit ein unvergessliches Erlebnis in ihren Herzen bleibt.

TG4

300 Kilometer durch drei Länder in neun Tagen ...

Die schon traditionelle Sommerradtour der TG10 führte die Jugendlichen gemeinsam mit ihren Betreuern dieses Jahr am Rhein entlang von Karlsruhe nach Basel.

Zu Beginn der Tour gab es noch Zweifel und Ängste der Jugendlichen, all die Anstrengungen und Entbehrungen, die so eine lange Camping-Radtour mit sich bringt, zu bestehen und die geplante Radfreizeit zu bewältigen. Am Ende standen allen Teilnehmern jedoch außer der Erschöpfung auch Stolz und Zufriedenheit über das Erreichte ins Gesicht geschrieben.

Bis dahin war es aber ein langer Weg: vor der Freizeit unternahmen die Jugendlichen detaillierte Planungen und Vorbereitungen: die Strecke wurde zusammengestellt, Zelte wurde aufbauen geübt, die Fahrräder fachmännisch gewartet und Packlisten erstellt: gar nicht so einfach, nur das Notwendigste mitzunehmen und unnötigen Ballast zu Hause zu lassen...

Gleich zu Beginn der Sommerferien startete die Tour in Bretten, von wo es mit dem Zug nach Karlsruhe ging. Vom dortigen Hauptbahnhof gelangte die TG10 radelnd über kleine Umwege an den Rheinradweg – die eigentliche Tour konnte beginnen. Erste Station war Lauterbourg im Elsass. Nach so kurzer Zeit schon im Ausland, da staunte das jüngste Gruppenmitglied Robin nicht schlecht.

In den nächsten Tagen fuhren die Tourteilnehmer die Campingplätze in Stollhofen, Rhi-



nau, Kehl, Breisach und Neuenburg an. Alle Gruppenmitglieder unterstützen sich sehr gut und halfen sich in allen Belangen: beim Frühstück holen und zubereiten, beim Zeltauf- und -abbau, beim Kochen und Spülen – und natürlich beim Radfahren. Die Stimmung war einfach super. Selbst ein Gewitter mit heftigen Regenfällen, in das die Gruppe kurz vor Rhinau geriet und sie dazu zwang, eineinhalb Stunden unterzustehen, konnte die Stimmung nicht erschüttern. Insgesamt hatten die Radwanderer jedoch Glück mit dem Wetter, manchmal war es gar zu heiß, und dennoch hielten alle tapfer durch. Wunderbare Landschaften, unzählbare Schwäne und Störche, Schleusen und idyllische Städtchen pflasterten den Weg. Beeindruckt zeigten sich die Jugendlichen z.B. von Breisach. Hier durfte jeder auch ein schönes Mitbringsel kaufen für eine Person, die ihm besonders nahe steht.

Natürlich gab es auch Phasen der Erschöpfung, die durch viel Motivation und ein, zwei „freie“ Nachmittage überwunden wurden. Hier

gab es dann Möglichkeiten der Abwechslung und Ablenkung wie z.B. einfach am Rhein zu sitzen, auf einer Wiese zu schlafen, zu schwimmen, Diabolo zu spielen etc.

Doch das Ziel wurde nie aus den Augen verloren: Basel.

Planmäßig erreichte die TG 10 die Schweizer Stadt und bezog zur Belohnung in einer Jugendherberge Quartier. Abends gönnte sich die Gruppe eine leckere Pizza in einem italienischen Restaurant.

Am nächsten Morgen besuchten einige Jugendliche noch das Münster in Basel und erkundeten in Form eines Radspaziergangs den Marktplatz, das Rathaus, die Rheinpromenade uvm. Stolz, glücklich und erschöpft fuhr die TG10 anschließend zurück nach Bretten, um am Abend noch alles aufzuräumen. Nach einer Übernachtung in den Räumen der Tagesgruppe bekam die Gruppe beim Frühstück noch Besuch von der Bereichsleitung, Herrn Geib, der alle zu ihrer grandiosen Leistung beglückwünschte.

... von Bretten bis nach Basel

Die Leistung der TG10-Jugendlichen war mehr als eine Freizeit – sie wird eine Erfahrung fürs Leben sein. Alle lernten, sich aufeinander zu verlassen und gleichzeitig selbst verlässlich zu sein. Herausforderungen und schwierige Situationen wurden gemeinsam gemeistert. Regen, Kälte, Pannen, Stürze – nichts konnte die Gruppe aufhalten. Alle haben durchgehalten und die Gruppe ist über sich hinaus- und in sich zusammengewachsen. Die

Unterstützung, Zusammenhalt, Hilfsbereitschaft und gegenseitige Motivation und Unterstützung prägten diese Freizeit. Diese Tugenden in den Alltag zu übernehmen – dies ist der nächste Schritt.

Ein großes Dankeschön an Florian und Denise, die das Begleitfahrzeug stets zuverlässig und pünktlich von A nach B fuhren und immer zur Stelle waren, wenn sie gebraucht wurden.

Danke auch an Herrn Rapp aus Königsbach für die fachmänni-



Gruppe stand für alle im Vordergrund, so dass jeder seine Stärken und Fähigkeiten einbringen konnte, um gemeinsam das Ziel zu erreichen.

Tobias übernahm zuverlässig, rücksichtsvoll und umsichtig Führungsaufgaben bei den einzelnen Etappen. John war stets hilfsbereit, motivierend und unterstützend für alle. Robin zeigte riesiges Durchhaltevermögen, da er trotz Schürfwunden die letzten 50 km weiter gefahren ist. Jennifer bereicherte die Gruppeatmosphäre durch ihr ruhiges, ausgeglichenes Wesen, und Larissas humorvolle Einlagen waren ebenfalls ein wichtiges Element für die Gruppe. Alle zeigten eine fantastische sportliche Leis-

che Unterstützung bei der Fahrradwartung.

Ein großes Dankeschön auch an die Firma Nesper, die der TG 10 durch eine großzügige Spende ein wunderschönes Sommererlebnis ermöglichte.

EV/EM

Putzaktion

Da „Im Brückle“ das neue Kinderhaus des Hohberghauses entsteht, entdeckte die Mitarbeiterin Elisabeth Vogt beim Durchgehen, dass die Fußgängerunterführung unter der Bahnlinie zwischen der Carl-Benz-Straße und dem Gewerbegebiet im Brückle nicht nur verschmutzt und vermüllt, sondern auch fast schon zugewachsen war. Nach kurzer Rücksprache mit dem Betriebsleiter des Bauhofs, Herrn Konrad Beisel, fasste Elisabeth Vogt eine Reinigungsaktion ins Auge. Sie fragte die sechs Jugendlichen ihrer Tagesgruppe und die waren gleich dabei.

An einem Nachmittag wurden Schaufel, Besen, Eimer und Heckenschere eingepackt und der alte Bus mit Anhänger bei der Haustechnik ausgeliehen. Arbeit gab es viel, da der Dreck und die Abfälle auch noch entsorgt werden mussten. Aber nach drei Stunden war die Fußgängerunterführung wieder wie neu. Stolz präsentierten sich die ehrenamtlichen „Stadtarbeiter“ nach vollbrachter Arbeit in dem sauberen Durchgang. Im Hohberghaus wurde diese Aktion auch gleich belohnt. Von der Bereichsleitung der Tagesgruppen erhalten die Jugendlichen einen Theaterbesuch im Kulturhaus Osterfeld in Pforzheim. gh



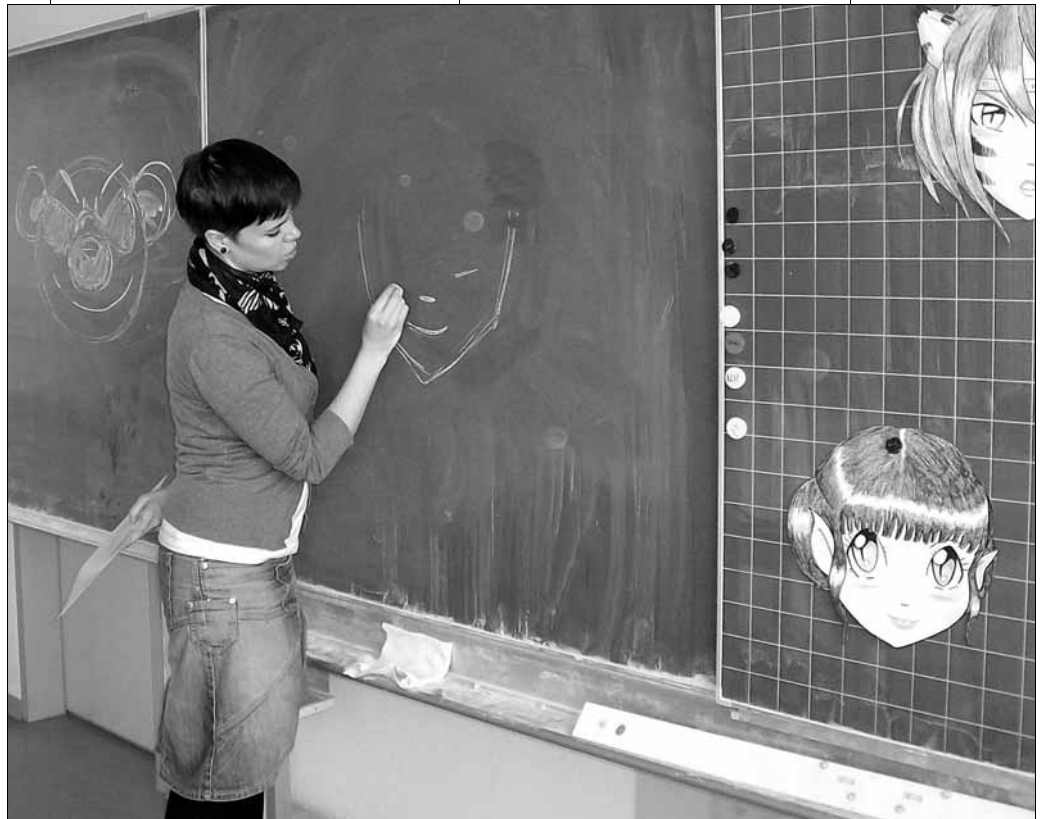
Lesepatenschaften der Schule Enzberg

Seit diesem Schuljahr arbeiten Schüler der Klasse 7/8 im nahe gelegenen Kindergarten als Paten. Aufgabe der Jungs (Mädchen sind in dieser Klasse keine.) ist, mit den Kindergartenkindern in Kontakt zu treten, eine vertrauensvolle Beziehung aufzubauen und ihnen vorzulesen. Die Schüler verbringen zwei Schulstunden im Kindergarten und werden wechselweise von zwei Lehrerinnen betreut.

Zunächst spielen die Großen viel mit den Kleinen. Sie werden gar von den Kleinkindern freudig bestürmt, wenn sie in den Kindergarten kommen. Langsam bilden sich erste Freundschaften, die Kleinen suchen sich ihren Paten aus. Sie legen Wert darauf, dass dieser Schüler sich mit ihnen beschäftigt. Die Schüler der Schule Enzberg haben inzwischen schon eigene Profile entwickelt: Einer spielt eher Brettspiele, einer baut mit Klötzen und ein anderer spielt eher im Freien mit den kleinen Kindern. Die Jugendlichen wissen, dass es von großer Wichtigkeit ist, gutes Vorbild zu sein und nehmen ihre Arbeit sehr ernst. Sie sind auch sorgfältig von ihren Lehrerinnen für dieses Projekt ausgewählt worden. Geplant ist, dass die Schüler die Bilderbücher auch in der Bücherei ausleihen und das gute, betonte Vorlesen und die kindgerechten Erklärungen dazu vorher üben.

Bei einem Elternabend haben die Schulleiterin Nadine Castellano und die Lehrerinnen Nadja Sturmberger und Anabell Fink das Projekt dann den Eltern der Kindergartenkinder vorgestellt. Voraussetzung für das Weiterführen des Projektes nach Weihnachten sei, dass die Schüler in den

anderen Stunden in der Schule großes Engagement an den Tag legen, damit sie weiter zwei Stun-



Künstlerin zu Gast

Susanne König ist eine Pforzheimer Künstlerin mit einem sehr breiten Spektrum. Und Gesich-

den pro Woche in dem Sozialpraktikum sein können, so die Schulleiterin. Hoffentlich gelinge das, so der Wunsch einer Mutter aus dem Kindergarten. Die Leiterin des Kindergartens führte an, dass es für die Kleinkinder ein großer Gewinn sei, mit den älteren Schülern Umgang zu haben. Hätten doch in Zeiten der Kleinfamilie und der Einzelkinder immer wieder Kinder Angst vor älteren Kindern. Weiter genießen die Kleinen die ungeteilte Aufmerksamkeit der Jugendlichen und erleben sich wertgeschätzt: „Da ist jemand, der extra für mich kommt.“

Schlussendlich haben sich zwei Jugendliche für ihr Praktikum einen Platz in einem anderen Kindergarten gesucht. Bestimmt werden sie das gut machen. NC

ter bilden einen Schwerpunkt ihrer Arbeit. Einen Schulvormittag lang war sie in der Hohbergschule Bretten, um der Klasse 6 einen Zeichenkurs zu geben. Sie hat sich viel Zeit genommen und den Kindern Techniken gezeigt, wie man einfache, aber effektvolle Tiergesichter zeichnen kann. Sie hat ihnen auch beigebracht, wie Manga-Comicfiguren ihr charakteristisches Aussehen bekommen. Die Kids waren total begeistert und Frau König hat einen großen Eindruck hinterlassen.

Auch Susanne König war beeindruckt von der Kreativität der Kinder und der Begeisterung, mit denen sie das ihnen Gezeigte aufnahmen und umsetzten. Es kamen tolle Ergebnisse heraus, auf die die Schüler zu Recht sehr stolz waren. Susanne König kündigte an, in diesem Schuljahr wiederzukommen - und die Klasse kann es schon jetzt kaum erwarten. JS

Personalia

Einige Mitarbeiter/-innen begehen in diesem Jahr ihr **zehnjähriges Dienstjubiläum**.

Der Termin lag bei zwei Lehrern der Hohbergschule, **Rolf Flammann** und **Mona Becker**, bereits im Dezember 2008. Zwei weitere Lehrerinnen, **Stefanie Bühler** und **Kerstin Krause-Fleischer** begingen am ersten August ihr Zehnjähriges.

Seit dem 18. Januar ist **Christine Binder-Häfele** zehn Jahre bei uns, zuerst Psychologin der Wohngruppen und jetzt in der Erziehungsberatungsstelle Pforzheim. Ihre dortige Kollegin, **Regine Reinold**, hatte ihr Jubiläum am ersten August.

Uwe Liebschner in der Außenwohngruppe in Sprantal konnte am ersten Juli auf zehn Jahre Dienst zurückblicken.

In den Tagesgruppen gibt es gleich drei Jubilare: **Ingo Irsch** am 16. April, **Manfred Hagmann** am ersten Juni und **Anke Hauer** am ersten September. Bei **Beate Händel** lag der Termin auf dem 24.11.09.

Für das Hohberghaus ist es ein wichtiger Punkt, sowohl für die Beziehungsarbeit mit Kindern und Jugendlichen als auch für die Weitergabe von Erfahrungen und die Sicherung der Qualität, dass es Mitarbeiter gibt, die lange dabei bleiben und sich engagieren.

Was wünscht man in der Diakonie zum Jubiläum? - Gottes Segen, ganz persönlich und natürlich auch für die nächsten zehn Dienstjahre.

JR/gh

10 Jahre Tagesgruppe Königsbach

Die Gründung einer Tagesgruppe als Außenstelle des Hohberghauses Bretten vor zehn Jahren in Königsbach wurde mit allen heute und etlichen früher daran Beteiligten gebührend gefeiert. Ingo Irsch, Mitarbeiter der ersten Stunde, nannte Peter Geib (Leitung Hohberghaus) den „Vater des Gedankens“, eine Tagesgruppe in Königsbach zu gründen. Er erinnerte an 'Geburtsvorbereitungen', 'Risikoschwangerschaft' und viele 'Hebammen', die assistierten, bis schließlich eine Tagesgruppe in Königsbach das Licht der Welt erblickte. In welcher Phase man jetzt gerade sei, wisse er nicht so genau, „aber auf jeden Fall sind wir auf die pubertäre Phase gut vorbereitet.“

Die betreuten Schülerinnen und Schüler begrüßten die zahlreichen Gäste im Partyzelt hinter dem Haus in der Fritz-Ebert-Straße auf ihre Weise. Nach dem Rap 'Herzlich Willkommen, hereinspaziert' wussten alle, was in der Tagesgruppe so „abgeht.“ Jochen Röckle, Gesamtleiter des Hohberghauses, hieß neben Vertretern von Gemeinde, Enzkreis und Schulen, auch Eltern, Nachbarn und Ehemalige willkommen. 'Wir sind nicht im Regen stehen gelassen, sondern von vielen unterstützt worden', unterstrich Röckle. Er richtete Dank an Gemeinde, Nachbarn, Jugendämter und würdigte

'das Urgestein Ingo Irsch, stellvertretend für alle Mitarbeiter.'

Diese Tagesgruppe sei für ihn eine „tolle Leistungsvereinbarung, die wir mit den Jugendämtern abgeschlossen haben“, und eine moderne Umsetzung auch für Schüler, die in normalen Schulen

beschult werden können. Für die Erfüllung eines der vielen Wünsche übergab er an Mitarbeiterin Siglinde Feuerstein einen Gutschein in Höhe von 150 Euro.

Bürgermeister Bernd Kielburger unterstrich, „wir wissen, dass hier eine Einrichtung geschaffen wurde, die Kindern ins Leben hilft. Es ist wichtig, gerade in schwierigen Voraussetzungen Wegbegleitung zu geben.“ Er dankte Röckle und sagte, „das Engagement hier ist ein Beispiel dafür, wie man unseren Kindern hilft, ihren Weg zu gehen.“ In Gesprächen mit den Nachbarn habe er erfahren, wie angenehm die Situation bislang gewesen sei. Kielburger versprach, die Gemeinde werde sich an einem der vielen Wünsche der Tagesgruppe finanziell beteiligen.

Wolfgang Schwaab, Leiter des Jugendamtes Enzkreis, schloss sich seinen Vorrednern an und sagte, „aus Sicht des Jugendamtes Enzkreis bleibt nur zu betonen, dass eine dezentrale Tagesgruppe für diesen Bereich eine wichtige Sache ist. Es hat sich auf jeden Fall bewährt.“ Er wünsche dem Haus, dass die Gruppe mit immer genügend Kindern fortgeführt werden könne, der Andrang freilich nicht zu groß werde. Schwaab hatte einen respektablen Sack voller Süßigkeiten mitgebracht, „ein nicht gerade pädagogisches Geschenk“, wie er einräumte, das aber von den Kindern freudig begrüßt wurde.

Letztere sorgten zudem mit dem großartig dargestellten Sketch „Aschenputtel mal anders“ für kollektive Heiterkeit im Zelt. Ein kleiner Imbiss wurde dort überdies angeboten, bevor das Haus besichtigt werden konnte.

ufa

Quelle: Internetseite der Gemeinde Königsbach-Stein.



Austausch mit Lehrerkollegen aus Japan

Am 07.10.09 war eine Gruppe von ca. 20 Lehrer/innen verschiedener Schulen und Lehrerausbildungseinrichtungen aus Japan in der Werkstattschule/Pforzheim zu Gast. Die Delegation hielt sich für zehn Tage in Deutschland auf, um sich über das deutsche Bildungssystem zu informieren und ggf. Anregungen für die eigene Arbeit mit nach Hause zu nehmen. Besonderes Augenmerk lag dabei auf den Aspekten Umgang mit schwierigen Schülern, Disziplinschwierigkeiten usw. Eine entsprechende Anfrage war zuvor an das Staatliche Schulamt Pforzheim gegangen, und so erhielt die Werkstattschule als Modell für ein Schulprojekt für Schulverweigerer die Gelegenheit sich vorzustellen.

Die Lehrerkollegen der Werkstattschule Pforzheim berichteten von ihrer täglichen Arbeit mit ihren Problemen und Herausforderungen, aber auch den Chancen und Erfolgen. Zusätzlich war eine ehemalige Schülerin eingeladen, die die allgemeinen Erklärun-

gen durch die authentische Schilderung ihres persönlichen Werdegangs ergänzen konnte. Dank der kompetenten Übersetzerin konnte dies alles in deutscher Sprache geschehen.

Die Gäste aus Japan zeigten sich überaus interessiert, machten sich ganz viele Notizen und stellten viele Fragen. Und die deutschen Gastgeber waren fasziniert von der Geschwindigkeit, mit der die komplizierten japanischen Schriftzeichen die Notizblöcke füllten. Aus den ursprünglich für den Besuch ge-

planten 45 Minuten wurden schnell 90, und die Lehrer der Werkstattschule hätten sich noch mehr Zeit gewünscht, um auch Gelegenheit für Fragen an die ausländischen Gäste zu haben. Beim Abschied zeigten sich die japanischen Kollegen sehr beeindruckt, wobei sie insbesondere das Schicksal der ehemaligen Schülerin sehr berührt hat.

Zum Schluss wurden, ganz nach japanischer Sitte, noch Dankes- und Grußworte überbracht, Gastgeschenke überreicht, viele Fotos gemacht und es gab immer wieder Applaus. CG



Spenden ermöglichen besondere Aktionen

Da die Regelsätze der Kostenträger für besondere Dinge manchmal nicht ausreichen, sind wir sehr froh über gelegentliche Spenden.

Die **Firma Admedes Schlüssel GmbH** aus Pforzheim spendete zum wiederholten Mal den Erlös ihres Sommerfestes, der von der Betriebsleitung wieder verdoppelt wurde. Mit den 5000 Euro könnten ganz verschiedene Maßnahmen ermöglicht werden:

Die Sommerfreizeit der Mädchenwohngruppen in der Normandie, die Vater-Sohn-Freizeiten der Enzbergschule und der Tagesgruppen, die Fa-

milienfreizeit der Ambulanten Hilfen, zwei Einzelförderungen von Mädchen im Wohnbereich für Ballet bzw. Pfadfinderteilnahme, Fachliteratur für die Berufsausbildung und nicht zuletzt Fortbildungskurse für Auszubildende.

Anlässlich der Einweihung der Schule Enzberg spendete das **Architekturbüro Simon** aus Walzbachtal-Wössingen 1000 Euro, die zur Anschaffung von Spielgeräten für die Schule Enzberg eingesetzt werden.

Die **Brettener Woche** übergab eine Bar-Spende für Brettener Bürger und Hohberghauskinder,

die wenig Geld für Schulsachen haben. Dies wurde unterstützt durch materielle Gaben vieler Mitbürger in Form von Schulranzen, Mäppchen und weiterem Schulmaterial. Dies kam entweder Schulanfängern der Hohbergschule oder Familien zu Gute, die sich im Diakonieladen 'W-54' Schulsachen abholen konnten.

Das Hohberghaus bedankt sich im Namen seiner Kinder und Jugendlichen sowie deren Familien ganz herzlich für alle Unterstützung, auch für kleinere Beträge, die alle direkt den Kindern und Jugendlichen zu Gute kommen und so viel Freude auslösen. gh

„Erziehungsstellen gesucht“



Wir suchen für Kinder und Jugendliche:

Dipl. Soz. Päd. / Heilpäd./ Erzieher/-in

(u. a. päd. Fachkräfte),
die längerfristig ein bis zwei Kinder/Jugendliche, im Rahmen einer Erziehungsstelle (prof. Familienerziehung), in ihre eigene Familie aufnehmen.

Sie haben Erfahrung im Umgang mit verhaltensauffälligen Kindern, eine gefestigte Lebenssituation, angemessenen Wohnraum und leben in der Region Bretten, bzw. bis zu einer Autostunde davon entfernt?

Wir bieten eine Anstellung (50%- Deputat je aufgenommenes Kind) nach AVR Diakonie mit tarifl. Sozialleistungen plus kostendeckender Unterhaltspauschale, Einzelberatung, Mitarbeiterteams und Weiterbildung.

Weitere Informationen bei Herrn Rüdiger Mager 07252/587-172 oder per E-Mail: erziehungsstellen@hohberghaus.de



Evangelisches Hohberghaus Bretten

**Sie suchen nach einer
wirklich sinnvollen
Geldanlage?**

**Wir versuchen,
Kindern eine Zukunft
zu geben...**

**Beteiligen Sie sich an
unseren Projekten.**

Wir informieren Sie gerne:
Evang. Hohberghaus Bretten
Hr. Jochen Röckle
Tel: 07252 5870
gesamtleitung@hohberghaus.de

Anzeige Thema-Druck