

**Behindertenhilfe:** Mit Unterstützung des Fördervereins wird für eine Gruppe der Werkstätte das gemeinsame Kochen regelmäßig zu einem ganz besonderen Erlebnis mit Mehrwert

# Zwischen Kauf und Genuss wächst Freude

**FÜRTH.** In der Betriebswirtschaftslehre ist die Arbeitsteilung eine Möglichkeit zur Steigerung der Produktivität. Doch eine schlaue Aufteilung der Aufgaben kann zugleich auch das Gemeinschaftsgefühl steigern und das Genusserebnis erhöhen. Und das konnte man in der Gruppe von Patrick Eisele in der Werkstätte der Behindertenhilfe Bergstraße in Fürth bestens erleben.

Denn dort wird jede Woche gemeinsam gekocht und dafür wird genau geplant, wer welchen Arbeits-

schrift übernehmen kann. Jeder kann seine Fähigkeiten einbringen und dazu beitragen, dass am Ende des Prozesses alle profitieren. Diesmal standen nämlich Schnitzel im Mittelpunkt der Organisation. Der Erste in der Reihe hatte den Fleischklopper parat und an der nächsten Stelle wurden die Schnitzel im Ei geschwenkt. Der nächste Mitarbeiter war für das Panieren mit Weckmehl verantwortlich und ihr Betreuer Patrick Eisele stand dann an der Pfanne und hat die Schnitzel kross ausgebacken.

Apropos Pfanne: Im Gruppenraum befindet sich für das gemeinsame Kocherlebnis ein mobiles Küchenmodul mit Herdplatten und Ablageflächen für das Zubehör. Der Förderverein der Behindertenhilfe Fürth hat dieses Küchenmodul im letzten Jahr finanziert. Damit soll die Chance für gemeinsame Erlebnisse rund um das Einkufen, Kochen und Genießen unterstützt werden.

## Jeder trägt seinen Teil bei

Denn bereits mit den Planungen fängt jede Woche dieser Prozess an. In zwei Gruppen wird inzwischen wöchentlich gekocht. Die Gruppenleiter Pascal Eisele und ebenso Uwe Ganß suchen das Rezept heraus und dann werden die Zutaten von den Mitarbeitern mit Beeinträchtigung selbst eingekauft. Diesmal wurden auch Paprika und Tomaten für ein Gemüse sowie die Gurken für den Salat und Nudeln besorgt. Und wenn alle mithelfen und jeder sei-



Jeder bringt seine Fähigkeiten ein und zieht aus dem schmackhaften Ergebnis nicht nur den Genuss eines guten Essens, sondern auch weiteres Selbstwertgefühl: Das gemeinsam Kochen erfüllt mehrere Zwecke. SYMBOLEBILD: SIMON HOFMANN



Gruppenleiter Patrick Eisele am Kochtopf. BILD: ANDREA SCHWARZ

nen Anteil zum Gelingen beiträgt, dann ist die Freude über das gemeinsame Erreichte natürlich umso größer.

Davon konnte sich das Vorstandsteam des Fördervereins jetzt überzeugen. Die Vorsitzende Andrea Schwarz war mit ihrem Stellvertreter Friedel Rau in die Werkstätte gekommen und konnte sich zum gemeinsamen Mittagessen dazu setzen. Zuvor wurde jedoch erst einmal rund um Rezepte gefachsimpelt. Georg Göpferich, Beisitzer im Vorstand, hat zudem beim Abschmecken des Gurkensalats geholfen.

Auch für heiße Würstchen an einem Geburtstag wird die mobile Küche gerne genutzt und so hat Andrea Schwarz noch einen großen Kochtopf als weiteres Geschenk mitgebracht. „Wir verschenken ein sonniges Lachen“ lautet das Motto des Fördervereins und auch diesmal konnte man sich davon überzeugen, dass die Mitgliedsbeiträge durch diese Investition bestens angelegt wurden. Denn es macht einfach auch viel Spaß, wenn man zusammen kochen und essen kann.

Seit einigen Jahren nutzt der Förderverein die Möglichkeit über einen „Wunschzettel“ bei den Akteuren in der Werkstätte und im Wohnheim nachzufragen, welche Wün-

sche erfüllt werden könnten. So kann man sich dann für zielgenaue Unterstützung entscheiden und dies ist einmal mehr gelungen. Denn die Freude beim gemeinsamen Mittagessen war erkennbar und das Lob der Gäste hatten sich alle Akteure verdient.

**Neuerung in der Kantine**  
An den anderen Wochentagen können die Mitarbeiter ein leckeres Mittagessen in der Kantine der Werkstätte bekommen. Im Speisesaal gibt es seit einigen Tagen eine Änderung und dazu hat ebenfalls der Förderverein der Behindertenhilfe beigetragen: Für die Unterstützung der

Kommunikationsmöglichkeiten wurden nämlich Einfachstaster besorgt. Jetzt hängen ein roter und ein grüner Taster an der Pinnwand neben dem Speiseplan der Woche. Diese Kommunikationstaster werden jeweils vom Küchenteam mit den beiden Menüs des Tages besprochen.

So fällt es leicht, zuerst am grünen Taster zu erfahren, was sich heute hinter Menü Eins verbirgt und dann an der grün gekennzeichneten Ausgabestelle dieses Essen auszuwählen. Auch das trägt dazu bei, Selbstständigkeit zu erleichtern und die Selbstwirksamkeit wahrnehmen zu können.