



Aus dem Menü wählen, Vorbereiten, Kochen, Apéro ausschenken, Anrichten, Servieren und Abwaschen: Alles wurde von den Hauswirtschaftsangestellten selbst gemacht.

Tägliche Leistung in den Fokus gerückt

Inklusion Anlässlich des Tags der Menschen mit Behinderung luden gestern die Hauswirtschaftsmitarbeiter des Birkahofs Menschen aus ihrem Umfeld zu einem speziellen Mittagessen ins Restaurant Specki ein. Für beide Seiten entpuppte sich der Anlass als voller Erfolg.

Mirjam Kaiser
mkaiser@medienhaus.li

Tagein, tagaus sorgen die vier Hauswirtschaftsangestellten im Birkahof in Mauren für Ordnung. Sie kochen, putzen, waschen die Wäsche und erledigen viele weitere hauswirtschaftlichen Arbeiten im Wohnheim. «Durch diese Mitarbeiter braucht der Birkahof keine weiteren Putz- oder Kochkräfte», erklärt Martina Hilbe, Fachfrau Betreuung im Birkahof und angehende Sozialpädagogin.

Für ihre Abschlussarbeit wollte sie die Arbeit der Hauswirtschaftsangestellten einmal in den Fokus der Öffentlichkeit rücken und organisierte im Restaurant Specki ein Mittagessen für Verwandte und Bekannte der betreuten Mitarbeiter. Jeder der vier Mitarbeiter hatte die Möglichkeit, fünf Personen aus seinem Umfeld zum Essen einzuladen. «Die Idee dahinter war, dass die Gäste sehen, was wir hier im Birkahof alles leisten», erklärt Hilbe.

Möglichst viel Mitbestimmung

Anfangen von der Einladungskarte über die Dekoration, das Essen bis hin zu einem kleinen Geschenk haben die Betreuten alles selbst gemacht. Ein weiterer Grundgedanke des Projekts war, auch einmal etwas Neues zu wagen und dabei ein gemeinsames Ziel zu verfolgen. «Der Umstand, dass das Essen in einem externen Restaurant stattfand, machte das Projekt noch offizieller», sagt Martina Hilbe. Insgesamt waren die Betreuten gut zwei Monate mit dem Projekt beschäftigt. «Als



Die Hauswirtschaftsmitarbeiter des Birkahofs, Elhan Zulji, Manuela Bargetze, Andrea Hardegger (v. l.) und Beatrix Nigg (rechts) luden gemeinsam mit dem Lernenden Luca Strump und Sozialpädagogin Martina Hilbe zum Mittagstisch ein. Bilder: Daniel Schwendener

ich die Hauswirtschaftsangestellten angefragt habe, haben mir alle sofort zugesagt», freute sich die angehende Sozialpädagogin. Ein Ziel war auch, dass die Betreuten möglichst viel mitbestimmen können. Sie durften nicht nur das Menü auswählen und ihre Gäste aussuchen, sondern auch mitreden, welche Arbeiten sie erledigen möchten.

Aufgaben schrittweise angehen

Anhand einer To-Do-Liste wurden die einzelnen Aufgaben auf einer grossen Tafel aufgelistet

und nach und nach abgearbeitet. «Als sie die lange Liste sahen, waren einige schon ein bisschen schockiert», erzählt Martina Hilbe. Doch als sie merkten, dass man eine Aufgabe nach der anderen langsam abarbeiten kann, reduzierte sich der Druck. Dies sieht die Projektleiterin auch als die grösste Herausforderung, dass den Mitarbeitern nicht zu viel auf einmal aufgetragen wird und sie nicht überfordert. Das Projekt sei nicht nur intern gut gelaufen, sondern kam auch bei den Angehörigen sehr gut an. «Wir haben uns sehr über die Einladung gefreut,

waren sich alle anwesenden Angehörigen und Freunde einig.

Gegenseitige Unterstützung

Montagsmorgen, 8 Uhr: Die vier Mitarbeiter Andrea Hardegger, Elhan Zulji, Manuela Bargetze und Beatrix Nigg stehen gemeinsam mit dem Lernenden Luca Strump und Martina Hilbe in der Restaurantküche. Andrea wäscht den Salat, Manuela schneidet die Kürbisse und Kartoffeln, Elhan macht die Spinatfüllung fürs Poulet und Beatrix deckt gemeinsam mit Luca die Tische. Kurz bevor

die Gäste eintreffen, ziehen sich alle eine weisse Bluse und eine von der Textrina gewobene Schürze an. Liebevoll helfen sie sich gegenseitig, die Schürzen zu schnüren und nehmen die letzten Arbeitsschritte in Angriff. Noch steht der Feinschliff an, die Salate werden garniert, der Orangensaft und Sekt für den Apéro eingeschenkt.

Freundlicher und professioneller Service

Die ersten Gäste treffen ein – freudig werden diese von ihren Gastgebern in Empfang genommen. «Sollen wir alle begrüssen?»,

fragt einer der Betreuten und antwortet gleich selbst: «Wär schon freundlich», und reicht den ersten Besuchern mit einem strahlenden Lächeln die Hand. Als alle Gäste eingetroffen sind, werden diese offiziell begrüsst, wobei jeder der Betreuten kurz erzählt, für welchen Teil des Drei-Gang-Menüs er verantwortlich war. Nach dem Salat aus der HPZ-internen Gärtnerei Agra stand die Hauptspeise – eine gefüllte Pouletbrust mit Kartoffelschnitten und Kürbis – auf dem Programm, die nach und nach serviert wurde. «Dakönnten sich ein paar von diesem freundlichen Service eine Scheibe abschneiden», meinte ein Besucher. Auch der Dessert liess nicht lange auf sich warten und wird ebenfalls schön angerichtet serviert.

Goldener Kochlöffel als Anerkennung

Als Dank für ihren grossen Einsatz bekamen die Gastgeber nicht nur einen tosenden Applaus, sondern von Elke Booms, Leiterin des Wohnheims Birkahof, auch noch einen goldenen Kochlöffel überreicht. Nach zwei Stunden war das von langer Hand geplante Essen vorbei und sowohl die Küchencrew wie auch die Gäste waren begeistert. «Ich habe es mir stressiger vorgestellt; aber es hat mir sehr gut gefallen», meinte einer der Köche. Bevor es ans Aufräumen ging, setzten sich die Gastgeber in einer gemütlichen Runde zusammen und schwärmten von dem einmaligen Erlebnis.

Ein gutes Beispiel, wie die Leistungen in einem geschützten Arbeitsplatz sichtbar gemacht werden können.