

Professionelle Küchenarbeit trotz Handicap

Mittwoch, 11 Uhr in einer Großküche: Über den Kochkesseln dampft es, mit einer großen Kelle rührt Küchenhelfer Joachim Busch (49) noch einmal den fertigen Milchreis um und schaufelt diesen dann hochkonzentriert in ein-



Die Küchen-Philosophie: Nicht die Schwächen des Beschäftigten in den Vordergrund stellen, sondern seine Stärken ausbauen. Fotos (2): Doreen Blaahs

zelne Portionsbehälter. Bereits mit zehn Jahren kam er in den Michaelshof, eine evangelische Pflege- und Fördereinrichtung für Menschen mit geistiger oder mehrfacher Behinderung in Rostock. Seitdem lebt er hier und ist mit der diakonischen Einrichtung fest verwurzelt. Zusammen mit seinem Mitbewohner Thomas Mempel (31) arbeitet er in der Küche der Dienstleistungsgesellschaft im Michaelshof mbH (DGM), einer 100-prozentigen Tochtergesellschaft der Pflege- und Fördereinrichtung. Beide gehören seit der Gründung der Gesellschaft im Jahr 2003 zum Küchenteam und werden hier von fachlich ausgebildeten Köchen angeleitet und unterstützt. Bei der Verrichtung der Arbeiten spürt man bei ihnen kaum eine Spur von Unsicherheit. Hier weiß im Laufe der Jahre jeder, was er zu tun hat.

Auch bei Michael Nimz (26), der nun seit zwei Jahren dabei ist, sitzt mittlerweile jeder Handgriff. „Ich arbeite gerne hier und verdiene mein eigenes Geld“, sagt er. Mit Geschick und siche-

rer Gelassenheit befüllt er die einzelnen Transportbehälter mit den zubereiteten Speisen. Die Arbeit in der Küche gibt ihm das Gefühl, gebraucht zu werden. Das aus drei behinderten und acht nichtbehinderten Mitarbeitern beste-



Joachim Busch, Thomas Mempel und Michael Nimz (v.l.) schneiden in der DGM-Großküche Gemüse, helfen beim Vor- und Zubereiten der Speisen und dem Reinigen der Küche. In der Arbeit finden sie Bestätigung genau wie nichtbehinderte Menschen.

hende Küchenteam arbeitet Hand in Hand, um jeden Tag ein leckeres Mittagessen für die Bewohner des Wohn- und Pflegeheims, die Schüler der St. Michael-Förderschule und die Beschäftigten der Werkstatt für behinderte Menschen im Michaelshof zu zaubern. Berührungsängste gibt es hier nicht, ebenso wenig wie Leistungsdruck. Arbeitstäglich werden rund 450 Portionen in zwei Varianten ausgegeben, am Wochenende etwas weniger, da dann nur die Bewohner gepflegt werden müssen.

„Es ist schön zu sehen, mit welchem Fleiß und Eifer unsere Beschäftigten bei der Sache sind“, freut sich Betriebsküchenleiter Sascha Ladewig. „Thomas nennen wir beispielsweise unseren Herrn des Geschirrs. Jeden Tag hilft er selbstbewusst beim Ein- und Ausräumen der Geschirrspülmaschine. Er ist sehr stolz auf diese Verantwortung und lässt da auch nur ungern jemand anderen ran.“ Diese Übertragung von Verantwortung und die Möglichkeit, etwas Sinnvolles zu tun, gibt seinem

der Fall, dass die tägliche Versorgung mit Essen ein Lebensnerv in unseren diakonischen Einrichtungen ist. Ein herzliches Dankeschön deshalb allen, die nicht nur kochen, braten, brutzeln, rühren, sondern auch kalkulieren, abrechnen, einkaufen und transportieren. Das macht Sinn, lese ich im neuen Testament. „Ich bin hungrig gewesen“, sagt Jesus als Anwalt aller Hilfsbedürftigen, „und ihr habt mir zu essen gegeben. Ich bin durstig gewesen und ihr habt mir zu trinken gegeben.“ Wer kann da noch Zweifel daran haben, dass auch die Servicegesellschaften in die diakonische Familie gehören?

Ihr Martin Scriba, Landespastor

Leben eine Struktur und stärkt das Selbstwertgefühl.

Auf dem allgemeinen Arbeitsmarkt haben Menschen mit geistiger Behinderung meist kaum eine Chance. Für sie ist ein Arbeitsplatz in einer Werkstatt für behinderte Menschen oder ein ausgelagerter Arbeitsplatz in einem geschützten Umfeld wie dem in der DGM-Küche existenzwichtig. Er bietet ihnen eine Perspektive für ihr Leben.

■ Doreen Blaahs