



Lian Müller und Mona Pribil suchen nach einer Berufslehre, die ihnen Spass macht. Die Chefin der Tanne Schaffhausen, Claudine-Satchi Münger gibt ihnen mit Kochkursen die Möglichkeit Küchenluft zu schnuppern.

BILD MICHAEL KESSLER

Chef de Cuisine für kurze Zeit

Der Schaffhauser Inklusionsbetrieb «Tanne» hat ein neues Projekt ins Leben gerufen, um junge Menschen mit Beeinträchtigung bei ihrer Berufswahl zu unterstützen.

Eva Schmid

Mona und Lian stehen in der Küche der «Tanne». Auf dem Programm steht für sie heute das Kochen einer Gemüse-Tomatensauce. Das viele geschnippelte Gemüse soll auch noch als Belag für Flammkuchen genutzt werden. «Tomaten liebe ich», sagt Lian, der 16-jährige Junge mit Down-Syndrom. Zu Hause kocht er gerne mit, am liebsten belegt er Pizzen. Auch die 15-jährige Mona liebt das Kochen, ihre Leibspeise sind Knöpfli mit Rotkraut und Sauce, «die Mama kocht das am besten», sagt das blonde Mädchen, das nicht lange stehen kann und ihren wendigen, kleinen Rollstuhl immer in der Nähe hat. Mona und Lian stehen wie viele andere Jugendliche vor der Wahl, was sie beruflich machen wollen. Doch einen passenden Beruf zu finden, der ihnen Spass macht und der ihren Fähigkeiten und Möglichkeiten entspricht, ist nicht ganz einfach.

Um einen Eindruck vom Beruf Koch und Köchin zu bekommen, hat Claudine-Satchi Münger, die Chefin der «Tanne», zusammen mit Florian Ulrich seit August dieses Jahres ein neues Projekt ins Leben gerufen. «Küchenpraxis» heisst es und soll, wie der Name schon sagt, vor allem jungen Menschen mit Beeinträchtigung ermöglichen, Küchenluft zu schnuppern und Praxiserfahrung zu sammeln.

Die «Tanne» ist seit seiner Eröffnung im Jahr 1999 ein Inklusionsbetrieb mit 19 Angestellten, davon haben 15 eine Beeinträchtigung. Seit Jahren zeigt Münger, wie geliebte Inklusion funktionieren kann. Die Atmosphäre in der gemütlichen Weinstube, wie auch in der kleinen Küche ist herzlich. Jede und jeder, der hier herinkommt, wird mit einem Lächeln begrüsst.

Die Uhren laufen hier etwas anders, die Hektik bleibt weitestgehend draussen. «Wir haben in den vergangenen Jahren immer wieder Nachfragen nach Schnuppermöglichkeiten bekommen», erzählt die Geschäftsführerin. So entstand dann die Idee zu dem Projekt, das von der Windler-Stiftung unterstützt wird. Dank ihrer Anschubfinanzierung sind die zweiwöchentlich stattfindenden Kochkurse in der Startphase für die Teilnehmenden kostenlos.

«Wenn wir zusammen mit Mona schauen, was ihr beruflich gefallen könnte, ist es wichtig, dass sie das auch ausprobieren darf», sagt Monas Mutter, Miriam Pribil. Doch oftmals gehe es bei den Anfragen in Betrieben vor allem um die Defizite, statt dass man nach Möglichkeiten schaue. «Dass die «Tanne» so etwas anbietet, ist eine tolle Chance», sagt Monas Mutter. Auch der Vater von Lian, Carlos Barreira, hat von dem neuen Angebot über das Netzwerk seiner Frau erfahren. Auch er weiss, dass es Geduld braucht, bis eine passende Ausbildung für seinen Sohn gefunden ist. «Lian ist gerne auch mit alten Menschen zusammen, er hat schon mal in einem Altersheim geschnuppert», erzählt er. Doch dann war klar, dass aufgrund der Grösse des Betriebs es keine Möglichkeiten für Lian gebe.

Am Ende gibts ein Zertifikat

Vor allem jungen Menschen will Claudine-Satchi Münger mit dem neuen Angebot eine Tür öffnen, die sonst vielleicht verschlossen bleiben würde. Aber auch Erwachsene mit Beeinträchtigung, die nach neuen Wegen suchen, ebenso wie Menschen in schwierigen Lebensphasen, zum Beispiel mit psychischen Problemen, dürfen teilnehmen. «Bei den Terminen sind wir zu dritt oder zu viert», erklärt die «Tanne»-Chefin. So haben sie und Florian Ulrich, der das Projekt leitet, ausreichend Möglichkeiten, auf jede und jeden einzugehen.

Unterdessen geht in der Küche die Arbeit weiter, es werden Tomaten und Frühlingszwiebeln geschnitten. Lian hat sich in der Zwischenzeit auf eine Arbeitsplatte gesetzt und beobachtet das Geschehen aus erhöh-

«Es geht darum, eine Beziehung aufzubauen, eine Atmosphäre zu schaffen, in der man sich wohlfühlt.»

Claudine-Satchi Münger
Chefin Tanne Schaffhausen

ter Perspektive. Kurz darauf hüpf er herunter und rührt in der köchelnden Tomatensauce, dabei tanzt er am Herd. Er freut sich auf den Flammkuchen. Am Ende des dreistündigen nachmittäglichen Kochkurses werden die selbstgemachten Flammkuchen gegessen. Die Tomatensauce wiederum wird für das Mittagsmenü der «Tanne» verwendet. Pro Termin werden immer andere Themen angeboten, das reicht von der Zubereitung von Suppen über das Kochen von Gemüse oder Fleisch bis zum Erstellen von Desserts. Am Ende des Kochtages erhalten die Teilnehmenden ein Zertifikat. Besprochen wird, was gut gelaufen ist, was ihnen besonders viel Freude gemacht hat.

«Es geht darum, eine Beziehung aufzubauen, eine Atmosphäre zu schaffen, in der man sich wohlfühlt», sagt Münger. Stolz zeigen Mona und Lian das Zertifikat ihren Eltern. «Mona freut sich auch über den Austausch mit den anderen, die wie sie auf der Suche nach einem Beruf sind», sagt Miriam Pribil. Mona und Lian werden wiederkommen, das Kochen hat sie begeistert.

www.tanneschaffhausen.ch/de/angebot/kuechenpraxis

Berufsabschluss

Was ist eine Praktische Ausbildung?

Die Praktische Ausbildung (PrA) ist ein niederschwelliges Berufsbildungsangebot. Die zweijährige Ausbildung richtet sich in erster Linie an junge Menschen, die die obligatorische Schule absolviert und Lernschwierigkeiten haben. Dies sind Jugendliche, die (noch) nicht die Anforderungen erfüllen, um eine berufliche Grundbildung mit Eidgenössischem Berufsattest (EBA) zu absolvieren. Die Lernziele können individuell den Fähigkeiten entsprechend festgelegt werden. Grundsätzlich steht die PrA allen Menschen offen, die keinen Zugang zu einem anerkannten Berufsabschluss (EBA, EFZ) haben. Angeboten werden mittlerweile 80 PrA-Berufe.



Claudine-Satchi Münger mit Florian Ulrich, der die «Küchenpraxis» leitet.

BILD MICHAEL KESSLER