

Hamburger Abendblatt

30.08.2019 | Menschlich | Die Kuchenbäcker von Osdorf

Menschlich

Die Kuchenbäcker von Osdorf

In einer Tagesförderstätte der alsterdorf assistenz west wird seit Anfang August leckerer Kuchen für das Café im Bürgerhaus Bornheide gebacken



Shahin Abass-zada (rechts) und Ugur Kekilli (links) servieren im Café „OsBorn“ Kaffeespezialitäten und den nebenan im Tagewerk gebackenen Kuchen. Die beiden Assistentinnen Katrin Köster (Zweite von links) und Nadja Aljokin (Zweite von rechts) unterstützen die beiden

Mittwoch um halb zehn im tagewerk.osdorf: „Erst mal gründlich Hände waschen!“ Mit diesem Aufruf von Thomas Ansen startet immer dienstags und mittwochs das Projekt „Kuchen- Backen“ in der zur Backstube umfunktionierten Küche des tagewerk.osdorf der alsterdorf assistenz west (aawest). Thomas Ansen ist Heilerzieher mit Zusatzausbildung zum Thema Autismus und dazu gelernter Bäcker und Konditor – jetzt beim neuesten Qualifizierungs- und Beschäftigungs- Projekt der Tagesförderstätte verbindet er beide Berufe. Drei „Nachwuchsbäcker“ sind heute dabei, in karierten Bäckerhosen und mit roten Schürzen: Jan Schöllermann, Lui Min Chang Do und Bastian Klein.

Zu Anfang lesen alle gemeinsam das Rezept für den Pflaumen-Schmand-Kuchen: Was steht als Erstes an? Das Eieraufschlagen. Jan übernimmt: Schwungvoll haut er die Eier in die Schüssel. Allerdings mit so viel Elan, dass ein Ei mehr neben statt in der Schüssel landet. Nach einem kurzen Schreckmoment siegt Jans schlagfertiger Witz: „Ein guter Bäcker hat immer Eier auf Vorrat!“, lacht er verschmitzt.

Die nächste Aufgabe übernimmt Bastian: 250 Gramm Zucker müssen abgewogen werden. Konzentriert und vorsichtig schüttet Bastian den Zucker aus der Tüte in die Waagschale, unterstützt von Thomas Ansen. Danach kommt der erste Einsatz für Lui Min: Sie holt den Vanillezucker, öffnet das kleine Tütchen und schüttet dessen Inhalt zu dem Zucker. Den dreien steht die Aufmerksamkeit ins Gesicht geschrieben – für sie bedeuten diese Tätigkeiten aufgrund ihrer Einschränkungen eine Herausforderung: an Konzentration und Koordination, an Zuhören und Mitmachen, an Genauigkeit und an das Lesen von Text und Zahlen.



Die stolzen Bäcker und ihr leckeres Werk, ein Pflaumen- Schmand-Kuchen: Bastian Klein, Lui Min Chang Do, Jan Schöllermann und Assistent Thomas Ansen (von links nach rechts) Fotos: alsterdorf assistenz west **„Das ist gelebte Inklusion!“**

Und genau darum geht es auch: Menschen mit Behinderung haben in allen zwölf Tagewerken der aawest die Möglichkeit, sich beruflich zu qualifizieren. Je nach ihren individuellen Wünschen und Zielen können sie sich außer im Backen beispielsweise auch in den Bereichen Bürotätigkeiten, Tierpflege, Gartenbau und Imkerei systematisch ausbilden und weiterbilden. Insgesamt zwölf Qualifizierungsbausteine ermöglichen, dass jeder mit Unterstützung (auch durch technische Hilfsmittel) im eigenen Lerntempo die einzelnen Module bis zum Abschluss mit Urkunde durchlaufen kann. Die Qualifizierungsbausteine wurden von der aawest selbst entwickelt, sie lehnen sich an die Inhalte der Lehrberufe auf dem ersten Arbeitsmarkt an. Und fortlaufend gibt es neue Angebote.

In der Backstube duftet es inzwischen verführerisch. Der Biskuitteig ist im Backofen und Thomas Ansen verrät den Trick für die besondere Fluffigkeit des Teigs: „Wir fügen Fanta hinzu. Durch die Kohlensäure wird der Teig schön locker und schmeckt besonders gut!“ Als der Kuchen fertig gebacken ist, streicht Lui Min das Pflaumenmus darauf, Bastian betätigt die Küchenmaschine und schlägt die Sahne für die nächste Schicht und Lui Min gibt zur Krönung des Werkes noch das Zucker-

Zimt-Gemisch obendrauf. Und fertig ist der leckere Kuchen! Alle sind mächtig stolz.

Jetzt muss er nur noch hinüber ins benachbarte „OsBorn – Cantine, Café, Catering“. Dort warten schon Ugur Kekilli und Shahin Abasszada und ihre beiden Assistentinnen auf die neue Lieferung. Denn noch heute Nachmittag werden sie den Gästen des Cafés den Kuchen neben vielen weiteren Leckereien und Kaffeespezialitäten servieren. „Wir freuen uns sehr über diese Kooperation mit dem Bürgerhaus. Das ist für uns ein gelungenes Beispiel dafür, wie wir unsere Tagesförderstätte mit Unternehmen vernetzen“, sagt Monika Brauwers, Leiterin vom tagewerk.osdorf der aawest. Und auch Nese Wagner von der „Kooperation Arbeiten, Lernen und Ausbildung e. V.“, die das Bürgerhaus-Café betreibt, ist glücklich über die gegenseitige Bereicherung: „Das ist gelebte Inklusion! Beide Seiten lernen und profitieren voneinander!“

Weitere Informationen über die alsterdorf assistenz west, die Qualifizierungsbausteine und Tagewerke: www.alsterdorf-assistenz-west.de.
Informationen zu „Cantine, Café, Catering – OsBorn“ im Bürgerhaus Bornheide: www.buergerhaus-bornheide.de

Jeanette Nentwig (aawest)