

Perspektive

Zeitschrift der Lebenshilfe



Gedeckt *Arbeiten im Gastgewerbe*

**10 Jahre
Kunstwerkstatt
Akzent**

**Unterstützung
durch Ethical
Banking**

**Ein neues
Wohnprojekt
in Bozen**

**Abenteuer
im Wald**

Perspektive,
dritteljährliches Mitteilungsblatt der Lebenshilfe

Im Sinne des Pressegesetzes verantwortlicher Redakteur:
Johann Georg Widmann

Koordination:
Dietmar Dissertori

Mit schriftlichen Beiträgen von:
Alessandra, Klaus Anegg, Gabi Bernard,
Valter Calò, Klaus Candussi, Alexander Dangl,
Hanspeter Delucca, Dietmar Dissertori,
Roland Furgler, Rosa Hofer Thöny,
Helga Maria Kofler, Ulli Marberger,
Franca Marchetto, Anna Minuzzo,
Martin Nagl, Presseagentur des Landes Südtirol,
Wolfgang Obwexer, Fabian Plaikner,
Andreas Plank, Roland Schroffenegger,
Zenzi Stockner, Lisl Strobl, Verena Elisabeth Turin,
Francesca Ulcigrai, Sarah Zingerle

Lebenshilfe
Bozen, Galileo-Galilei-Straße 4/c, Tel. 0471 062501
Registriert beim Tribunal Bozen
mit Dekret Nr. 7/80 R.St. vom 5. Mai 1980

Layout: Hermann Battisti
Fotosatz und Druck: Ferrari-Auer, Bozen, Kapuzinergasse 7-9
Gedruckt auf: IMPACT Climate Paper – CO₂-neutral

www.lebenshilfe.it
[facebook/lebenshilfe südtirol](https://facebook.com/lebenshilfe_suedtirol)
perspektive@lebenshilfe.it



Die Tätigkeiten der Lebenshilfe werden unterstützt von:

AUTONOME PROVINZ BOZEN - SÜDTIROL
Abteilung 24 - Soziales



PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO - ALTO ADIGE
Ripartizione 24 - Politiche sociali

Liebe Leserinnen und Leser!

Bei der Gestaltung der Titelseite der vorliegenden Ausgabe unserer Zeitschrift *Perspektive*, die dem Thema „Arbeiten im Gastgewerbe“ gewidmet ist, konnten wir eine Reihe von Interview-Partner/inne/n und Verfasser/inne/n von Artikeln gewinnen. Wir bedanken uns ganz herzlich bei allen Mitwirkenden! Lesen Sie nach dem Muster von Kostproben Aussagen, wie sie von diesen getroffen wurden.

Carmen Messner: In einer Bar wie zum Beispiel unserer *WunderBar* zu arbeiten, bedeutet, verschiedenste Tätigkeiten zu erlernen und auszuüben. Ganz besonders wichtig ist dabei der Kontakt zur Bevölkerung, so dass eine wirkliche Inklusion gelebt werden kann.

Markus Frei: Für unsere *Bar Mensa Pluri* haben wir mit der Genossenschaft *OASIS* einen Partner gefunden, der unsere Initiative unterstützte und nunmehr Träger der Einrichtung ist. Wir verfolgen das Ziel der Arbeitsrehabilitation und der Arbeitsinklusion. Die Lage des *Pluri* ist günstig, und wir hoffen, immer bekannter zu werden.

Ulli Marberger: Wir spielen und experimentieren und gestalten traditionelle Speisen etwas um oder verbinden Östlich mit Westlich oder Nördlich mit Südlich. Dies passt gut zur menschlichen Vielfalt und Buntheit, die unsere *Elfenküche* kennzeichnet.

Hannes Stimpfl: Wir haben von Anfang an gemeinsam entschieden, wer für welchen Bereich verantwortlich ist. Auch Sonia, Paul, Marika, Sabine, Verena und Michael können sich nach Möglichkeit die Arbeitsbereiche nach Wunsch aufteilen.

Franziska Gruber: Unsere Arbeit besteht in erster Linie darin, die uns anvertrauten Personen kennen zu lernen, ihre Kompetenzen zu entdecken und sie dann zu ermutigen, diese Kompetenzen einzusetzen, zu verbessern und zu erweitern. Wir haben sowohl in der *Landhaus Bar* als auch in *Schloss Rechtenthal* schöne Erfahrungen machen können, und freuen uns jedes Mal, wenn jemand so weit ist, sich um eine Arbeitsstelle am offenen Arbeitsmarkt bewerben zu können.

Klaus Candussi: Hinfallen, aufstehen, Krone richten, weitergehen. Das wurde für Jahre zum Arbeitsmotto in unserem *Lorenz*. Ausprobieren, was klappt, weglassen, was sich nicht trägt. Neubeginn, immer wieder.

Evelyn Wohlgemuth: Nach der langen Schließung stehen wir heute mit unserem *Hotel Masatsch* wieder mitten im Betrieb und blicken voller Zuversicht nach vorne. Es erfüllt mich mit großer Freude zu sehen, mit welcher Begeisterung die gesamte Belegschaft alle anstehenden Aufgaben in Angriff nimmt. Aus heutiger Sicht kann ich sagen: Unser Neustart ist gelungen!

Kurt Klotz: Als pädagogischer Leiter im *Hotel Masatsch* bin ich die Bezugsperson für die Menschen mit Beeinträchtigung, die hier arbeiten oder im Rahmen eines Projekts bzw. eines Praktikums in die Welt der Gastronomie hineinschnuppern. Dies ist wichtig, weil die Notwendigkeiten des Betriebs und die Bedürfnisse der Personen immer eine Balance finden müssen.

Fabian Plaikner: Ich mache gerade ein Arbeitsgliederungsprojekt im *Sporthotel Winkler* in Stefansdorf. Es ist schon immer mein Traum gewesen, in einem Hotel zu arbeiten. Jetzt kann ich es einmal richtig probieren und hoffe auf eine Anstellung.

Die Redaktion

Perspektive

LEBENSILFHE INTERN

... Seite 6

PEOPLE FIRST

Mach mit bei People First Südtirol!

... Seite 10

AKTUELLES

... Seite 11

TITEL

Von Tisch zu Tisch

Mitarbeit im Gastgewerbe

... Seite 15

WunderBar (und) Pluri

Zwei Einrichtungen in Brixen: ein Gespräch mit Carmen Messner und Markus Frei

... Seite 16

Kochen als Kunst

Die Elfenküche in Dornbirn (Vorarlberg)

... Seite 19

Die Bar mit dem Quereinsteiger

Das Café Prossliner der Lebenshilfe in Auer

... Seite 20

Projekte von Renovas

Landhaus Bar und Schloss Rechtenthal:
zu Besuch bei Franziska Gruber

... Seite 22

Probieren, hinfallen, aufstehen

Vom Abenteuer Gastronomie: „dasLorenz“ in Graz

... Seite 24

Der Neubeginn

Arbeitsinklusion im Hotel Masatsch der Lebenshilfe

... Seite 26

Gemeinsame Sache

Interessensvertretung und Praxis
beim Embrace-Verbund

... Seite 28

Vier Stunden täglich im Sporthotel

Mein Arbeitseingliederungsprojekt

... Seite 29

Mitarbeit im Gastgewerbe

Zusammenfassung in Leichter Sprache

... Seite 30



... Seite 57

**Die Abschlussfeier
der Langlaufsaion 2020/2021 ...**
... und eine Preisverleihung
am 28. August in Wiesen
... Seite 71

Draußen im Wald
Eine neue Art, Natur zu erleben
... Seite 72

Die 10-Jahre-Feier der Kunstwerkstatt Akzent ...
... am 10. September in Bruneck
... Seite 74

CasaFuoriCasa
Ein neues Wohnangebot der Lebenshilfe
für junge Menschen mit Beeinträchtigung
... Seite 76

Unbeschwerte Stunden und Selbsthilfearbeit
Sommerangebote der
Landesgruppe Südtirol des Italienischen
Blinden- und Sehbehindertenverbands
... Seite 79

Wo man mit Geld Gutes bewirken kann
Reinhard Lunger und der
Förderkredit von Ethical Banking
... Seite 80

Rosa Hofer Thöny
... Seite 82

Hans Widmann bei der Pressekonferenz „Halbzeit“ von Landesrätin Waltraud Deeg

Am 11. August fand im *Hotel Masatsch* die Pressekonferenz „Halbzeit“ von Landesrätin Waltraud Deeg statt. Der Titel bezieht sich im Sinne der Bilanzziehung sowie des Ausblicks auf die bisherige Arbeit in der Landesregierung während der aktuellen Legislaturperiode. Gemeinsam mit Petra Bisaglia, Christine Pircher und Leo Resch wurde auch Präsident Hans Widmann in die Gestaltung der Pressekonferenz miteinbezogen und zu Statements zum Thema „Menschen mit Behinderungen: Welche Akzente sind in diesem Bereich noch zu setzen?“ gebeten.

Hans Widmann betonte zu Beginn seiner Stellungnahme die Wichtigkeit des neuen Status des Sozialen, dem seit der politischen und verwaltungstechnischen Trennung vom Gesundheitsbereich eine weit größere Aufmerksamkeit zuteilwurde. Des Weiteren begrüßte er den Fortschritt in der Arbeit am neuen Sozialplan, die kürzlich erfolgte Verabschiedung der Richtlinien zum Thema „Wohnen“ sowie die Wiedereinführung des Sozialbeirats als eines bedeutenden Mitbestimmungsgremiums.



In Bezug auf die zweite „Halbzeit“ der Legislaturperiode brachte er seinen Wunsch zum Ausdruck, dass im Sinne der Inklusion auch Richtlinien zum Thema „Mobilität“ verabschiedet werden. Was die Arbeitsinklusion betrifft, so verwies er auf die Notwendigkeit, sozialpartnerschaftliche Aktionen mit den Wirtschaftsverbänden anzustoßen, um die Arbeitsangebote für Menschen mit Beeinträchtigung zu erhöhen. Außerdem sei eine rasche Umsetzung des landesweiten Konzepts für eine bedarfsorientierte Betreuung und Begleitung von Menschen mit Autismus erforderlich, abgesehen von der generellen Lösung der Personalfrage im Zusammenhang mit den covidbedingt bedrohten Dienstleistungen. Was die Planung des Sozialen im Allgemeinen betrifft, so wies Hans Widmann auf die Notwendigkeit

einer ausschreibungsfreien Zusammenarbeit zwischen öffentlicher Hand und privaten Organisationen hin, wobei letztere eine Aufwertung im Sinne des Subsidiaritätsprinzips erfahren müssten. Ganz prinzipiell sei das Soziale außerdem nicht als Thema für spezialisierte Abteilungen und Ämter, sondern als Gegenstand zu betrachten, für den die gesamte Gesellschaft Verantwortung trage. „Also muss“, so Hans Widmann abschließend, „die Landespolitik das Soziale als gemeinsame Priorität verinnerlichen und alle möglichen Instrumente zur Förderung der gerechten Umverteilung wahrnehmen. Je gerechter die Umverteilung, desto weniger soziale Probleme!“

People First feierte das 20-jährige Bestehen

People First feierte am 18. September im *Hotel Masatsch* in Oberplanitzing das 20-jährige Gründungsjubiläum. Seit 2001 setzen sich dabei Menschen mit Lernschwierigkeiten für die eigenen Anliegen ein. Sie vertreten sich in der Politik, in ihrer Arbeitswelt und im Alltag selbst. Sie kämpfen für ihre Rechte, um ihre Anerkennung und um gleichberechtigte Mitsprache im Sinne der „UN-Konvention über die Rechte von Menschen mit Behinderungen“.

Neben zahlreichen *People-First*-Mitgliedern waren auch Ehrengäste gekommen: die aktuelle Landesrätin Waltraud Deeg, die frühere Landesrätin Martha Stocker, *Lebenshilfe*-Präsident Hans Widmann und Wolfgang Obwexer, Präsident des *Dachverbands für Soziales und Gesundheit*.

Jochen Tutzer, langjähriger Präsident von *People First*, eröffnete das Fest und betonte in seiner Rede, dass die Gruppe in den letzten 20 Jahren sehr wichtige Arbeit geleistet hat. Beispielhaft nannte er die verschiedenen Wahlbroschüren in Leichter Sprache und die Arbeit an der Version in Leichter Sprache des Landesgesetzes zur Teilhabe und Inklusion. Jochen Tutzer betonte außerdem, dass Menschen mit Lernschwierigkeiten in allen Belangen die Expert/inn/en



in eigener Sache sind. Die Ehrengäste erwähnten in ihren Reden die vielfältigen Aktivitäten von *People First* in den letzten 20 Jahren und forderten *People First* auf, auch in den kommenden 20 Jahren aktiv zu bleiben, auf Missstände hinzuweisen und Vorreiter ins Sachen Inklusion zu bleiben. Wolfgang Obwexer sagte, dass Menschen mit Beeinträchtigung häufig angehalten werden, sich zurückzuhalten und mit dem, was sie haben, zufrieden zu sein. Er forderte sie demgegenüber auf zu träumen und ihre Träume zu leben. Nach dem gemeinsamen Mittagessen gab es ein vielfältiges Programm. Menschen mit Lernschwierigkeiten lasen selbstverfasste Texte vor, und es wurde zu Livemusik getanzt.

Urlaube 2021: ein Rückblick



Auch in diesem Sommer konnte die *Lebenshilfe* wieder verschiedene Urlaube für Menschen mit Beeinträchtigung anbieten und durchführen. Insgesamt 203 Personen nahmen 28 Angebote in Anspruch. Die beliebten Reisen fanden auch heuer im Inland statt. Die einzelnen Gruppen konnten ihren Urlaub am Meer in Sardinien, auf Ischia, auf Elba, in Apulien oder in Jesolo, in Bibione, in Viserbella und in Cattolica genießen. Zwei Gruppen machten in Österreich Urlaub, eine am Gardasee. Auch die Angebote in Südtirol waren gefragt: Urlaube am Bauernhof im Vinschgau und in Völs, die Malferien in Prad am Silfserjoch, die Erlebniswoche am Ritten und die beliebten Familienwochen in Pfalzen. Auch die Angebote der Sommercamps in verschiedenen Ortschaften Südtirols (Eppan, Auer, Castelfeder, Brixen, Sterzing, Schlanders und Bruneck) wurden genutzt und waren gut besucht. Eine große Herausforderung war auch dieses Jahr der Umgang mit Corona samt Beachtung der Regeln und Sicherheitsvorkehrungen. Zur großen Erleichterung aller konnten aber am Ende alle Gruppen einen unbeschwerten Urlaub genießen und kamen auch wieder gesund nach Hause.



„Niemand darf zurückgelassen werden“: das Ländertreffen im Pustertal

Anfang Oktober fand in Saalen bei Bruneck das diesjährige traditionelle dreitägige Ländertreffen zwischen der *Lebenshilfe Österreich*, der *Lebenshilfe Deutschland*, *insieme Schweiz*, *APEMH Luxemburg* und der *Lebenshilfe Südtirol* statt. Alle fünf Vereinigungen betonten die Bedeutung des Mottos „Leave no one behind“, wie es für die Nachhaltigkeitsziele der *Vereinten Nationen* formuliert wurde, und auch, wie sehr dieses Motto dem Inklusionsgedanken entspricht, für den sie sich alle seit jeher einsetzen. Menschen mit Beeinträchtigung müssen in einer selbstverständlichen Art und Weise zur Gesellschaft dazugehören, in jedem Bereich und in jeder Lebensphase. Gerade die Erfahrung der Pandemie hat aufgezeigt, wie schnell sich die soziale Arbeit wieder am Fürsorgeparadigma orientiert und wichtige Inklusionsbemühungen auf der Strecke zu bleiben drohen. Weitere Themen, die beim Ländertreffen besprochen wurden, waren die Stärkung der Selbstvertretung von Menschen mit kognitiver Beeinträchtigung, die Bedeutung der sozialen Medien für diese Zielgruppe, neue Ideen für Arbeitsinklusion und das Anliegen, das Pflegegeld in ein Inklusionsgeld umzuwandeln. Ein Besuch des Fotografiemuseums *Lumen* am Kronplatz rundete das Programm ab. Für die *Lebenshilfe Südtirol* nahmen Präsident Hans Widmann, Vizepräsident Armin Reinstadler und Geschäftsleiter Wolfgang Obwexer teil.

Raika Überetsch spendet für das Hotel Masatsch

Am 12. Oktober trafen sich Präsident Hans Widmann, Geschäftsleiter Wolfgang Obwexer und Mitarbeiterin Evelyn Wohlgemuth im *Hotel Masatsch* in Oberplanitzing mit Vertretern der *Raika Überetsch*. Obmann Philipp Oberrauch, Direktor Edl Huber, Vizedirektor Erich Florian und Organisationsleiter



Walter Crepez waren gekommen, um der *Lebenshilfe* einen Scheck über 25.000 € als Unterstützung zur Führung des *Hotel Masatsch* zu überreichen. Philipp Oberrauch brachte seine Freude zum Ausdruck, mit dieser Spende ein lokales Unternehmen unterstützen zu können, das sich unermüdlich für die Inklusion von Menschen mit Beeinträchtigung in die Arbeitswelt einsetzt. Auch kündigte er an, das Haus durch seine Nutzung als Tagungshotel sowie durch gezielte Bewerbung zusätzlich unterstützen zu wollen. Hans Widmann bedankte sich bei Philipp Oberrauch für die großzügige Spende und bezeichnete dieses Engagement der *Raika Überetsch* als ein Beispiel dafür, wie das Soziale Anerkennung von Seiten der Wirtschaft erhalten kann, verbunden mit dem Appell an andere Unternehmen und Branchen, diesem Beispiel zu folgen. Als weiteres Zeichen des Dankes wurde vor dem gemeinsamen Mittagessen im Restaurant des Hotels die Stube im ersten Stockwerk auf den Namen „Raiffeisenstube“ getauft.

Lebenshilfe Vinschgau: Familie Lösch spendet Fahrzeug

Vor einigen Wochen wurde der *Lebenshilfe* im Haus *Slaranusa* in Schlanders ein tolles Fahrzeug überreicht. Der VW Crafter war lange im Besitz von Josef Lösch, der nach einem schweren Unfall auf den Rollstuhl angewiesen war. Das Fahrzeug konnte



Josef erfreulicherweise für einige Jahre nutzen, um weiterhin mobil zu sein. Ende des letzten Jahres ist Josef Lösch leider verstorben. Die Familie beschloss kurzerhand, den Bus der *Lebenshilfe* zu schenken. Bereits Anfang Oktober konnte eine Gruppe das komplett funktionsfähige Fahrzeug mit elektronischer Rampe dafür nutzen, für ein paar Urlaubstage im *Hotel Masatsch* nach Oberplanitzing zu fahren. Wir bedanken uns im Namen der gesamten *Lebenshilfe* bei Margit Lösch und der gesamten Familie für diese schöne und großzügige Geste! Das Fahrzeug ist bei uns sicherlich in guten Händen!

Lebenshilfe-Dialoge (1)



Mit den *Lebenshilfe*-Dialogen hat unser Verband auf Anregung des Leiters des Bereichs „Innovation“ mit Oktober eine Neuheit eingeführt. Es handelt sich dabei um rund 90-minütige Online-Treffen aller leitender Mitarbeiter/innen, in denen diese jeweils einen Dienst oder eine Einrichtung besser kennen lernen können. Jede/r dieser Mitarbeiter/innen ist grundsätzlich auf das eigene Tätigkeitsfeld spezialisiert und naturgemäß konzentriert. Die *Lebenshilfe*-Dialoge ermöglichen demgegenüber einen tieferen Einblick in die Aktivitäten eines Kollegen oder einer Kollegin. Wir versprechen uns von ihnen deshalb auch und vor allem, dass sie die Voraussetzungen für eine engmaschigere Vernetzung schaffen und dadurch auch ein tieferes Zusammengehörigkeitsgefühl fördern.

Den Anfang in diesem ersten Treffen dieser Art machte Franca Marchetto mit der Vorstellung der „Koordination von Wohnprojekten“ und der „Sozialpädagogischen Wohnberatung“. Sie berichtete von ihren Kontakten mit Menschen mit Beeinträchtigung und deren Angehörigen, die eine Wohnfrage individuell lösen möchten, sowie von den interinstitutionellen Begegnungen mit Vertreter/inne/n von Institutionen und Verbänden, die in ein jeweils konkretes Case-Management involviert sind. Sie erzählte auch

von den Begleitungen in den Brixner Wohngemeinschaften *Lyla* und *Kassian* und nahm überdies einen allgemeinen Bezug auf die einschlägigen Durchführungsbestimmungen zum Landesgesetz zur „Teilhabe und Inklusion von Menschen mit Behinderungen“, aus denen sich unter anderem auch erweiterte Handlungsoptionen für unser Dienststelle ergeben dürften.

Ethical Banking: Förderkredite für Menschen mit Beeinträchtigung



Zwischen der *Lebenshilfe* und den Raiffeisenkasernen Südtirols existiert eine Partnerschaft auf dem Geschäftsfeld „Ethical Banking“, einer nicht-gewinnorientierten Initiative von sozialer Nützlichkeit, deren Leitgedanke darin besteht, Solidarität zu zeigen, Selbstverantwortung zu fördern und Hilfe zur Selbsthilfe zu leisten. Jene der insgesamt sechs „Ethical-Banking“-Linien, auf der die Zusammenarbeit mit der *Lebenshilfe* erfolgt, nennt sich „Weniger Handicap“. Menschen mit Beeinträchtigung und/oder deren Angehörige, die dringend einen günstigen Kredit benötigen, können sich wenden an Dietmar Dissertori, 0471 062525, dissertori@lebenshilfe.it

Erweiterung der Datenbank durch Einfügung von E-Mail-Adressen

Wenn Sie als Mitglied oder als Mitarbeiter/in der *Lebenshilfe* über eine E-Mail-Adresse verfügen, laden wir Sie ein, uns diese bekanntzugeben. Wenn wir über Ihre E-Mail-Adresse verfügen, können wir Ihnen sämtliche digitalen Mitteilungen zukommen lassen, die wir als Informationsmaterial zusammenstellen. Wenn Sie uns Ihre E-Mail-Adresse bekannt geben möchten, wenden Sie sich bitte an Brigitte Varesco, 0471 062511, varesco@lebenshilfe.it

Stets auf dem neuesten Stand durch einen Besuch unserer Homepage

Wir laden Sie herzlich ein zu einem Besuch unserer Homepage. Besonders hinweisen möchten wir dabei auf die Rubriken „Nachrichten“ und „Termine“, die wöchentlich, bei Bedarf auch täglich ajourniert werden. Die entsprechenden Einträge erfolgen unmittelbar, sobald wir wichtige Informationen möglichst vollständig und verbindlich weiterleiten können. Wählen Sie die Adresse www.lebenshilfe.it

Unterstützen Sie uns! Fünf Promille für die Lebenshilfe



Bei der Einreichung Ihrer Steuererklärung können Sie uns unterstützen, indem Sie die Erklärung unterzeichnen, dass fünf Promille Ihrer Steuerabgaben unserem Verband zukommen sollen. Wir brauchen Ihre Mithilfe! Danke!

Im Magazin finden Sie ...

... einen Bericht über die 10-Jahre-Feier samt Eröffnung der neuen Galerie der Kunstwerkstatt *Akzent* in Bruneck, einen Bericht über das Fest der Wintersportler/innen zum Abschluss der Saison, Stimmen zu einem neuen Wohnprojekt in Bozen und eine Rückschau auf ein besonderes Naturprojekt.

Mach mit bei People First Südtirol!

Wir sind eine Selbst·vertretungs·gruppe
für Menschen mit Lern·schwierigkeiten in Südtirol.
Wir wollen für uns selbst sprechen.
Wir wollen mit·reden.



Und wir wollen mit·bestimmen zu Themen, die uns betreffen.
Denn wir sind Experten und Expertinnen für unser Leben.

Wir machen 6 Vorstand·sitzungen im Jahr.
Wir machen Vorträge in Leichter Sprache.
Wir machen Weiter·bildungen in Leichter Sprache.
Wir besuchen Tagungen.
Wir treffen uns mit anderen Selbst·vertretungs·gruppen.



Wir freuen uns, wenn auch du mit dabei bist.

Gerne kannst du uns im Büro anrufen.
Wir sind von Montag bis Donnerstag
von 9.00 bis 12.00 Uhr im Büro.



Unsere Telefon·nummer ist: 0471 062527.
Unsere E-Mail-Adresse ist: peoplefirst@lebenshilfe.it
Ansprech·partner sind Karin Pfeifer und Robert Mumelter.
Unterstützung: Andrea Birrer und Herbert Öhrig.
Präsident: Jochen Tutzer.



Diese Bilder sind aus dem Buch „Leichte Sprache – Die Bilder“.
Das Buch ist von der Lebenshilfe Bremen.
Der Zeichner ist Stefan Albers, Atelier Fleetinsel, 2013.

Stärkere Förderung des autonomen Wohnens im Alter

In Südtirol gibt es derzeit 311 Plätze des begleiteten und betreuten Wohnens. Künftig sollen sie auf ein noch größeres Angebot an begleitetem und betreutem, aber möglichst autonomen und selbstständigen Wohnformen zurückgreifen können. Landesrätin Waltraud Deeg stellte in der Landesregierungssitzung Mitte Juli ein Pilotprojekt zu einer erweiterten Form des betreuten Wohnens vor. Demnach soll in den nächsten Jahren in Prad das Projekt „Betreutes Wohnen Plus“ umgesetzt werden, wodurch 22 zusätzliche Wohnplätze entstehen. Das Pilotprojekt sieht eine noch intensivere Betreuung vor, vor allem in den Nachtstunden. Ziel dabei ist es, die Grenzen zwischen betreutem und begleitetem Wohnen und den Seniorenwohnheimen weiter zu reduzieren und somit ein stärker abgestuftes, auf den Bedarf ausgerichtetes System zu stärken. „Wenn gleich Südtirols Gesellschaft“, so Waltraud Deeg, „immer älter wird, sind die Senior/inn/en immer länger fit und selbständig. Dies wollen wir durch geeignete Wohnformen und einen Ausbau mobiler Unterstützungsleistungen fördern.“ Auch in der Betreuungs- und Pflegelandskarte, die in Zusammenarbeit mit den Sozialdiensten der Bezirksgemeinschaften und den Seniorenwohnheimen entstanden ist, seien alle Betreuungsformen berücksichtigt geworden.

Bereits heute gibt es neben den Plätzen in den 77 Südtiroler Seniorenwohnheimen und deren 4.511 Betten aktuell insgesamt 311 Plätze für begleitetes und betreutes Wohnen. Vor rund zehn Jahren wurden die Voraussetzungen geschaffen, damit ältere Menschen weiterhin selbständig wohnen können. Allerdings gibt es begleitend und je nach Pflegebedarf unterschiedliche Dienstleistungen wie einfache Hilfeleistungen, Essen, Putzdienst oder Pflege- und Betreuungsleistungen. In allen Südtiroler Bezirken gibt es Angebote, wobei es im Burggrafenamt mit über 100 Plätzen das größte und im Pustertal mit neun Plätzen das bisher geringste Angebot gebe. „Neue Projekte“, so Waltraud Deeg, „sind jedoch zum Teil bereits in Planung oder im Gespräch. Fest steht, dass es künftig ein diversifiziertes Angebot geben wird, um damit möglichst vielen Anforderungen der älteren Menschen entgegenzukommen.“ Die Landesrätin weist zudem darauf hin, dass es auch bei den Sozialwohnungen zunehmend Wohnungen gibt, die auf die Bedürfnisse von Senior/inn/en ausgerichtet sind. In eigenen Rangordnungen werden diese dann Senior/inn/en ebenso wie Menschen mit Behinderungen zugewiesen. Informationen dazu

gibt es beim *Wobi*-Mieterservice. Zudem solle durch das neu geplante Gesetz zum sozialen und öffentlichen Wohnbau weiterer barrierefreier und altersgerechter Wohnraum entstehen, durch den Senior/inn/en ein möglichst autonomes und selbstbestimmtes Wohnen ermöglicht werden soll.

Presseagentur des Landes Südtirol

Landtag reaktiviert den Sozialbeirat

Anfang Juli verabschiedete der Landtag das Sammelgesetz. Darin ist auch der Artikel 22 zu den Sozialdiensten enthalten. Mit dem Artikel 3 „Sozialbeirat“ wird ein wichtiges Gremium eingeführt, um künftig die Kompetenzen im Sozialbereich zu bündeln. Der *Dachverband für Soziales und Gesundheit* begrüßt diese Maßnahme, für die er sich über Jahre hinweg einsetzte.

Der Artikel bezieht sich auf das Landesgesetz vom 30. April 1990 in geltender Fassung und beschreibt die Aufgaben des *Sozialbeirats*. Dieser wird als beratendes Organ der Landesregierung für die Dauer der Legislaturperiode zu sozialen Themen eingesetzt. Das 13-köpfige Gremium wird von der zuständigen Landesrätin für Soziales geleitet. Daneben sind folgende Organisationen vertreten: die *Abteilung Soziales*, die *Abteilung Gesundheit*, die Betroffenenverbände, die Gemeinden, die Sozialdienste der Bezirksgemeinschaften, die Sozialdienstleister, Gewerkschaften und Wirtschaftsverbände sowie die Bildungs- und Forschungseinrichtungen. Der *Sozialbeirat* unterbreitet der Landesregierung Vorschläge zur Landesgesetzgebung, verfasst Gutachten zu Gesetzesentwürfen und begleitet die Erarbeitung des Landessozialplans. Außerdem soll der *Sozialbeirat* Vorschläge zu Sozialleistungen erarbeiten und zu relevanten sozialen Themen Stellung beziehen. „Mit dem *Sozialbeirat*“, so *Dachverband*-Direktor Georg Leimstädtner, „sichern wir jenen Austausch, der zur Gestaltung eines bedarfsorientierten Sozialwesens erforderlich ist. Eine auf die Bedürfnisse der Menschen abgestimmte Landespolitik braucht die Mitwirkung der Betroffenen-Organisationen und aller beteiligten Organisationen. Wir werden die kommende Zeit dazu nutzen, um uns intensiv auf die Arbeit im *Sozialbeirat* vorzubereiten. Unsere Mitgliedsorganisationen können über eine gemeinsame Vertretung ihre langjährige Erfahrung in der Arbeit mit sozialbedürftigen Menschen und ihre Vorschläge zur Verbesserung und Weiterentwicklung des Sozialwesens einbringen.“

Dachverband für Soziales und Gesundheit

Wohnen soll mit mehreren Maßnahmen leistbarer werden

Landesrätin Waltraud Deeg stellte Anfang August zahlreichen Interessensvertretungen und Stakeholdern den Gesetzentwurf zum neuen Landesgesetz für den öffentlichen und sozialen Wohnbau vor. Dieser sei ein wichtiger Hebel, um leistbares Wohnen in Südtirol umzusetzen. „Südtirol“, so betonte Waltraud Deeg, „ist im Bereich des Wohnens ein Hochpreisland mit steigender Nachfrage und begrenztem Angebot. Dem wollen wir mit mehreren konkreten Schritten und Maßnahmen entgegenwirken.“ Diese seien breit gefächert und laufen von einer Neuausrichtung des *Wobi* und Vereinfachungen im geförderten Wohnbau über eine Einschränkung von Airbnb und steuerrechtlichen Regelungen der GIS über Wohnungen mit Preisbindungen, Konventionierung und differenziertem Landesmietzins hin zu verbesserten Angeboten für Menschen mit niedrigem Einkommen, Maßnahmen zur besseren Zusammenführung von Angebot und Nachfrage sowie neuen Wohnformen für Senior/inn/en.

Gemeinsam mit Vertreter/innen der *Abteilung Wohnungsbau* um Direktor Stefan Walder und dem *Wobi* um Präsidentin Francesca Tosolini sowie mit dem Wohnbauexperten Leonhard Resch von der *Arche KVV* präsentierte die Landesrätin die Eckpfeiler der nächsten Schritte. Wesentlicher Partner bei der Umsetzung dieser Schritte sei das *Wobi*.

Neues Gesetz zum öffentlichen und sozialen Wohnbau – Eine der anstehenden Neuerungen zum Wohnen sei das Landesgesetz „Öffentlicher und Sozialer Wohnbau“, das als eigenständiges Gesetz vorgebracht wird. Zentral dabei sei, wie Stefan Walder ausführte, die Einführung der zwei Schienen *Wobi*-Wohnungen zum sozialen Mietzins und *Wobi*-Wohnungen zum leistbaren Mietzins. Weitere Schwerpunkte seien die Förderung von jungen Menschen und Familien, das selbstbestimmte Wohnen für Senior/inn/en und für Menschen mit Behinderungen, die Förderung von innovativen Wohnmodellen und der sozialen Durchmischung, die verstärkte Zusammenarbeit von *Wobi* und den Gemeinden, die Neuregelung der *Wobi*-Mietverhältnisse sowie die Voraussetzungen für die Zuweisung zu *Wobi*-Wohnungen. Der Gesetzentwurf soll auch in der Landesregierung behandelt und soll dann im Landtag diskutiert werden.

Neues Modell der Wohnungen mit Preisbindung – Einer der weiteren Hebel, die es für ein leistbares Wohnen in Bewegung zu setzen gelte, sei die Verwirklichung von Wohnungen mit Preisbindung. Man habe dazu laut Waltraud Deeg bereits in enger Abstimmung mit der zuständigen Landesrätin Maria Hochgruber und weiteren Partnern aus unterschiedlichen Bereichen ein Konzept ausgearbeitet. Leonhard Resch stellte dieses und dessen Grundsätze vor: „Wohnungen mit Preisbindung sind Wohnungen, die zum gedeckelten Preis vermietet oder verkauft werden. Zielgruppe dabei sind ansässige Bürger/innen, die mit Hilfe von Landes- und Gemeindepolitik, Bauunternehmen oder Wohnbaugenossenschaften zu diesen Wohnungen kommen.“ Dies sei ein preiswertes Zusatzangebot zum bestehenden Eigentums- und Mietmarkt.

Presseagentur des Landes Südtirol

Sozialen Ausgleich in allen Bereichen voranbringen: das Halbzeit-Gespräch von Landesrätin Waltraud Deeg

Zweieinhalb Jahre nach Amtsantritt ziehen die Landesregierungsmitglieder eine Zwischenbilanz über bisher Geleistetes und geben einen Ausblick auf anstehende Projekte. Am 11. August nutzte Landesrätin Waltraud Deeg, zuständig für die Bereiche Familien, Senioren, Soziales und Wohnbau, im *Hotel Masatsch* in Oberplanitzing die Gelegenheit, um gemeinsam mit vier Gesprächspartner/innen die wichtigsten Themenbereiche der nächsten Jahre anzusprechen.

Wohnen als soziale Frage – Einer jener Bereiche, der für die Landesrätin von zentraler Bedeutung ist, ist jener des Wohnens. „Das Wohnen“, so hielt Waltraud Deeg fest, „muss immer auch als soziale Frage wahrgenommen werden. Dieser Bereich ist für den sozialen Ausgleich wesentlich.“ Leonhard Resch, Referatsleiter der *Arche* im *KVW*, beschäftigt sich bereits seit vielen Jahren mit dem Thema „Wohnen“ unter vielerlei Aspekten. So sei das Wohnen im Alter und das Entwickeln von generationsübergreifenden und leistbaren Wohnmodellen ein wichtiger Bereich seiner Arbeit. „Zudem sind wir schon gut unterwegs in Richtung Wohnen mit Preisbindung“, führte er aus und berichtete von der guten Zusammenarbeit mit dem *Amt für Wohnbau*, dem *Gemeindenverband*, dem Kollegium der Bauunternehmer und dem Wirtschaftsverband Handwerk und Dienstleister *Ivh*. Es gehe darum, Rahmenbedingungen zu schaffen, unter denen Gemeinden und Unternehmen preiswerte Wohnungen für Ansässige verwirklichen können.

Soziales als gemeinsames Anliegen – Im Bereich Wohnen sei im Frühjahr eine wichtige Durchführungsbestimmung für Menschen mit Behinderung erlassen worden, erinnerte Waltraud Deeg. Diese solle dazu beitragen, künftig noch mehr Möglichkeiten und Modelle für ein selbstbestimmtes, autonomes Wohnen zu schaffen. Hans Widmann, Präsident der *Lebenshilfe*, hob hervor, dass es im Sinne der Interessensvertretungen wichtig sei, einen intensiven Kontakt zwischen Politik und Verwaltung zu pflegen, um gemeinsam Lösungen zu erarbeiten und umzusetzen. Hans Widmann richtete einen Appell an die Landespolitik: „Die Anliegen des Sozialen dürfen nicht nur die Anliegen der Landesrätin, sondern müssen für die gesamte Politik von Bedeutung sein. Denn je gerechter die Umverteilung funktioniert, desto weniger soziale Probleme haben wir.“

Mehrwert Familie – Absicherungen brauche es in diesem Zusammenhang auch für Familien. „Wir müssen“, so Waltraud Deeg, „Familie und Familienpolitik in 360 Grad denken und dementsprechend aktiv werden“, und bezog sich damit auf die vielfältigen Maßnahmen und Ziele, die unter anderem im ersten Familienförderplan festgehalten sind. Petra Bisaglia, die seit langer Zeit im Bereich der Kleinkindbetreuung und der Sozialgenossenschaften tätig ist, konnte dies nur bestätigen und hob in ihren Ausführungen die Wichtigkeit des Ausbaus der Kinderbetreuung, besonders der Kleinkindbetreuung hervor. „Die Kinder“, so Petra Bisaglia, „stehen bei uns im Fokus, aber auch die Anliegen der Mitarbeiter/innen, die weiter aufgewertet werden müssen, um Kleinkindbetreuung langfristig abzusichern.“ Familie, so ergänzte Waltraud Deeg, schaffe sprachgruppen- und altersübergreifende Mehrwerte, die durch gute Rahmenbedingungen zu unterstützen seien. Ein wichtiges Umfeld dabei bieten familienunterstützende Einrichtungen und Treffpunkte wie jene der zahlreichen Eltern-Kind-Zentren. Christine Mulser, Mitarbeiterin und langjähriges Vorstandsmitglied im *Elki Eppan-Terlan-Kaltern*, berichtete über die Bedeutung der Anlaufstellen und Treffpunkte für die Familien vor Ort. Genau solche Treffpunkte will Waltraud Deeg künftig weiter unterstützen.

Presseagentur des Landes Südtirol

Abbau von Barrieren mit technischer Hilfe

Die Provinz Bozen setzt in diesem Jahr die Sensibilisierungsarbeit für den Abbau von Barrieren, welche die gleichberechtigte Teilhabe von Menschen mit Behinderungen verhindern, fort. Dazu zählen sowohl architektonische Barrieren als auch kommunikative und mentale. Unter dem bewährten Motto „Weniger Barrieren, mehr Lebensqualität“ startete das *Amt für Menschen mit Behinderungen* im Monat Oktober mehrere Aktionen. Neben der Realisierung von Informationen in Leichter Sprache im Rahmen der Ausstellung „Dante in Arte“ im Kulturzentrum *Trevi* und der Beteiligung an der Plakataktion anlässlich des Welttages der psychischen Gesundheit steht der Abbau der architektonischen Barrieren im Vordergrund. Aus Anlass des nationalen Tages für den Abbau architektonischer Barrieren am 3. Oktober veröffentlichte das *Amt für Menschen mit Behinderungen* in Zusammenarbeit mit der Sozialgenossenschaft *independent L.* einen Kurzfilm zu einer Trainingswohnung mit einem Hausautomationssystem (Smart Home).

Diese Wohnung konnte mittels finanzieller Beiträge durch das Amt realisiert werden. Durch technische und digitale Hilfsmittel der Hausautomation, die mittlerweile auch in vielen Privathaushalten zu finden sind, können Menschen mit Behinderungen darin ihren Alltag ohne Unterstützung von außen selbständig gestalten. „Das Ziel der Südtiroler Landesregierung“, so Landesrätin Waltraud Deeg, „ist es, dass wir als Gesellschaft Inklusion wirklich leben. Dazu zählt auch, dass wir konsequent daran arbeiten, Barrieren abzubauen. Denn nur so können wir allen Menschen, egal ob jung oder alt, ob mit oder ohne Behinderung, eine möglichst hohe Lebensqualität garantieren.“ Der Einsatz neuer technischer Mittel sei dabei eine gute Möglichkeit, schnell und leistungsfähig Hindernisse zu überwinden.

Das *Amt für Menschen mit Behinderungen* unterstützt und fördert zudem das autonome und selbständige Leben über Beratungen und Weiterbildungsveranstaltungen im Bereich der architektonischen Barrieren. So fanden im Vorjahr über 400 Beratungen statt, und es wurden 28 Gutachten ausgestellt. Auch über die *Abteilung Wohnungsbau* wird der Abbau architektonischer Barrieren finanziell unterstützt. Gefördert werden Arbeiten zur Beseitigung bestehender Hindernisse im Außenbereich und in der Wohnung, ebenso wie die Anpassung einer Wohnung an die Bedürfnisse eines Menschen mit Behinderung. Auch den Ankauf einer barrierefreien Wohnung unterstützt das Land mit bis zu 20% des Konventionalwerts.

Im Jahr 2020 wurden insgesamt 1,5 Mio. € an Beiträgen für Anpassungsarbeiten ausbezahlt. Der Großteil mit rund 60% betraf dabei Beiträge für Aufzüge, 13% wurden für die Anpassung von Bädern und der Wohnung im Allgemeinen bereitgestellt. Anspruchsberechtigt sind sowohl Privatpersonen als auch Kondominien und Wohnheime.

Presseagentur des Landes Südtirol

Von Tisch zu Tisch

Mitarbeit im Gastgewerbe

Immer wieder gibt es Köpfe, die ihren Blick in die Zukunft richten und Visionen artikulieren, und Zeiten, die reif werden für diese oder jene Neuerung. So entstanden in Südtirol vor einem halben Jahrhundert die geschützten Werkstätten, und zahlreiche damals so genannte und auf ihr eigenes Zuhause beschränkte Behinderte begaben sich von da an Tag für Tag wie auf täglichen Weltreisen in ihre Einrichtungen, wo gezimmert, gewoben und geflochten wurde.

Das damals noch Neuartige ist heute fester Bestandteil der hiesigen Sozialarbeit. Zweierlei jedoch ist seit einigen Jahren wiederum schrittweise in Veränderung begriffen, sowohl in den Köpfen als auch institutionell. Zum Ersten begann man anzuerkennen, dass Menschen mit kognitiver Beeinträchtigung nicht bloß beschäftigt werden, sondern Arbeit verrichten, was den Fokus von der gönnenden Institution auf den/die aktiv sich einbringende/n Mitarbeiter/in verschob. Zum Zweiten begann man, und das in Ansätzen bereits vor etwa 30 Jahren, den Status der geschützten Werkstätten zu relativieren



und alternative Arbeitsfelder zu erschließen. Irgendwann wurden öffentliche Ämter und private Betriebe als Arbeitsplätze interessant. Einige Menschen, die früher automatisch in geschützten Werkstätten gelandet und dort beschäftigt worden wären, haben heute eine Anstellung.

Dort, wo wir lange Zeit den Begriff „Normalisierung“ verwendeten, sprechen wir heute öfter und lieber von Inklusion und Teilhabe, so wie in Bezug auf jeden Lebensbereich auch in Bezug auf Arbeit. Eine der wohl attraktivsten Formen moderner Arbeitsinklusion kognitiv beeinträchtigter Personen ist jene im Gastgewerbe. Die Mitarbeit gestaltet sich abwechslungsreich und ermöglicht eine Vielzahl von Begegnungen. Nicht selten, so ist zu hören, wird zwischenzeitlicher Stress in Kauf genommen, um in den Genuss dieser Vorteile und Annehmlichkeiten zu gelangen. Andererseits erweist sich die Arbeit im Gastgewerbe als nicht jedermanns Sache. Der Abwechslungsreichtum, an und für sich als Waffe gegen Langeweile gesucht und erstrebt, erfordert eine Kombination verschiedenartiger Fertigkeiten, das Begegnen ausgeprägte soziale Kompetenzen. Ein Vergleich mit den traditionellen geschützten Werkstätten ergibt, dass im Gastgewerbe die Herausforderungen und mit ihnen die Gefahren der Überforderung höher sind. Umso wichtiger ist es, dass der wie jeder andere wirtschaftlich kalkulierende Betrieb spezielle soziale Mechanismen einbaut und dabei mit öffentlichen Mitteln unterstützt wird. Kognitiv beeinträchtigte Personen, die im Service, in der Küche, an der Rezeption oder im Housekeeping Dienst verrichten, benötigen gewisse Formen der Begleitung, individuell zugeschnittene Schulungen und sowohl von Seiten der Vorgesetzten wie auch von Seiten der Gäste Verständnis für die eine oder andere Situation, die sich vielleicht ein bisschen anders gestaltet.

Dietmar Dissertori

WunderBar (und) Pluri

Zwei Einrichtungen in Brixen:
ein Gespräch mit Carmen Messner und Markus Frei

Die *WunderBar*, mit ihrem schönen Namen, befindet sich mitten in Brixen am Großen Graben, wo sich ein großer Teil des Lebens der Brixner Bevölkerung abspielt. Die Bar ist ein Bereich des Sozialzentrums *Seeburg* und wird von der *Bezirksgemeinschaft Eisacktal* geführt. Sie besteht aus dem Barbetrieb, dem Verkaufsbereich und der angrenzenden Kreativwerkstatt. Die vorteilhafte Lage und die Produkte, die in den Werkstätten der *Seeburg* und der sozialpsychiatrischen Rehabilitationseinrichtung *Bartgaishof* gefertigt werden, sind in der Bar ausgestellt und können dort erworben werden. Sie sind Anziehungspunkt vieler Neugieriger, aber auch der vielen Gewohnheitsgäste.

Die *Bar Mensa Pluri* hingegen befindet sich im südlichen Teil von Brixen, in einem Schulareal, nicht weit vom Eisackdamm mit seinem Spazier- und Radweg entfernt.

Mit der Leiterin der *Seeburg*, Carmen Messner, und mit dem Mit-Initiator in der *Bar Mensa Pluri*, Markus Frei, traf ich mich in der schmucken *WunderBar*.

Lisl Strobl

PE: *Zuallererst möchte ich mich bei euch beiden herzlich dafür bedanken, dass ihr euch die Zeit für dieses Gespräch genommen habt. Darf ich euch bitten, euch selbst und die Arbeit in den Bars vorzustellen?*

Messner: Ich bin seit 27 Jahren in der *Seeburg* beschäftigt und seit 2000 Leiterin dieser Einrichtung. Ich träumte immer davon, mit einem Teil der beschäftigten Mitarbeiter/innen unserer Werkstatt der *Seeburg* in der Stadt eine Bar zu eröffnen. Im Dezember 2019 war es dann so weit. Leider wurden wir kurz darauf von Covid eingeholt und mussten schließen.

Dass wir gerade noch eröffnen konnten, war unser Glück, denn andernfalls wäre das Ganze heute wahrscheinlich immer noch ein Traum.

PE: *Aus welchen Gründen wolltest du unbedingt diese Bar?*

Messner: Erstens ist das für unsere Leute eine Möglichkeit, verschiedenste Tätigkeiten, ausgehend von ganz einfachen bis hin zu komplexeren, zu erlernen und auszuüben. Ganz besonders wichtig aber finde ich den Kontakt zur Bevölkerung, so dass eine wirkliche Inklusion gelebt werden kann.



*Carmen Messner,
Leiterin des Sozialzentrums Seeburg,
gemeinsam mit Markus Frei,
Mit-Initiator und freiwilliger Mitarbeiter
in der Bar Mensa Pluri*

Ich darf auch hinzufügen, dass ich trotz einer relativ langen Wartezeit sowohl von den Verantwortlichen der *Bezirksgemeinschaft Eisacktal* wie auch von der damaligen Landesrätin Martha Stocker tatkräftig unterstützt wurde.

Frei: Ich arbeitete zwischen 2000 und 2005 im *Café Surëdl* in St. Ulrich, wo ich wertvolle Erfahrung sammeln konnte. Ich weiß inzwischen, dass es für die Verwirklichung solcher Projekte die Akzeptanz der Bevölkerung und eine gute wirtschaftliche Basis braucht.

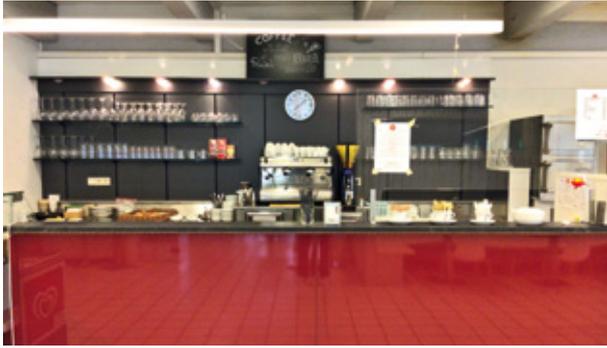
Messner: Das kann ich bestätigen. Uns selbst haben unsere Mitmenschen viel Wohlwollen entgegengebracht. Und heute ist unsere *WunderBar* nicht mehr vom Stadtbild wegzudenken. Damit alles gelingt, braucht es unbedingt auch Mitarbeiter/innen, die die nötige Kompetenz mitbringen. Unsere führende Mitarbeiterin kann eine solide soziale Ausbildung vorweisen, war aber auch immer schon im Gastgewerbe tätig. Die Qualität muss stimmen, denn wenn sich ein Gast nicht zufriedengestellt fühlt, kommt er nicht wieder. Unsere Gästestruktur ist mittlerweile recht komplex. Die Bar wird von Älteren und Jüngeren, von Einheimischen und Ausländern besucht. Und einige können wir bereits heute als Stammgäste bezeichnen. Die Mitarbeiter/innen mit Beeinträchtigung, die früher in der *Seeburg* arbeiteten, fühlen sich in der Bar sehr wohl und können sich derzeit keine andere Arbeit vorstellen, auch wenn diese ihnen viel abverlangt. Stress-Situationen erleben sie häufig, und mit diesen umzugehen, ist für sie eine Herausforderung. Dafür sind sie mittendrin im Leben, und darauf möchten sie nicht mehr verzichten.



Frei: Die *Bar Mensa Pluri* ist Teil des italienischen Oberschulzentrums in der Schwesternau, ganz in der Nähe der Mozartbrücke. Sie war mehrere Jahre lang geschlossen, bis sich die Direktorin der Oberschule an meine Kollegin Verena Stenico wandte, mit der Idee, dort ein Sozialprojekt zu starten und die Räumlichkeiten als sozialen Treffpunkt für die Schule und die nähere Umgebung wiederzueröffnen. Mit der Sozialgenossenschaft *OASIS* aus Bozen fanden wir dann einen Partner, der unsere Initiative unterstützte und nunmehr der Träger der Einrichtung ist. Als Sozialgenossenschaft des Typs B verfolgen wir das Ziel der Arbeitsrehabilitation und der Arbeitsintegration und arbeiten eng mit dem *Arbeitsvermittlungszentrum*, der Arbeitsplatzbegleitung des *Sozialsprenghels Brixen* und der *Landesberufsschule Hellenstainer* zusammen.

PE: Die Arbeit in der *Bar Mensa Pluri* ist auch ein Sprungbrett zu einer geregelten Anstellung. Wie sieht das in der *WunderBar* aus?

Messner: Das ist nach wie vor ein Problem. Auch die Arbeit in unserer Bar, in der die Mitarbeiter/innen mit Beeinträchtigung ja geschult werden, sich zu zuverlässigen und kompetenten Arbeits-Kolleg/inn/en zu entwickeln, sollte die Vorstufe zu einer regulären Anstellung im Gastgewerbe sein. Bis heute scheitert dies aber daran, dass ihnen keine Möglichkeit geboten wird, ein anerkanntes Diplom zu erlangen. Es gibt inzwischen viele unserer Bar ähnliche Betriebe in ganz Südtirol, aber keine Vernetzung. Eine solche sollte dringend entstehen, und wir sollten gemeinsam an einem Projekt arbeiten, das eine anerkannte Schulung in den verschiedenen Betrieben ermöglicht. Dadurch könnte unseren Mitarbeiter/inne/n mit Beeinträchtigung die Möglichkeit geboten werden, ein Diplom zu erlangen, das sie dazu berechtigen würde, um eine normale Anstellung in einem gastgewerblichen Betrieb anzusuchen. So würden laufend kostbare Ausbildungsplätze in unserem Betrieb frei.



PE: *Das ist ein wichtiges Argument, und dazu kommt meines Erachtens ein zweites. Nur so werden diese Menschen irgendwann auch in den Genuss eines gegelten finanziellen Ausgleichs kommen. Das hat mit Würde zu tun, was wir oft vergessen.*

Messner: Das Beste wäre, wenn jede einzelne Bezirksgemeinschaft eine solche Schulung anbieten könnte. Doch die Vernetzung wäre wichtig, mit der wir an einem gemeinsamen Konzept arbeiten könnten.

Frei: Meiner Meinung nach sollte man gleichzeitig auch von Anfang an mit den verschiedenen Hotelfachschulen unseres Landes verbunden sein. Und so wie diese sollte man auch gleich den Kontakt mit den verschiedenen Gastbetrieben suchen. Davon könnten neben uns auch die Betriebe selbst profitieren. Wie wir wissen, sind diese ständig auf der Suche nach Mitarbeiter/inne/n, und gerade unsere geschulten und ausgebildeten Mitarbeiter/innen könnten helfen, diese Lücken zu schließen.

Messner: Gerade im Gastgewerbe gibt es so viele Möglichkeiten, von denen unsere derzeitigen Klient/inn/en profitieren könnten. Wichtig ist dabei nur, dass man ihnen während der Ausbildung die nötige Zeit gönnt. Sobald sie aber etwas gelernt haben, sind sie absolut zuverlässig. Das ist ein großer Pluspunkt, der nicht unterschätzt werden darf. Die Erwartungshaltung freilich, dass man von einem Menschen mit Beeinträchtigung die gleiche Arbeit und die gleiche Geschwindigkeit wie bei einem/r „normalen“ Mitarbeiter/in verlangen kann, ist von vornherein zum Scheitern verurteilt. Vielmehr ist auf die persönlichen Stärken zu setzen.

PE: *Wie habt ihr die Zeit der durch Corona bedingten Schließung überwunden?*

Frei: Den Lockdown nutzten wir teilweise dazu, unsere Mitarbeiter/innen in der Küchenarbeit auszubilden und ein Take-Away-Angebot aufzubauen. Verantwortlich für das gastronomische Angebot ist ein gelernter Koch, der zwar Rollstuhlfahrer ist, in der Küche aber gut zurechtkommt. Es gibt in der Küche kaum architektonische Barrieren, doch sollte er

auf eine Schwierigkeit stoßen, wird er von einem der Praktikanten unterstützt. Er schulte die Praktikanten in jener Zeit, bis wir Ende August mit unserer Arbeit starten konnten. Unsere gegenwärtige Herausforderung besteht darin, den Betrieb über die Schulen hinaus bekannt zu machen. Wir haben das Glück, dass unsere Bar-Mensa nicht weit weg vom Eisackdamm mit seinem Spazier- und Radweg liegt. So können wir hoffen, dass so manche/r Spaziergänger/in oder Radfahrer/in den Weg zu uns findet. Nicht weit entfernt von uns steht auch das Brixner Seniorenheim. Wir müssen uns nur noch überlegen, wie wir die Bewohner/innen zu einem Abstecher bewegen können. Wir haben aber auch vor, auf Bestellung an Abenden für Gruppen zu kochen, die etwas zu feiern haben.

Messner: Wir können mit sicheren Gästen rechnen, wenn beispielsweise am Montag der Wochenmarkt stattfindet. Auch die Bewohner/innen des *Hartmannsheim* kommen gerne zu uns. Wir haben ein paar Zeitungen aufliegen, und so manche/r studiert mit einem guten Kaffee in der Zeitung die Neuigkeiten. Auch Mütter, die mit ihren kleinen Kindern spazieren gehen, machen bei uns Rast, vielleicht auch deshalb, weil wir eine kleine Spielecke zur Verfügung stellen können.

PE: *Mir ist hier in der WunderBar eine andere Ecke aufgefallen. Woher stammen die Ausstellungsstücke?*

Messner: Unsere selbst angefertigten Kunstwerke, die wir hier ausgestellt haben, bieten wir zum Verkauf an. Die Texte und die Bilder, die wir hier in der Bar sehen, wurden allesamt von unseren Klient/inn/en der *Seeburg* verfasst und liebevoll angefertigt. Rund um diese Bar ist einfach alles ... wunderbar ... und wir arbeiten schon an neuen Ideen, die wir hoffentlich bald verwirklichen können. Lasst euch überraschen!

PE: *Ich wünsche euch beiden viel Erfolg und, dass ihr immer mit so viel Begeisterung an euren Projekten weiterarbeiten könnt. Danke nochmals für das Gespräch!*

Interview: Lisl Strobl

Kochen als Kunst

Die Elfenküche in Dornbirn (Vorarlberg)

Die Philosophie ist einfach. Natürliche saisonale und regionale Produkte ohne die Zugabe von Geschmacksverstärkern oder künstlichen Zusätzen, dafür aber mit dem Wissen der fernöstlichen Ernährungslehre (TCM) werden zu flüssigen Speisen im Glas verarbeitet.

Die meisten rohen Bestandteile für unsere Speisen kommen vom Biobauern. Das Essen in der *Elfenküche* wird durch den Garten vorgegeben.

Wir halten die Unversehrtheit so gut es geht bei und schneiden alles von Hand.

Wir spielen und experimentieren und gestalten traditionelle Speisen etwas um oder verbinden Östlich mit Westlich oder Nördlich mit Südlich. So entstehen immer wieder unerwartete Geschmackskombinationen ... Das hält uns flexibel und kreativ, und so sehen wir Kochen als Kunst!

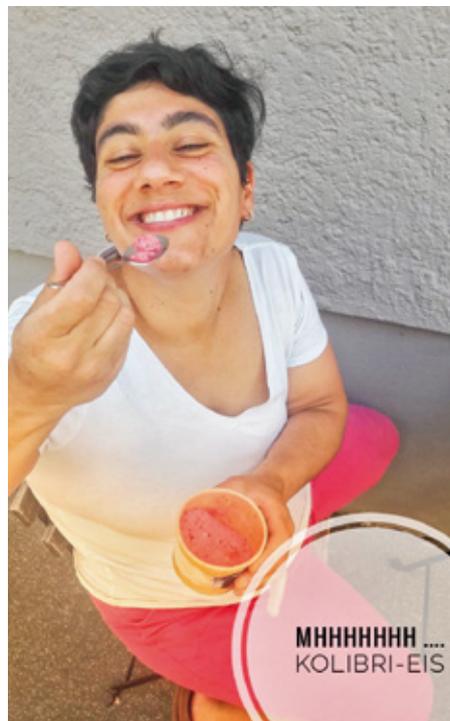
Alles hat seine Zeit und alles die Berechtigung, Hauptakteur zu sein!

Und in diesem Sinne sind wir zusammengekommen aus aller Welt, ich aus dem Bregenzerwald und Luis aus Spanien, Vali aus Wien, Filiz aus der Türkei und unsere Gönül mit türkischen Wurzeln aus Lustenau. Ein bunter Haufen von Menschen mit unterschiedlichen Fähigkeiten und Charaktereigenschaften.

Gönül ist ein wichtiger Teil in unserer Küche. Ihre herzliche Art hat mich schon oft in die Gegenwart zurückgeholt, wenn sie mir liebevoll eine Umarmung schenkt. Mit ihren spontanen, direkten Aussagen fordert und fördert sie uns oft ziemlich und reflektiert sofort, was so um uns und in uns läuft.

Sie liebt essen und sie liebt, sich zu verkleiden und ausgelassen zu tanzen und zu singen und dann wieder zu weinen. Durch sie findet das pure Leben statt und gibt uns allen die Berechtigung, es zu leben!

Ulli Marberger



Die Bar mit dem Quereinsteiger

Das Café Prossliner der Lebenshilfe in Auer



Hannes Stimpfl ist 35 Jahre alt, kommt aus Margreid und nennt sich einen Quereinsteiger. Er interessierte sich von klein auf für Technik und studierte dann Elektronik. Zehn Jahre lang arbeitete er anschließend als Elektrotechniker bei einer Firma, die Automatisierungsmaschinen herstellt. Als junger Mann wurde er einmal mit erhöhtem Alkoholspiegel am Steuer erwischt und zu ein paar Stunden Sozialdienst „verdonnert“. Diesen leistete er in einem Seniorenheim und stellte bald fest, dass ihm die Arbeit im Sozialbereich auch gut gefiel. Er bat daher seinen Arbeitgeber um ein paar Monate Beurlaubung, um noch einmal im Seniorenheim zu praktizieren. Das Resultat war, dass er das in solchen Fällen verkürzte Studium zum Sozialbetreuer mit seinen verschiedenen Praktika absolvierte. Nach zwei Jahren Tätigkeit im Seniorenheim und den teilweise sehr unangenehmen Erfahrungen, die die Covid-Pandemie mit sich brachte, entschloss er sich, doch wieder in seinen ursprünglichen Beruf zurückzukehren. Gleichzeitig aber suchte er nach Arbeitsangeboten und stieß dabei auf eine Annonce der *Lebenshilfe*

fe, die eine/n leitende/n Mitarbeiter/in für das *Café Prossliner* in Auer suchte. Das reizte ihn jetzt doch wieder. Er bewarb sich und bekam die Arbeit.

In der Bar arbeiten mit Hannes zwei Mitarbeiterinnen, Christiane und Verena, Studentinnen der Landesfachschule *Hannah Arendt*, die jeweils eine Halbtagsstelle belegen. „Wir haben uns“, so Hannes, „von Anfang an jeweils für einen bestimmten Bereich entschieden, für den wir die Verantwortung übernehmen. So übernimmt eine das Lager mit allem, was dazugehört, die andere die Buchhaltung. In unserem kleinen Team bereiten wir uns auf die Arbeit in der großen Gruppe vor und klären auch anfallende Fragen.“

Die sechs Mitarbeiter/innen mit unterschiedlichen Beeinträchtigungen bilden ihr eigenes Team, das sich regelmäßig selbständig zu Besprechungen trifft. Auch diese Mitarbeiter/innen, Sonia, Paul, Marika, Sabine, Verena und Michael, können sich nach Möglichkeit die Arbeitsbereiche nach Wunsch aufteilen. Während der Zeit der Lockdowns trafen sie sich so wie viele andere Arbeitsteams in Online-Meetings,

Wohn- und Werkstatttratt Paul auch mit den anderen gewählten Mitgliedern des Wohn- und Werkstattrats, wie er von der *Lebenshilfe* eingerichtet wurde. „Ich habe“, so erzählt Hannes, „erst lernen müssen, dass auch Menschen mit Beeinträchtigung selbständig arbeiten und entscheiden können. Sie besprechen zum Beispiel auch ihre Urlaubszeiten oder bereiten ein gemeinsames Pizzaessen vor, das sie sich mit dem Trinkgeld verdient haben. Sie besprechen ihre Probleme, ihre Wünsche und Bedürfnisse, die sie dann eventuell auch im Plenum vorbringen.“

Alle gemeinsam bilden eben dieses Plenum, ein drittes Team, das sich wiederum regelmäßig zum Austausch trifft, um die jeweilige aktuelle Lage zu besprechen. Hier werden Entscheidungen getroffen, die alle angehen. „Es kommt“, so Hannes, „auch vor, dass wir nicht einer Meinung sind. Dann entscheidet die Mehrheit. Das ist nicht immer für alle leicht zu akzeptieren. Aber auch unsere Mitarbeiter/innen lernen es, sie werden immer besser.“

Hannes übernahm die Führung des *Café Prossliner* im heurigen Mai, als die Ausführung einer normalen Arbeit mit auswärtigen Gästen nicht möglich war. So entschied er sich in dieser Übergangszeit für eine pädagogische vorbereitende Arbeit, in der die Zeit zum Erlernen und Üben der bevorstehenden eigentlichen Arbeit genutzt wurde. Es wurde Kaffee zubereitet, der immer besser wurde, es wurde gereinigt, Tisch gedeckt und serviert. Es wurde Spielgeld benutzt, um den Umgang mit Geld zu üben. Und es wurde der höfliche und respektvolle Umgang untereinander und mit den Gästen geübt.

„Uns ist es“, so Hannes weiter, „außerdem wichtig, dass vereinbarte Zeiten wie Pausen oder Arbeitsantritte eingehalten werden. Das gehört zur Selbständigkeit dazu. Jede/r hat inzwischen verstanden, dass das Einhalten von Regeln und Abmachungen auch zu mehr Freiheit führt.“

Nach unserem Gespräch schaue ich noch kurz im Café vorbei, um die anwesenden Mitarbeiter/innen zu begrüßen. Es umgibt mich eine entspannte, freundliche und aufmerksame Atmosphäre, die zum Verbleiben einladen würde, hätte ich nicht noch eine Verabredung vor mir, die bereits wartet.

Ich verabschiedete mich von diesen lieben Menschen, nicht ohne ihnen weiterhin alles Gute zu



wünschen. Im Besonderen bedanke ich mich bei Hannes Stimpfl für seine Zeit und wünsche auch ihm viel Freude, Spaß und Genugtuung bei seiner schönen, wertvollen Arbeit.

Das *Café Prossliner* ist an sechs Tagen in der Woche von 8 bis 18 Uhr geöffnet. Am Sonntag arbeitet das Personal reduziert, das heißt mit jeweils zwei Mitarbeiter/innen mit Beeinträchtigung und einem/r hauptamtlichen Mitarbeiter/in. Empfangen werden zu einem großen Teil die Gäste aus dem angrenzenden Seniorenheim. Aber auch Lehrer/innen aus der benachbarten Volksschule kommen häufig zu Besuch. Willkommen aber sind alle, Einheimische, Ausflügler, Urlauber aus dem In- und Ausland ... und eine freundliche Bewirtung ist garantiert.

Lisl Strobl

Projekte von Renovas

Landhaus Bar und Schloss Rechtenthal: zu Besuch bei Franziska Gruber



Heute, an einem schönen Spätsommer-Vormittag, treffe ich mich mit Sozialassistentin Franziska Gruber der Sozialgenossenschaft *Renovas*. Diese führt unter anderem die *Landhaus Bar* am Bozner Bahnhof und den Gastbetrieb auf *Schloss Rechtenthal* in Tramin.

Die *Landhaus Bar* arbeitet derzeit mit acht Mitarbeiter/innen, fünf davon mit einer Invalidität. Außerdem sind vier Praktikant/inn/en mit unterschiedlichen Benachteiligungen im Einsatz. Die Ansuchen um Aufnahme in dieses Team kommen vorwiegend vom *Arbeitservice*, aber auch von den Sozialdiensten, verschiedenen Schulen, den Diensten des Sanitätsbetriebs oder verschiedenen Non-Profit-Organisationen.

„Unsere Arbeit“, erklärt Franziska Gruber, „besteht in erster Linie darin, die uns anvertraute Person kennen zu lernen, ihre Kompetenzen zu entdecken und sie dann zu ermutigen, diese Kompetenzen einzusetzen und mit unserer Unterstützung zu verbessern und zu erweitern. Neben den Fachkompetenzen geht es auch darum, persönliche und soziale Kompetenzen zu stärken. So zum Beispiel sind im Gastronomiebereich Kontaktfähigkeit, Freundlichkeit, Aufgeschlossenheit, die Fähigkeit, sich verständlich auszudrücken, und die Fähigkeit zuzuhören wichtige soziale Kompetenzen.“

Als Sozialgenossenschaft steht bei *Renovas* der gemeinsame Einsatz im Mittelpunkt. Die benachteiligten Personen arbeiten von Beginn an im Betrieb mit. Dabei arbeiten sie Hand in Hand mit kompetenten Mitarbeiter/innen. Die Erfahrung und das Wissen des Fachpersonals können so direkt, in Form einer betriebseigenen Ausbildung, übertragen werden. Zusätzlich werden die Personen durch Schulungen gefördert. Ebenso arbeiten sie eng mit einer sozialpädagogischen Fachkraft zusammen, die sie durch den gesamten Integrationsprozess hinweg begleitet. „Die individuelle sozialpädagogische Begleitung und das Training“, so Franziska Gruber, „sind wesent-



licher Teil der Bemühungen, die Personen auf die Eingliederung in den regulären Arbeitsmarkt vorzubereiten. Wir freuen uns, wenn unsere Mitarbeiter/innen so weit sind, dass sie sich um eine entsprechende Arbeitsstelle am offenen Arbeitsmarkt bewerben können.“

Das Schöne an der Arbeit in der *Landhaus Bar* ist die Tatsache, dass man sich dank dieser Lage mitten im geschäftigen Geschehen befindet und somit der soziale Anschluss und das soziale Zugehörigkeitsgefühl gefördert wird. Darüber hinaus fördert die Mitarbeit von verschiedensten benachteiligten Personen die Sensibilisierung der Gäste. Der offene Umgang miteinander bzw. die öffentliche Teilnahme am regulären Arbeitsleben werden zur Normalität und wirken Ausgrenzungsmechanismen nachhaltig entgegen.

Ein zweites Standbein der Sozialgenossenschaft *Renovas* ist die Führung des Mensa-, Bar- und Beherbergungsbetriebs in der Fortbildungsakademie *Schloss Rechtenthal*. Auch dieser Betrieb bietet drei Personen mit Invalidität eine Anstellung und einer benachteiligten Person eine Praktikumsstelle. Diese betätigen sich bei Arbeiten in der Küche, im Speisesaal und an der Bar sowie bei der Beherbergung, welche auch die Zimmerreinigung einschließt. In der Küche sind zurzeit drei Personen und eine Praktikantin im Einsatz. Drei Mitarbeiterinnen servieren die liebevoll zubereiteten Gerichte und übernehmen zusätzlich den Dienst an der Bar. Eine Mitarbeiterin reinigt die Zimmer. Franziska Gruber weiß zu erzählen, dass es schön ist zu erleben, wie eng das Mitarbeiter/innen-Team zusammengewachsen ist und mit welcher Begeisterung und mit welchen kreativen Ideen sie für die Projekte mitdenken. So richtet das *Renovas*-Team mit viel Engagement und Freude auch geschlossene Feiern wie etwa für Geburtstage, Hochzeiten oder andere Anlässe auf *Schloss Rechtenthal* aus.

Lisl Strobl



Probieren, hinfallen, aufstehen

Vom Abenteuer Gastronomie: „dasLorenz“ in Graz

Es ist nun einmal so: Betriebskantinen sehen meist aus wie Kantinen, das Essen dort schmeckt meist wie Kantinenessen und das Personal ... lassen wir das! Genau das wollten wir nicht.

Vor ziemlich genau zehn Jahren übersiedelte *atempo* von der Grazer Innenstadt ins Uni- und Villenviertel am Rosenhain. Das schon lange leerstehende ehemalige Kapuzinerkloster lockte als neuer Standort mit einem ehrwürdigen Altbau und einem riesengroßen Park. Ein 160 Jahre alter Mammutbaum inklusive.

Unter den vielen Fragen, die uns damals bewegten, etwa, ob denn eine Sozialorganisation so herrschaftlich hausen dürfe, fand sich auch diese: Wo werden die Trainees unserer Ausbildungen, wo werden die Mitarbeiter/innen essen? In der Innenstadt hatte es ein vielfältiges Angebot für die Trainees gegeben, ihr Essensgeld in schmackhafte, mehr oder weniger gesunde Kalorien zu verwandeln. Am Rosenhain war die diesbezügliche Auswahl eher enden wollend. Was also tun?

Die Idee einer eigenen Kantine war rasch aus den eingangs angeführten Gründen verworfen, dafür aber ein weiteres Problem aufgetaucht. Das von einer dichten Hecke umschlossene Kloster-Areal war viele Jahre für die Grazer Bevölkerung ein quasi exterritoriales Gebiet gewesen, das kaum jemand schon mal betreten hatte. In großen Lettern las man über den vergitterten Fenstern die Hausbezeichnung *Lorenzheim*. Ideal bestenfalls für ein „Behinderten-Heim“ von vorgestern, dafür aber in spürbarem Widerspruch zum Leitgedanken von *atempo*, an einer inklusiven Welt zu arbeiten.



Der freche Lorenz passt zu uns

Aus zwei Problemen eine Lösung basteln, dieser Versuch entsprach sowohl der *atempo* oft zugeschriebenen Selbstüberschätzung als auch seiner Liebe zu offensiver Strategie. Warum also nicht am neuen Standort gleich ein richtiges Restaurant aufmachen, mit schmackhaftem Futter für die hauseigenen Leute und für externe Kundschaft? Mit selbstgezogenem Gemüse aus dem Klostergarten und so gut, das war der Anspruch, dass niemand hier bloß „sozial“ essen ginge. So ein Lokal würde unser Haus schnell zu einem offenen, inklusiven Wohlfühlort im Bezirk machen.

Die Fenstergitter waren rasch im Keller entsorgt. Platz für einen romantischen Gastgarten unter dem großen Magnolienbaum geschaffen und der passende Name für das Lokal kreiert. Hatten sich die Kapuziner an ihren heiligen Lorenz, einen eher groben Gegenreformer, gehalten, überzeugte uns der frühchristliche Laurentius mehr. Weil er vor seinem Märtyrertod das Kirchenvermögen unter den Armen verteilt hatte, gilt er als Schutzpatron der Sozialarbeit. Wegen der Art seines Sterbens, gebraten am Feuer-Rost, nicht ganz ohne makabren Beigeschmack als Heiliger der Köche. Frech hatte er seinen Peinigern dabei zugerufen, man möge ihn wenden, auf einer Seite sei er schon durchgebraten. Das passte. Der Name war gefunden: *dasLorenz!*

Aller Anfang ist leicht

Innerhalb kurzer Zeit kochte ein junges Team *dasLorenz* in lichte Bewertungshöhen der heimischen Gastro-Kritik. Jubel allerorten, nur nicht in der Kassa. Essen wollten viele den leckeren Bio-Fisch, den entsprechenden Preis zahlen eher nicht, um nur ein Beispiel zu nennen. Wir freuten uns über jeden einzelnen Gast, aus Sicht der Wirtschaftlichkeit hätten wir sie allerdings nicht einzeln, sondern in Scharen gebraucht. Und nicht zuletzt passte unser Sozialbereichs-Führungsstil ganz und gar nicht zur beruflichen Sozialisation des üblichen Gastronomie-Personals, um es mal freundlich zu umschreiben. Wir lernten viel in dieser Zeit: Der Höhenflug war ebenso



nett wie kurz ausgefallen. Hinfallen, aufstehen, Krone richten, weitergehen. Das wurde für Jahre zum Arbeitsmotto im *Lorenz*. Ausprobieren, was klappt, weglassen, was sich nicht trägt. Neubeginn, immer wieder.

Den anfänglichen Höhen folgte der Gang durch eine lange Tiefebene, und selbst auf diesem Weg tappten wir noch in viele Schlaglöcher. Ein Gastro-Kritiker fand zwar unser Lammragout himmlisch, den Zigarettenstummel, der am Teller klebte, dann doch weniger. Wir fanden den Umsatz einer Weihnachtsfeier toll, dass er noch in derselben Nacht von Einbrechern geklaut wurde, schon nicht mehr so. Und unsere Gäste fanden den Blick in den schönen Park traumhaft, den Umstand, dass ihn eine Wohnbaugesellschaft laut, staubend und hässlich verbaut, ganz und gar nicht.

Die Hoffnung lebt

Dennoch wurde die Option „aufgeben“ verworfen. „*dasLorenz* darf nicht sterben“, befanden unsere Mitarbeiter/innen, bildeten just am absoluten Tiefpunkt ein selbstverantwortliches „Team of Teams“ und brachten jede Menge neuer Ideen und Energie in den Betrieb. *dasLorenz* wurde enger mit dem Bildungsbereich von *atempo* verknüpft und fokussierte auf seine Stärken: das abwechslungsreiche Ange-



bot an Mittagsmenüs inklusive Lieferung an externe Kunden und das liebevolle Ausrichten von Festen aller Art. Die vergleichsweise gute Planbarkeit dieser Services mit gut standardisierbaren Arbeitsaufträgen ermöglichte eine bessere Einbindung der Trainees und damit ein effizienteres Arbeiten.

Tatsächlich schaffte *dasLorenz* die Wende und damit die *atempo*-interne Zielvorgabe, alle seine Kosten selbst zu erwirtschaften – bis Corona kam. Aber das ist eine andere Geschichte. Die Erfahrung zeigte bisher, dass unsere Gäste nach jedem Lockdown sehr rasch wieder den Weg zu uns fanden. Die Hoffnung lebt also immer noch, und das nicht ohne Grund: Die Bewertungsplattform *Tripadvisor* weist *dasLorenz* mittlerweile wieder als Nr. 7 von 536 Restaurants in Graz aus.

Klaus Candussi

Der Neubeginn

Arbeitsinklusion im Hotel Masatsch der Lebenshilfe

Nach einer unvermeidbaren einjährigen Schließung öffnete das seit 2008 betriebene *Hotel Masatsch der Lebenshilfe* in Oberplanitzing im vergangenen Sommer zur Freude vieler Menschen wieder seine Tore. Möglich war dies, weil neue ökonomische Vorzeichen gesetzt worden waren. Die Zuwendungen seitens der *Autonomen Provinz Bozen* erhielten eine neue Definition, und mit der *Gemeinde Kaltern*, der *Gemeinde Eppan*, der *Raiffeisenkasse Überetsch* und den Unternehmen *Alperia* und *ITAS* konnten großzügige Unterstützer gewonnen werden. Von dieser Konstellation versprach sich die *Lebenshilfe* eine langfristig kostendeckende Führung, was schließlich zur Wiedereröffnung führte.

Das Haus und die Grünfläche sind im Wesentlichen dieselben geblieben. Rein äußerlich deutet nichts auf jene erzwungene Zäsur hin, die von zahlreichen Einheimischen und Gästen schmerzlich bedauert wurde. Auch das Personal ist nur teilweise neu. Die Führungsstruktur jedoch hat ein anderes Gesicht als vor der Schließung. An die Stelle der Hoteldirektion, die in einer Person konzentriert war, trat ein Team, das eine so genannte „kollegiale Führung“ innehat und die Geschicke des Hotels als Kollektiv leitet. Diesem Team gehören Maurizio Wohlgemuth (Rezeption), Gabriele Baroncini (Küche), Szabi Tôt (Service) Sandra Ciaghi (Housekeeping) und Evelyn Wohlgemuth (Koordination) an. Es trifft sich ein- bis zweimal wöchentlich, um die Verwirklichung der Pläne für

die jeweilige Arbeitswoche zu besprechen. Mit dabei bei diesen Aussprachen ist auch der pädagogische Leiter Kurt Klotz.

Zwölf ist die Zahl der weiteren Mitarbeiter/innen, von denen fünf Inklusionsmitarbeiter/innen sind. Chandra Dahal, Lukas Pichler und Carlo Multori arbeiten im Service, Neritan Zykaj und Saha Sudib Kumar in der Küche. Andere Personen helfen lernend im Rahmen laufender Arbeitsintegrationsprojekte in Zusammenarbeit mit dem *Arbeitservice* der Landesverwaltung oder im Rahmen laufender Beschäftigungsprojekte in Zusammenarbeit mit dem Sozialdienst einer jeweiligen Bezirksgemeinschaft mit.

In seiner Eigenschaft als pädagogischer Leiter ist Kurt Klotz Ansprechpartner für die Inklusionsmitarbeiter/innen und alle jene Personen, die im Rahmen eines Projekts probeweise die Welt der Gastronomie erkunden, teilweise auch mit der Aussicht, in dieser Branche früher oder später eine reguläre Arbeitsstelle zu finden. Sein Büro ist der Ort, wo er mit den Systempartnern kommuniziert sowie Hotelführungen und Treffen mit interessierten Eltern heranwachsender oder erwachsener Menschen mit Beeinträchtigung vorbereitet. Seine Zusammenarbeit mit dem kollegialen Führungsteam ist deshalb von zentraler Bedeutung, weil stets auch Inklusionsfragen im Raum stehen und konkrete Entscheidungen zu treffen sind, die auf ihre Komplexität hin überprüft werden müssen. Jedes einzelne Vorhaben, beginnend

Das kollegiale Führungsteam im Hotel Masatsch der Lebenshilfe: Sandra Ciaghi, Evelyn Wohlgemuth, Maurizio Wohlgemuth, Szabi Tôt und Gabriele Baroncini, gemeinsam mit dem pädagogischen Leiter Kurt Klotz





Täglich im Einsatz: Chandra Dahal, Saha Sudib Kumar, Lukas Pichler und Neritan Zykaj



bei einer ganz praktischen und auf den ersten Blick banal wirkenden Bestellung von Weingläsern, kann einer näheren Betrachtung unterzogen werden. Wie sensibel können die Inklusionsmitarbeiter/innen im Service mit zarten Gläsern umgehen, ohne dass diese bereits am ersten Tag zu Bruch gehen? Um sicherzugehen, dass Entscheidungen zu Abläufen führen, die für die Inklusionsmitarbeiter/innen bewältigbar bleiben, holt sich das Team Rat beim pädagogischen Leiter.

Eine besondere und zusätzliche Aufgabe hat Kurt Klotz aufgrund seiner Begeisterung für Gartenarbeiten übernommen. Nachdem ein in der Nähe wohnender Landwirt sein Grundstück zur Verfügung gestellt hatte, eröffnete sich mit der Bearbeitung eines Gemüsefeldes eine Tätigkeit außerhalb des Hotels. Zwei bis drei Personen, die im Rahmen eines Projekts oder eines Praktikums in verschiedene Arbeitsvorgänge hineinschnuppern, begleiten ihn auf dieses Feld und lernen mit seiner Unterstützung dessen Bearbeitung. Sie kombinieren auf diese Weise Arbeiten im Haus mit solchen unter freiem Himmel, die sie auch im Außenbereich des Hotels kennen lernen, wenn sie sich mit dem Hausmeister auf den vorgelegerten Grünflächen treffen. Abwechslung ist also garantiert!

Seit seiner Wiedereröffnung ist das *Hotel Masatsch* bestens ausgelastet. Dass für die vergangenen Monate mehr Menschen *ohne* Beeinträchtigung als Menschen *mit* Beeinträchtigung gebucht haben, hat mit der Entwicklung der Covid-Lage und den entsprechenden Stornierungen zu tun. Für das Jahr 2022 werden sich die Buchungsgewohnheiten, wie sie das Hotel seit 2008 kennt, aller Wahrscheinlichkeit nach wieder normalisieren, und die zahlreichen Gäste, die vor allem aus Deutschland, Österreich und der Schweiz anreisen, werden wieder zum Großteil solche sein, die mit einer Beeinträchtigung leben und im *Hotel Masatsch* einen auf ihre Bedürfnisse zugeschnittenen Aufenthalt genießen wollen. „Heute“, so Evelyn Wohlgemuth, „ein paar Monate nach der Wiedereröffnung, stehen wir wieder mitten im Betrieb und blicken voller Zuversicht nach vorne. Die letzten Baustellen, sowohl jene technischer wie auch jene personeller Natur, die uns ein paar Wochen lang Sorgen bereitet haben, sind beseitigt. Und es erfüllt mich mit großer Freude zu sehen, mit welcher Begeisterung die gesamte Belegschaft alle anstehenden Aufgaben in Angriff nimmt. Aus heutiger Sicht kann ich sagen: Unser Neustart ist gelungen!“

Dietmar Dissertori

Gemeinsame Sache

Interessensvertretung und Praxis beim Embrace-Verbund

Im Jahr 2004 fanden sich mehrere Hoteliers in Deutschland zusammen, die von dem gemeinsamen Interesse beseelt waren, im Rahmen ihrer spezifischen Branche die Inklusion von Menschen mit Beeinträchtigung voranzutreiben. Diese lose Zusammenarbeit mündete vier Jahre später in der Gründung eines Hotelverbunds, der sich den Namen *Embrace* gab. Der Großteil der Hotels, die heute den *Embrace*-Verbund bilden, befindet sich in Deutschland, ein kleinerer in anderen EU-Staaten. Zu den knapp 50 *Embrace*-Hotels zählt auch das *Hotel Masatsch der Lebenshilfe* in Oberplanitzing.

Das Interesse an Inklusion und deren Förderung artikulieren sich bei *Embrace* in einer doppelten Hinsicht. Den ersten Aspekt bildet die Arbeitsinklusion, da *Embrace*-Hotels wesentlich auf die Mitarbeit von Menschen mit Beeinträchtigung bauen. Mehr als die Hälfte der insgesamt rund 1.000 Mitarbeiter/innen leben mit einer Benachteiligung und haben in ihrem jeweiligen Betrieb eine reguläre Anstellung gefunden. Sie arbeiten im Service, in der Küche, an der Rezeption oder im Housekeeping, werden ihren Stärken gemäß eingesetzt und ihren Bedürfnissen gemäß unterstützt und begleitet. Auf diese Weise trägt jede einzelne Person jene Verantwortung, die ihr zumutbar ist. Außerdem entwickelt sie sich im Idealfall zu einer versierten Fachperson, die ihren Job zur vollen Zufriedenheit der Gäste verrichtet.

Unter dem Motto „Als Gast willkommen, als Mensch erwünscht“ steht der zweite Aspekt des Interesses an Inklusion und deren Förderung. Wenn die *Embrace*-Hotels darauf ausgerichtet sind, Urlaub für alle anzubieten, dann bedeutet dies ein klares Bekenntnis zur Barrierefreiheit, dank welcher Menschen mit Beeinträchtigung jeglicher Art und Form ein angenehmer Aufenthalt garantiert wird. Der *Embrace*-Katalog, der zunächst zwischen Stadthotels, Landhotels, Tagungs-Hotels und Gästehäusern differenziert, ermöglicht mit zahlreichen und detaillierten Informationen über die jeweiligen Ausstattungen eine umsichtige Wahl. Der Guide wurde im Jahr 2020 erstmals publiziert. Wer ihn durchblättert, findet auf Seite 112 durchaus ansprechende Ausführungen zum *Hotel Masatsch der Lebenshilfe*.

Als Verbund bietet *Embrace* seinen Mitgliedern auch eine Reihe von Leistungen an. Er stellt sich als

Plattform zur Vernetzung auf, wo Erfahrungen ausgetauscht und von Mitarbeiter/innen Weiterbildungskurse absolviert werden können. Außerdem unterstützt er seine Mitglieder in ihrer Öffentlichkeitsarbeit und bei ihrem Marketing. Ebenso tritt *Embrace* regelmäßig bei Messen auf und trägt auf diese Weise entscheidend zur breiten Sensibilisierung der Bevölkerung für die Anliegen von Menschen mit Beeinträchtigung bei, in deren Welten Inklusion und Teilhabe existenzielle Dauerthemen sind.

„Gemeinsam mehr erreichen“: auch dies ist eines der Mottos von *Embrace*. Wobei das, was sich zusammen tut, durch Vielfalt gekennzeichnet ist. Diese bezieht sich auf die Mitarbeiter/innen mit Beeinträchtigung, dann aber auch auf die Betriebe in ihrer Ganzheit. „Genau diese Verschiedenheit“, so lesen wir bei *Embrace*, „trägt dazu bei, das volle Potential aus unseren Mitgliedshotels herauszuholen. Jedes unserer Verbundhotels bringt so eigene Stärken und Ideen mit in die *Embrace*-Familie, die bei regelmäßigen Treffen zusammengetragen werden. Als Mitglied profitieren Sie von dieser langjährigen Erfahrung und dem geballten Wissen von mittlerweile mehr als 50 Hotels europaweit.“

Dietmar Dissertori



Vier Stunden täglich im Sporthotel

Mein Arbeitseingliederungsprojekt

Ich bin Fabian Plaikner. Ich bin 20 Jahre alt und wohne mit meiner Mutter, meiner Schwester Julia und unserem Hund in Stefansdorf. Das ist in der Nähe von Bruneck. In meiner Freizeit höre ich gerne Musik, spiele gerne Ziehorgel und Fußball und helfe auch bei der Feuerwehr mit.

Ich habe in Bruneck die Hotelfachschule besucht. Dort habe ich auch eine Zukunftsplanung gemacht. In einem Hotel zu arbeiten ist immer mein Traum gewesen. Deshalb habe ich auch Christoph Schuster zur Zukunftsplanung eingeladen, der gemeinsam mit Miriam Winkler das *Sporthotel Winkler* in Stefansdorf führt. Es ist ein schönes 5-Sterne-Hotel.

Seit August bin ich in einem Arbeitseingliederungsprojekt und arbeite im *Sporthotel Winkler*. Dort lerne ich die Arbeiten, die man in einem Hotel machen muss. Das Projekt dauert eigentlich bis November, aber das kann auch verlängert werden. Als ich im August das Projekt angefangen habe, war mir schon vieles bekannt. Ich habe nämlich schon in drei Sommern vorher dort Praktika von ein paar Wochen gemacht.

Jetzt aber ist es nicht mehr nur ein kurzes Praktikum, sondern ein richtiges Arbeitseingliederungsprojekt. Die Arbeit gefällt mir sehr gut! Das Hotel liegt ganz in der Nähe von meinem Zuhause. Deshalb gehe ich in der Früh zu Fuß dorthin und zu Mittag auch wieder zu Fuß nach Hause zurück. Ich beginne meine Arbeit um 9 Uhr und beende sie um 13 Uhr. In dieser Zeit habe ich mehrere verschiedene Arbeiten zu verrichten. Am Anfang muss ich Tassen, Untertassen und Löffel herrichten, damit die Gäste frühstücken können. Dann wird das Besteck sortiert. Nachdem die Gäste gefrühstückt haben, werden die Tische abgeräumt. Das machen wir zu zweit. Dann muss das ganze gebrauchte Frühstücksgeschirr in die Spülmaschine eingeräumt werden. Und so vergeht die Zeit, bis ich mit den Kollegen vom Personal zum Mittagessen gehe. Da ich zu Hause nie frühstücke, bevor ich zur Arbeit gehe, habe ich um halb elf Uhr schon ordentlichen Hunger. Nach dem Essen wird gleich weitergearbeitet. Ich habe die Aufgabe, Wasserflaschen aufzufüllen. Diese bekommen dann die Gäste beim Mittagessen. Es gibt Fässer von Wasser, das einmal mit und einmal ohne Kohlensäure ist. So bekommt



dann jeder Gast zu seinem Mittagessen genau das Wasser, das er sich wünscht.

Um 13 Uhr ist mein Arbeitstag vorüber. Und ein paar Minuten danach bin ich wieder zuhause. Am Samstag und am Sonntag habe ich frei.

In einem Hotel zu arbeiten ist immer mein Traum gewesen. Christoph hat mich unterstützt. Er hat in der Zukunftsplanung meinen Traum gut kennen gelernt. Ob es früher oder später mit einer normalen Anstellung klappt, weiß man nie so genau. Aber ein Traum wäre es schon!

Fabian Plaikner

Mitarbeit im Gast-gewerbe.

Viele Menschen arbeiten im Gast-gewerbe.

Gast-gewerbe heißt:

- Restaurants.
- Cafés.
- Bars.
- Oder Hotels.

Im Gast-gewerbe können Menschen viele verschiedene Arbeiten machen.

Zum Beispiel:

- Im Service mitarbeiten:
 - Essen oder Getränke zu den Tischen bringen.
 - An der Bar die Getränke herrichten.
 - Die Tische decken und wieder abräumen.
- In der Küche mitarbeiten.
- Die Betten machen und die Zimmer putzen.

Auch Menschen mit Beeinträchtigung sollen im Gast-gewerbe mitarbeiten können.

In dieser „Perspektive“ schreiben wir über die Mitarbeit im Gast-gewerbe.

Diese Texte sind in Leichter Sprache geschrieben.

Und diese Texte sind eine Zusammen-fassung

von den Texten in schwerer Sprache von Seite 15 bis Seite 29.



Wichtig!

In diesem Text finden Sie Wörter mit einem Stern.

Der Stern sieht so aus: *

Zum Beispiel im Wort: Mitarbeiter*innen.

Mit dem * sind alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zusammen gemeint.

Für manche Wörter gibt es im Text Erklärungen.

Die Erklärungen sind nach rechts eingerückt.

Und diese Erklärungen sind grau geschrieben.

Seit vielen Jahren gibt es in Südtirol

Werkstätten für Menschen mit Beeinträchtigung.

In diese Werkstätten können Menschen mit Beeinträchtigung
am Tag hingehen und sich beschäftigen.

Sich beschäftigen heißt: Etwas tun.

Zum Beispiel:

- Mit Holz arbeiten.
- Oder mit Wolle arbeiten.

In den Werkstätten sind Menschen mit Beeinträchtigung:

- Mit anderen Menschen zusammen.
- Und **nicht** so viel allein.

Aber Menschen mit Beeinträchtigung brauchen **nicht** nur
eine Beschäftigung.

Menschen mit Beeinträchtigung wollen auch mitarbeiten.

Deshalb wollen Menschen mit Beeinträchtigung eine richtige Arbeit.

Seit vielen Jahren können Menschen mit Beeinträchtigung auch in Firmen und Ämtern mitarbeiten.

Ämter sind Büros in einer Gemeinde oder beim Land.

Und diese Menschen bekommen dann oft eine feste Anstellung.

Feste Anstellung heißt:

Die Menschen bekommen für ihre Arbeit einen Vertrag.

Und die Menschen bekommen jeden Monat Geld.

Dieses Geld heißt: Gehalt.

Mit dem Gehalt sollen die Menschen leben können.

Im Landes-gesetz zur „Teilhabe und Inklusion“ vom 14. Juli 2015 steht:

Alle Menschen haben das gleiche Recht auf Arbeit.

Auch Menschen mit Behinderungen dürfen arbeiten.

Menschen mit Behinderungen sollen:

- Ihre Arbeit selbst wählen können.
- Mit Arbeit genug Geld verdienen.
- Mit diesem Geld leben können.

Menschen mit und ohne Behinderungen

sollen gemeinsam arbeiten können.

Dann können Menschen mit Behinderungen mehr Inklusion erleben.

Inklusion heißt:

Alle Menschen sollen überall dabei sein.

Alle Menschen sind gleich wichtig.

Und alle Menschen gehören dazu.



Im Gast-gewerbe gibt es viel Arbeit.

Auch für Menschen mit Beeinträchtigung

gibt es im Gast-gewerbe viele Möglichkeiten zu arbeiten.

Dort können die Menschen viele Berufe ausprobieren und lernen.

Und die Menschen arbeiten mit anderen Menschen zusammen.

Aber im Gast-gewerbe müssen die Menschen auch viel können.

Deshalb braucht es Schulungen für Menschen mit Beeinträchtigung.

Schulung ist ein anderes Wort für: Kurs.

Bei einer Schulung lernen Menschen mehr über ein Thema.

Zum Beispiel: über die Mitarbeit im Gast-gewerbe.

Dort lernen die Menschen zum Beispiel:

- Wie spreche ich mit anderen Menschen?
- Wie mache ich Kaffee?
- Wie trage ich Essen zum Tisch?

Oft brauchen Menschen mit Beeinträchtigung auch eine Unterstützung bei der Arbeit.

Dann helfen die Kolleginnen und Kollegen den Mitarbeiter*innen mit Beeinträchtigung.

Die Mitarbeiter*innen mit Beeinträchtigung brauchen nämlich mehr Zeit zum Üben und Lernen.

Und deshalb brauchen alle mehr Zeit und Geduld:

- Die Chefs.
- Und die Gäste

Zwei Bars in Brixen: Die „WunderBar“ und die Bar Mensa „Pluri“.

Die „WunderBar“ ist am Großen Graben.

Der Große Graben ist eine Straße in Brixen.

Die „WunderBar“ gehört zum Sozial-zentrum „Seeburg“.

Doch die „WunderBar“ ist **keine** normale Bar.

Zum Beispiel gibt es dort ein kleines Geschäft.

Hier können Besucher*innen verschiedene Dinge kaufen.

Zum Beispiel: Bilder.

Die Bilder haben Mitarbeiter*innen aus der Werkstatt gemacht.

Die Werkstatt gehört zum Sozial-zentrum „Seeburg“.

Auch in der Bar hängen Bilder aus der Werkstatt.

Deshalb ist die „WunderBar“ ein gemütlicher Ort.

Carmen Messner ist die Leiterin vom Sozial-zentrum „Seeburg“.

Frau Messner erzählt:

Ich wollte zusammen mit den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern aus der Werkstatt eine Bar eröffnen.

In der „WunderBar“ können die Mitarbeiter*innen viele Dinge tun.

Zum Beispiel:

- Im Service mitarbeiten.
- Und in der Küche mitarbeiten.



Im Dezember 2019 haben wir die Bar eröffnet.

Doch dann kam Corona.

Und die Bar musste wieder schließen.

Doch seit kurzer Zeit ist die Bar wieder offen.

Und es kommen viele Gäste in die „WunderBar“.

In der „WunderBar“ ist besonders am Montag viel los.

Denn am Montag ist in Brixen Wochenmarkt.

In der Bar können die Gäste:

- Zeitung lesen.
- Einen Kaffee trinken.
- Oder sich einfach nur unterhalten.

Es gibt auch eine Spiel-ecke in der Bar.

Darüber freuen sich besonders die Kinder.

Deshalb kommen auch viele Mütter mit ihren Kindern in die Bar.

Die Gäste kommen gerne in die „WunderBar“.
Und die Mitarbeiter*innen arbeiten gerne dort.
Und die Mitarbeiter*innen wollen weiter dort arbeiten.
Manchmal kommen besonders viele Gäste in die Bar.
Dann ist die Arbeit auch anstrengend.



Carmen Messner

Carmen Messner will gerne noch mehr machen und wünscht sich:

Alle Mitarbeiter*innen mit Beeinträchtigung
sollen eine Schulung machen können.

Nach der Schulung sollen die Mitarbeiter*innen
ein Dokument bekommen.

Mit diesem Dokument sollen die Mitarbeiter*innen
überall im Gast-gewerbe arbeiten können.

Markus Frei arbeitet freiwillig in der Bar Mensa „Pluri“.

Er hat geholfen, die Bar Mensa „Pluri“ wieder zu eröffnen.

Die Bar Mensa „Pluri“ ist in der Nähe von der Mozart-brücke in Brixen.

Die Bar gehört zum italienischen „Schulzentrum der Schwesternau“.



Markus Frei

Früher gab es dort eine Mensa.

Eine Mensa ist ein großer Raum.

Dort gibt es Essen und Trinken.

Lange Zeit war diese Mensa geschlossen.

Dann hatte die Direktorin von der Ober-schule eine Idee:

Die alte Mensa soll wieder öffnen.

Und die alte Mensa soll ein sozialer Treff-punkt sein.

Sozialer Treff-punkt heißt:

Ein sozialer Treff-punkt ist ein Ort.

An diesem Ort können sich viele Menschen treffen:

- Menschen mit und ohne Beeinträchtigung.
- Und junge und alte Menschen.

Und alle können zusammen etwas tun.

Zum Beispiel:

- Essen.
- Oder spielen.

Die Bar Mensa „Pluri“ war nur für kurze Zeit offen.

Dann musste die Bar wegen Corona wieder schließen.

Das war aber **nicht** so schlimm.

Während Corona haben die Mitarbeiter*innen nämlich viel gelernt.

Zum Beispiel: in der Küche.

Jetzt ist die Bar wieder offen.

Und alle freuen sich auf die Gäste.

In die Bar Mensa „Pluri“ sollen viele Menschen zum Essen kommen.

Zum Beispiel:

- Schüler*innen und Lehrer*innen.
- Spaziergänger*innen.
- Radfahrer*innen.
- Oder die Bewohner*innen aus dem Seniorenheim.

In der Mensa können die Menschen auch große Feiern machen.

Zum Beispiel: Hochzeiten oder Geburtstagsfeiern.

Das Restaurant „Elfenküche“

Ein Restaurant in Dornbirn heißt „Elfenküche“.

Dornbirn ist eine Stadt in Vorarlberg.

Vorarlberg gehört zu Österreich.

In der „Elfenküche“ gibt es viele verschiedene Gerichte.

Gerichte ist ein anderes Wort für: Essen.

Die Köchinnen und Köche kochen besonders gerne Suppen aus regionalen Zutaten.

Regional heißt:

Die Zutaten kommen von Bauern aus Vorarlberg.

Und die „Elfenküche“ kocht auch saisonal.

Saisonal heißt:

Das Obst oder das Gemüse sind zu einer bestimmten Zeit reif.

Zum Beispiel:

Im Herbst ist der Kürbis reif.

Dann gibt es Kürbis-suppe.

Im Herbst gibt es aber **keinen** Spargel.

Deshalb gibt es im Herbst auch **keine** Spargel-suppe.

Das meiste Obst und Gemüse kommt aus dem Bio-anbau.

Bio-anbau heißt:

Die Bauern dürfen auf den Feldern **kein** Gift verwenden.

Das ist gut für die Umwelt.

Und es ist gut für die Tiere und Pflanzen.

Im Restaurant „Elfenküche“

probieren die Köchinnen und Köche viel aus.

Die Köchinnen und Köche kochen zum Beispiel: Kürbis-suppe.

Und dann verändern die Köchinnen und Köche die Suppe ein bisschen.

Vielleicht geben die Köchinnen und Köche asiatische Gewürze zur Suppe dazu.

Zum Beispiel: Ingwer und Curry.



In der „Elfenküche“ arbeiten Frauen und Männer aus der ganzen Welt.

Zum Beispiel arbeitet Gönül aus der Türkei in der Küche.

Gönül liebt Essen.

Und Gönül verkleidet sich gerne.

Manchmal fängt Gönül auf einmal an zu weinen.

Gönül zeigt allen anderen:

- Das Leben ist bunt.
- Und das Leben ist **nicht** immer einfach.

Mit Gönül ist die Arbeit in der „Elfenküche“ noch schöner.

Das Café „Prossliner“ in Auer.

Hannes Stimpfl ist 35 Jahre alt und arbeitet im Café „Prossliner“.

Hannes erzählt:

Vor einiger Zeit bin ich betrunken Auto gefahren.

Und die Polizei hat mich erwischt.

Deshalb musste ich eine Weile im Seniorenheim arbeiten.

Die Arbeit dort hat mir sehr gut gefallen.



Deshalb habe ich in meinem alten Beruf aufgehört.

Und ich habe Sozial-betreuer gelernt.

Ich habe 2 Jahre im Senioren-heim gearbeitet.

Doch wegen Corona war auch im Senioren-heim alles anders.

Ich habe gemerkt:

Die Arbeit im Senioren-heim ist doch **nicht** das Richtige für mich.

Deshalb habe ich eine andere Arbeit mit Menschen gesucht.

Und ich habe eine Arbeit bei der Lebenshilfe gefunden.

Deshalb ist Hannes Stimpfl jetzt der Leiter vom Café „Prossliner“ in Auer.

Im Café „Prossliner“ arbeitet **nicht** nur Hannes.

Im Café arbeiten auch:

- 2 Frauen ohne Beeinträchtigung.
- Und 6 Mitarbeiter*innen mit Beeinträchtigung.

Hannes hat bei der Arbeit im Café viel gelernt.

Zum Beispiel:

Auch Menschen mit Beeinträchtigung wollen selbstständig arbeiten.
Und Menschen mit Beeinträchtigung können selbstständig entscheiden.
Deshalb haben alle zusammen überlegt:

Wie organisieren wir die Arbeit im Café?

Die Mitarbeiter*innen mit Beeinträchtigung besprechen zusammen:

- Welche Probleme haben wir?
- Welche Wünsche haben wir?
- Was brauchen wir noch?

Dann besprechen alle Mitarbeiter*innen im Café
diese Probleme und Wünsche.

Und fast immer finden alle zusammen eine Lösung.

Während Corona haben sich die Mitarbeiter*innen online getroffen.
Manchmal haben einige Mitarbeiter*innen im Café gearbeitet
und zusammen geübt:

- Wie bereite ich den Kaffee zu?
- Wie decke ich den Tisch?
- Wie bringe ich die Gerichte und Getränke zum Tisch?
- Wie spreche ich mit den Gästen?

Auch Regeln haben die Mitarbeiter*innen besprochen.

Solche Regeln sind zum Beispiel:

- Wir kommen pünktlich zur Arbeit.
- Wir machen Pausen.

Und nach den Pausen arbeiten wir wieder pünktlich weiter.

Jetzt ist das Café „Prossliner“ wieder an 6 Tagen in der Woche offen.

Alle Gäste sind willkommen.

Die Mitarbeiter*innen freuen sich über jeden Gast.

Franziska Gruber erzählt über die „Landhaus Bar“ und das Schloss „Rechtenthal“.

Franziska Gruber ist Sozial-assistentin.

Frau Gruber arbeitet in der Sozial-genossenschaft „Renovas“.

Die Sozial-genossenschaft „Renovas“ ist zuständig für:

- Die „Landhaus Bar“.
- Und das Gast-gewerbe im Schloss „Rechtenthal“.



Franziska Gruber

Die „Landhaus Bar“ ist am Bahnhof in Bozen.

Viele Menschen kommen in diese Bar.

In der „Landhaus Bar“ arbeiten 8 Mitarbeiter*innen.

5 Mitarbeiter*innen haben eine Beeinträchtigung.

Franziska Gruber erzählt:

Wir freuen uns über neue Mitarbeiter*innen.

Zuerst versuchen wir alle gut kennen zu lernen.

Wir fragen die neuen Mitarbeiter*innen:

- Was kannst du besonders gut?
- Was machst du gerne?
- Wobei brauchst du Hilfe?
- Was magst du überhaupt **nicht**?

Für manche Mitarbeiter*innen sind bestimmte Dinge schwierig.

Zum Beispiel:

- Mit den Gästen in der Bar reden.
- Den Gästen alles erklären.
- Viele Dinge gleich-zeitig machen.

Die Mitarbeiter*innen ohne Beeinträchtigung helfen

ihren Kolleginnen und Kollegen mit Beeinträchtigung bei der Arbeit.

Dann geht alles viel leichter.



Die Mitarbeiter*innen mit Beeinträchtigung können eine Ausbildung in der Bar machen.

Eine Beraterin oder ein Berater hilft den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern bei der Ausbildung.

Die Berater*innen haben Zeit für die Mitarbeiter*innen.

Deshalb können die Berater*innen die Aufgaben genau erklären.

Mit der Ausbildung können die Mitarbeiter*innen mit Beeinträchtigung später auch in einer anderen Bar arbeiten.

Das Schloss „Rechtenthal“ ist in Tramin.

Im Schloss gibt es viele Kurse und Schulungen.

Deshalb kommen viele Menschen ins Schloss.

Und im Schloss gibt es auch eine Mensa und eine Bar.

Im Schloss arbeiten 3 Mitarbeiter*innen mit Beeinträchtigung und helfen zum Beispiel:

- In der Küche.
- Im Speise-saal.
- An der Bar.
- Oder beim Reinigen von den Zimmern.

Im Schloss „Rechtenthal“ können Menschen nämlich auch übernachten.

Franziska Gruber erzählt:

Im Schloss „Rechtenthal“ arbeiten alle ganz toll zusammen.

Und alle arbeiten sehr gerne zusammen:

Menschen mit und ohne Beeinträchtigung.

Manchmal gibt es auch große Feste im Schloss.

Zum Beispiel: Geburtstags-feiern oder Hoch-zeiten.

Diese Feste sind für alle Mitarbeiter*innen aufregend.

Dann arbeiten alle besonders viel.

Die Gäste sollen sich nämlich wohl-fühlen und ein tolles Fest haben.

Die Kantine „dasLorenz“ in Graz.

„atempo“ ist ein Unter-nehmen für Inklusion aus Österreich.

Unter-nehmen ist ein anderes Wort für: Firma.

In diesem Unter-nehmen sind die Menschen sehr wichtig.

Vor 10 Jahren ist das Büro von „atempo“ umgezogen.

Vorher war das Büro von „atempo“ in der Innen-stadt von Graz.

Graz ist eine Stadt in Österreich.

Jetzt ist „atempo“ in einem alten Kapuziner-kloster.

Ein Kloster ist wie ein kleines Dorf.

Zu einem Kloster gehört eine Kirche.

Und zu einem Kloster gehören viele andere Häuser.

Die Menschen im Kloster glauben besonders stark an Gott.

In der Nähe vom Kloster gibt es aber **keine** Restaurants.

Deshalb hat „atempo“ gesagt:

Wir brauchen eine Kantine zum Essen.

Kantine ist ein anderes Wort für: Mensa.

Dann hat die Kantine im Kloster geöffnet.

Und alle haben zusammen einen Namen für die Kantine ausgesucht.

Die Kantine heißt „dasLorenz“.



Viele junge Köchinnen und Köche haben im „dasLorenz“ gekocht.

Das Essen hat den Gästen gut geschmeckt.

Die Köchinnen und Köche haben nur mit den besten Zutaten gekocht.

Gute Zutaten kosten viel Geld.

Deshalb war das Essen teuer.

Das Essen war für die Gäste zu teuer.

So sind nur noch wenige Gäste in „dasLorenz“ gekommen.

Deshalb mussten die Mitarbeiter*innen etwas verändern.

Die Mitarbeiter*innen haben überlegt:

- Was können wir verändern?
- Wie bekommen wir mehr Gäste in unsere Kantine?
- Was sollen wir kochen?

Dann haben alle zusammen eine Lösung gefunden.

Die Mitarbeiter*innen haben viel geändert:

- Es gibt jetzt andere Speisen.
- Die Mitarbeiter*innen bringen das Essen zu den Menschen nach Hause.
- Und die Gäste können im Kloster große Feiern machen.

Jetzt ist im „dasLorenz“ alles super.

Auch nach Corona sind alle Gäste wieder gekommen.

Arbeit und Inklusion im Hotel „Masatsch“.

Seit dem Sommer 2021 ist das Hotel „Masatsch“ wieder offen.

Viele Menschen freuen sich darüber.

Die Lebenshilfe führt das Hotel „Masatsch“.

Das Hotel „Masatsch“ ist ein schönes Hotel in Oberplanitzing.

Einige Mitarbeiter*innen im Hotel sind neu.

Wichtig ist:

Es gibt jetzt eine kollegiale Führung im Hotel „Masatsch“.

Kollegiale Führung heißt:

Mehrere Menschen führen das Hotel zusammen.

Führen ist ein anderes Wort für: leiten.

Und es gibt **nicht** nur eine Chefin oder einen Chef.

Diese Menschen führen das Hotel zusammen:

- Maurizio Wohlgemuth ist für die Rezeption zuständig.

Rezeption heißt:

Anmeldung und Empfang.

An der Rezeption melden sich die Gäste also an.

Und die Gäste werden an der Rezeption begrüßt.

- Gabriele Baroncini ist für die Küche zuständig.
- Szabi Tôt ist für den Service zuständig.
- Sandra Ciaghi ist für das House-keeping zuständig.

House-keeping heißt:

Arbeiten im Haus.

House-keeping ist ein englisches Wort.

House-keeping wird so ausgesprochen: hauskieping.

Zum Beispiel:

- Die Zimmer putzen.
- Die Böden saugen und wischen.
- Und Evelyn Wohlgemuth ist für die Koordination zuständig.

Koordination heißt:

Alle Arbeiten müssen besprochen werden.

Dann können alle Arbeiten gut gemacht werden.

Alle Mitarbeiter*innen vom Hotel „Masatsch“ treffen sich einmal oder zweimal in der Woche.

Dann besprechen alle zusammen die Arbeiten.

Auch Kurt Klotz ist bei diesen Treffen dabei.

Kurt Klotz ist der pädagogische Leiter im Hotel „Masatsch“.

Der pädagogische Leiter begleitet

die Mitarbeiter*innen mit Beeinträchtigung vom Hotel und schaut:

- Wie geht es den Mitarbeiter*innen?
- Bekommen die Mitarbeiter*innen genug Unterstützung?

Kurt Klotz organisiert auch Treffen

mit den Eltern von Menschen mit Beeinträchtigung.

Im Hotel „Masatsch“ arbeiten 5 Mitarbeiter*innen mit Beeinträchtigung.

- Im Service arbeiten:
 - Chandra Dahal.
 - Lukas Pichler.
 - Und Carlo Multori.
- In der Küche arbeiten Neritan Zykaj und Saha Sudib Kumar.



Chandra Dahal, Lukas Pichler, Neritan Zykaj und Saha Sudib Kumar

Zum Hotel „Masatsch“ gehört auch ein Garten.

Dort wird verschiedenes Gemüse angebaut.

Kurt Klotz kümmert sich zusammen mit

einigen Mitarbeiter*innen mit Beeinträchtigung um den Garten.

Im Sommer und Herbst 2021 haben viele Gäste

im Hotel „Masatsch“ Urlaub gemacht.

Die meisten Gäste waren aus:

- Deutschland.
- Österreich.
- Und der Schweiz.

Alle Mitarbeiter*innen vom Hotel „Masatsch“ arbeiten gerne mit und freuen sich über die vielen Gäste.

„Embrace“: ein Hotel-Verbund.

Im Jahr 2004 haben sich viele Hoteliers getroffen.

Hoteliers sind die Chefs von Hotels.

Das Treffen war in Deutschland.

Bei dem Treffen haben alle Hoteliers gesagt:

Wir wollen mehr Inklusion.

Auch Mitarbeiter*innen mit Beeinträchtigung sollen
in unseren Hotels mitarbeiten.

Deshalb haben diese Hoteliers einen Hotel-Verbund gegründet.

Ein anderes Wort für Verbund ist Zusammen·schluss.

Diese Hotels arbeiten also zusammen.

Und diese Hotels wollen zusammen wichtige Ziele erreichen:

- Menschen mit und ohne Beeinträchtigung sollen in den Hotels mitarbeiten können.
- Alle Menschen sollen auch im Urlaub überall dabei sein und mitmachen können.



Dieser Hotel-Verbund heißt „Embrace“.

Embrace ist ein englisches Wort.

Embrace wird so ausgesprochen: Imbreiß.

Auf Deutsch heißt Embrace: Umarmung.

50 Hotels machen in dem Hotel-Verbund mit.

Das Hotel „Masatsch“ von der Lebenshilfe Südtirol macht auch mit.

Die Hotels von „Embrace“ haben 2 Ziele:

- **Arbeits-inklusion.**

Arbeits-inklusion heißt:

Menschen mit Beeinträchtigung sollen eine feste Anstellung erhalten.

In den Hotels von „Embrace“ arbeiten

viele Mitarbeiter*innen mit Beeinträchtigung.

Diese Mitarbeiter*innen haben alle verschiedene Aufgaben.

Für diese Aufgaben sind diese Mitarbeiter*innen alleine zuständig.

So lernen die Mitarbeiter*innen Verantwortung zu übernehmen.

- **Und barriere-freier Urlaub.**

In den Hotels von „Embrace“ können alle Menschen Urlaub machen:

Menschen mit und ohne Beeinträchtigung.

Deshalb sind die Hotels barriere-frei.

Barriere-frei heißt:

Für Menschen mit Beeinträchtigung darf es **keine** Barrieren geben.

Alles muss barriere-frei sein.

Barrieren sind Hindernisse.

Barrieren machen den Menschen das Leben schwer.

Barrieren sind zum Beispiel:

Stiegen für Rollstuhl-fahrer*innen.

In den Hotels von „Embrace“ gibt es zum Beispiel überall

Aufzüge und Rampen.

Über die Hotels von „Embrace“ gibt es einen Katalog.

In dem Katalog können die Urlauber*innen alle Informationen finden.

Zum Beispiel:

- Wo gibt es Hotels von „Embrace“?
- Sind die Hotels in der Stadt oder auf dem Land?
- Was können die Gäste machen?

Das Hotel „Masatsch“ ist auch in diesem Katalog zu finden.

Meine Arbeit im Sport·hotel.

Fabian Plaikner ist 20 Jahre alt.

Fabian wohnt in Stefansdorf.

Stefansdorf ist ein Dorf bei Bruneck.

Fabian wohnt zusammen mit:

- Seiner Mutter.
- Seiner Schwester.
- Und seinem Hund.

Fabian erzählt:

Ich höre gerne Musik und spiele Zieh·orgel.

Ich bin bei der Feuer·wehr und spiele auch Fußball.

Und ich bin in Bruneck zur Hotel·fach·schule gegangen.

Eine Hotel·fach·schule ist eine besondere Schule.

In der Schule lernen die Schüler*innen alles für die Arbeit im Hotel.

Ich wollte unbedingt in einem Hotel arbeiten.

Dann habe ich Christoph Schuster und Miriam Winkler kennen gelernt.

Die 2 sind die Chefs vom Sport·hotel „Winkler“ in Stefansdorf.



Dann konnte ich ein Praktikum im Sport-hotel machen.

Ein anderes Wort für Praktikum ist: Probe-arbeit.

Bei einem Praktikum können die Menschen eine Arbeit ausprobieren.

Ein Praktikum ist nur für eine kurze Zeit.

Das Praktikum hat mir sehr geholfen.

Ich konnte die Arbeit ausprobieren.

Das Praktikum hat mir sehr viel Spaß gemacht.

Jetzt mache ich im Sport-hotel ein Projekt zur Arbeits-eingliederung.

Diese Arbeit ist noch **keine** feste Anstellung.

Ich mache im Sport-hotel „Winkler“ viele verschiedene Arbeiten.

Ich stelle alle Dinge für das Frühstück auf die Tische.

Danach sortiere ich das Besteck.

Besteck heißt:

- Gabel.
- Messer.
- Und Löffel.

Nach dem Frühstück räume ich mit einer Arbeitskollegin oder einem Arbeitskollegen die Tische wieder ab.
Die Teller und das Besteck kommen in die Spülmaschine.

Ich wohne in der Nähe vom Sporthotel.
Deshalb gehe ich morgens zu Fuß zum Hotel.
Mittags gehe ich zu Fuß wieder nach Hause.
Am Samstag und Sonntag habe ich frei.

Hoffentlich bekomme ich später eine feste Anstellung im Sporthotel „Winkler“.



© Europäisches Logo für einfaches Lesen: Inclusion Europe.

Informationen auf der Internet-seite:

www.inclusion-europe.eu/easy-to-read/

Dieser Text ist von:

OKAY – Büro für Leichte Sprache von der Lebenshilfe / Südtirol.

okay@lebenshilfe.it

Die Prüf-gruppe von OKAY hat den Text geprüft.

Mehr Informationen zur Leichten Sprache finden Sie

auf der Internet-seite von der Lebenshilfe: www.lebenshilfe.it/okay

Eine schöne Überraschung ...

... war am 19. August. Wir fuhren um 8 Uhr von zuhause weg. Wir fuhren mit meiner Schwester Irene und meinem Schwager Willi Richtung Passeiertal und dann auf den Jaufenpass. Wir kamen zur Fleckner Hütte zu Fuß. Sie liegt auf 2.100 Meter Höhe. Dort gab es verschiedene Angebote auf der Speisekarte. Irene und Willi aßen Maccaroni. Ich aß Wurst mit Röstkartoffeln. Zum Nachtisch gab es einen Kaiserschmarrn. Dann fuhren wir wieder zurück nach St. Leonhard und kauften beim C+C-Markt zwei Kerzen. Danach gingen wir zum Friedhof und zündeten bei Eva Maria Delucca eine Kerze an. Es war so heiß auf dem Friedhof! Das Wetter war wunderschön. Ich danke meiner Schwester Irene und meinem Schwager Willi für diese schöne Überraschung! *Hanspeter Delucca*





Unser Urlaub auf dem Bauernhof

9. August – Heute sind wir in Kohlern um 10 Uhr gestartet und um 14 Uhr in Sunnbichl angekommen. **10. August** – Heute in der Früh sind wir zu Fuß zu der Seilbahn Astbergbahn gegangen und hinaufgefahren und eine Runde um den See und dann zu Mittag in ein Restaurant gegangen. **11. August** – Heute sind wir nach dem Frühstück zu Fuß nach Ellmau gegangen, andere sind mit dem Bus gefahren. In Ellmau haben wir uns getroffen. Eine Gruppe ist in ein Geschäft gegangen, während ich das Geschenk für Gisela kaufte. In der Pizzeria „Memory“ schenkte ich den zwei Pizzaioli ihr Foto, und ich genoss eine Bauernpizza. **12. August** – Heute nach dem Frühstück sind wir zu Fuß zum Badesee gegangen. Und dann haben wir unser Picknick ausgepackt und den schönen Nachmittag unter einer Lärche verbracht. **13. August** – Heute sind wir zu Fuß nach Ellmau gegangen. Wir haben dort die Doktorpraxis angeschaut und sind danach zum Gasthof „Schupf“ essen gegangen. Dort habe ich 16 Rippen gehabt. **14. August** – Heute sind wir mit dem Taxi nach Kitzbühel gefahren. Dort haben wir eine Kutschenfahrt gemacht. Dann

sind wir zum Restaurant „Il Gusto“ gegangen. **15. August** – Heute ist ein Teil von uns zur Messe gegangen, und dann haben wir zu Fuß eine kleine Runde gemacht und gegrillt. Und alle waren zufrieden. **16. August** – Wir sind nach St. Johann gefahren. Dort haben wir einen Stadtbummel gemacht. **17. August** – Heute sind wir mit dem Linienbus nach Söll gefahren. Die anderen sind mit dem Kleinbus zum Gruberhof gefahren. Christoph und ich haben in Söll eine Runde im Dorf gedreht. Nebenbei habe ich ein schönes Hemd und neuen Parfüm gekauft für mich und einen Ring für meine Freundin.

Klaus Anegg



Unser Meeraufenthalt auf Elba

Wir sind am 10. Juli mit einem Kleinbus von der Lebenshilfe nach Elba gestartet. Unsere Gruppe bestand aus 7 Personen: 4 Urlauber, 2 Begleiter und eine Leiterin. Unser Fahrer Anton brachte uns nach Piombino, wo wir dann die Fähre nach Elba nahmen. Die Zeit auf der Fähre verbrachten wir mit Erzählen und Wellen Beobachten. Von Portoferraio sind wir mit unserem Bus zu unserem Hotel „Le Acacie“ in Capoliveri gefahren, wo wir gegen 18 Uhr ankamen. Die Rezeptionistin hieß uns herzlich willkommen, und unsere Leiterin Silke besorgte uns unsere Zimmerschlüssel. Wir bekamen alle ein ebenerdiges Zimmer mit Bad, Kühlschrank, Fernseher und Garten. Das



Einziges, was fehlte, war ein Aufzug. Wir packten unsere Koffer aus und gingen langsam zum Abendessen. Unser Restaurant hatte einen direkten Blick aufs Meer. Nach dem Essen machten wir noch eine Runde und sahen uns die Gegend an. Da wir müde von der langen Fahrt waren, gingen wir früh schlafen.

Während des Urlaubs waren wir viel schwimmen im Schwimmbad und spazieren am Strand. Das Wasser war sehr sauber und warm. Mit Silke bin ich einmal bis zum Ende vom Strand zu einer Höhle gegangen, wo ich mich an einem Felsen geschnitten habe. Manchmal haben wir die Gruppe getrennt, so dass manche an den Strand und manche ins Schwimmbad gegangen sind. Wir haben Bocchia, im Wasser mit dem Ball und Beachtennis gespielt. Einmal haben wir einen Ausflug mit einem Motorboot gemacht. Dort haben wir verschiedene Strände gesehen, und wer wollte, konnte schwimmen gehen. Wir sind auch mit einem Tretboot gefahren, waren auf einem Markt, einige machten einen Einkaufsbummel und andere schrieben Postkarten. Wir haben auch die Dörfer San Marina del Campo und Capoliveri besichtigt, die beide schön mit vielen Blumen geschmückte Häuser hatten. Wir standen einmal um 5 Uhr auf, um den Sonnenaufgang anzuschauen, jedoch war es leider bewölkt, so dass man nichts sehen konnte. Am Abend waren wir Babydance, spazieren, in einer Bar, haben dort etwas getrunken und Uno gespielt oder sind mit dem Boot nach Portoazzurro gefahren.

Auch heute waren wir eine nette Gruppe, auch wenn ich am Anfang nicht alle gekannt habe. Es war angenehm, dass wir immer gemeinsam ausgemacht haben, was wir am nächsten Tag gerne machen möchten. Das Essen im Restaurant war sehr gut, denn es gab ein großes Buffet mit viel Auswahl. Am leckersten war der Nachtisch. Es gab so viele Kuchen, dass wir nicht mehr wussten, welchen wir probieren sollen. Die Kellner und auch die anderen Angestellten im Hotel waren sehr höflich und freundlich. Es war sehr angenehm, dass wir

einen eigenen Kleinbus hatten und unser Chauffeur Anton uns überall hingefahren hat. Dies war sehr praktisch, da wir so viel flexibler waren. Allgemein war das Wetter sehr schön, und wir hatten viel Sonnenschein, jedoch gab es einzelne Regenschauer. Für mich war es das erste Mal, dass ich mit der Fähre in den Urlaub gefahren bin und auf Insel Elba war, trotzdem hat es mir sehr gut gefallen. Am meisten im Gedächtnis geblieben vom Urlaub ist mir die Bootstour. Nach einer Woche, am 17. Juli, haben wir uns wieder auf den Heimweg gemacht und mussten uns voneinander verabschieden. In Portoferraio hatten wir unser letztes gemeinsames Mittagessen, und gegen 20:30 Uhr sind wir wieder in Bozen angekommen. *Zenzi Stockner*



Meine Brixner Zeit



Ich war 15 Jahre alt und fuhr mit dem Pendlertzug nach Brixen. Dort lebte ich mit zwei Mitbewohnerinnen in einem Zimmer. In dieser Zeit besuchte ich die Berufsfindungskurs-Schule. Dort war das

Leben sehr abwechslungsreich. Und auch viele Jugendliche von der Schule für Hotel und Gastgewerbe lebten im Heim. Aus meiner Sicht ging ich sehr gerne in die Schule und auch ins Heim. Ich erinnerte mich an die Betreuer hinter dem Empfangsbüro. Und daneben war die Mensa. Es gab sehr nette Betreuer, und ich hatte mich mit einem befreundet. Das war sehr schön, wie wir gemeinsam die Zeit verbrachten. In der Mensaküche machten wir gefüllte Zucchini. Hin und wieder erlebten wir vieles miteinander. Ab und zu schaute der Betreuer kurz bei mir im Zimmer nach, ob es mir gut ging bei den Hausaufgaben. Einmal in der Woche gab es einen Discoabend für uns. Das hatte mir sehr gut gefallen. In der Schule hatte ich eine Freundin. Ich erinnere mich an die netten Lehrpersonen. Und wir hatten verschiedene Fächer. Hin und wieder machten wir Schulausflüge. Einmal besuchten wir eine Bäckerei. Dort durften wir verschiedene Brote verkosten. Das gefiel mir sehr gut. Viel später durften wir einen Besuch in der Feuerwehrrhalle machen. Das war super zu sehen, wie ein Feuerwehrauto von drinnen aussieht und wie alles funktioniert. Mit den zwei Lehrern bastelten wir Instrumente aus Holz und Metall in einer Werkstatt. Immer wenn Mittwoch war, kochten wir das Mittagessen für uns. Meine Lieblingsfächer waren Naturkunde, Deutsch, Erdkunde und viele andere auch. *Verena Elisabeth Turin*

Aus meinem Tagebuch 2020 (Teil 3)

Seit diesem Jahr 2019 habe ich einen neuen Arzt. Es ist Dr. Andreucci vom Sprengel Leifers. Ich habe mit ihm einmal gesprochen. Dr. Svettini war zwanzig Jahre in Südtirol tätig und auch in Salurn. In dieser Zeit, wo er mich behandelt hat, bin ich kontinuierlicher geworden. Die Arbeit macht mir jetzt Spaß, und auch in Kaltern geht es besser. Mit Dr. Svettini hat meine Familie einen engen Kontakt aufgebaut.

Seit geraumer Zeit stehe ich immer müde und erschöpft auf. Ich nehme aber immer zur gleichen Zeit die Therapie ein. Es kommt auch die Hauskatze zu mir ins Zimmer und legt sich aufs Bett. Sie wird auch von den anderen Bewohnern gestreichelt. Heute zum Beispiel hatte ich eine Energiekrise. Ich war in der Tagesstätte in Salurn, um mich auf der Couch etwas auszuruhen. Danach ging es mir etwas besser. Auch am Nachmittag habe ich mich noch schwergetan.

Letzte Woche war ich wieder allein im Büro. Ich musste die Listen von den Pflegern und die Essensliste zusammenzählen. In der Zeit, wo ich im Büro saß, musste ich auch einigen Pflegern Papier in den Zerkleinerer tun.

Mir geht es gut, weil ich regelmäßig in die Arbeit gehe. Heute habe ich einen Termin bei Dr. Andreucci in Bozen, Rosministraße. Nach dem Essen werde ich mit dem Zug von Salurn nach Bozen fahren. Ich freue mich schon jetzt darauf. In meiner Freizeit mache ich recht viel. Freitags zum Beispiel unternehme ich mit der WG Kaltern einige Ausflüge für zwei Stunden. Letzten Freitag sind wir bei Matschatsch zu einer Jagdhütte gewandert, um dort zu rasten und auch etwas zu essen. Es war recht fein und angenehm kühl.

Jetzt ist wieder eine Hitzeperiode eingetroffen, die von Afrika heraufkommt. Es sind bis zu 38 Grad vorausgesagt. Wir müssen wieder schwitzen. Aber es gibt auch Gewitter zum Abkühlen. Zurzeit gehe ich öfters mit meinem Freund Moritz aus. Wir haben es immer recht lustig. Moritz hat einen lustigen Humor,

dass ich lachen muss. Zurzeit geht er zum Rottenburger Keller, um sich aufzuhalten, weil die Bar Laurin zu hat. Er hat auch ein E-Bike, mit dem er im Dorf unterwegs ist. Er kennt sich gut mit dem Busfahrplan aus. Seit längerer Zeit hat er auch eine Freundin, die von St. Pauls ist.

Letzte Woche habe ich mich wieder verausgabt. Ich bin schon seit einiger Zeit mit der Energie überfordert gewesen, weil ich mich auch selber stresse. Auch nach der Tagesstätte hatte ich Probleme. Ich musste mich öfters hinlegen, und auch den Blutdruck hatte ich hoch. Mir ging es nicht gut. Mit dem Dienst in der WG musste ich auch noch eher später tun. Und die Hitze ist auch schuld. Am Wochenende bin ich dann am Samstagfrüh mit dem Bus nach Hause gefahren, um mich von der Anstrengung zu erholen. Aber am Sonntag spürte ich eine Traurigkeit in mir, so dass ich mit der Mama am späten Nachmittag noch in einen anderen Ort fuhr. Ich hatte wieder





eine Depression. Am Montag dann in der Früh musste ich 6 Tropfen Xanax zum Beruhigen nehmen. Dann musste ich weinen, weil es mir innerlich nicht gut gegangen ist. Zum Glück hat mich Hugo getröstet. Ich hatte mich über das Haus geärgert, weil ich nach 13 Jahren immer noch dort bin. Heute ist schönes Wetter nach einem verregneten Montag. Die Temperatur ist angenehm frisch. Man kann schon lange Hosen

anziehen. Es ist wolkenlos. Jetzt im September kommt immer mein Radfreund aus dem Saarland nach Tramin zum Winzerhof Ferien machen. Wir unternehmen immer eine Fahrt mit dem Rad. Heuer möchte ich mit ihm ins Meraner Land fahren. Ich habe dafür schon etwas trainiert und auch abgenommen. Jetzt kann ich auch beim Bike-Computer die Daten mittels Bluetooth auf das Handy übertragen. Letzthin musste ich die beiden Gummireifen wechseln lassen, weil sie wenig Profil hatten und schon in die Jahre gekommen sind. Jetzt sind neue des Typs Michelin Lithion.2 oben. Der ist gut fürs Training und hält länger.

Seit ein paar Tagen geht es mir nicht mehr so gut. In der WG fühle ich mich seit einiger Zeit gestresst, weil die Bewohner nicht so gut drauf sind. Ich sehe die Arbeit umso mehr.

Vielleicht bräuchte ich einige Tage zum Rasten, um mir die Energien wieder aufzuladen. Sonst gehe ich mit den Kräften zum Overbooking. Das passiert mir öfters. Ich muss auch zwischen den Arbeiten immer wieder zur Ruhe kommen, damit ich Kräfte sammeln kann. Seit Anfang der Woche ist Margareth wieder von ihrem Urlaub zurückgekehrt. Auch in der neuen Tagesstätte im Dorf haben wir uns niedergelassen. Es gibt jetzt größere Räume, die wir recht nett gestaltet haben, und auch die Küche ist sehr groß eingebaut. Jetzt steigen wir uns nicht mehr auf die Füße. Wir haben auch neue Regeln eingebaut, damit wir uns besser verständigen und arbeiten können. Es herrscht auch ein besseres Benehmen der Teilnehmer. Und ich habe eine Freude damit. Jetzt nach fünf Wochen haben wir uns recht gut eingewöhnt. Jeder hat wieder eine Aufgabe auszuführen. Der Wochenplan ist auch etwas abgeändert. Ich mache zurzeit die Korkbäume, die ich mit zurechtgeschnittenen Stücken ausfülle.

Heuer hat es den ganzen November über geregnet und auch fast bis ins Tal herunter geschneit. Jetzt ist die Adventszeit gekommen, und ich freue mich schon auf den Winter.

Das Tagebuch geht in der nächsten „Perspektive“ mit dem letzten Teil weiter ... *Andreas Plank*

Ein Brief an alle Bürgermeister und Bürgermeisterinnen

Ich bin eine Frau mit dem Namen Verena Turin und habe das Down-Syndrom. Und ich bin 41 Jahre alt. Ich bin auch noch mittelgroß und sehr kindisch.

Sehr geehrte Herren Bürgermeister und sehr geehrte Frauen Bürgermeisterinnen, ich denke sehr viel über euch nach. Was ihr alles so macht für uns. Ich würde mich zu gerne in eure Herzen hineinversetzen. Wie ihr in Wirklichkeit fühlt. So alles, was ihr in euren Gemeinden wirklich vorhabt und plant. Es sind sehr viele verschiedene Sachen zu machen. Wann macht ihr mal einen Feiertag? Das verdient ihr euch eigentlich auch.

Verena Elisabeth Turin





Ein Medizin-Buch in Leichter Sprache

Kennt ihr vielleicht ein Buch aus Deutschland? Die Überschrift heißt: „Einfach sprechen über Gesundheit und Krankheit – Medizinische Aufklärungsbögen in Leichter Sprache“. Es ist von Tanja Sappok, Reinhard Burtscher und Anja Grimmer herausgegeben worden. In diesem Buch sind viele bunte Bilder auf der rechten Seite zu sehen. Auf der linken Seite sind all die Texte von verschiedenen Bereichen. Die vielen bunten Symbole und Bilder sind von Annette Kitzinger gemacht worden. *Verena Elisabeth Turin*

Ich antworte einem Fragebogen

Welche ist Ihre erste Erinnerung?

Mit 6 Jahren bin ich in den Kindergarten gekommen.

Welches war das Thema Ihres letzten Tischgesprächs?

Das weiß ich nicht mehr.

Wohin würden Sie morgen früh verreisen?

Ich würde gerne nach Japan, St. Cristina in Gröden, Frankreich, Indien, Luttach, London, Cesenatico, Norwegen, Schweden, Schweiz, Peru, Riva del Garda verreisen.

Welches war das beste Buch, das Sie zuletzt gelesen haben?

Mein eigenes „Superheldin 21“ und „Die Schöne und das Biest“.

Wann hatten Sie den letzten Rausch?

Bei einer Klassenfahrt nach Graz, wo ich Cola mit Fernet getrunken habe.

Was war Ihre größte sportliche Leistung?

In früheren Zeiten war ich sehr gut im Skifahren und im Schwimmen.

Sie sind keine Anhängerin von ...

Menschenmengen, zu lauter Musik, Streitereien mit Menschen, Drohungen an meinen Freund, Waffen, Krieg.

Welches Talent würde man Ihnen nicht zutrauen?

Dass ich auf meinem Keyboard Lieder komponieren und auch Noten dazuschreiben kann.

Was findet sich immer in Ihrem Kühlschrank?

Eis, Wurst, gekaufte Schlutzkrapfen, Milch, Butter, Käse, gekaufte Ravioli.

Welches Wort möchten Sie nie wieder hören?

„Scheiße“, „Krieg“, „Einmischung“, „Watschen“, „Schläge“.

Verena Elisabeth Turin



Die Abschlussfeier der Langlaufssaison 2020/2021 und eine Preisverleihung am 28. August in Wiesen



Am 28. August trafen sich über 40 Personen, Athlet/inn/en, Trainer/innen, Begleiter/innen und Eltern, unter Einhaltung sämtlicher Anti-Covid-Regeln in Wiesen zur heurigen Abschlussfeier der vergangenen Langlaufssaison der *Lebenshilfe*. Nach einer kurzen Wanderung entspannten sich viele auf einer Minigolf-Runde, bevor sie sich an die von Martin zubereiteten Grillspezialitäten machten. Da das Wetter nicht zu unserer vollen Zufriedenheit mitspielte, nahmen wir ein „Ausweichquartier“ in Anspruch. Nach dem Essen blickten wir gemeinsam auf die vergangene Wintersportsaison zurück und überreichten den Trainer/inne/n Julia, Annelies und Martin Geschenke. Natürlich konnte ein Ausblick auf die bevorstehende Saison nicht fehlen. Die Trainings- und Wettbewerbstermine stehen nämlich bereits fest, und es bleibt nur zu hoffen, dass sie diesmal alle eingehalten werden können. Anschließend wurden die Teilnehmer/innen an den sommerlichen *Special-Olympics-Smart-Games* in Schrambach, wo Parcoursläufe ausgetragen worden waren, mit T-Shirts, Schildkappen und Medaillen prämiert. Zum Abschluss gab es für alle noch Eis und Äpfel zum Nachtisch. Wir erlebten einen sehr gelungenen Tag und freuen und schon jetzt auf die bevorstehenden Aktivitäten.

Roland Schroffenegger



Die Sportangebote der Lebenshilfe werden unterstützt von



Città di Bolzano
Stadt Bozen

Draußen im Wald

Eine neue Art, Natur zu erleben

Mit „Draußensein – und dich ausprobieren“ hat die *Lebenshilfe* gemeinsam mit den Wildnispädagog/inn/en Alexander Dangl und Verena Ladstätter ein neues Projekt auf die Beine gestellt. Ganz nach dem Motto „Die Natur ist die höchste Hochschule“ (Waltraud Schwienbacher) haben wir den Teilnehmer/inne/n ermöglicht, in der Natur Neues kennen zu lernen. Auch sich selbst, die eigenen Stärken, Fähigkeiten und Ängste.

Auf dieses Abenteuer ließen sich vier junge Menschen mit unterschiedlichem Unterstützungsbedarf aus Bozen, Sterzing und Innichen ein. Zwischen Mai und Juli gab es fünf Treffen, mit einer Übernachtung in den Wäldern von Olang als Höhepunkt.

Der Wald gewährte der Gruppe ein wohliges Zuhause und einen guten Schutz und Rahmen, um sich im Draußensein auszuprobieren. Es konnte ein Miteinander mit den Elementen geschaffen werden, ebenso wie ein Zusammensein in der Gemeinschaft. Der Tagesablauf mit den anfallenden Arbeiten wie dem Sammeln von Kräutern, dem Füttern der Tiere am Hof, dem Feuermachen, der Holzarbeit, dem Kochen über offenem Feuer und dem Schnitzen wurde gemeinsam bewältigt. Es gab Raum und Zeit, die Sinne zu schärfen, wie beim Barfußlaufen oder den gemeinsamen Sinnesspielen wie „Blinder Troll“. Und war es am Anfang für einige noch schwierig, den steilen Hang im Wald zu bewältigen, war das am letzten Tag eine ganz unspektakuläre, gewohnte Sache.

Der erste Tag begann um 8:30 Uhr mit der gemeinsamen Autofahrt von Bozen nach Olang. Nach dem Eintreffen am Hof nutzte die Gruppe den „Holbmitog“ als ersten gemeinsamen Moment, um sich aus-



zutauschen und zu schauen, wie es einem gerade ging. Anschließend besprachen die Begleiter/innen zusammen mit den Teilnehmer/innen den Tag. Diese Tagesstruktur gab den Begleiter/innen sowie den Teilnehmer/innen Halt, jedoch auch Spielräume für Spontanes, so dass auch die Individualität der Teilnehmer/innen genügend Platz fand. Die Tage endeten um 17 Uhr mit den gemeinsamen Heimfahrten.

Die Rückmeldungen der Teilnehmer/innen und der Eltern spiegeln wider, wie die gemeinsame Zeit erlebt wurde. Große Freude machte das Kochen auf der ungewohnten offenen Feuerstelle mit selbst gesammelten Kräutern, Pilzen und Gemüse. Gekocht wurde bei jedem Wetter! Die Nudeln mit Wildkräuterpesto und die Stockpizza sind allen noch gut in Erinnerung. Insgesamt war laut den Teilnehmer/innen das Projekt „Draußensein“ ein cooles Projekt.

„Wir merken einfach“, so der Tenor bei den Eltern, „dass es unseren Kindern guttut, draußen zu sein. Dass sie sich wohlfühlt haben, haben wir daran gemerkt, dass sie zwar müde, aber glücklich heimgekehrt sind und jedes Mal „Noamol!“ gesagt haben. Auch das Team hat gesehen, wie die Teilnehmer/innen gestärkt aus dieser Erfahrung herausgegangen sind: gestärkt im Teamgeist, mit neuen Kenntnissen und viel Lust auf frische Luft und Waldgeruch.

Die Teilnehmer/innen, die Eltern und das Team wünschen sich unbedingt eine Fortsetzung! In diesem Sinne hoffen wir, dass wir auch nächstes Jahr dieses Projekt „noamol“ anbieten können.

Alexander Dangl



Die 10-Jahre-Feier der Kunstwerkstatt Akzent ...

... am 10. September in Bruneck



Am 10. September gab es in Bruneck doppelten Grund zu feiern. Die Kunstwerkstatt *Akzent* der *Lebenshilfe* feierte ihr 10-jähriges Bestehen, und gleichzeitig fand die Eröffnung der ersten Ausstellung in der zugehörigen Galerie statt. Bei einem Festakt, der aus Platzgründen in die Schule *Bachlechner* verlegt werden musste, ließen die Mitarbeiterinnen von *Akzent* und *Lebenshilfe*-Präsident Hans Widmann vor zahlreichem Publikum das vergangene Jahrzehnt Revue passieren und stellten auch das Katalogprojekt zum Jubiläum vor.

Josef Mahlknecht, Präsident des *Lebenshilfe*-Bezirks Pustertal, überbrachte stellvertretend die Grüße der langjährigen künstlerischen Leiterin Elfriede Kehrer, und auch Landesrätin Waltraud Deeg fand herzliche Grußworte für die Anwesenden. Als Höhepunkt der Feier, die musikalisch sehr stimmungsvoll von *Swingfabrik* umrahmt wurde, wurde allen zehn Künstler/inne/n jeweils eines ihrer Bilder als Geschenk überreicht.

Anschließend gab es einen Umtrunk mit Musik und Büfett. Viele Ehrengäste und Familien machten auch den kurzen Spaziergang zur Galerie, um sich dort die Ausstellung und den neuen Imagefilm der Kunstwerkstatt anzusehen.

Helga Maria Kofler
Sarah Zingerle



CasaFuoriCasa

Ein neues Wohnangebot der Lebenshilfe für junge Menschen mit Beeinträchtigung



Üben in geschütztem Rahmen

Die *Lebenshilfe* unterstützt seit mehreren Jahren Menschen mit Beeinträchtigung und ihre Familien, die nach Wohnformen außerhalb traditioneller Einrichtungen suchen. Im vergangenen Frühjahr mietete sie zwei Wohneinheiten im Bozner Stadtzentrum an, um sie für ein innovatives Wohnprojekt zur Verfügung zu stellen.

Das neue Angebot richtet sich an Jugendliche und junge Erwachsene mit Beeinträchtigung und zielt darauf ab, sie schrittweise auf eine möglichst große Selbständigkeit vorzubereiten. In Kleingruppen und reihum haben die Jugendlichen die Möglichkeit, in einem geschützten Rahmen und mit Gleichaltrigen genau definierte Zeiträume zu verbringen. Es handelt sich dabei immer um Übergangsjahre, in denen die jungen Teilnehmer/innen und ihre Familien von qualifiziertem Personal in dem Maß unterstützt werden, wie sie es gerade benötigen. Die Hauptziele dieses Wohnangebots sind die folgenden:

- a) die Lebensqualität von Menschen mit Beeinträchtigung und ihren Familien wird erhöht;
- b) die Entwicklung der Erwachsenen-Identität der Personen wird unterstützt;
- c) die Fähigkeit zur Selbstbestimmung wird geübt;
- d) eine stärkere Einbindung in das soziale Gesamtgefüge wird erreicht.

Die beiden Wohnungen sind also Orte, an denen junge Menschen mit Beeinträchtigung ihre Autonomie und ihre zwischenmenschlichen Fähigkeiten erproben können, ganz nach dem Prinzip, dass auch Söhne und Töchter mit einer Beeinträchtigung nicht ewig Kinder bleiben, sondern erwachsen werden. Die ersten Projekte entstanden in Zusammenarbeit mit der Vereinigung *Il Sorriso – Das Lächeln*.

Franca Marchetto

Für weitere Informationen:
 Lebenshilfe
 Franca Marchetto
 Tel. 342 8293183
marchetto@lebenshilfe.it

Caro Lorenzo ...

... ti scrivo per raccontarti l'esperienza che hai iniziato a vivere dal mio punto di vista. Sai che scrivere mi aiuta a verificare la concretezza delle emozioni ma anche e soprattutto a fermarle nel tempo per non perderle per sempre.

Le emozioni sono troppo fuggevoli, e renderle concrete per me significa renderle conosciute alla mente oltretutto al cuore. Il cuore le custodisce ma a volte le custodisce così bene da renderle poco accessibili e quindi le lascia sconosciute, quasi senza nome.

Mi ritrovo a vivere questa tua esperienza da un duplice aspetto: sono la fautrice all'interno dell'associazione *Il Sorriso – Das Lächeln* del progetto, e sono mamma di un ragazzo che insieme ad altri lo sperimenta per la prima volta. Queste due cose non vanno insieme sullo stesso binario. Me ne sono resa conto subito con tanto stupore ... anzi, mi sembrava in certi momenti di essere due persone in una sola! Com'è possibile? Da una parte quindi la convinzione che è una meravigliosa occasione e dall'altra ho sentito come un freno che mi diceva: „Ma non è troppo presto?“

Un'ambivalenza non facile direi. Eppure anche qui, come tante volte in passato mi lascio commuovere e convincere dal tuo entusiasmo. Io avrei avuto tanti motivi per dire: „Ma no, dobbiamo fare questo ... , abbiamo un impegno insieme come famiglia, ...“, tu invece non hai avuto dubbi, si fa, punto! Anche quando coincideva il tuo turno nella casa con l'arrivo delle tue amate cugine.

La tua spinta e il tuo desiderio di crescere è quello che mi ha salvato tante volte, ed è l'unica cosa che conta. Sono quindi felice per te, per l'opportunità che grazie a questo splendido appartamento puoi iniziare a vivere, senza più me che ti dico come tagliare l'insalata, come apparecchiare, come farti il letto, come organizzarti il tempo libero, a che ora devi uscire eccetera, sai che sollievo, per te e per me. Eh sì, se penso che tu imparerai tante cose nuove in un certo senso sarò meno preoccupata di insegnartele e quindi forse imparerò a rilassarmi un po' di più.

Aiutami quando sicuramente avrò ancora da dire: „Ma no, rimandiamo il turno“, ricordamelo con dolcezza che è un bene per te e per me. Tu diventi grande, e io sarò una mamma più rilassata.

Ti abbraccio!

Alessandra

Il momento giusto per fare nuove esperienze

L'appuntamento è alle ore 16 davanti all'appartamento. Le ragazze arrivano con qualche minuto di anticipo trascinando i loro trolley, un sorriso illumina i loro visi. Traspone un po' di emozione, ma tanta voglia di mettersi in gioco in questa nuova esperienza, che segna una tappa verso l'autonomia abitativa.

Finalmente abbiamo la possibilità di stare insieme il fine settimana. Siamo elettrizzate, ci sentiamo tutti i giorni al telefono, ma il tempo non ci basta mai. Abbiamo troppe cose da dirci!

Mi sento grande e libera, dice Stefania, mentre Sofia rassicura le amiche che le aiuterà a cucinare, poiché si è diplomata alla scuola alberghiera. Martina vuole ballare e guardare un film. Per fortuna Sofia si è ricordata di portare il tablet! Siamo una bella squadra, pensano.

È una bella sensazione quella di poter scegliere il menu e andare da sole a fare la spesa. C'è Federico che ci aiuta, ma impareremo a fare tutto da sole: basta un po' di allenamento, esclama Stefania.

Le loro valigie traboccano di vestiti, oggetti per trascorrere il tempo libero, sogni e desideri. Scelgono il letto in cui dormire, si aiutano a riporre i loro indumenti negli armadi, imparano a fare il letto, tra una risata e l'altra. Si organizzano per preparare i pasti, fare la spesa e decidere come trascorrere il tempo libero. Insieme faranno tante nuove esperienze e riusciranno a superare eventuali piccole o grandi difficoltà, grazie anche al prezioso aiuto degli educatori. Hanno compreso, guardandoci negli occhi, che crediamo in loro e pensiamo che sia il momento giusto per fare quest'esperienza.

Dopo alcuni anni volti all'acquisizione delle autonomie personali e relazionali, i ragazzi e le ragazze dell'Associazione *Il Sorriso – Das Lächeln*, grazie alla collaborazione con la *Lebenshilfe*, hanno la possibilità di sperimentarsi in un appartamento, pensato per loro. Uno spazio giovane e agile da vivere, vicino ai negozi e ai luoghi di svago. C'è perfino una sala dove organizzare le feste e un giardino per trascorrere delle ore all'aria aperta. Hanno a disposizione una lavanderia dove poter lavare e asciugare i loro indumenti e tutto il necessario per tenere ordinato e pulito l'appartamento.

I vicini, sin dal primo giorno, si sono rivelati accoglienti e desiderosi di fare nuove conoscenze. Un luogo, fuori casa, dove sentirsi a casa.

Francesca Ulcigrai, pedagoga



Un percorso di crescita insieme

Diventare grandi insieme. Affrontare l'adolescenza, le paure e i cambiamenti che accompagnano questa fase della vita, capire cosa significa diventare adulti e, soprattutto costruire la propria identità, è complesso e avere un gruppo di amici con il quale condividere tutto questo è essenziale. Questo e molto altro significa far parte del gruppo CasaFuoriCasa.

Tre, ormai quasi quattro anni fa, ho iniziato a lavorare con il gruppo del percorso autonomia creato dall'associazione *Il Sorriso – Das Lächeln*, un gruppo di otto ragazzi e ragazze con sindrome di Down intenzionati a raggiungere le loro autonomie, a crescere e divertirsi insieme. Durante questi tre anni li abbiamo visto crescere in modo esponenziale, ognuno con le proprie caratteristiche e peculiarità hanno raggiunto degli obiettivi importanti sia a livello di autonomie generali, ma anche a livello personale e identitario.

La bellezza di vederli crescere, vedere la gioia nei loro occhi dopo aver raggiunto per la prima volta da soli la sede degli incontri, o essere andati in autonomia a mangiare una pizza o ancora aver organizzato da soli una giornata di divertimento insieme è veramente impagabile. Purtroppo, sembrava che al termine dei tre anni previsti avremmo dovuto fermarci per provare a reinventarci come gruppo, questo rendeva i ragazzi e noi estremamente tristi. Di punto in bianco però riceviamo una notizia stupenda: abbiamo un appartamento! Grazie alla collaborazione con la *Lebenshilfe* abbiamo la possibilità di continuare a lavorare insieme e soprattutto vivere nuove esperienze.



Personalmente sono rimasta entusiasta di questa nuova opportunità e non vedevo l'ora di comunicarlo ai ragazzi. Abbiamo dovuto attendere alcuni mesi, ma finalmente è arrivato il momento di dire all'intero gruppo la meravigliosa notizia. Non ci potevano credere, la luce nei loro occhi era bellissima, il sorriso che non si potevano togliere dalle labbra, indescrivibile.

Le prime giornate sono state un'esperienza di crescita sia per noi che per i giovani partecipanti. Iniziare a trascorrere due giornate in autonomia in una nuova casa significa imparare a farsi il letto da soli, organizzare la spesa, decidere insieme il menù, imparare a scendere a compromessi, cucinare e organizzare il tempo libero. Abbiamo iniziato l'esperienza a giugno, proseguendola tutta l'estate e già a settembre abbiamo potuto vedere i primi risultati. Ora il gruppo sta crescendo, molti più ragazzi e ragazze vogliono entrare a far parte di questo progetto e noi siamo emozionati di accoglierli.

*Anna Minuzzo,
collaboratrice al progetto CasaFuoriCasa*

Unbeschwerte Stunden und Selbsthilfearbeit

Sommerangebote der Landesgruppe Südtirol des Italienischen Blinden- und Sehbehindertenverbands

Auch in dieser besonderen Zeit der Pandemie bleibt die Förderung der Kontaktpflege zwischen den sehgeschädigten Menschen eine der wichtigsten Aufgaben des *Südtiroler Blinden- und Sehbehindertenverbands*. Um dieses Ziel zu erreichen, wurden auch in diesem Jahr trotz aller Schwierigkeiten, Zweifel und Unsicherheiten verschiedene gemeinschaftsbildende Initiativen durchgeführt. So fand im Juni der traditionelle Meeraufenthalt im blindengerecht ausgestatteten Ferienzentrum in Tirrenia in der Provinz Pisa statt. 36 Personen konnten dort einen zweiwöchigen Badeurlaub genießen. Die Bergwanderwoche fand dann Ende August und Anfang September in Lüssen statt. 16 Personen, Sehgeschädigte sowie sehende Begleiter/innen, allesamt Bergfreunde, nahmen an dieser Initiative teil. Mehrere der ausgewählten Tagesziele befanden sich auf der Lüsener Alm und wurden über weite Almwiesen erwandert, wie das Jakobstöckl, das Hörschwanger Kreuz, das Glittner Joch oder der Glittner See. Zwei Ausflüge führten die Teilnehmer/innen in die Gegend des Würzjochs, nämlich zur Halslütte und auf den Maurerberg. Überall konnte die Gruppe den wunderbaren Ausblick auf die mehr oder weniger entfernten Berggipfel oder auf das Brunecker Becken, das untere Pustertal oder das Gadertal genießen. Für die sehgeschädigten Teilnehmer/innen wurde dies durch die Erklärungen der sehenden Begleiter/innen ermöglicht, welche ihnen hierfür ihre Augen liehen.

Herzlicher Dank und besondere Wertschätzung gelten nicht nur den sehenden Begleitpersonen, die sich jeweils für die Veranstaltungen zur Verfügung stellten, sondern auch all jenen, welche die einzelnen Wanderungen während der Bergwoche auswählten und vorbereiteten.

*Gabi Bernard
Valter Calò*



Wo man mit Geld Gutes bewirken kann

Reinhard Lunger und der Förderkredit von Ethical Banking

Reinhard Lunger musste als langjähriger Feuerwehrkommandant mit einigen Notsituationen im Leben zurechtkommen. Doch im Frühjahr 2019 wurde er selbst Opfer eines Verkehrsunfalls. Er fuhr mit seinem Kleinbus ungebremst in das Heck eines Sattelschleppers und wurde dabei lebensgefährlich verletzt.

Seit damals ist Reinhard Lunger auf einen Rollstuhl angewiesen. Seine Beine kann er nicht mehr bewegen: „Es fühlt sich an, als würde man durchgehend in eiskaltem Wasser sitzen. Die Schmerzen sind immer präsent.“

Der inzwischen 55-Jährige hat sein Schicksal angenommen und neuen Lebensmut gefunden. Durch einen Förderkredit von *Ethical Banking* konnte Reinhard Lunger sein Haus barrierefrei umbauen. Er fährt außerdem einen Neunsitzer, ein Handbike und ein Motorrad. Die Fahrzeuge wurden adaptiert.

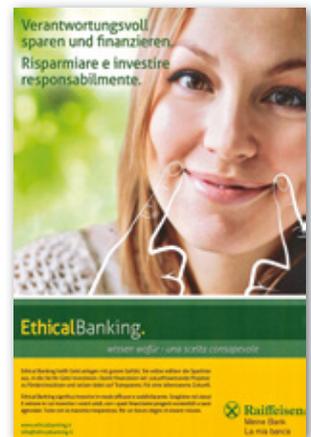
Den Handwerksbetrieb führt inzwischen Sohn Fabian. Feuerwehrkommandant der *Freiwilligen Feuerwehr Karersee* ist Reinhard Lunger noch immer. Bei den Wahlen vor einem Jahr wählten ihn die Bürger/innen von Welschnofen zum Vizebürgermeister der Gemeinde.

Reinhard Lunger hat seine Lebensfreude nach dem Unfall nicht verloren. „Als ich im Krankenhaus realisiert habe, dass ich meine Beine nicht mehr bewegen kann, sagte ich zu mir: So, jetzt musst du dein Leben neu meistern. Seitdem ist keine Stunde vergangen, in der ich mit meinem Schicksal haderte“, erzählt der Familienvater.

Reinhard Lunger führt ein eigenständiges Leben und ist kaum auf Hilfe angewiesen. Regelmäßig unternimmt er mit seiner Frau längere Touren auf dem Motorrad, benutzt sein Handbike, um sich fit zu halten, und engagiert sich nach wie vor im sozialen Bereich. Seine Zufriedenheit, Eigenständigkeit und Lebensfreude sind beeindruckend.

*Roland Furgler
Ethical Banking*





Die *Lebenshilfe* arbeitet mit den Raiffeisenkassen Südtirols auf der *Ethical-Banking*-Linie „Weniger Handicap“ zusammen. Menschen mit Beeinträchtigung und/oder deren Angehörige, die dringend einen günstigen Kredit benötigen, wenden sich bitte an Dietmar Dissertori, 0471 062525, dissertori@lebenshilfe.it

Rosa Hofer Thöny



Wohnort: Brixen.

Beruf: Gehilfin im Seniorenwohnheim.

Hobby/s: Wandern und Gartenarbeiten.

Lieblingsspeise: Schwarzpolentaknödel.

Lieblingsgetränk: frischgepresste Säfte.

Bevorzugtes Urlaubsziel: überall in der Natur.

Urlaubstraumziel: Wien.

Worin meine Freiwilligenarbeit bei der Lebenshilfe besteht

Ich bin in zwei Vorständen tätig. Im Landesvorstand und im lokalen Vorstand des Bezirks Eisacktal.

Wie ich mit meiner Freiwilligenarbeit bei der Lebenshilfe begonnen habe

Zu Beginn meiner Freiwilligenarbeit stand die Gründung des *Lebenshilfe*-Bezirks Eisacktal.

Ich wurde gefragt, ob ich mitmachen würde, und sagte sofort zu.

Warum ich Freiwilligenarbeit bei der Lebenshilfe leiste

Es freut mich immer wieder, Zeit mit diesen besonderen Menschen zu verbringen.

Ich habe viel von ihnen gelernt und lerne immer wieder dazu.

Ein Ereignis, an das ich mich besonders gerne erinnere

Besonders gerne erinnere ich mich an unsere Ostereiersuche am Waalweg in Meran.

Vorankündigung

Das Thema der „Perspektive“ 3/2021 ist

Meine Religion

Über Beiträge für die restlichen Rubriken
freuen wir uns.

Tel. 0471 062525, Dietmar Dissertori

dissertori@lebenshilfe.it

Redaktionsschluss: Freitag, 17. Dezember 2021

