

Engagierte Bioverarbeiter engagieren Handicapierete

Unter Biobauern hat die Beschäftigung handicapierter Menschen eine lange Tradition. Vermehrt werden auch in der Verarbeitung Menschen mit einer geistigen, psychischen oder körperlichen Behinderung eingesetzt. Während die Verarbeitungsbetriebe so ihre soziale Verantwortung wahrnehmen, haben Menschen mit Behinderung die Möglichkeit, eigene Qualitäten einzubringen, und übernehmen teilweise auch wenig geliebte Hilfsarbeiten.

Schon von Beginn weg gab es bei uns Arbeits- und Ausbildungsplätze auch für handicapierete Menschen», erzählt Andreas Lehmann, Gründer der Lehmann Holzofenbeck AG in Lanterzwil TG. Er erinnert sich an einen Lehrling aus der Drogenszene und an eine Person mit leichtem Autismus, die unter den ersten Menschen mit Behinderung im Betrieb waren. Dieses Engagement war für Andreas Lehmann immer eine Art Selbstverständlichkeit, eine Lebenseinstellung, in die er hineingewachsen ist: «Schon bei meinem Vater, der Bäcker in St. Gallen war, gab es immer Platz für solche Menschen. Ein Betrieb ist ein sozialer Organismus, wie die Gesellschaft als Ganzes ein sozialer Organismus ist.»



Marco Hodel hat seine Bäckerlehre am Ekkharthof gemacht und arbeitet jetzt beim Lehmann Holzofenbeck.

Zusammen mit seiner Frau Mares kaufte Andreas Lehmann 1976 die damals kleine Bäckerei im ländlichen Mittelhurgau. Mittlerweile gehört der Betrieb zu den grössten Biobäckereien der Schweiz und beliefert Kundschaft von St. Gallen bis Zürich. 2007 übernahmen die beiden Söhne Florian und Joachim die Geschäftsführung.

In der Backstube im Wohnhaus der Lehmanns duftet es herrlich nach frischem Brot – von Weggli für die Gastronomie bis zu Dinkelzöpfen und Apfeltaschen. In einer Ecke wird gerade Vollkornteig geformt, in einer anderen Pralinémasse gerührt, und am Ecktisch, wo morgens ein Teil der Belegschaft gemeinsam frühstückt, werden Osterhasen sorgfältig in Zellophan verpackt, versiegelt und mit einer grünen Masche dekoriert.

Von den insgesamt 50 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, welche die Biobäckerei beschäftigt, haben vier eine Behinderung. Sie übernehmen Arbeiten vom Abwaschen, Putzen, Kochen für das gemeinsame Mittagessen, über den Verkauf im Laden bis zum Backen. «Sie nehmen uns viel ab, was anderen als eintönige Arbeit erscheint», so Andreas Lehmann.

Schwachstellen akzeptieren, von Stärken profitieren

«Als wir mit der Beschäftigung und Ausbildung handicapierter Menschen begannen, glaubten wir, sie so weit bringen zu müssen, dass sie ihre Arbeit wie Menschen ohne Behinderung verrichten können.» Doch heute wisse man, dass man Schwachstellen akzeptieren muss und dafür von Stärken profitiert, die Mitarbeitende mit Behinderung mitbringen: Sie sind meist weniger ausdauernd, dafür entdecken Vorgesetzte und Kolleginnen immer wieder spezielle Fähigkeiten.

So verfügt beispielsweise eine Mitarbeiterin mit einer geistigen Behinderung über ein ausserordentlich gutes Ge-



«Formen schminken» heisst diese Arbeit. Barbara Schäfli malt Osterhasenaugen und andere Verzierungen in die Negativform, in die anschliessend die Schokolademasse gegossen wird.

dächtnis. Sie vergisst nie etwas, kann sich Termine sehr gut merken und gilt im Betrieb als «wandelnde Agenda». Ein anderer glänzt mit einer blühende Fantasie und kann die Geschichten, die er aus dem Stegreif erfindet, auch hervorragend erzählen. «Und Menschen mit Behinderung haben viel öfter ein Lachen im Gesicht!», ergänzt Lehmann.

Respekt und Begleitung unverzichtbar

«Unsere handicapierten Mitarbeiter sind wie Seismografen», so Lehmann: Sie hätten ein sehr gutes Gespür dafür, ob sie von anderen Menschen mit Respekt be-

handelt und geachtet würden. Er nennt das Beispiel eines hoch qualifizierten Mitarbeiters, den er nach kurzer Zeit entlassen musste, weil er Mitarbeitende mit einer Behinderung nicht respektierte. «Oft zeigen sich negative Charaktereigenschaften von sogenannten Normalen im Umgang mit Behinderten schneller», ist Lehmanns Erfahrung. Im Unternehmen werden alle Mitarbeitenden im Anstellungsfragebogen nach ihrer Einstellung zu Menschen mit Behinderung befragt.

Trotz der grossen Toleranz, die den behinderten Mitarbeitern in der Biobäckerei entgegengebracht wird, dürfe man nicht naiv sein, es brauche klare Regeln und Grenzen, betont Geschäftsleiter Florian Lehmann. Besonders wichtig für eine erfolgreiche Eingliederung von geistig, seelisch oder körperlich Handicaperten in den Berufsalltag sei die Unterstützung durch auswärtige Personen wie die Eltern, eine Mentorin oder einen Beistand. Am hilfreichsten sei ein Netz von engagierten Bezugspersonen ausserhalb des Betriebs, die alle positiv zusammenarbeiten. Florian Lehmann berichtet von einem jungen, sozial schwachen Schnupperlehrling, der den Betrieb vor grosse Herausforderungen stellte und schliesslich nicht angestellt werden konnte, weil die Unterstützung durch die Eltern fehlte.

«Ein Beistand oder eine andere externe Person sollte die handicaperten Menschen langfristig begleiten und regelmässig am Arbeitsplatz vorbeikommen», fordert Andreas Lehmann. Die IV, so seine

Erfahrung, habe jedoch die Tendenz, Fälle abzuschliessen und Dossiers schliessen zu wollen.

Kooperation fördert Integration

Für ihr grosses Engagement wurde die Lehmann Holzofenbeck AG am 24. Januar mit dem «This-Priis» ausgezeichnet, der Betrieben verliehen wird, die Handicaperte in die Arbeitswelt integrieren (vgl. Kasten Seite 6). Das Preisgeld ermöglicht der Biobäckerei Lehmann, sich noch stärker einzusetzen: Unter anderem soll die fachliche Unterstützung für die Menschen mit Behinderung im Betrieb verstärkt werden. Diskutiert wird, spezialisierte Fachleute vom Ekkharthof in Lengwil TG beizuziehen. Mit einem Teil des Preisgeldes sollen Freizeitaktivitäten der handicaperten Mitarbeitenden finanziert werden.

Der 1974 gegründete Ekkharthof ist eine Heil- und Bildungsstätte mit anthroposophischer Heilpädagogik und Sozialtherapie für Menschen mit einer Behinderung. Eine Zusammenarbeit zwischen den beiden Betrieben besteht bereits: In der Vorweihnachtszeit 2008 stellte erstmals eine Gruppe aus dem Ekkharthof in der Backstube der Bäckerei Lehmann Konfekt her. Eine weitere Idee ist die gemeinsame Produktion von Osterhasen. «Auch ein begleiteter Einsatz in der freien Wirtschaft kann Integration bedeuten», sagt Stephan Lauinger, Werkstättenleiter des Ekkharthofs. Jedenfalls bringen die Besuche beim Holzofenbeck den betreuten Menschen vom Ekkharthof Abwechslung und sie wirken motivierend.

Abwechslung bieten, Eigenverantwortung stärken

Der Ekkharthof in Lengwil liegt 20 Kilometer nördlich von Lanterzwil, auf dem Seerücken, südwestlich von Kreuzlingen. Am Eingang des Anwesens befindet sich der Bioladen, der ein Vollsortiment aus Eigenprodukten sowie zugekaufter Bio-ware anbietet. Die Gewürze von Anis bis Zitronenthymian sowie die grosse Palette an Kräuterteesorten stammen zu 95 Prozent aus eigenem Anbau.



Bilder: Lehmann Holzofenbeck AG

Die Gerätschaften müssen glänzen: Basil Haegi knöpft sich den Abwasch vor.

Zum Ekkharthof gehören ein Sonderschulheim und ein Wohnheim mit Beschäftigung für 150 Personen. Der behinderungsbedingte Mehraufwand der von einem Verein getragenen Institution wird durch staatliche Subventionen abgedeckt. Immerhin haben die Werkstätten im vergangenen Jahr mit dem Verkauf ihrer Produkte fast 1,5 Millionen Franken erwirtschaftet, bemerkt Werkstättenleiter Stephan Lauinger nicht ohne Stolz.

Während Andreas Lehmann verneint, dass die Betreuung Behinderter eine Aufgabe des Arbeitgebers sei, ist für Stephan Lauinger die Betreuung eine Profession: «Der Aufwand dafür darf nicht unterschätzt werden.» Lauinger betont, wie wichtig die Schulung der Mitarbeitenden ist: «Alle haben entweder ei-

Vier Linden: Attestlehren für Menschen mit Lernschwäche

Reformhaus, Bäckerei, Imbisscafé und Boutique: Das Angebot der «Vier Linden» ist breit gefächert. Getragen werden die Betriebe der «Vier Linden» vom 1973 gegründeten Verein Zürcher Eingliederung, der junge Menschen mit geistigen Entwicklungsschwierigkeiten oder körperlichen Behinderungen beruflich integrieren will. Die Lehrlinge absolvieren zum grössten Teil entweder eine zweijährige Attestausbildung oder eine dreijährige Fachausbildung. Die Erfahrungen mit der Eingliederung der Jugendlichen in die freie Wirtschaft seien durchmischt, so Raphael Stadelmann, Geschäftsleiter der Vier Linden in Zürich: «Wichtig ist das Kontakt- und Beziehungsnetz der Klienten.» Die Vier Linden begleiten ihre Lehrabgänger beim Einstieg ins Berufsleben und helfen ihnen so, die erste Schwelle zu

überwinden – die meisten absolvieren nach ihrer Zeit bei den Vier Linden sogenannte Berufspraktika. «Nicht alle können nachher normal arbeiten», räumt Stadelmann ein. Sicherlich müssten sich die Ausbildungsverantwortlichen mehr Zeit nehmen als für Lehrlinge ohne Behinderung. Die Fachleute im Betrieb hätten selten eine pädagogische Zusatzausbildung, Voraussetzung sei jedoch eine gute soziale Kompetenz. Externe Unterstützung sei vor allem bei den schulischen Fächern notwendig und erfolge durch Stütz- und Förderunterricht. Die durch den Betreuungsaufwand verursachten Kosten seien teilweise hoch. «Und um die Ziele zu erreichen, ist das Engagement des ganzen Umfelds der Jugendlichen notwendig.» Zu einer Kündigung komme es nur selten bei den Vier Linden. str



Basil Haegi ist in der Produktion tätig. *Cool*e Maschinen findet er heiss!

ne pädagogische Zusatzausbildung oder werden intern geschult.»

Die Hauptaufgabe des Ekkharthofs sei die Beschaffung von sinnvollen Arbeitsplätzen, so Lauinger. Doch während

der Schwerpunkt einst auf einer therapeutischen Beschäftigung lag, wird heute verstärkt auch auf Produktion gesetzt. Denn wenn Mitarbeitende mit Behinderung erleben, wie Milch zu Joghurt ver-

Lehmann Holzofenbeck holt This-Preis

Der This-Preis zeichnet Unternehmen aus, die in vorbildlicher Weise Menschen mit Behinderung integrieren und beschäftigen. Der mit 25000 Franken dotierte Preis wurde im Januar 2009 zum vierten Mal vergeben. Die Preisträger 2009 sind die Lehmann Holzofenbeck AG in Lanterswil TG sowie Tobias Juchler & Co., Garten- und Landschaftsbau in Rümlang ZH. Lehmann Holzofenbeck, mit 50 Mitarbeitenden eine der grössten



Bild: zvg

biologischen Bäckereien der Schweiz, beschäftigt seit der Gründung im Jahr 1976 Menschen mit Handicap. Mit der Firma hosberg AG, Bio Eierhandel, in Rüti ZH, wurde bereits bei der ersten Verleihung im Jahr 2006 eine bekannte Biounternehmung mit dem This-Preis geehrt.

Der This-Preis ist nach Mathias «This» Widmer benannt, der durch eine cerebrale Lähmung sowie eine starke Sehbehinderung handicapiert ist. This wollte immer im normalen Arbeitsmarkt arbeiten, nicht in einer geschützten Werkstatt.

Seine Familie rief 2005 den This-Preis ins Leben. Mit der Unterstützung von Spenderinnen und Spendern, darunter auch Firmen, Organisationen und Gemeinden, kann sie einen Teil der anfallenden Aufwendungen finanzieren.

mb





Bilder: Stefanie Strauch

Abwägen, Verschweissen, Verpacken: Christian Ruetz im Einsatz für den Tee- und Kräuterversand des Ekkharthofs.



Vom Garten frisch auf den Tisch: Gärtner Konrad Müller und Gärtnerin in Ausbildung Christine Wanner rüsten Nüsslisalat für die Grossküche am Ekkharthof.

arbeitet wird, wie das Joghurt ins Glas kommt, dieses etikettiert und am Ende verkauft wird, wirke sich das positiv auf seine Motivation aus.

«Alles, was wir tun, tun wir *mit* den Menschen mit Behinderung», hält Stephan Lauinger fest. Er möchte neue Produkte entwickeln, mehr verschiedene Produkte herstellen und verkaufen. Innovationen und Abwechslung fördern die Integration in den Arbeitsalltag, ist Lauinger überzeugt. Und der Bezug eines kleinen Lohns unterstütze die Eigenständigkeit und Eigenverantwortung der betreuten Mitarbeitenden.

Auf vielen Bauernhöfen selbstverständlich

Noch ist es eine Minderheit der Bioerarbeiter, die Menschen mit einer Behinderung beschäftigt. Zahlen dazu gibt es nicht. Doch Jacqueline Forster, Medienverantwortliche von Bio Suisse, gibt zu bedenken, dass auf Biobauernhöfen die Mitarbeit von Menschen mit Behinderung eine lange Tradition habe: «Es gehört zum ganzheitlichen Weltbild des Biolandbaus, Handicaperte selbstverständlich in den Alltag einzubeziehen.»

Martin Ott von der Stiftung Fintan und Präsident des FiBL-Stiftungsrats stellt fest, dass in der Landwirtschaft häufiger als früher Menschen mit Behinderung arbeiten. Weil immer mehr bäuerliche Betriebe ihre Erzeugnisse auch selbst verarbeiten, erwartet Ott eine weitere Zunahme der Beschäftigung von Handicaperten.

Dass dieses soziale Engagement auch bei den Konsumentinnen und Konsumenten gut ankommt, zeigt eine Studie über den Einfluss von ethischen Werten auf das Konsumverhalten: Über zwei Drittel der Befragten gaben an, beim Kauf eines Lebensmittels darauf zu achten, ob bei Produktion und Verarbeitung Behinderte beschäftigt worden seien (vgl. bioaktuell 1/09, Seiten 14/15).

Stefanie Strauch

i Mehr Informationen
www.lehmann-holzofenbeck.ch
www.ekkharthof.ch
www.vau-zet-eee.ch → Vier Linden
www.this-priis.ch