



Special:
Ernährung

Essen retten und genießen

Der SCI sorgt mit mehreren Projekten dafür, dass Kinder nachhaltiger mit Lebensmitteln umgehen.

Die Schüler der Moerser SCI-Ganztagsbetreuung schmeißen seit kurzem weniger Lebensmittel weg. Zu verdanken ist das nicht nur ihrem eigenen Engagement, sondern vor allem den sogenannten „Genussbotschaftern“ und „Lebensmittelrettern“. Lebensmittelretter sind Kräfte, die darauf achten, dass Schüler langfristig beim Mittagessen nicht zu große Bestellungen aufgeben. Sie versuchen dazu herauszufinden, was einem Kind nicht so gut schmeckt. Durch die anregenden Fragen der

Lebensmittelretter bestellen viele Schüler jetzt nur noch so viel, wie sie auch essen. Dadurch sind die Überbleibsel in den Reste-Eimern geschrumpft, die an jeder Schule für nicht aufgegessenes Essen bereitstehen müssen.

Dass die Kinder geringere Mengen bestellen und auch essen, hat gleich mehrere positive Effekte: Erstens wurden mit dem Projekt fünf Langzeitarbeitslose gemeinnützig und sozial wieder in den Ar-

beitsmarkt integriert, wie SCI-Geschäftsführer Frank Liebert berichtet. Das geschieht im Rahmen des Projektes „Soziale Teilhabe“ in Kooperation mit dem Jobcenter Moers/Kamp-Lintfort.

Zweitens kann Oliver Völker von Diversa, der das Essen für die SCI-Schulkinder kocht, pro Tag auf 550 Kinder gesehen 15 Kilo Nudeln einsparen. Das weiß er so genau, weil die Schüler ihr übrig gebliebenes Essen eine Zeitlang wiegen mussten, bevor es in den Resteeimer kam. Das eingesparte Geld kommt den Kindern wieder zugute, und zwar indem davon hochwertige Lebensmittel gekauft werden.

Zum Dritten haben sich durch weniger weggeworfene Lebensmittel die Entsorgungsgebühren reduziert. Auch dieses Gesparte wird in Lebensmittel reinvestiert.

Und das offenbar mit Erfolg, wie OGS-Leiterin Stefanie Coßmann berichtet: Bei einer Zufriedenheitsabfrage zum Schulessen verteilten 50 Prozent der Kinder vor kurzem ein



Wie schmeckt das Schulessen? Das prüfen Stefanie Coßmann (rechts) und die OGS-Leiterin der Grundschule Rüttgersweg, Sabine Weber.

lachendes Smiley, 48 Prozent ein neutrales Smiley und nur 2 Prozent ein Smiley mit verzogenem Mund.

Doch obwohl es 50 Prozent der Kinder an den SCI-Schulen schon sehr gut schmeckt, will der SCI sich beim Thema Ernährung weiter verbessern. Deshalb hat er kürzlich den Fortbildungstag „Genussbotschafter für Moers“ initiiert und – gemeinsam mit der Stadt – auch

andere interessierte Lehrer dazu eingeladen. Die „Genussbotschafter“ sollen gesunde Rezepte an die Schulen tragen. Die Idee dazu geht auf die Fernseh-Köchin Sarah Wiener zurück. In Moers haben jetzt, neben weiteren Schulen, alle SCI-Schulen Genussbotschafter. Die wollen ihr Erlerntes übrigens schnell in die Tat umsetzen: An allen fünf SCI-Schulen sollen schon sehr bald Koch-AGs starten.



Jetzt landet kaum noch was im Müll ...

Gemüse mit Anlauf

Das Mittagessen muss gesund sein und schmecken – dafür sorgt mit „Diversa“ seit Jahren eine SCI-Tochtergesellschaft.

Der SCI will, dass es den Schülern gut schmeckt, die mittags in der Schule ihr Mittagessen zu sich nehmen. Außerdem muss das Essen natürlich gesund sein. Deshalb hat der SCI schon vor Jahren eine Tochtergesellschaft gegründet – das Integrationsunternehmen „Diversa“. Koch Oliver Völker und sein Team sorgen für leckeres und gesundes Essen an den fünf Moerser SCI-Schulen.

Mit Bedauern stellt Völker zunehmend fest, dass Kinder nicht mehr alle Gemüse-Sorten kennen. Graupen, Linsen, Bohnen und Brokkoli stehen bei den Kindern überhaupt nicht hoch im Kurs. Woran das liegt, erklärt sich Völker so: „Heute sagen die Eltern nicht mehr: ‚Es gibt das und das zu essen.‘ Heute fragen die

Eltern die Kinder: ‚Was möchtest Du essen?‘“ Dass es dann oft dasselbe zu essen gebe und die Kinder vieles nicht kennenlernten, sei nicht verwunderlich.

Gerade deshalb versucht Völker, Kindern gesunde und ihnen unbekanntere Lebensmittel schmackhaft zu machen. Wenn es sein muss, auch mehrfach. „Manchmal braucht es auch sechs bis acht Anläufe, bis ein Kind ein Gemüse lieb gewonnen hat“, so der 50-Jährige.

Dass es gesunde Mahlzeiten mit Gemüse geben muss, erklärt SCI-Geschäftsführer Frank Liebert so: „Einerseits sind wir als ein Träger der offenen Ganztagschule dazu verpflichtet, gesunde Ernährung

anzubieten.“ Andererseits müssten „bewusstseinsverändernde Prozesse“ generiert werden, da die Kinder auf den Schulhöfen immer rundlicher würden. „Wir müssen darauf achten, dass Kindern für ihre weitere Entwicklung keine Steine in den Weg gelegt werden“, so Liebert. Den Kindern soll vermittelt werden, dass Essen keine Ersatzbefriedigung darstellt, sondern dass man es wertschätzen und genießen soll. Zudem habe er festgestellt, dass das gemeinsame Mittagessen für einige Schüler auch eine „familiensetzende Maßnahme“ sei, da das gemeinsame Essen in einigen Familien gar nicht mehr gepflegt wird.

Damit die Kinder in der Schule gern am Mittagstisch sitzen bleiben, kocht



Persönliche Qualitätskontrolle: Oliver Völker.

Oliver Völker abwechslungsreiche Gerichte, zweimal in der Woche auch fleischlose. Aber wenn es mal Fleisch gibt, muss es den Kindern natürlich erst recht schmecken. Deshalb haben Völker und seine Mitarbeiter dem örtlichen Metzger eine Anweisung gegeben. Seitdem produziert er die Fleischklopse für die Kleinen jetzt mit nicht mehr ganz so vielen Gewürzen wie die für die Erwachsenen.

Die Gerichte für die Kinder werden übrigens von acht Mitarbeitern (inklusive Oliver Völker) zubereitet. Das Besondere: 40 Prozent der Diversa-

Mitarbeiter haben eine körperliche Beeinträchtigung. Die Arbeit funktioniert für sie aber ohne Probleme. Dazu erklärt Oliver Völker: „Für jemanden, der eine Einschränkung an der Hand hat, werden zum Beispiel speziell angefertigte Messer und Schöpflöffel geordert.“

Gekocht wird für die 550 Schüler der Moerser SCI-Schulen in Duisburg an der Carstanjenstraße. Darüber hinaus betreibt die Diversa die Mensa des Berufskollegs Duisburg-Mitte und die Kantine des Kommunalen Rechenzentrums Niederrhein in Kamp-Lintfort.



Testen gemeinsam die neuen Küche: Birgit Pannenbecker mit ihrem Kollegen Jens Binschus (links) und Bewohner Tim Roth.

Seit Mai 2018 leitet Birgit Pannenbecker das SCI-Regenbogenhaus. Dort arbeitet sie mit Jugendlichen und jungen Erwachsene mit psychischen Beeinträchtigungen. Dabei hat sie Folgendes erfahren: „Bei einigen habe ich einen extremen Rückzug festgestellt. Das In-

teresse an sich selbst ist offenbar immer weiter zurückgegangen.“ Wenn aber zusammen in der neuen Gemeinschaftsküche gekocht und gegessen wird, dann „erleben die Jugendlichen wieder Selbstwirksamkeit“, die Lebensqualität werde dadurch wieder angehoben.

Deshalb frühstücken die 18 Jugendlichen, die in Zweier-WGs wohnen, jetzt zwei Mal wöchentlich gemein-

sam. Auf der Frühstückstafel stehen dann zum Beispiel Tomaten, Paprika, Vollkornbrötchen und Müsli. Darüber hinaus findet zwei Mal in der Woche ein offenes Kochen statt, das von den Jugendlichen sehr gern und rege besucht wird. Bis das Kochen einigermaßen gelingt, dauert es bei einigen aber ein Weilchen. Denn kommt jemand ins Regenbogenhaus, muss er oft erst mal die Grundlagen des Kochens erlernen. Den Bewohnern wird

dann beigebracht, wie Kartoffeln geschält werden, wie man Gemüse putzt und wie andere Lebensmittel verarbeitet werden. „Aufgrund ihrer Lebensbiografie haben sie das oft nicht gelernt“, erklärt Pannenbecker.

Durchs Kochen eröffne sich den Jugendlichen auch eine ganz andere, bisher unbekanntere Erfahrungswelt. „Sie schmecken etwas, das sie selbst zubereitet haben. Außerdem erfahren

Was gekocht wird, ist einmal in der Woche die Entscheidung der Jugendlichen. Das zweite Mal, jeden Montag, gibt es innerhalb einer Kochreihe saisonale Gerichte. „Im Winter gibt es jeden Montag eine Suppe oder einen Eintopf“, so Pannenbecker. Dass es saisonale Gerichte gibt, liegt auch ein bisschen daran, dass die Jugendlichen mit ihrem Geld haushalten müssen.

210 Euro haben sie im Monat zur Verfügung – in der Regel werden wöchentlich 52,50 Euro ausgezahlt. Birgit Pannenbecker nennt drei Punkte, die die Jugendlichen beim Einkaufen beachten müssen: Erstens müssen sie regelmäßig einkaufen, da ansonsten der Kühlschrank leer bleibt und sie nichts zu essen haben. Zweitens müssen sie auf die Qualität des Einkaufs und dabei zum Beispiel auf eine ausgewogene Ernährung achten. Drittens müssen sie budgetorientiert einkaufen. Aber all diese Dinge lernen sie ja im Regenbogenhaus.

Gemeinsam kochen macht mehr Spaß

Offene Kochangebote verhelfen Jugendlichen mit psychischen Beeinträchtigungen zu mehr Selbstvertrauen.

Seit kurzem haben wir im Regenbogenhaus eine Küche für alle. Ich finde das total klasse, denn während die Jugendlichen in ihren Zweier-WGs schon seit jeher Küchen haben, gab es für unsere gemeinsamen Koch-Aktionen bisher keine Küche. Es mussten deshalb provisorische Lösungen herhalten – zum Beispiel ein mobiler Backofen. Ein Backofen ist jetzt natürlich vorhanden – ebenso wie ein Herd, zwei Kühlschränke und eine Spülmaschine.



Birgit Pannenbecker, Leiterin des Regenbogenhauses

Birgit Pannenbecker

Birgit Pannenbecker findet es spannend, eine Einrichtung im Veränderungsprozess zu leiten. Damit meint sie, dass sie im Regenbogenhaus kontinuierlich die Chance hat, etwas zu verbessern. Außerdem mag sie die Arbeit mit Jugendlichen und jungen Erwachsenen sehr. „Ich finde, das ist eine Zielgruppe, die ganz viel Respekt und Unterstützung verdient hat.“ Bevor Pannenbecker zum SCI kam, hat sie unter anderem bei der „Suchthilfe direkt Essen“ als Abteilungsleiterin gearbeitet. Ihr Diplom zur Sozialpädagogin hat sie an der Universität Duisburg-Essen erlangt. Birgit Pannenbecker lebt in Moers, ist verheiratet und hat zwei erwachsene Töchter.

Austausch über Gerichte aus der Heimat

Jugendliche des „Jugendwohnens“ entwickeln bis zum Frühjahr 2019 ein Kochbuch für den Privatgebrauch. Den Schärfegrad der Gerichte wollen sie mit Chili-Schoten kennzeichnen.

Eritreisches Brot aus Hefeteig, ein extrascharfer Fleischtopf aus Guinea oder Kardamom im Kaffee – solche Rezeptideen sind es, die junge Neu-Zugewanderte aus ihrer Heimat mitgebracht haben ins SCI-Jugendwohnen. Und weil die 26 Jugendlichen immer wieder

in ihren elf Wohngemeinschaften kochen und es auch gern gemeinschaftlich tun, ist gemeinsam mit ihren Betreuerinnen die Idee gereift für ein Kochbuch. Die Gerichte sollen, je nach Schärfegrad, später mit einer, zwei oder drei Chili-Schoten gekennzeichnet werden. Aber das ist erst eine beispielhafte Überlegung für ein Kochbuch, das voraussichtlich im Frühjahr 2019 fertig sein soll.

„Das Kochbuch wird zwar eher was für den Hausgebrauch werden als für die Öffentlichkeit“, sagt SCI-Geschäftsführer Frank Liebert. „Aber was wir mit so einem Kochbuch in ganz kleinem Rahmen erreichen, ist trotzdem ein Gewinn. Denn was würde es bedeuten, wenn wir keine Pizza mehr hätten, keine Pasta, kei-

ne Döner? Das würde ja unsere ganze Kultur umkrempeln!“ Außerdem sei es ja die Philosophie des SCI, etwas von anderen Kulturen zu lernen.

In dem Kochbuch sollen vor allem Gerichte Platz finden, die gesund sind und schnell zubereitet werden können, erklärt Svenja Büscher vom Arbeitsbereich „Jugendwohnen“. Das ist wichtig, denn damit kann vielleicht vermieden werden, dass die Jugendlichen sich in der Stadt etwas zu essen holen, was sie schlecht vertragen. „Einige klagten nämlich über Bauchschmerzen“, so ihre Kollegin Ewa Schwarzbach.

Dass die Neu-Zugewanderten manchmal über Bauchschmerzen klagen, liegt vielleicht daran, dass

sie deutsches Essen nicht gewöhnt sind. „Viele haben am Anfang auch nicht gefrühstückt. Sie kannten ja kein Brot oder keine Brötchen“, so Schwarzbach. Und mit einem Schmunzeln fügt sie hinzu: „Mittlerweile haben einige gekochte Eier für sich entdeckt. Da kann man nämlich mehrere auf einmal von kochen und sie auch etwas später noch essen.“

Wichtig ist das Kochbuch aber nicht nur, damit die Jugendlichen gesund essen. Sondern auch, weil die Jugendlichen beim Kochen und bei der Rezeptentwicklung voneinander lernen können. Zudem kommen sie ein bisschen in Kontakt mit ihren Verwandten in der Heimat, von denen sie die Rezepte abstauben.

Kochen und ein Kochbuch entwickeln ist aber längst nicht das Einzige, das die 16- bis 20-Jährigen im Jugendwohnen lernen. Sie müssen dort nämlich auch den Umgang mit Geld lernen oder bestimmte Pflichten erfüllen, zum Beispiel den Abfall regelmäßig runterzutragen, regelmäßig das Treppenhaus zu putzen und die Nachbarn immer freundlich zu grüßen ...

Das Jugendwohnen soll dazu dienen, die zugewanderten und deutschen Jugendlichen selbstständiger zu machen und sie darauf vorzubereiten, zu gegebener Zeit in eine eigene Wohnung zu ziehen. Dabei werden sie unter anderem von Svenja Büscher und Ewa Schwarzbach unterstützt.



Erst Gemüse, dann Gewürze: Bis zum Frühjahr 2019 wollen Jugendliche mit Ewa Schwarzbach und Svenja Büscher (rechts) ein Kochbuch entwickeln.



Ewa Schwarzbach (links) und Svenja Büscher haben von ihren Schützlingen gelernt, wie man mit frischen Kräutern kocht.

Diäten bringen nichts – Ausbalancieren ist besser!

Wie viel darf ich essen? Welche Lebensmittel sind gesund? Iris Poljak und Jörg Schneider vom SCI helfen Übergewichtigen auf die Sprünge.

Wenn es ums Abnehmen und um gesunde Ernährung geht, sind Iris Poljak und Jörg Schneider die richtigen, aber wohl auch die härtesten Ansprechpartner beim SCI. Unter der Federführung der Friseurmeisterin und des Fitnesstrainers und Ernährungsberaters läuft das sogenannte „Life-Balance-Projekt“. Bei diesem Projekt bekommen Langzeitarbeitslose, die abnehmen wollen, die Chance dazu. Poljak und Schneider erklären ihren Projektteilnehmern unter anderem, was sie bei ihrer Ernährung beachten müssen. „Wir nehmen dazu zunächst einmal die Ernährungsweise unserer Teilnehmer unter die Lupe“, erklärt Schneider.

Jeder Teilnehmer muss deshalb über einen längeren Zeitraum in einem Ernährungstagebuch festhalten, was er alles am entsprechenden Tag gegessen hat. Im günstigsten Fall

führen die Teilnehmer das Ernährungstagebuch über einen Zeitraum von zwölf Monaten. „Viele unserer Teilnehmer arbeiten aber auch mit Apps“, erklärt Iris Poljak. Ziel des Life-Balance-Projektes ist es zunächst, den Grundbedarf eines jeden Teilnehmers zu ermitteln und so herauszufinden, wie viel er pro Tag essen darf. Hungern jedoch sollen die Teilnehmer nicht.

Jörg Schneider ist der festen Überzeugung: „Diäten bringen nichts.“ Abnehmen könne man nur mit einer dauerhaften Ernährungsumstellung. Die Methode, mit der Schneider und Poljak arbeiten, nennt sich „Low-Carb“. „Das heißt, dass man Zucker und Kohlenhydrate reduziert und sie nur noch gezielt einsetzt“, erklärt Schneider. Den beiden Coaches ist es aber auch wichtig, dass ihre Teilnehmer sich – trotz Ernährungs-

umstellung – einen Tag pro Woche gönnen, an dem sie essen, was sie wollen: Pizza, Pommes oder Döner.

Dieser Tag hat die lustige Bezeichnung „Shit-Day“ bekommen. „Dadurch wird der Stoffwechsel aktiviert“, erklärt Schneider. „Am Anfang haben manche Teilnehmer noch Angst, den Shit-Day einzulegen. Sie denken dann nämlich, dass sie gleich wieder zunehmen“, so Poljak. Doch das sei nicht der Fall. Auch Rückfälle seien nicht so schlimm, solange man sich danach wieder in den Griff kriege. „Man lernt bei uns, dass man auch mal ein bis zwei Wochen richtig abstürzen kann und dass man es trotzdem schaffen kann abzunehmen. Man muss es nur schaffen, sich wieder zu motivieren“, so Poljak.

Mittlerweile werden die Teilnehmer beim Abnehmen nicht nur von

Iris Poljak und Jörg Schneider unterstützt, sondern sie motivieren sich auch gegenseitig. „Einige unserer jetzigen Teilnehmer kochen jetzt sogar privat zusammen“, freut sich Poljak.

Welche Lebensmittel sich zum Kochen und Abnehmen eignen, lernen die Teilnehmer von ihren Coaches. Mit ihnen steht auch schon mal ein gemeinsamer Einkauf auf dem Meerbecker Wochenmarkt oder im Supermarkt an. „Inzwischen geben sich die Teilnehmer sogar Tipps, wo welche gesunden Lebensmittel am günstigsten sind. Da lern ich sogar auch noch was!“, sagt Poljak mit einem Schmunzeln.



Iris Poljak (Dritte von links) und Jörg Schneider (Zweiter von links) besuchen mit ihren Teilnehmern den Meerbecker Wochenmarkt.

Life-Balance ist ein Projekt der Jobcenter Moers und Kamp-Lintfort, das der SCI seit Jahren unterstützt. Das Projekt richtet sich an Langzeitarbeitslose, die aufgrund ihrer Körperfülle und damit verbundenen Einschränkungen Schwierigkeiten auf dem Arbeitsmarkt haben.

Auf Du und Du mit Obst & Co.

In der Integrativen Kindertagesstätte an der Kirschenallee gibt es nur Bio-Lebensmittel und Lebensmittel aus dem eigenen Garten.

Sie ernten selbst Obst und Gemüse, mahlen selbst Mehl und stellen sich fürs Frühstück selbst ihr Müsli zusammen: Den Kindern des SCI-Kinderhauses, einer integrativen Kindertagesstätte, wird schon von klein auf beigebracht, Wert auf

eine gesunde Ernährung zu legen. Das Besondere: Die Lebensmittel, die die Kleinen im SCI-Kinderhaus essen, sind alle bio-zertifiziert – es gibt also nur Bioprodukte zu essen, vom Biolieferanten oder vom Bauern aus der Region. Mittags werden die Kinder, natürlich ebenfalls nach Bio-Kriterien, von zwei Köchinnen bekocht, und zwar von Anna Eckert und Amina Hamzaoui.

Auf dem Speiseplan, der sich etwa alle vier Wochen wiederholt, stehen dann jeden Tag frische, saisonale Produkte. Fleisch gibt es nicht, einmal in der Woche aber Fisch. Ana Hartmann, kommissarische Leiterin des SCI-Kinderhauses, verrät, was den Kleinen so kredenzt wird: ein leckeres Kürbissüppchen, knusprige Backkartoffeln und Vollkornpizza mit Thunfisch sind da nur einige Beispiele. Es gibt zwar nur ein Gericht am Tag, dafür wird dazu aber immer ein Salat gereicht. Außerdem werden die Komponenten der Gerichte – sofern möglich – in einzelnen Schalen serviert. Mag ein Kind ein Gemüse

nicht, kann es also beispielsweise auch nur die Vollkornnudeln essen. Dass die Kinder sich nicht an allem bedienen, passiert aber so gut wie nie. „Eigentlich probieren alle Kinder immer alles“, sagt Ana Hartmann mit einem Schmunzeln. Sogar Kinder, deren Eltern vorher ein nörgeeliges Essverhalten angemerkt haben, könnten dem Essen im Kinderhaus nicht widerstehen.

„Die Kinder hier lieben das Essen“, erklärt Hartmann. Deswegen werden die beiden Köchinnen von den Eltern zuweilen auch nach Rezepten für die Gerichte gefragt. „Aber den meisten schmeckt es hier dann irgendwie doch besser“, so die 29-Jährige.

Das liegt vielleicht auch daran, dass sich die Kinder im Kinderhaus viel mit ihrem Essen beschäftigen: Im Garten des Kinderhauses befinden sich Tomatenbeete, es werden Paprika angepflanzt und außerdem wurde kürzlich ein Beet für Beeren fertiggestellt. „Da müssen wir dann mal abwarten, wann die zum ersten



Ana Hartmann (2. von links) und Sarah Abou-Soueid mit den Kindern beim Essen. Die Pizza, die in den Mündern der Kinder landet ...

Mal Früchte tragen“, so Hartmann. Im Sommer helfen die Kinder fleißig bei der Ernte mit. Aber auch im Winter wird der Garten regelmäßig begutachtet. Allein schon deshalb, weil die Erzieherinnen jeden Tag mit den Kindern nach draußen gehen – auch bei schlechtem Wetter.

Die Kinder lernen im Kinderhaus aber nicht nur, wie Obst und Gemüse angebaut wird, sondern sie werden auch spielerisch aufs spätere Leben vorbereitet: Jeden Dienstag wird ein Bio-Spielladen mit Zutaten wie Obst, Gemüse und Hirse bestückt. Die Kinder schreiben vorher mit ihren Erzieherinnen einen Einkaufszettel mit den Lebensmitteln, die sie für ihren Wocheneinkauf brauchen. Danach gehen sie zum Spielladen und kaufen dort ein. Und weil's eben nichts umsonst gibt, müssen die Kinder ihre

gekaufte Ware bezahlen. Bezahlt werden kann in unterschiedlichen Währungen: in Kastanien, Steinen oder was den Kleinen sonst so in den Sinn kommt.

Sind die Kinder im Bio-Spielladen nicht fündig geworden? Kein Problem! Was es im Kinderhaus-Bio-Spielladen oder im Garten nicht gibt, wird kurzerhand aus der Umgebung geholt. Jedes Jahr im Spätsommer fahren so zum Beispiel die ältesten Kindergartenkinder auf eine Streuobstwiese in Eick und sammeln dort Äpfel ein. Daraus wird dann selbstgepresster Apfelsaft gemacht. Kurze Zeit später wird im Kinderhaus das Apfelfest gefeiert. Außerdem geht es auch schon mal in die Aumühle im Moerser Freizeitpark, wo die Kinder Wissenswertes übers Mehl und Backen lernen.



... wurde erst kurz zuvor von Anna Eckert und Amina Hamzaoui mit viel Liebe gebacken.

[Kurz & Knapp]

Und, was isst Du so?

Was wird in anderen Kulturen gegessen? Diese Frage stellten sich kürzlich die Teilnehmer des zehnten internationalen Workcamps. Und natürlich bekamen sie eine Antwort: Denn zwölf junge Gäste aus der ganzen



Welt kamen nach Moers, um mit Grundschulern im Rahmen des sogenannten „Internationalen Workcamps“ ihre Ferien zu gestalten. Und die Gäste brachten auch kleine Kostproben aus ihren Heimatländern mit oder bereiteten Speisen mit anderen Kindern zu. Neben den kulinarischen Kostproben haben die Gäste aber auch Spiele und Lieder mitgebracht aus ihren Heimatländern: aus Taiwan, Mexiko, Spanien, Slowenien, der Türkei und vielen anderen Ländern. Das internationale Workcamp richtet sich an Grundschüler und wird von der Barbaraschule für die Ferienbetreuung an den Offenen Ganztagschulen des SCI organisiert.

Job-Café mit neuer Bleibe

Das Projekt „Job-Café“ ist kürzlich in ein neu saniertes Ladenlokal im Herzen von Meerbeck gezogen, und zwar in die Zwickauer Straße 16. Lange schon hatten sich die Beteiligten auf diesen Tag gefreut.



In diesem Ladenlokal bereiten sich die Teilnehmer auf den Übergang in ein Beschäftigungsverhältnis vor und nutzen das Café für den persönlichen Austausch und die gegenseitige Unterstützung. Das Projekt wird gefördert vom örtlichen Jobcenter.

Impressum

Herausgeber:

SCI:Moers gGmbH
Gesellschaft für Einrichtungen
und Betriebe sozialer Arbeit
Hanns-Albeck-Platz 2, 47441 Moers
Telefon 02841/95 78-0
Telefax 02841/95 78-78
eMail: info@sci-moers.de

V.i.S.d.P.:

Karl-Heinz Theußen (Geschäftsführer)

Redaktion:

Blattwerkstatt

Fotos:

Peter Oelker

Gestaltung und Produktion:

Agentur Berns
Rheinberger Str. 15, 47441 Moers
www.agenturberns.de

Wer ist der Service Civil International?

Der Service Civil International wurde 1920 von dem Schweizer Pierre Ceresole gegründet. Ceresole lehnte jeglichen militärischen Dienst ab. Stattdessen wollte er durch freiwillige Arbeit an gemeinnützigen Projekten den Frieden unterstützen. In Esnes, in der Nähe von Verdun in Frankreich, fand der erste Einsatz von Freiwilligen aus Deutschland, Frankreich und der Schweiz statt. Sie halfen mit, die im Krieg zerstörte Stadt wieder aufzubauen. Heute ist der SCI in 25 Ländern weltweit als Friedensbewegung organisiert. Seine Aufgaben sind vielfältig, sie reichen von der Förderung von Verständnis und Solidarität zwischen den Menschen bis zu gemeinnützigen Projekten und Arbeiten im Natur- und Umweltschutz. Oberstes Gebot ist die Integration von sozial benachteiligten Gruppen.