

„Ich habe das Gefühl, Menschen wirklich geholfen zu haben“

Praktikum, FSJ und BFD – im Lebenshilfe Center und in der Wohnstätte Haus Lebenshilfe Arnsberg ist alles möglich. Praktikant Besard Murturi hat einiges erlebt und viel zu erzählen.

Das Lebenshilfe Center Arnsberg und die Wohnstätte Haus Lebenshilfe Arnsberg bieten interessierten und motivierten Menschen die Möglichkeit, verschiedene schulische und berufliche Voll- und Teilzeitpraktika sowie das FSJ (Freiwilliges Soziales Jahr) und den BFD (Bundesfreiwilligen-dienst) zu absolvieren.

Erst kürzlich nahm ein Schüler des Gymnasiums Laurentianum diese Möglichkeit wahr, sich im ambulanten Bereich unter fachlicher Anleitung zu erproben und „hineinzuschnuppern“, ob die Arbeit mit Menschen mit Behinderung ein mögliches zukünftiges Arbeitsfeld für ihn sein könnte.

Vergnügen und eine lockere Atmosphäre

Besard Murturi wurde auf das Lebenshilfe Center aufmerksam, weil sein älterer Bruder langjähriger



Besard Murturi bei der Bürotätigkeit.

Foto: Heike Müller

Kunde im Familienunterstützenden Dienst ist und regelmäßig an den Gruppenaktionen und Ausflügen teilnimmt. Somit konnte er die Angebote und Erfahrungen, die sein Bruder ihm berichtete, aus der Sicht des Kunden: Vergnügen und eine lockere Atmosphäre stehen bei den

Angeboten im Vordergrund. „Ich freue mich, die glücklichen Gesichter der Betreuten zu sehen!“ In seinem zweiwöchigen Praktikum lernte er, dass es sowohl im Vorfeld als auch bei der Durchführung der Angebote einer guten Organisation und Planung, Absprachen und Zu-

sammenarbeit bedarf, um die Aktion ansprechend für den Kunden erscheinen zu lassen. So war beispielsweise der Tagesausflug ins Phantasieland, den er begleitete, ein gutes Beispiel dafür, dass man bei guter Vorplanung auch als Begleitperson viel Freude an einer Aktion haben kann. Besard Murturi: „Die Zusammenarbeit erfordert Verantwortung und Zuverlässigkeit!“

Neben den Tätigkeitsfeldern im Büro lernte er auch einen Teil der Öffentlichkeitsarbeit im Lebenshilfe Center kennen und war im Bereich „Ambulant Unterstütztes Wohnen“ mit fachlicher Anleitung tätig.

Besard Murturi: „Ich habe sehr viele Erfahrungen in so kurzer Zeit gesammelt und dabei das Gefühl, Menschen wirklich geholfen zu haben. Ich kann jedem dazu raten, sich an einem Praktikum im Lebenshilfe Center Arnsberg zu beteiligen.“

Bei Interesse an Praktikum, FSJ oder BFD wenden Sie sich bitte an das Lebenshilfe Center, Dennis Koesters, Telefon: (0 29 31) 9 63 96 42 bzw. koesters.dennis@lebenshilfe-nrw.de oder an Julia Schlender unter Telefon: (0 22 33) 9 32 45-6 34 bzw. scr@lebenshilfe-nrw.de (cs/mb)

INHALT

Köln

Lindenstraßen-Star im Kölner Haie-Fieber – Jan Grünig alias Martin „Mürfel“ Ziegler hat sich entwickelt – vom Kinderstar der beliebten WDR-Sendung zu einem jungen Mann mit vielseitigen Interessen. Das Porträt auf



► Seite 2

IHR KONTAKT VOR ORT

Wohnstätte Haus Lebenshilfe Arnsberg:
Monika Voise
Telefon: (0 29 31) 9 63 80 42
E-Mail: voi@lebenshilfe-nrw.de

Lebenshilfe Center Arnsberg
Corinna Schäfer
Telefon: (0 29 31) 9 63 96 42
E-Mail: schaefer.corinna@lebenshilfe-nrw.de

IMPRESSUM SEITE 1

■ **Herausgeber:** Lebenshilfe NRW, Lebenshilfe Wohnen NRW gGmbH, Abtstraße 21, 50354 Hürth, Telefon: (0 29 31) 9 63 80 35, grt@lebenshilfe-nrw.de
■ **Redaktion:** Corinna Schäfer, Monika Voise, Miriam Risse
■ **Presserechtlich verantwortlich:** Hans Jürgen Wagner, Hauptgeschäftsführer, Monika Oncken, Geschäftsführerin
■ **Teilaufgabe:** 12 000 Exemplare

Gesichter der Lebenshilfe Zwiebelkuchen



Jedem Gesicht gehört eine eigene persönliche Geschichte.

Foto: Hedy Vohle

In unserem Wohnheim gibt es viele unterschiedliche Gesichter, und zu jedem Gesicht gehört eine eigene persönliche Geschichte.

Der Künstler Hardy Hoffmann, dessen Bruder in unserer Einrichtung lebte, hat exemplarisch sechs Gesichter der Lebenshilfe und ihre Geschichten auf Papier gebannt. Jeweils drei Mitarbeiter und drei Bewohner gewährten ihm und somit

uns einen Einblick in ihr Leben, ihre Arbeit und ihre Motivation. Das Ergebnis ist eine einzigartige Vernissage, die den Betrachter tief berührt. Am 2. August wurde sie in unserem Haus eröffnet. Bewohner und Mitarbeiter und die Künstler selbst sahen das gesamte Werk zum ersten Mal. Es wurde applaudiert, gestaunt und bei dem ein oder anderen flossen sogar Tränen oder es blieb ihnen gar die Sprache weg.

Mit dieser Vernissage soll es aber nicht genug sein. Der Künstler wird seine Ausstellung noch an weiteren öffentlichen Orten im Raum Arnsberg ausstellen und somit der Öffentlichkeit zugänglich machen. Hierdurch soll ein Brückenschlag erfolgen zwischen Menschen mit Behinderung und ohne Behinderung und wer weiß, vielleicht erfahren sie dabei auch ein kleines bisschen mehr über sich selbst. (mr)

Zutaten

Für den Hefeteig:
250 g Mehl, 50 g Butter, ½ Würfel Hefe, 1 TL Salz, 1 TL Zucker, 150 ml lauwarme Milch

Für den Belag:

500 g Zwiebeln, 50 g Butter, 1 EL Mehl, 2 Eier, 100 ml süße Sahne, Salz, Kümmel (wer mag), 75 g Schinkenspeck gewürfelt, Butter in Flocken

Zubereitung

Für den Hefeteig:
Einen Vorteig erstellen. Dafür die Hefe in einer kleinen Schüssel zerbröseln und in einem Teil der angewärmten Milch auflösen. Dann Zucker und Mehl hinzufügen und glatt rühren. Der Vorteig sollte eine zähflüssige Konsistenz haben.

Mit Mehl bestreuen und abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen. Verdoppelt sich das Volumen, ist er ausreichend gegangen. Diesen zum Mehl geben. Das Salz und die Milch hinzufügen. Den Teig kneten und die weiche Butter zugeben. Den Teig gehen lassen. Kuchenform mit Teig auslegen.

Für den Belag:

Die fein gewürfelten Zwiebeln in der Butter unter dauerndem Rühren glasig dünsten. Dauer: ca 10 Min. Zwiebeln nicht braun werden lassen. Mehl unterrühren und Masse abkühlen lassen. Erst wenn der Hefeteig in der Form gegangen ist, die zwei verquirlten Eier und die Sahne zu den Zwiebeln geben und gut unterrühren. Mit genügend Salz abschmecken.

Den Belag dann in die mit dem Teig ausgelegte Kuchenform geben und anschließend noch mit den geräucherten Schinkenwürfeln und evtl. Kümmel bestreuen. Abschließend einige Butterflocken darauf geben. Auf der mittleren Schiene bei 200 °C circa 35–45 Minuten backen. Schmeckt am besten warm!



Foto: Lebenshilfe-NRW

Anzeigen

Suchen Sie einen guten Werbeplatz, dann rufen Sie uns an:

Kontakt:
Monika Voise
Telefon: (0 29 31) 9 63 80-42

Haus Hammerstein

Gerne heißen wir Sie in Haus Hammerstein willkommen!
Seien Sie unser Gast und lassen Sie sich von uns verwöhnen.
www.haus-hammerstein.de

Besuchen Sie uns auf **Facebook**

www.facebook.com/lebenshilfenrw

Barrierefreie Selbstversorgerhäuser auf Texel und Mallorca

Preiswerte Belegungen ab 8 Personen
Tel.: 0 22 33 / 93 245 - 41
gie@lebenshilfe-nrw.de

www.lebenshilfe-nrw.de

