

S. 14

**Vertical Farming –
Frische aus dem Regal**
Titelstory

S. 23

**Ökologie und Teilhabe:
50 Jahre Hofgut Marjoß**
Arbeitswelt

S. 37

**Bildungsstandort Sophie-
Scholl bietet viele Vorteile**
Bildungswelt



KULINARIK MAIN-KINZIG ERÖFFNET

Weil gutes Essen verbindet: In Linsengericht-Altenhaßlau hat die Heinzelmännchen Hausdienstleistungen Service GmbH eine neue Zentralküche eröffnet. Menschen mit und ohne Behinderung arbeiten dort künftig Hand in Hand. Ziel ist Gemeinschaftsverpflegung – regional, saisonal und lecker.

www.bwmk.de



BWMK

Inhalt

Seite 3	Editorial Mareike Meister, Geschäftsführerin	Seite 29	Am 24. September heißt es wieder: „Schichtwechsel“!
Seite 4	Titelstory Eine Küche, die Menschen verbindet	Seite 31	Lebenswelt BWMK-Jahresempfang: Die Kraft des kritischen Denkens
Seite 6	Kulinarik Main-Kinzig: Weil gutes Essen verbindet	Seite 33	Zweites Social Barcamp Rhein-Main-Kinzig startet im Oktober
Seite 8	Interviews mit dem Kulinarik Team	Seite 34	Wohnwelt Wenn Kurzzeitwohnen zum Urlaubserlebnis wird
Seite 13	Mehr Regionales auf dem Teller	Seite 37	Bildungswelt Wo Kita und Grundschule zusammenwachsen
Seite 14	Regionaler geht's kaum: Einmal über die Straße, bitte	Seite 40	Welt des Sports Freude, Sport und Teamgeist trotz Regens
Seite 16	Arbeitswelt Wo Innovation Wurzeln schlägt	Seite 43	Mehr als mitmachen: Teilhabe im Sport
Seite 18	Mehr als Hobel und Holz	Seite 45	Personalwelt BWMK feiert!
Seite 21	Wo sich Teilhabe und Genuss verbinden	Seite 50	Herzlich willkommen!
Seite 23	50 Jahre Hofgut Marjoß: Teilhabe und ökologisches Bewusstsein	Seite 51	Versetzungen und Übernahme Funktionsstelle
Seite 26	Mit Bauernhof-Begleiter:innen durchs Hofgut Marjoß		
Seite 28	„Verbindung von zwei großen Ideen“		

Impressum

Herausgeber

BWMK gGmbH
V.i.S.d.P.: Mareike Meister
(Geschäftsführerin)
Vor der Kaserne 6, 63571 Gelnhausen
Telefon: 0 60 51/92 18-1000

Redaktion

Externe/Interne Kommunikation
in Zusammenarbeit
mit freien Autor:innen

Redaktionsanschrift

Zentrale Dienste
Vor der Kaserne 6
63571 Gelnhausen
Telefon 0 60 51/92 18-1059
Telefax 0 60 51/92 18-9000
E-Mail dorothee.mueller@bwmk.org

Layout:

SCHOENE AUSSICHT Ideenagentur GmbH
www.ideenagentur.de

Satz:

Digitaldruckzentrum „Alte Wäscherei“
Bad Soden-Salmünster

Fotos & Illustrationen

BWMK gGmbH, Ballcom GmbH, Adobe
Stock, Pixabay, DOSB, Sonja Schwarz

*Unser Unternehmensmagazin
„BWMK bewegt“ erscheint 3 x jährlich
und ist kostenlos an den Standorten
des BWMK erhältlich.*

*Redaktionsschluss für die nächste
Ausgabe ist der 6. November 2026.*





Liebe Leserinnen & Leser,

Eine Zukunft, die gute Perspektiven bietet, entsteht nicht von allein. Sie braucht Menschen, die bereit sind, neue Wege zu gehen, Bestehendes zu hinterfragen und Verantwortung zu übernehmen. Genau das war die zentrale Botschaft unseres BWMK-Jahresempfangs im Juni, der unter dem Leitgedanken „Mut zur Zukunft“ stand.

Besonders eindrucksvoll hat dies unser Gastredner, Professor Ziad Mahayni, in seinem Vortrag über Künstliche Intelligenz auf den Punkt gebracht. Seine These lautete: Je mehr Technologie Wissen sammelt und Aufgaben übernimmt, desto wichtiger wird das, was Maschinen nicht ersetzen können – die Fähigkeit des Menschen, kritisch zu denken, Zusammenhänge zu erkennen und verantwortungsvolle Entscheidungen zu treffen.

Dieser Gedanke passt hervorragend zum BWMK. Seit mehr als fünf Jahrzehnten begleiten wir gesellschaftlichen Wandel nicht nur, wir gestalten ihn aktiv mit. Unsere Stärke war und ist es, individuelle Bedarfe zu erkennen und daraus passgenaue Lösungen zu entwickeln. Denn Teilhabe entsteht nicht durch Standardisierung, sondern dadurch, dass wir Menschen in ihrer Einzigartigkeit sehen. Gerade in Zeiten rasanter technologischer Entwicklungen bleibt das unser wichtigster Kompass.

Wie Zukunft konkret aussehen kann, zeigt auch die Eröffnung unserer neuen Zentralküche Kulinarik Main-Kinzig. Mit diesem Projekt antwortet unsere Tochtergesellschaft Heinzelmännchen Hausdienstleistungen Service GmbH auf die wachsende Nachfrage nach qualitativ hochwertiger Gemeinschaftsverpflegung. Gleichzeitig entstehen moderne Arbeitsplätze, an denen Menschen mit und ohne Behinderungen ihre Fähigkeiten einbringen und selbstverständlicher Teil des Arbeitslebens sind. Wirtschaftliche Entwicklung und soziale Verantwortung gehen hier Hand in Hand – ein Anspruch, der das BWMK seit jeher prägt.

Mut zur Zukunft bedeutet für uns aber auch, offen zu bleiben für neue Ideen und den Dialog mit anderen zu suchen. Deshalb engagieren wir uns bei Formaten wie dem bundesweiten Aktionstag Schichtwechsel, bei dem Beschäftigte aus Werkstätten und Unternehmen ihre Arbeitsplätze tauschen und so neue Perspektiven gewinnen. Und deshalb organisieren wir gemeinsam mit unseren Partnern bereits zum zweiten Mal das Social Barcamp in Hanau. Im Oktober kommen hier Menschen aus Sozialwirtschaft, Politik und Zivilgesellschaft zusammen, um gemeinsam über die Zukunft der sozialen Arbeit nachzudenken. Denn gute Ideen entstehen dort, wo unterschiedliche Erfahrungen und Sichtweisen aufeinandertreffen.

Auch in dieser Ausgabe unseres Unternehmensmagazins BWMK bewegt finden Sie viele Beispiele dafür, wie unser Unternehmen Zukunft gestaltet – mit Innovationskraft, Verantwortungsbewusstsein und der Überzeugung, dass gesellschaftlicher Fortschritt immer dann gelingt, wenn niemand ausgeschlossen wird.

Ich wünsche Ihnen eine anregende Lektüre und danke allen Mitarbeitenden, Partnerinnen und Partnern sowie Unterstützerinnen und Unterstützern, die jeden Tag mit dazu beitragen, dass aus Mut Zukunft wird.

Herzlichst
Mareike Meister
Geschäftsführerin



Mareike Meister (Vierte von rechts) überreichte einen Kaffeeautomaten und ein Glas voller Süßigkeiten als Starthilfe für das Kulinarik-Team

TITELSTORY

Eine Küche, die Menschen verbindet

Kulinarik Main-Kinzig eröffnet / Bis zu 4000 Essen täglich / Arbeit für Menschen mit Behinderung

Eine Küche ist selten nur ein Raum zum Kochen. Sie erzählt etwas über die Kultur einer Gesellschaft: darüber, welchen Stellenwert gutes Essen hat, wie sorgfältig mit Ressourcen umgegangen wird und wie sie Menschen vereint. Die neue Kulinarik Main-Kinzig der Heinzelmännchen Hausdienstleistungen Service GmbH in Linsengericht-Altenhaßlau erhebt genau diesen Anspruch. Mit dem symbolischen Banddurchschnitt eröffneten Geschäftsführerin Mareike Meister und Betriebsleiterin Stefanie Röder eine Zentralküche, die Qualität, Regionalität und Teilhabe miteinander verbinden will.



Mehr als 100 Gäste aus Politik, Wirtschaft und Gesellschaft waren zur Eröffnung in die Baumschulenstraße 6 gekommen. Der Anlieferungshof war für diesen Anlass kaum wiederzuerkennen. Weiße Pavillons, Olivenbäumchen und mediterrane Dekoration verliehen dem Gelände eine sommerliche Leichtigkeit. Rund 1800 Quadratmeter umfasst die Zentralküche mit ihren Produktions- und Kühlräumen, Büros und Umkleibereichen. Auch technisch ist alles auf modernstem Stand: Beeindruckend sind unter anderem die großen, programmierbaren Garkessel, die bis zu 360 Liter fassen, oder die Gemüsewaschmaschine. Künftig können in der Kulinarik Main-Kinzig bis zu 4000 Essen täglich zubereitet werden. „Der Bedarf an verlässlicher Versorgung ist in den vergangenen Jahren kontinuierlich gestiegen. Ebenso wie der Anspruch an Qualität, Frische und Regionalität“, berichtet Betriebsleiterin Stefanie Röder. Zielgruppen der Zentralküche sind neben Schulen und Kitas auch Seniorenheime und andere soziale Einrichtungen. Die Heinzelmännchen Hausdienstleistungen Service GmbH, ein Tochterunternehmen des BMWK, bringt dafür langjährige Erfahrung mit. Bereits heute werden mehr als 25 Schulen im Main-Kinzig-Kreis und in Hanau täglich mit Mittagessen und Zwischenversorgung beliefert.

Ihr Selbstverständnis fasst die Kulinarik Main-Kinzig in einem knappen Leitsatz zusammen: „Deckel drauf. Qualität drin.“ Die stilisierte Speisehaube als Markenzeichen verweist bewusst auf klassische Kochkunst. „Entscheidend ist, dass das Essen schmeckt und aus frischen, möglichst regionalen Zutaten hergestellt wird“, unterstreicht Röder. Der Slogan stehe für eine Küche, die handwerkliche Qualität mit den Anforderungen zeitgemäßer Gemeinschaftsverpflegung verbinden wolle. Auch Geschäftsführerin Mareike Meister rückte weniger das Gebäude als dessen Aufgabe in den Mittelpunkt. Die neue Küche stehe nicht nur für hochwertige Verpflegung, sondern ebenso für gesellschaftliche Teilhabe. Rund 30 Mitarbeitende werden hier künftig tätig sein – selbstverständlich auch Menschen mit Behinderung. Eine hochwertige Dienstleistung zu erbringen und gleichzeitig soziale Verantwortung zu übernehmen seien dabei keine Gegensätze, sondern Teil desselben Konzepts.

Der ehrenamtliche Kreisbeigeordnete Uwe Häuser (CDU), der Landrat Thorsten Stolz vertrat, verwies auf den steigenden Bedarf an leistungsfähigen Verpflegungsstrukturen. Mit dem Rechtsanspruch auf Ganztagsbetreuung werde die Versorgung von Schulen zu einer zentralen Zukunftsaufgabe. Gleichzeitig wachse die Nachfrage in Kindertagesstätten, Pflegeheimen und sozialen Einrichtungen.

Linsengerichts neuer Bürgermeister Markus Betz (CDU) bezeichnete die Ansiedlung der Kulinarik als Gewinn für die Gemeinde. Das Projekt zeige, dass moderne Arbeitsabläufe selbstverständlich von Menschen mit und ohne Behinderung gemeinsam gestaltet werden können.

Architekt Christoph Rack wiederum lenkte den Blick auf den Entstehungsprozess. Bauen und Kochen, sagte er, folgten ähnlichen Prinzipien: Beide verlangten Präzision, hochwertige Zutaten beziehungsweise Materialien und das sorgfältige Zusammenspiel vieler einzelner Elemente. Erst wenn alles ineinandergreife, entstehe ein überzeugendes Ergebnis.

Dank galt den Menschen hinter dem Projekt. Mareike Meister würdigte insbesondere Betriebsleiterin Stefanie Röder und den kaufmännischen Leiter Artur Kusai, die die Planungs- und Bauphase maßgeblich begleitet hatten. Blumen und Geschenke waren Ausdruck dieser Anerkennung. Das gesamte Küchenteam, das geschlossen in grünen Poloshirts auftrat, erhielt mit einem Augenzwinkern für den Energieschub im Arbeitsalltag einen Kaffeeautomaten sowie ein „Naschglas“ mit Süßigkeiten.

Wie die Kulinarik ihren Qualitätsanspruch versteht, ließ sich anschließend bereits probieren. Kichererbsensalat, sommerliche Tortilla, frisch gebackenes Brot, hausgemachte Aufstriche, feine Desserts und weitere Leckereien bildeten eine Kostprobe dessen, was künftig täglich tausendfach ausgegeben werden soll: handwerklich zubereitete Gemeinschaftsverpflegung.

 Autorin: Dorothee Müller

▶ Mediterrane Dekoration sorgte für Wohlfühl-atmosphäre.



▶ Mareike Meister dankte Stefanie Röder und Artur Kusai.



▶ Musiker Joachim Betz bereicherte die Eröffnung mit sommerlichen Klängen.



Los geht's: Das Team der Kulinarik Main-Kinzig freut sich auf die Zusammenarbeit.

TITELSTORY

Kulinarik Main-Kinzig: Deckel drauf. Qualität drin.

Neue Zentralküche setzt auf Frische, Regionalität und soziale Verantwortung

Frisch gekocht, regional gedacht und sozial verantwortlich umgesetzt: Mit der Kulinarik Main-Kinzig haben die Heinzelmannchen ihr langjähriges Know-how in der Gemeinschaftsverpflegung auf ein neues Fundament gestellt. In der modernen Zentralküche in Linsengericht-Altenhaßlau werden künftig Mahlzeiten für Schulen, Kindertagesstätten, Seniorenheime, Kantinen und weitere Einrichtungen in der Region zubereitet. Ziel: bis zu 4000 Essen täglich.

Das Projekt steht für einen Anspruch, der weit über die reine Essensversorgung hinausgeht. „Deckel drauf. Qualität drin.“ Mit diesem Leitmotiv verbindet die Kulinarik Main-Kinzig handwerkliches Kochen, hochwertige Zutaten und verlässliche Abläufe. „Was unter dem Deckel serviert wird, soll nicht nur satt machen, sondern geschmacklich, ernährungsphysiologisch und organisatorisch überzeugen“, betont Betriebsleiterin Stefanie Röder. Symbol dieses Anspruchs ist die Glosche, die klassische Speisehaube der gehobenen Gastronomie.

Auf rund 1800 Quadratmetern sind in der Baumschulenstraße 6 in Altenhaßlau nach etwa anderthalb Jahren Planungs- und Bauzeit moderne Arbeits-, Kühl-, Wirtschafts- und Büroräume entstanden. Betrieben wird die Zentralküche von der Heinzelmannchen Hausdienstleistungen Service GmbH, einem Tochterunternehmen des BMWK. Rund 30 Mitarbeitende werden hier beschäftigt sein – darunter auch Menschen mit Behinderung.



Dabei baut die Kulinarik Main-Kinzig auf einer Erfahrung auf, die über Jahrzehnte gewachsen ist. Inzwischen versorgen die Heinzelmännchen täglich mehr als 25 Schulen in Hanau und im Main-Kinzig-Kreis mit frischen Mahlzeiten und ausgewählten Snacks. Die neue Zentralküche bündelt dieses Wissen und schafft die Voraussetzungen, auf die steigende Nachfrage nach hochwertiger und verlässlicher Gemeinschaftsverpflegung zu reagieren.

Im Mittelpunkt steht eine Küche, die Frische, Regionalität und ernährungswissenschaftliche Qualität verbindet. Verarbeitet werden möglichst viele Zutaten aus regionaler Erzeugung. Die Speisepläne orientieren sich an den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE). Zertifizierungen für nachweisliche Bio-Qualität sowie nach DGE-Kriterien sind in Vorbereitung.

Ein weiterer Fokus liegt auf Flexibilität. Einrichtungen können einzelne Komponenten bedarfsgerecht kombinieren. So lässt sich beispielsweise ein Hauptgericht beziehen, während Beilagen vor Ort selbst zubereitet werden. Das modulare System schafft Spielräume für unterschiedliche Anforderungen. Für Qualität und Geschmack sorgt zudem das Cook-and-Chill-Verfahren. Die Speisen werden frisch gekocht, schonend heruntergekühlt und erst kurz vor der Ausgabe wieder erwärmt. Dadurch bleiben Nährstoffe, Aromen und Konsistenz weitgehend erhalten.

Hinter dem Konzept steht ein Team aus Fachkräften unterschiedlicher Disziplinen. Ernährungswissenschaftlerin Charlina Babylon arbeitet daran, Gesundheit und Genuss zusammenzubringen. Küchenleiterin Nicole von der Lehr achtet darauf, die unterschiedlichen Bedürfnisse von Kindern, Jugendlichen, Erwachsenen sowie Seniorinnen und Senioren

zu berücksichtigen. Gute Gemeinschaftsverpflegung entsteht nach Überzeugung des Teams nicht allein durch Rezepte und Prozesse, sondern auch durch den Dialog mit den Menschen, die täglich an den Tischen sitzen.

Die Kulinarik Main-Kinzig ist zugleich Ausdruck des Selbstverständnisses des BWMK und seiner Tochterunternehmen. Wirtschaftliches Handeln und soziale Verantwortung werden dabei als gemeinsamer Auftrag verstanden. Die neue Zentralküche schafft Arbeitsplätze, eröffnet Menschen mit Behinderung berufliche Perspektiven und bietet unterschiedlichen Zielgruppen individuelle Verpflegungslösungen.

Nach der Eröffnung am 31. Juli hat der Probetrieb begonnen – ab September startet die Produktion für Werkstätten und Kitas sowie sukzessive für Wohnbereiche und weitere Kundinnen und Kunden.

So versteht sich die Kulinarik Main-Kinzig als mehr als eine Küche: als Versorgerin, Arbeitgeberin und regionale Partnerin, die kulinarischen Anspruch mit gesellschaftlicher Verantwortung verbindet. Denn gutes Essen bedeutet nicht nur Genuss – es bringt Menschen zusammen.

 Autorin: Dorothee Müller

2026

KULINARIK

MAIN-KINZIG

„Gute Gemeinschaftsverpflegung beginnt mit dem Zuhören“

Der Dialog mit Kundinnen und Kunden liegt Betriebsleiterin Stefanie Röder am Herzen

 Interview



Kinder, Jugendliche, Erwachsene und Senioren stellen unterschiedliche Ansprüche an eine zeitgemäße Gemeinschaftsverpflegung. Betriebsleiterin Stefanie Röder (46) erläutert, wie Kulinarik Main-Kinzig Qualität, Ernährungsstandards und Kundennähe miteinander verbindet – und warum der kontinuierliche Dialog für die Weiterentwicklung des Angebots unverzichtbar ist.

Frage: Was sind aus Ihrer Sicht die wichtigsten Anforderungen an eine moderne Gemeinschaftsverpflegung für Kinder, Jugendliche, Erwachsene und Senioren?

Stefanie Röder: Die größte Herausforderung besteht darin, sehr unterschiedliche Zielgruppen mit ihren jeweiligen Vorlieben und Bedürfnissen zu erreichen. Wir kochen für Kleinkinder, Schülerinnen und Schüler, Werkstattbeschäftigte sowie Seniorinnen und Senioren. Deshalb braucht es Speisepläne, die ausgewogen sind und gleichzeitig genügend Abwechslung bieten. Wichtig ist uns, dass Essen nicht nur schmeckt, sondern auch einen Beitrag zur Gesundheit leistet. Dabei orientieren wir uns an den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung. Die verschiedenen Anforderungen miteinander zu verbinden, ist eine anspruchsvolle Aufgabe – aber genau das macht moderne Gemeinschaftsverpflegung aus.

Frage: Wie wichtig ist der direkte Austausch mit den Einrichtungen, die täglich auf eine zuverlässige Verpflegung angewiesen sind?

Stefanie Röder: Der Austausch mit unseren Kundinnen und Kunden ist für uns unverzichtbar. Seit vielen Jahren setzen wir auf eine aktive Feedback-Kultur. Dafür nutzen wir unterschiedliche Instrumente – von speziell entwickelten Feedbackbögen bis hin zu regelmäßigen Qualitätszirkeln. Besonders wichtig ist uns, alle Menschen einzubeziehen. Deshalb haben wir für Personen mit Unterstützungsbedarf in der Kommunikation ein System mit Piktogrammen entwickelt. So können auch Menschen, die weder Laut- noch Schriftsprache nutzen, ihre Meinung zum Essen äußern. Das Feedback hilft uns dabei, unsere Angebote kontinuierlich weiterzuentwickeln. Kritik verstehen wir nicht als Problem, sondern als Chance, besser zu werden.

Frage: Was möchten Sie Ihren zukünftigen Kundinnen und Kunden über die Zusammenarbeit mit Kulinarik Main-Kinzig mit auf den Weg geben?

Stefanie Röder: Wir legen großen Wert auf frische, selbst zubereitete Speisen und möchten Gerichte anbieten, auf die man sich freut. Gleichzeitig verstehen wir Zusammenarbeit als Dialog. Wir hören zu, nehmen Anregungen ernst und bleiben offen für neue Ideen. Unser Ziel ist es, gemeinsam mit unseren Kundinnen und Kunden eine Verpflegung zu gestalten, die im Alltag überzeugt.

 Autorin: Dorothee Müller

„Essen soll Freude machen und Nährstoffe liefern“

Charlina Babylon entwickelt ausgewogene Speisepläne für verschiedene Zielgruppen

Interview

Gesunde Ernährung beginnt bei der Planung: Ernährungswissenschaftlerin Charlina Babylon (29) entwickelt für Kulinarik Main-Kinzig Speisepläne, die ausgewogen, nachhaltig und alltagstauglich sind. Im Gespräch erläutert sie, wie sich Ernährungsqualität, Geschmack und Akzeptanz verbinden lassen – und warum Regionalität, Saisonalität und die Bedürfnisse der Menschen dabei eine zentrale Rolle spielen.

Frage: Welche Rolle spielen Sie bei der Entwicklung der Speisepläne von Kulinarik Main-Kinzig?

Charlina Babylon: Mein Schwerpunkt liegt auf der Entwicklung ausgewogener Speisepläne, die Gesundheit und Nachhaltigkeit miteinander verbinden. Dabei orientieren wir uns an den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung. Uns ist wichtig, dass die Gerichte nährstoffreich sind, einen hohen pflanzlichen Anteil haben und gleichzeitig den Bedürfnissen der unterschiedlichen Zielgruppen gerecht werden. Für die Kitas streben wir eine Zertifizierung nach den DGE-Standards an. Darüber hinaus verfolgen wir das Ziel, unser Angebot schrittweise bio-zertifiziert auszurichten.

Frage: Wie gelingt es, gesunde Ernährung, guten Geschmack und eine hohe Akzeptanz miteinander zu verbinden?

Charlina Babylon: Der Schlüssel liegt darin, bekannte und beliebte Gerichte weiterzuentwickeln. Menschen essen am liebsten Dinge, die sie kennen und mögen. Deshalb setzen wir dort an und gestalten

Rezepte ausgewogener. Aus einer klassischen Bolognese kann zum Beispiel eine Linsenbolognese mit zusätzlichem Gemüse werden, serviert mit Vollkornnudeln. Auch die Art der Präsentation spielt eine wichtige Rolle. Kinder greifen oft lieber zu Gemüsesticks mit Dip als zu gekochtem Gemüse. Bei Seniorinnen und Senioren berücksichtigen wir zusätzlich individuelle Anforderungen, etwa bei besonderen gesundheitlichen Bedürfnissen. Gute Verpflegung bedeutet für uns, auf die Menschen zu schauen, für die wir kochen.

Frage: Warum spielen Regionalität und Saisonalität für Sie eine wichtige Rolle?

Charlina Babylon: Regionale und saisonale Lebensmittel bringen viele Vorteile mit sich. Sie stärken die Landwirtschaft vor Ort, verkürzen Transportwege und sorgen häufig für eine bessere Produktqualität. Frisch geerntetes Obst und Gemüse enthält in der Regel mehr Nährstoffe und überzeugt auch geschmacklich. Gleichzeitig sorgt die Orientierung an den Jahreszeiten für Abwechslung auf dem Speiseplan. Erdbeeren schmecken schließlich dann am besten, wenn sie Saison haben.

Frage: Was wünschen Sie sich, dass Eltern, Lehrkräfte, Pflegeeinrichtungen und andere Kundinnen und Kunden über die Ernährungsphilosophie von Kulinarik Main-Kinzig sagen?

Charlina Babylon: Am meisten würde ich mich freuen, wenn die Menschen sagen: „Es schmeckt, wir werden satt und fühlen uns gut versorgt.“ Essen soll Freude machen und gleichzeitig die



Energie und Nährstoffe liefern, die Menschen für ihren Alltag brauchen. Gerade für Kinder und Jugendliche ist die Gemeinschaftsverpflegung ein wichtiger Bestandteil des Tages: Sie trägt dazu bei, dass sie sich konzentrieren, lernen und sich gesund entwickeln können. Eine ausgewogene Mahlzeit in Kita und Schule ist nicht nur eine Versorgung mit Essen, sondern auch ein Beitrag zu Bildung, Gesundheit und Chancengleichheit. Auch für Erwachsene und Seniorinnen und Senioren bedeutet gutes Essen mehr als reine Versorgung: Es schafft Wohlbefinden, unterstützt Gesundheit und kann ein wichtiger Teil des Alltags sein. Wenn Menschen unsere Mahlzeiten als wertschätzend, schmackhaft und gut abgestimmt erleben, haben wir viel erreicht.

Autorin: Dorothee Müller

„Qualität entsteht durch die Menschen“

Nicole von der Lehr hat die Küchenleitung der Kulinarik übernommen

 Interview



Als neue Küchenleiterin der Kulinarik Main-Kinzig spricht Nicole von der Lehr (48) über den Reiz, Strukturen neu zu entwickeln, den Stellenwert handwerklicher Kochkunst in der Gemeinschaftsverpflegung und darüber, warum Qualität für sie dort beginnt, wo Menschen mit Leidenschaft kochen.

Frage: Sie übernehmen bei Kulinarik Main-Kinzig eine neue Führungsaufgabe. Was hat Sie an diesem Projekt besonders gereizt?

Nicole von der Lehr: *Mich begeistert die Möglichkeit, etwas von Grund auf mitzugestalten. Ich beschäftige mich gerne mit Arbeitsabläufen und der Frage, wie man Prozesse sinnvoll organisieren und verbessern kann. Besonders spannend finde ich die Aufbauphase, in der vieles neu entsteht. Wenn Herausforderungen auftreten, suchen wir gemeinsam im Team nach Lösungen. Aus meiner vorherigen Tätigkeit als Küchenleitung in einem Krankenhaus bringe ich viel Erfahrung in der Organisation großer*

Küchenbetriebe mit. Diese Erfahrungen kann ich nun in ein neues Projekt einbringen.

Frage: Welche Erfahrungen aus Ihrer bisherigen Laufbahn werden Ihnen beim Aufbau der neuen Küche besonders helfen?

Nicole von der Lehr: *Vor einigen Jahren habe ich bereits den Aufbau einer neuen Krankenhausküche begleitet. Dabei habe ich gelernt, wie wichtig es ist, offen für Neues zu bleiben und sich kontinuierlich weiterzubilden. Wenn ich auf Fragestellungen stoße, die ich noch nicht ausreichend beantworten kann, suche ich gezielt nach Fortbildungen und Fachwissen. Herausforderungen motivieren mich, dazuzulernen und neue Lösungen zu entwickeln. Darüber hinaus habe ich die Ausbildereignungsprüfung absolviert und freue mich darauf, künftig auch junge Menschen auf ihrem beruflichen Weg begleiten zu können.*

Frage: Wie schaffen Sie den Spagat zwischen Großküchenproduktion und echter handwerklicher Kochkunst?

Nicole von der Lehr: *Moderne Technik erleichtert viele Abläufe, ersetzt aber nicht das handwerkliche Können. Entscheidend ist die Haltung, mit der man kocht. Wer Freude an Lebensmitteln hat und gerne für andere Menschen kocht, kann diese Leidenschaft auch in einer Großküche einbringen. Am Ende geht es darum, Gerichte zuzubereiten, die schmecken und bei den Menschen gut ankommen. Technik unterstützt uns*

dabei, aber die Qualität entsteht immer durch die Menschen, die dahinterstehen.

Frage: Welche Bedeutung haben regionale Zutaten und die eigene Herstellung von Speisen für Ihre tägliche Arbeit?

Nicole von der Lehr: *Regionale Lebensmittel stehen für Frische, Qualität und eine enge Verbindung zur Umgebung. Deshalb haben sie für mich einen hohen Stellenwert. Natürlich müssen wir dabei immer auch wirtschaftlich denken, aber beides lässt sich miteinander verbinden. Besonders freue ich mich über die Zusammenarbeit mit regionalen Partnern wie dem Inklusionsbetrieb Grün&Grün, der Gemüse, Salate und Kräuter für uns anbauen wird. Solche Kooperationen stärken regionale Kreisläufe und schaffen einen direkten Bezug zu den Produkten, die wir verarbeiten.*

Frage: Woran erkennen Sie persönlich, dass eine Mahlzeit wirklich gelungen ist?

Nicole von der Lehr: *Ganz einfach: Wenn die Teller leer zurückkommen und die Menschen zufrieden sind. Das ist für mich die ehrlichste Rückmeldung.*

 Autorin: Dorothee Müller

Zwischen Handwerk, Technik und Teamarbeit

Laura Hildebrand organisiert als stellvertretende Küchenleiterin Arbeitsabläufe

 Interview

Sie ist ausgebildete Köchin und erlebt den Aufbau einer Zentralküche von Beginn an. Laura Hildebrand (29) ist stellvertretende Küchenleiterin der Kulinarik Main-Kinzig und spricht im Interview über moderne Produktionsabläufe, den Wert guter Zutaten und darüber, warum Technik allein noch kein gutes Essen garantiert.

Frage: Welche Aufgaben übernehmen Sie beim Aufbau und späteren Betrieb der neuen Großküche?

Laura Hildebrand: Mein Schwerpunkt liegt in der Produktion. Darüber hinaus bin ich an der Speiseplanung beteiligt, kümmere mich um Bestellungen und arbeite eng mit dem Team an der Organisation der Abläufe. Aktuell beschäftigen wir uns außerdem intensiv mit der Inbetriebnahme der neuen Technik. Die Küche wird mit modernen Anlagen ausgestattet sein, die optimal auf unsere Arbeitsweise abgestimmt werden müssen. In dieser Aufbauphase gibt es viele Details zu organisieren, und genau das macht die Aufgabe spannend.

Frage: Was ist entscheidend, damit täglich viele Mahlzeiten in gleichbleibend hoher Qualität produziert werden können?

Laura Hildebrand: Gute Ergebnisse beginnen bei guten Zutaten. Gleichzeitig braucht es Erfahrung und Aufmerksamkeit. Lebensmittel verändern sich je nach Saison und Erntebedingungen. Deshalb reicht es nicht aus, sich allein auf Rezepte zu verlassen. Man muss probieren, abschmecken und gegebenenfalls nachjustieren.

Regionalität und Saisonalität helfen uns dabei, weil frische Produkte meist die besten Voraussetzungen für eine gleichbleibend hohe Qualität bieten.

Frage: Wie wichtig sind Teamarbeit und gute Abläufe in einer modernen Gemeinschaftsverpflegung?

Laura Hildebrand: Ohne ein funktionierendes Team geht es nicht. In einer Großküche greifen viele Arbeitsschritte ineinander. Damit alles reibungslos läuft, braucht es eine gute Kommunikation und gegenseitiges Vertrauen. Gleichzeitig müssen wir flexibel bleiben und auch auf unerwartete Situationen reagieren können. Selbst bei technischen Problemen muss sichergestellt sein, dass das Essen pünktlich und in guter Qualität ausgegeben werden kann.

Frage: Welche Möglichkeiten sehen Sie, individuelle Wünsche von Schulen, Kitas oder Seniorenheimen umzusetzen?

Laura Hildebrand: Unsere Experimentierküche bietet dafür ideale Voraussetzungen. Dort können wir neue Ideen testen und auch kleinere Mengen herstellen. Zudem setzen wir auf eine flexible Komponentenwahl. So können Einrichtungen oder Gäste beispielsweise zwischen unterschiedlichen Beilagen wählen. Das erleichtert es auch, auf Unverträglichkeiten oder besondere Ernährungsanforderungen einzugehen.



Frage: Worauf freuen Sie sich persönlich am meisten, wenn die Küche ihren Betrieb aufnimmt?

Laura Hildebrand: Besonders freue ich mich auf die Zusammenarbeit im Team und darauf, die Ergebnisse unserer gemeinsamen Arbeit zu sehen. Es ist etwas Besonderes, eine Küche von Beginn an mit aufzubauen und anschließend mitzuerleben, wie aus einem Konzept ein funktionierender Betrieb wird.

 Autorin: Dorothee Müller

„Gutes Essen ist jeden Tag Verantwortung“

Nicoletta Wiedmann bringt langjährige Erfahrung aus der Schulverpflegung mit

 Interview



Wer täglich für viele Menschen kocht, braucht Erfahrung ebenso wie Gespür für unterschiedliche Bedürfnisse. Nicoletta Wiedmann (60) kennt die Gemeinschaftsverpflegung seit mehr als 20 Jahren. Beim Aufbau der Kulinarik Main-Kinzig setzt sie auf frische Zutaten, eingespielte Abläufe und die Überzeugung, dass gutes Essen ein wichtiger Teil des Alltags ist.

Frage: Sie haben mehr als 20 Jahre für die Heinzelmännchen in der Schulverpflegung gearbeitet. Wie hilft Ihnen diese Erfahrung beim Aufbau der Großküche Kulinarik Main-Kinzig?

Nicoletta Wiedmann: In über zwei Jahrzehnten Schulverpflegung habe ich viele Entwicklungen erlebt und einen großen Erfahrungsschatz aufgebaut. Besonders wichtig war für mich immer die Frage, welche Gerichte bei Kindern und Jugendlichen gut ankommen und welche nicht. Dabei lernt man vor allem durch Beobachtung und den direkten Austausch. Jede Generation bringt neue Vorlieben und Ernährungsgewohnheiten mit. Diese Erfahrungen helfen mir heute dabei, die Bedürfnisse unterschiedlicher Zielgruppen besser einzuschätzen.

Frage: Was ist Ihr persönlicher Antrieb, an diesem neuen Projekt mitzuwirken?

Nicoletta Wiedmann: Ich freue mich, wenn gutes Essen Menschen zufrieden macht. Das gilt im privaten Bereich ge-

nauso wie im Beruf. Gemeinschaftsverpflegung bedeutet für mich weit mehr als die reine Zubereitung von Mahlzeiten. Wir versorgen Menschen jeden Tag mit Energie für Schule, Arbeit oder Freizeit. Deshalb tragen wir eine große Verantwortung. Mit frischen Zutaten, ausgewogenen Rezepten und einem engagierten Team können wir viel dazu beitragen, dass Menschen sich gut versorgt fühlen.

Frage: Welches Aufgabengebiet werden Sie in der Kulinarik Main-Kinzig übernehmen?

Nicoletta Wiedmann: Mein Schwerpunkt liegt in der Vorbereitung und Verarbeitung von Gemüse, Salaten und Rohkost. Dazu gehören viele Arbeitsschritte – vom Waschen über das Schneiden bis zur weiteren Verarbeitung. Darüber hinaus unterstütze ich überall dort, wo im laufenden Betrieb Hilfe benötigt wird. In einer Großküche ist Teamarbeit besonders wichtig, und genau das macht die Arbeit abwechslungsreich.

Autorin: Dorothee Müller



MAHLZEITSPESSART



TITELSTORY

Mehr Regionales auf dem Teller

Das Projekt „MahlzeitSpessart“ soll Lieferketten verstetigen

Cafés, ein Bistro, eine Tagesbar, Schulverpflegung und Catering: Wenn es um abwechslungsreiche Gastronomie geht, ist das BMWK gut aufgestellt. All diese Betriebe verarbeiten täglich die unterschiedlichsten Lebensmittel – immer mit dem Anspruch möglichst frisch, regional und saisonal einzukaufen. Diesen Anspruch hat sich das Projekt „MahlzeitSpessart“ zu eigen gemacht. Wichtiger Baustein dieses Projekts ist die neue Zentralküche Kulinarik Main-Kinzig des BMWK-Tochterunternehmens Heinzelmännchen Service GmbH.

Mit dem Projekt „MahlzeitSpessart“ entsteht im Main-Kinzig-Kreis ein leistungsfähiges Netzwerk, das regionale Erzeugerinnen und Erzeuger dauerhaft mit weiterverarbeitenden Betrieben verbindet. Ziel ist es, mehr Lebensmittel aus der Region auf die Teller zu bringen – und damit die heimische Landwirtschaft, kurze Lieferwege, den Umwelt- und Klimaschutz sowie die regionale Wertschöpfung zu stärken.

Kulinarik Main-Kinzig in Linsengericht-Altenhaßlau spielt bei diesem Vorhaben eine der Hauptrollen. Die neue Zentralküche wird einen möglichst hohen Anteil an regionalen Lebensmitteln verarbeiten und in die Gemeinschaftsverpflegung einbringen. Zudem wird sie in einer Experimentierküche neue regionale Spezialitäten und Produktlinien entwickeln.

„MahlzeitSpessart“ reagiert auf eine Herausforderung, die viele Regionen kennen: Zwar steigt die Nachfrage nach regional und nachhaltig erzeugten Lebensmitteln, häufig fehlen jedoch die organisatorischen und logistischen Strukturen, um diese Produkte in größerem Umfang in öffentliche Einrichtungen zu bringen. Das Projekt setzt genau hier an: Regionale Betriebe

sollen verlässliche Absatzwege erhalten, während Verbraucherinnen und Verbraucher von frischen, qualitativ hochwertigen Lebensmitteln profitieren.

Federführend für das Projekt ist der Verein SPESsARTregional, der sich seit 1995 dafür einsetzt, den hessischen Spessart als Lebens-, Wirtschafts- und Arbeitsraum zu stärken. „MahlzeitSpessart“ wird mit gut 283.000 Euro aus dem Bundesprogramm Ländliche Entwicklung und Regionale Wertschöpfung des Bundesministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat gefördert. Regionale Partner begleiten das Projekt, darunter das Amt für den ländlichen Raum des Main-Kinzig-Kreises, die Kreishandwerkerschaft Gelnhausen-Schlüchtern, der Kreisbauernverband Main-Kinzig sowie der Landschaftspflegeverband Main-Kinzig. Gemeinsam entwickeln sie ein Modell, das regionale Landwirtschaft, nachhaltige Ernährung und soziale Teilhabe miteinander verbindet und damit Impulse weit über die Region hinaus setzt.

 Autorin: Dorothee Müller

Gefördert durch:



Bundesministerium
für Landwirtschaft, Ernährung
und Heimat

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages



PFLANZENTHEKE

In diesen Regalreihen gedeihen künftig frische Lebensmittel: Vertical Farming ist zuverlässig und schont Ressourcen.

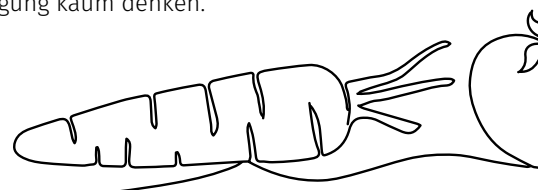
TITELSTORY

Regionaler geht's kaum: Einmal über die Straße, bitte

Inklusionsbetrieb Grün&Grün startet Vertical Farming und produziert Gemüse, Kräuter und Salate für die neue Zentralküche

Manchmal liegen gute Ideen nur wenige Meter voneinander entfernt. So wie in der Baumschulenstraße in Linsengericht-Altenhaßlau. Dort startet in den neuen Zentralküche Kulinarik Main-Kinzig ab September der reguläre Betrieb – und wird schrittweise auf eine Kapazität von 4000 Essen pro Tag hochgefahren. Direkt gegenüber baut der Inklusionsbetrieb Grün&Grün Gemüse, Kräuter und Salate an.

Die Nähe schafft neue Perspektiven, denn beide Unternehmen verbinden den Dienstleistungsgedanken mit Arbeits- und Qualifizierungsmöglichkeiten für Menschen mit Behinderungen. Hinzu kommt der Charme des gesamten Konzepts: Kulinarik Main-Kinzig setzt auf Frische und Regionalität. Grün&Grün produziert entsprechende Lebensmittel. Der kürzeste Lieferweg? Ein paar Schritte mit der Schubkarre. Frischer und regionaler lässt sich Versorgung kaum denken.



Die Erntemengen reichen natürlich bei Weitem nicht aus, um den Bedarf für bis zu 4000 Essen am Tag zu decken. Doch bei Grün und Grün entsteht gerade etwas, das neue Dimensionen eröffnet: eine Vertical-Farming-Anlage. In einem 30 Meter langen und acht Meter breiten Folientunnel stehen Regalsysteme des Bremer Herstellers Pflanzentheke. Dort wachsen Salate, Gemüse und Kräuter nicht nebeneinander auf dem Feld, sondern übereinander auf mehreren Ebenen. Die Fläche bleibt gleich, der Ertrag steigt.

Das Prinzip gilt als eine der spannendsten Entwicklungen im modernen Gemüsebau. Weil die Pflanzen gezielt über eine Nährlösung versorgt werden, benötigt das System deutlich weniger Ressourcen. Bis zu 85 Prozent Wasser und Dünger können laut Hersteller im Vergleich zum herkömmlichen Anbau eingespart werden. Gleichzeitig lassen sich verlässlich große Mengen produzieren – unabhängig von Witterungseinflüssen.

Julius Fink, neuer Betriebsleiter bei Grün&Grün, sieht das Vertical Farming als Experimentierfeld mit großem Potenzial. „Eines ist sicher: die neue Anbaumethode erfordert wiederkehrende Arbeitsschritte. Daher können Menschen mit Behinderungen hervorragend in den Prozess eingebunden werden“, erklärt er.

Die Auswahl der anbaubaren Pflanzen kann sich sehen lassen: Lollo Rosso, Endivie und weitere Salatsorten gehören ebenso dazu wie Mangold, Grünkohl und anderes Blattgemüse. Hinzu kommen zahlreiche Küchenkräuter von Basilikum über Dill bis Koriander und Schnittlauch. Der Probetrieb hat im Juli begonnen – es wird sich zeigen, wie viel Regionalität künftig direkt vor der Haustür wachsen kann.

 Autorin: Dorothee Müller



Der neue Folientunnel für das Vertical Farming ist 30 Meter lang.



ARBEITSWELT

Wo Innovation Wurzeln schlägt

Julius Fink ist neuer Betriebsleiter der Grün&Grün GmbH und spricht über das Zusammenspiel von Wirtschaftlichkeit, Nachhaltigkeit und Inklusion

 Interview



In einem Inklusionsbetrieb treffen unternehmerische Verantwortung, gesellschaftliche Herausforderungen und der Anspruch zusammen, Menschen mit sehr unterschiedlichen Voraussetzungen eine verlässliche berufliche Perspektive zu eröffnen. Mit Julius Fink (32) übernimmt ein Landschaftsarchitekt und gelernter Landschaftsgärtner die Betriebsleitung der Grün & Grün GmbH, der beide Welten kennt. Im Gespräch erläutert er, weshalb wirtschaftlicher Erfolg und soziale Verantwortung für ihn untrennbar zusammengehören, warum regionale Wertschöpfung künftig an Bedeutung gewinnt und weshalb ein modernes Sozialunternehmen gerade dann stark ist, wenn es den Mut hat, neue Wege zu gehen.

Frage: Herr Fink, Sie übernehmen die Leitung eines Inklusionsbetriebs, in dem Menschen mit und ohne Behinderung gemeinsam arbeiten. Welche Akzente möchten Sie in Ihrer neuen Rolle setzen?

Julius Fink: Ich habe mir vorgenommen, den Betrieb zunächst gut kennenzulernen und anschließend seine Stärken gezielt weiterzuentwickeln. Wirtschaftlicher Erfolg ist dabei ebenso wichtig wie unsere soziale Verantwortung. Unser Ziel ist es, dass Menschen mit und ohne Behinderung erfolgreich miteinander arbeiten und voneinander lernen. Daraus können aus meiner Sicht viele positive Entwicklungen entstehen.

Eine besondere Stärke unseres Inklusionsbetriebs ist, dass wir unseren sozialen Auftrag mit innovativen Ideen verbinden. Wir blicken mutig nach vorn und sind offen für neue Wege. Das BMWK als Mutterunternehmen steht für große Innovationskraft – das zeigt sich in vielen Projekten und Initiativen. Grün&Grün soll auch künftig Teil dieser Dynamik bleiben.

Frage: Die Grün&Grün GmbH verbindet soziale Verantwortung mit professioneller Garten- und Landschaftspflege für Kommunen, Betriebe und Unternehmen. Wie gelingt es, den Kundenansprüchen gerecht zu werden und gleichzeitig die Mitarbeitenden gut zu begleiten?

Julius Fink: Das beginnt mit einer guten Schulung der Mitarbeitenden und der Bereitschaft unserer Teamleitungen, sich auf die Menschen einzulassen. Es geht darum, die individuellen Stärken jedes Einzelnen zu erkennen und gezielt einzusetzen. Menschen, die die passende Aufgabe übernehmen, können beeindruckende Leistungen erbringen. Wenn jeder das Gleiche könnte, wären wir sehr einseitig aufgestellt. Deshalb ist es wichtig, Talente zu entdecken, zu fördern und so miteinander zu kombinieren, dass die anstehenden Aufgaben zuverlässig und zur Zufriedenheit unserer Kunden erledigt werden. Ich bin überzeugt, dass wir uns als Team hervorragend ergänzen. Voraussetzung dafür sind eine verständliche Kommunikation, passgenaue Qualifizierungsangebote und eine ausgeprägte Feedbackkultur.

Frage: Neben der Landschaftspflege produziert Ihr Unternehmen Gemüse, Salate und Kräuter auf eigenen Flächen. Welche Bedeutung hat die regionale Lebensmittelproduktion für die Zukunft des Betriebs und für die Menschen, die hier arbeiten?

Julius Fink: Dieses Aufgabenfeld ist für uns von großer Bedeutung. Themen wie Klimaschutz und Ressourcenschonung beschäftigen uns alle. Deshalb stellt sich auch für uns die Frage, wie wir verantwortungsvoll mit den Ressourcen umgehen, die uns zur Verfügung stehen. Für unsere Mitarbeitenden hat der An-



bau von Gemüse, Salaten und Kräutern einen besonderen Wert. Sie begleiten den gesamten Entstehungsprozess – vom Samenkorn oder der Jungpflanze bis zur Ernte. Dadurch entsteht ein unmittelbares Verständnis dafür, wie Lebensmittel wachsen, und zugleich ein hohes Maß an Verantwortung für die Pflege und das Gedeihen der Pflanzen.

Hinzu kommt, dass diese Arbeit sehr erfüllend ist. Die Ergebnisse sind sichtbar und greifbar. Unsere Mitarbeitenden können am Ende des Tages sehen, was sie geschaffen haben – und genau dieses Erfolgserlebnis stärkt die Motivation und die Identifikation mit ihrer Arbeit.

Frage: Mit dem Einstieg ins Vertical Farming beschreitet die Grün & Grün GmbH neue Wege. Was hat Sie an dieser Technologie überzeugt und welche Chancen sehen Sie darin für Nachhaltigkeit, regionale Versorgung und Beschäftigung?

Julius Fink: Das Vertical Farming ist eine Technologie, die mich sehr beeindruckt. Sie arbeitet äußerst ressourcenschonend, ist weitgehend unabhängig von Witterungseinflüssen und bietet ein enormes Potenzial, Wasser einzusparen. Für mich ist das eine Innovation, die begeistert.

Gleichzeitig eröffnet das System auch große Chancen für unsere Mitarbeitenden. Die Arbeitsabläufe sind klar strukturiert und gut planbar. Dadurch können sich Menschen leicht in die einzelnen Tätigkeiten einarbeiten und wiederkehrende Arbeitsschritte sicher ausführen. Gerade in der Zusammenarbeit mit Menschen mit Behinderungen ist diese Planbarkeit ein großer Vorteil, weil sich komplexe Prozesse in überschaubare, wiederkehrende Abschnitte gliedern lassen.

Zugleich bietet das Vertical Farming die Möglichkeit, regionale Lebensmittel zuverlässig zu erzeugen und direkt zu vermarkten. Das schont Ressourcen, vermeidet lange Transportwege und sorgt für frische, hochwertige Produkte. Oder anders gesagt: Wir können unser frisches Gemüse, unsere Salate und Kräuter quasi mit der Schubkarre zum Nachbarn bringen.

Frage: Ein besonderes Merkmal von Grün&Grün ist die regionale Wildstaudenzucht. Warum sind heimische Wildpflanzen für Biodiversität und Klimaanpassung so wichtig und wie möchten Sie diesen Bereich weiterentwickeln?

Julius Fink: Ich habe mich beruflich sehr intensiv mit heimischen Wildstauden beschäftigt. Sie spielen eine wichtige Rolle bei der Klimaanpassung und stärken die Klimaresilienz unserer Landschaften. Gleichzeitig sind sie als Nahrungsquelle für heimische Insekten unverzichtbar, denn unsere Tierwelt ist auf diese Pflanzenarten angewiesen und über viele Jahre an sie angepasst.

Wir ziehen unsere Wildstauden aus zertifiziertem Saatgut, das bereits an die regionalen Klimabedingungen angepasst ist. Unser Ziel ist es, zukunfts-fähige Pflanzengesellschaften zu entwickeln, die auch mit den Folgen des Klimawandels gut zurechtkommen. Die Weitergabe dieses Wissens ist für uns ein wichtiger Beitrag zum Natur- und Klimaschutz. Deshalb engagieren wir uns auch in Fachverbänden und Netzwerken, um den Austausch mit anderen Akteuren zu fördern und gemeinsam nachhaltige Lösungen weiterzuentwickeln.

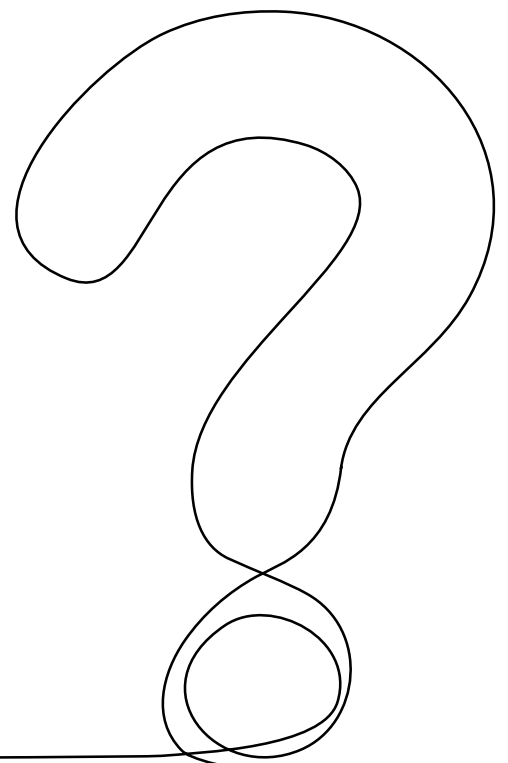
Derzeit kultivieren wir rund 100 verschiedene Wildstaudenarten und beraten unsere Kundinnen und Kunden bei der Bepflanzung von privaten und öffentlichen Flächen.

Frage: Wenn Sie in fünf Jahren auf Ihre erste Zeit als Betriebsleiter zurückblicken, woran würden Sie erkennen, dass sich die Grün & Grün GmbH erfolgreich weiterentwickelt hat?

Julius Fink: Das ist keine einfache Frage. Für mich wäre ein Erfolg, wenn wir wirtschaftlich so gut aufgestellt sind, dass wir mit Zuversicht in die Zukunft blicken können. Gleichzeitig ist es mir wichtig, unseren Mitarbeitenden Perspektiven zu eröffnen, damit sie ein aktives und möglichst selbstbestimmtes Arbeitsleben führen können.

Wenn es uns gelingt, wirtschaftlichen Erfolg, Nachhaltigkeit und Innovation mit unserem sozialen Auftrag zu verbinden, dann haben wir viel erreicht. Genau dieses Zusammenspiel möchte ich gemeinsam mit dem Team weiterentwickeln. Dann würde ich nach fünf Jahren sagen: Wir sind auf dem richtigen Weg.

 Autorin: Dorothee Müller





Die Bergwinkel-Werkstätten in Schlüchtern bieten spannende berufliche Perspektiven in der Holzverarbeitung.

ARBEITSWELT

Mehr als Hobel und Holz

Die Bergwinkel-Werkstätten in Schlüchtern verbinden Handwerk mit Perspektiven

Bienenbeuten, Stadtmöbel, Schalungskonstruktionen: In der Schreinerei der Bergwinkel-Werkstätten für Menschen mit Behinderungen entstehen Produkte, die bundesweit gefragt sind. Dabei verbindet das Team traditionelles Schreinerhandwerk mit moderner Fertigungstechnik und entwickelt sein Angebot kontinuierlich weiter. Neue Maschinen, neue Produkte und neue Aufträge sorgen dafür, dass die Arbeit abwechslungsreich bleibt. Ein Blick hinter die Kulissen zeigt, wie sich die Werkstatt entwickelt hat – und warum sie für neue Mitarbeitende spannende Perspektiven bietet.

Seit der Jahrtausendwende ist die Schreinerei am heutigen Standort in Schlüchtern zuhause; ein Ort, an dem schon davor mit Holz gearbeitet wurde. Anfangs entstanden unter anderem Saunamöbel, doch schon früh entwickelte sich ein Bereich, der die Werkstatt bis heute prägt: Produkte für den Imkereibedarf. Damit hat sich die Bergwinkel-Schreinerei über die Jahre deutschlandweit einen Namen gemacht. Auf der Fachmesse „Eurobee“ in Friedrichshafen ist sie seit vielen Jahren mit einem eigenen Stand vertreten. „Viele Produktideen entstehen dabei direkt aus der Praxis“, erzählt Teamleiter und Schreinermeister Jürgen Hörnis. „Imker schildern uns ihre Herausforderungen und wir entwickeln gemeinsam mit ihnen passende Lösungen. So ist beispielsweise ein spezielles Gitter entstanden, das vor dem Bienenstock die Asiatische Hornisse davon abhalten soll, Bienen direkt am Flugloch zu fangen.“

Neue Produkte für neue Märkte

Der Imkereibedarf bildet weiterhin das wichtigste Geschäftsfeld der Schreinerei. Gleichzeitig entwickelt sich der Betrieb kontinuierlich weiter und erschließt neue Aufträge. So fertigt das Team beispielsweise Holzzuschnitte für einen Fertighaushersteller. Aus einer Anfrage der Stadt Hanau entstand eine ganz neue Produktlinie: die robusten Bergwinkel-Stadtmöbel, die Sitzgelegenheiten mit Hochbeeten kombinieren. „Die Möbel wurden entworfen, erstellt und für gut befunden – danach haben wir sie in unser Portfolio aufgenommen“, berichtet Jürgen Hörnis.

Die Weiterentwicklung war auch wirtschaftlich notwendig. Nachdem der Umsatz im Imkereibereich zeitweise rückläufig war, suchte die Schreinerei gezielt nach weiteren Einsatzmöglichkeiten für ihre Produktionskapazitäten. „Inzwischen deutet vieles darauf hin, dass sich der Markt für den Imkereibedarf wieder stabilisiert. Dennoch bleibt es wichtig, das Angebot stetig weiterzuentwickeln“, betont Hörnis.

Moderne Technik eröffnet neue Möglichkeiten

Ein entscheidender Schritt in diese Richtung war die Anschaffung eines CNC-Bearbeitungszentrums. Die computergesteuerte Fräse ermöglicht Arbeiten, die mit herkömmlichen Maschinen kaum oder gar nicht umsetzbar wären.

Ob geschwungene Rundbögen für eine Kirchentreppe, die Stadtmöbel für Hanau oder komplexe Schalungskonstruktionen für Bauprojekte: Mit der neuen Technik lassen sich heute auch anspruchsvolle Formen präzise herstellen. Für die Mitarbeitenden bedeutet das, sich in neue Lernfelder wagen zu können. Während die Programme von Fachkräften erstellt werden, übernehmen die Beschäftigten das Einrichten der Werkstücke, das Bedienen der Maschine und die einzelnen Arbeitsschritte im Produktionsprozess. „Mit der CNC-Fräse bleiben wir auch in Zukunft konkurrenzfähig“, ist sich Teamleiter Hörnis sicher.

Ein Arbeitsplatz mit sichtbaren Ergebnissen

32 Mitarbeitende arbeiten heute in der Schreinerei, begleitet von drei Gruppenleitern. Der Arbeitstag beginnt jeden Morgen gemeinsam mit einer kurzen Besprechung. Danach geht es an die jeweiligen Arbeitsplätze, stets mit dem inzwischen schon traditionellen Gruß: „Viel Spaß bei der Arbeit!“

Einer der erfahrensten Mitarbeitenden ist Markus Ottlik. Seit rund 20 Jahren arbeitet er in der Schreinerei und ist Gruppensprecher. Sein Arbeitsplatz befindet sich an der Schleifmaschine. Dort prüft er die fertigen Werkstücke, stellt Maschinen eigenständig ein und unterstützt neue Kolleginnen und Kol-



Mobile Gärten in Hanau: Die Bergwinkel-Werkstätten haben die Hochbeete geliefert.
Foto: Sonja Schwarz



So lassen sich auch auf kleinem Raum grüne Oasen schaffen.

Foto: Sonja Schwarz



Fertigung mit moderner Technik.

legen bei der Einarbeitung. „Gerade von Mitarbeitenden zu Mitarbeitenden lassen sich viele Arbeitsschritte besonders gut vermitteln“, erklärt er. Besonders schätzt er, dass am Ende des Tages sichtbar ist, was entstanden ist. „Arbeit muss Spaß machen. Wir machen tolle Sachen, vor allem für Bienen und mit den Vogelhäuschen-Bausets auch für Vögel.“

Anders als viele andere Werkstätten

Was die Schreinerei besonders macht, ist die Nähe zum allgemeinen Arbeitsmarkt. Große Holzbearbeitungsmaschinen, technische Abläufe und hochwertige Produkte sorgen für ein Arbeitsumfeld, das klassischen Schreinereibetrieben entspricht. „Hinzu kommt, dass die Arbeit an Maschinen in Werkstätten für Menschen mit Behinderungen je nach Arbeitsbereich unterschiedlich verbreitet ist; in vielen Fällen stehen jedoch manuelle Tätigkeiten im Vordergrund“, stellt Eric Jones fest, der seit 2023 Leiter der Bergwinkel-Werkstatt ist.

Gleichzeitig bietet der Werkstoff Holz eine enorme Vielfalt. Jones erläutert: „Viele Tätigkeiten wechseln sich ab und durch Weiterqualifizierungen können Mitarbeitende zusätzliche Aufgaben übernehmen und sich weiterentwickeln. Dazu gehören zum Beispiel der Staplerschein oder die Mitarbeit bei der Auslieferung der Produkte, die etwas ganz anderes sind als die Handmontage in der Werkstatt.“

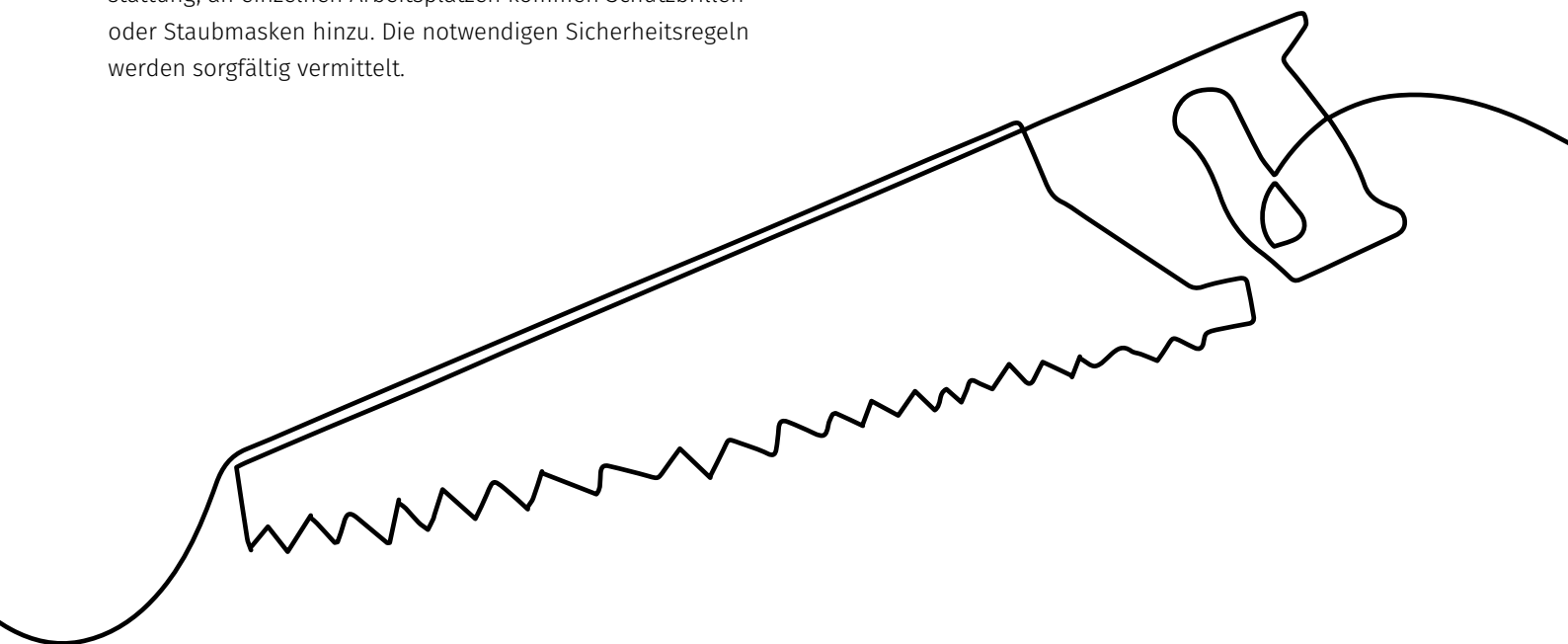
Natürlich spielt auch die Arbeitssicherheit eine zentrale Rolle. Sicherheitsschuhe und Gehörschutz gehören zur Grundausstattung, an einzelnen Arbeitsplätzen kommen Schutzbrillen oder Staubmasken hinzu. Die notwendigen Sicherheitsregeln werden sorgfältig vermittelt.

Einfach mal reinschnuppern

Die Schreinerei sucht aktuell neue Mitarbeitende. „Wer sich für handwerkliches Arbeiten interessiert, kann die Werkstatt ganz unverbindlich kennenlernen – sei es bei einem Schnuppertag, einem Praktikum oder einem längeren Einsatz“, erklärt Eric Jones. „Neue Kolleginnen und Kollegen können beispielsweise über den Berufsbildungsbereich kommen oder aus anderen Werkstätten zu uns wechseln. Auch Quereinsteigerinnen und Quereinsteiger sind willkommen. Und der Wohnort spielt dabei keine Rolle; es gibt immer Lösungen, zur Werkstatt zu kommen – ob mit öffentlichen Verkehrsmitteln oder einem Fahrdienst.“

Wer Freude am Werkstoff Holz hat, gerne mit Maschinen arbeitet und am Ende des Tages sehen möchte, was mit den eigenen Händen entstanden ist, findet in der Bergwinkel-Schreinerei einen Arbeitsplatz mit besonderen Möglichkeiten – und vielleicht genau die neue Herausforderung, nach der er oder sie gesucht hat.

 Autorin: Susanne Breimer





Gute Stimmung beim Tortenanschnitt (von links): Gelnhausens Bürgermeister Christian Litzinger, Theologische Vorständin Clarissa Graz, BMWK-Geschäftsführerin Mareike Meister und Andrea Behrens, Geschäftsführerin der Pflegeeinrichtungen Schloss Meerholz.

ARBEITSWELT

Wo sich Teilhabe und Genuss vereinen

Bistro im Schloss Meerholz eröffnet / Arbeitsplätze für Menschen mit Behinderung

Es gibt Projekte, die weit mehr sind als ein Bauvorhaben. Das neue Bistro im Schloss Meerholz ist eines davon. Was vor einiger Zeit als Idee in einer Zukunftswerkstatt entstanden war, ist nun Wirklichkeit geworden: In den historischen Gewölberäumen seitlich des zentralen Eingangstors hat das BMWK in Zusammenarbeit mit dem Team der Pflegeeinrichtungen Schloss Meerholz ein Lokal eröffnet, das Genuss, Begegnung und die gemeinsame Arbeit von Menschen mit und ohne Behinderung verbindet.

„Der Ursprung dieses Traums liegt schon eine ganze Weile zurück und wir mussten manche Hürde nehmen“, sagte Andrea Behrens, Geschäftsführerin der Pflegeeinrichtungen Schloss Meerholz, bei der Begrüßung der Gäste. Umso größer sei ihre Freude, dass einige Mitglieder der einstigen Zukunftswerkstatt die Eröffnung nun miterleben konnten.





Auch Clarissa Graz, Theologische Vorständin des Evangelischen Vereins für Innere Mission Frankfurt, machte deutlich, welche Bedeutung das neue Bistro für den Standort hat. „Wir sind unendlich froh und dankbar, dass wir mit dem BMWK als Betreiber genau den richtigen Partner gefunden haben. Sie füllen diesen Traum ab heute mit echtem Leben, mit Herzlichkeit und mit spürbarer Begeisterung. Und so wird dieses Schlosscafé zu einem gelebten Statement für Inklusion und Teilhabe.“

Gerade die Gastronomie biete ideale Möglichkeiten, Arbeits- und Qualifizierungsangebote zu eröffnen, betonte BMWK-Geschäftsführerin Mareike Meister. „Von Anfang an haben wir uns gegenseitig inspiriert und gemeinsam daran gearbeitet, neue Teilhabemöglichkeiten für Menschen mit Behinderungen zu schaffen“, sagte sie mit Blick auf die gelungene Kooperation. Die Mitarbeitenden seien auf diese Weise ganz selbstverständlich wirksamer und aktiver Teil des öffentlichen Lebens. Unter dem Dach der Marke Lili Catering betreibe das BMWK mittlerweile vier Cafés zwischen Hanau und Schlüchtern sowie die Kantine in der Agentur für Arbeit der Grimm-Stadt.

Viele Beteiligte haben daran mitgearbeitet, dass aus einem Traum nun ein einladender Ort geworden ist. Die Rednerinnen würdigten den Einsatz der Bauverantwortlichen sowie der Handwerkerinnen und Handwerker, durch den die historischen Gewölberäume behutsam in ein modernes Café verwandelt wurden. Ein Dank ging auch an das Gastro-Team unter Leitung von Benjamin Ming, das die Gäste künftig umsorgen wird.

Das Ergebnis kann sich sehen lassen: Das Bistro empfängt seine Gäste in zwei miteinander verbundenen Räumen. Mauvefarbene Sitzpolster, modernes Mobiliar und eine Theke mit farbenfroher Rückwand setzen bewusst einen zeitgemäßen Kontrast zu den historischen Mauern. So entsteht eine Atmosphäre, die gleichermaßen gemütlich und stilvoll wirkt.

Auch Gelnhausens Bürgermeister Christian Litzinger hob die Bedeutung des Schlosses für die Region hervor. Schloss Meerholz sei ein Kleinod und ein Ort, der mit seinen Veranstaltungen Menschen unterschiedlichster Hintergründe zusammenbringe. Diese Vielfalt sei ein Gewinn für die gesamte Stadtgesellschaft.

Einen besonderen Akzent setzte Pfarrerin Katharina Ufholz, die als Seelsorgerin in Schloss Meerholz tätig ist. Sie überreichte einen Haussegens in Form eines kleinen Holzhäuschens, das künftig seinen Platz im neuen Bistro finden wird. Wie gut Genuss und Gemeinschaft zusammenpassen, zeigte sich schließlich beim gemeinsamen Anschnitt einer Himbeertorte. Bürgermeister Christian Litzinger, Mareike Meister, Andrea Behrens und Clarissa Graz eröffneten das Bistro im Schloss damit ganz offiziell und verteilten die Torte an die Gäste.

Künftig werden im neuen Lokal von Mittwoch bis Sonntag, jeweils von 9 bis 17 Uhr, Frühstück, Mittagessen sowie Kaffee und Kuchen angeboten.

Überdies gibt es eine kleine Auswahl an Produkten aus dem BMWK, die sich als Geschenke oder für persönliche Verwönmomente eignen. Zu finden sind Porzellantassen mit Kunstmotiven, frische Bio-Eier, Gebäck sowie handgerösteter Kaffee – als eigens kreierte „Schlossmischung“.

Das Café bietet 22 Sitzplätze im Innenbereich. In den Sommermonaten lädt darüber hinaus der malerische Innenhof des Schlosses dazu ein, bei einer Tasse Kaffee oder einem Stück Kuchen zu verweilen. „Das neue Bistro ist mehr als ein gastronomischer Treffpunkt: Es ist ein Ort der Begegnung – und ein sichtbares Zeichen dafür, wie Inklusion mitten in der Gesellschaft gelingen kann“, so Clarissa Graz.

 Autorin: Dorothee Müller



Idyllisch gelegen: Eine Luftaufnahme des Hofguts Marjoß noch vor dem Bau der neuen Mensa im Jahr 2020/21.

ARBEITSWELT

50 Jahre Hofgut Marjoß: Teilhabe und ökologisches Bewusstsein

Pioniergeist im Spessart: Ein Konzept, das die Einbindung von Menschen mit Behinderung in die Arbeitswelt und nachhaltiges Wirtschaften verknüpft

Frische Landluft, das Summen von Bienen und das zufriedene Grunzen von Schwäbisch-Hällischen Landschweinen – wer das Hofgut Marjoß besucht, spürt sofort die besondere Atmosphäre dieses Ortes. Der Bioland-Betrieb in Marjoß ist ein lebendiges Stück Zeitgeschichte des BMWK und ein Beispiel für gelungene Teilhabe und ökologische Nachhaltigkeit.

Wie alles begann: In einer Vorstandssitzung der Lebenshilfe Schlüchtern äußerte Dr. Rudolf Pabst, einer der Gründer der Lebenshilfe Schlüchtern, die Idee, neben der Werkstatt für behinderte Menschen (WfbM) auch in einem landwirtschaftlichen Betrieb Arbeitsplätze für Menschen mit Behinderung zu schaffen und fand sofort die Unterstützung des damaligen Landrats Heinrich Kreß. Und so wurde im Jahr 1976 – bereits zwei Jahre nach der Gründung des Behinderten-Werk Main-Kinzig e.V. – das Hofgut im Spessart gekauft. Eine mutige und zukunftsweisende Idee: Menschen mit psychischen und physischen Beeinträchtigungen sollten nicht nur – wie es zu dieser



Ein Bild aus vergangenen Tagen: Ackerbau mit Pferd und Pflug.



Kartoffelernte früher: Viele Hände waren notwendig, um die Knollen einzubringen. Heute ist Landwirtschaft auch ein wichtiges Lernfeld für den Nachwuchs.



Zeit noch häufig der Fall war – betreut werden, sondern einen echten, sinnstiftenden Arbeitsplatz in der Natur erhalten. Aus den Barackenhöfen in Marjoß entstand so Schritt für Schritt ein strukturierter Betrieb, der Barrieren im Kopf und auf dem Feld abbaut.

Ein weiterer Meilenstein folgte im Jahr 1999. Lange bevor „Bio“ Trend wurde, stellte das Hofgut Marjoß den Betrieb auf die strengen Richtlinien des Bioland-Verbandes um. Die Philosophie dahinter: Respekt vor der Natur, artgerechte Tierhaltung und geschlossene Kreisläufe.

Im Lauf der Jahrzehnte hat sich das landwirtschaftliche Anwesen zu einem Betrieb mit rund 110 Hektar Fläche entwickelt, der rund 50 Menschen mit Behinderungen Teilhabe am Arbeitsleben ermöglicht.

„Die Arbeit mit den Tieren gibt mir unheimlich viel Ruhe“, erzählt ein Mitarbeiter, der sich am liebsten um die mobilen Hühnerställe kümmert. „Man sieht jeden Tag sofort, was man geschafft hat. Das macht mich stolz.“

Ob Angus-Rinder, Freiland-Gänse oder die Zweinutzungshühner (bei denen nicht nur die Hennen Eier legen, sondern auch die Hähne aufgezogen werden – siehe Info-Kasten), das Tierwohl steht immer an erster Stelle.

Auch für die Menschen in der Region hat sich das Hofgut immer weiter geöffnet. Ein sichtbares Zeichen dieses Wandels ist das im Jahr 2021 eingeweihte Naturerlebnis-Zentrum sowie die moderne Mensa. Inmitten urwüchsiger Natur wurde ein einzigartiger Lern- und Erlebnisraum geschaffen. Für Schulklassen, Familien, Vereine und sonstige Gruppen werden Workshops angeboten, zum Beispiel Wissenswertes zu Huhn und Ei und wie Nudeln daraus werden oder

zum Biber und seiner Burg. Hier wird Ökologie anfassbar. Das Blauhaus, der inklusive Bildungs-Campus des BMWK, hat die Schulungsreihe „Bauernhof-Begleiter:in“ entwickelt, die die Teilnehmer:innen im Bereich Tierkunde und Pflanzenkunde spezialisiert. Neben der Fachlichkeit lernen die Teilnehmer:innen in unterschiedlichen Lernsettings unter anderem, wie sie sich souverän und sicher im Umgang mit Besucher:innen und Gruppen präsentieren. Mit diesem Tätigkeitsfeld wurde das Arbeitsangebot auf dem Hofgut Marjoß für Menschen mit Behinderung erweitert. Führungen zu bestimmten Themen gehören ebenso zum Konzept, wie die Mitwirkung an Veranstaltungen mit speziellen Themenschwerpunkten, wie beispielsweise der Hoftag oder die Workshops „Mitmachen – Natur erleben“. So haben seit 2019 bereits elf Hofgut-Mitarbeitende die Qualifizierung abgeschlossen. Ergänzend schult das Blauhaus-Team die ausgebildeten Bauernhof-Begleiter:innen vor allem nach und festigt bei ihnen erworbenes Wissen.

 Autorin: Martina Bender

Naturerlebnis-Zentrum

- **Veranstaltungsangebot:** Das Team vom inklusiven Bildungscampus Blauhaus hat ein Angebot konzipiert, das sich an Kinder und Erwachsene richtet.
- **Große Themenvielfalt:** Vom Leben auf dem Bauernhof über Bio-Lebensmittel-Herstellung bis hin zu Ökologie und Umweltschutz.
- **Mitglied im Projekt „Lernfeld-Landwirtschaft“:** Der Main-Kinzig-Kreis bietet Kita- und Schulkindern die Möglichkeit, die Bildungsmöglichkeiten zu nutzen, die ein Bauernhof bietet, der auf ökologische Weise wirtschaftet.



Zweinutzungs-Hühner

- **Rettung der Brüder:** Bei herkömmlichen Rassen werden die männlichen Küken oft aussortiert, weil sie keine Eier legen und kaum Fleisch ansetzen. Bei Zweinutzungsrasen legen die Hennen Eier, während die Hähne zwar langsamer wachsen, aber hochwertiges Fleisch ansetzen.
- **Grüne Wiese im Abo:** Durch die mobilen Hühnerställe zieht die Hühnerschar regelmäßig auf frische Weidestücke um. Das schont den Boden und sorgt stets für frisches Grünfutter.
- **Hofgut-Miethuhn:** Unterstützer aus der Region können eine Patenschaft für ein Huhn übernehmen und erhalten im Gegenzug regelmäßig frische Bioland-Eier direkt aus dem Spessart.

Bioland auf dem Hofgut Marjoß

- **Natürlicher Kreislauf:** Der Mist der Tiere dient als wertvoller Dünger für die Felder, auf denen wiederum das Futter für das nächste Jahr wächst.
- **Keine Chemie:** Chemisch-synthetische Pestizide und leicht lösliche Mineraldünger sind strengstens verboten. Unkraut wird mechanisch bekämpft.
- **Artgerechte Tierhaltung:** Jedes Tier hat deutlich mehr Platz im Stall, Stroheinstreu und verpflichtenden Zugang zu Weiden oder Freigelände.
- **Fokus Tierwohl:** Die Fütterung erfolgt ausschließlich mit ökologisch erzeugten Futtermitteln, bevorzugt aus eigenem Anbau.



ARBEITSWELT

Mit Bauernhof-Begleiter:innen durchs Hofgut Marjoß

Mitarbeitende mit Behinderung informieren Gäste über Abläufe im landwirtschaftlichen Betrieb

Auf dem Hofgut Marjoß bei Steinau an der Straße können sich Menschen mit Behinderung als Bauernhof-Begleiterin beziehungsweise Bauernhof-Begleiter qualifizieren. Diese Schulungsreihe entwickelte das Blauhaus, der inklusive Bildungs-Campus des BWMK. Sie besteht aktuell aus bis zu zehn Modulen, die die Teilnehmenden auf den Gebieten Tier- und Pflanzenkunde sowie Kommunikation weiterbilden. Nach Abschluss der Schulung können sie, angepasst an ihre persönlichen Fähigkeiten, Kinder und Erwachsene über das Hofgut führen und ihnen erklären, wie der Betrieb funktioniert.

Eine der Bauernhofbegleitenden ist Martina K. Sie arbeitet seit 2011 auf dem Hofgut und ist Expertin für Pferde, Ponys und Esel. Wie acht weitere Hofgut-Mitarbeitende hat sie die Qualifizierung „Bauernhof-Begleiter:in“ erfolgreich abgeschlossen. Sie kann damit bei Führungen über das Hofgut Besucher:innen interessantes und praktisches Wissen aus ihrem Arbeitsumfeld näherbringen oder auch aktiv an Veranstaltungen mit speziellen Themenschwerpunkten mitwirken, zum Beispiel beim Hoftag oder bei den inklusiven Workshops „Mitmachen – Natur erleben“.

„Mir liegt die Arbeit mit Tieren schon immer sehr am Herzen und ich bin gerne auf dem Land und an der frischen Luft, ganz egal, bei welchem Wetter. Am besten gefällt es mir bei den Pferden. Aber ich mag es auch sehr, die unterschiedlichen Gruppen über den Hof zu führen. Ich lerne viele Menschen kennen; jeder Tag ist anders und total abwechslungsreich“, berichtet Martina K. über ihre Arbeit.

Umfangreiche Ausbildung

Während der Schulung bekommen die Teilnehmenden zum einen Inhalte vermittelt, die sich an den einzelnen Bereichen des Hofguts orientieren. Im Modul „Rind“ lernen sie zum Beispiel die Besonderheiten von Kuh, Kalb und Rind und die

Unterschiede zwischen Mutterkuh- und Milchkuhhaltung kennen. Im Modul „Schwein“ steht unter anderem Tierkunde auf dem Programm: von der Ferkellieferung bis zur Abholung durch den Schlachter. Und das Modul „Umgang und Kommunikation mit Besucher:innen“ ist bei den angehenden Bauernhofbegleiter:innen besonders gefragt. Was tue ich, wenn ich eine Frage nicht beantworten kann? Wie reagiere ich, wenn Besucher:innen in geschützte Bereiche gehen möchten? Gibt es einen Unterschied in der Kommunikation mit Kindern und älteren Besucher:innen? – Fragen, die Bauernhofbegleiter:innen mit Hilfe einer Reihe praxisnaher Übungen, Tipps und Tricks gemeinsam bearbeiten.

Die Bauernhofbegleitenden sind immer zu zweit unterwegs, in der vergangenen Saison hatten sie zehn Einsätze. Bei ihren Führungen bringen sie den Gästen vor allem die Tiere des Bauernhofs näher: Hühner, Pferde, Esel und Schweine. Hinzu kommen Führungen zu ausgewählten Themen, zum Beispiel zur Herstellung von Apfelsaft oder Wissenswertes rund um Weiden.

Mit dem Tätigkeitsfeld „Bauernhof-Begleiter:innen“ hat das BWMK das Arbeitsangebot auf dem Hofgut Marjoß für Menschen mit Behinderung erweitert. Die erste Qualifizierungsrunde fand 2019 statt, Corona führte dann zu einer Kurspause. Dieses Jahr ist bereits eine zweite Runde gestartet, ergänzend schult das Blauhaus-Team die ausgebildeten Bauernhof-Begleiter:innen vor allem nach und festigt bei ihnen erworbenes Wissen.

Unterschiedlichste Besuchergruppen

„Das Angebot der Führungen richtet sich an verschiedene Zielgruppen“, erklärt Nadja Schulz, Bildungskoordinatorin im Blauhaus. „Aus internen Reihen kommen zum Beispiel im Zuge der sogenannten Startertage junge Menschen, die ihre

Ausbildung im BWMK beginnen. Auch Einrichtungen für Kinder des BWMK machen gern Ausflüge zum Hofgut und lassen sich von den Bauernhofbegleitenden ihre ‚Welt‘ erklären.“ Externe Gäste sind beispielsweise Schulen aus dem Main-Kinzig-Kreis, die Marjoß im Zuge des inklusiven Bildungsangebots „Mitmachen – Natur erleben“ besuchen – denn das Hofgut ist Teil des Kreis-Projekts „Lernfeld Landwirtschaft“: Bildung auf dem Bauernhof“. Zusätzlich lädt zum Beispiel der Workshop „Vom Huhn zur Nudel“ dazu ein, mit Eiern des Hofguts Nudeln selbst herzustellen. Auch Ferienspielanbieter aus dem Main-Kinzig-Kreis fragen das Hofgut regelmäßig als Ziel für Tagesausflüge an.

Aktuell laufen Gespräche mit der Stadt Steinau, die Besuche des Hofguts in ihre Ferienspiele aufnehmen will. Ebenfalls willkommen: Betriebsausflügler. So war die Lebenshilfe gGmbH auf dem Hofgut zu Gast. „Die Führungen über den Hof machen sichtbar, wie Miteinander in der Arbeits- und Lebenswelt funktionieren kann und geben Beispiel für eine inklusive Gesellschaft“, stellt Schulz fest.

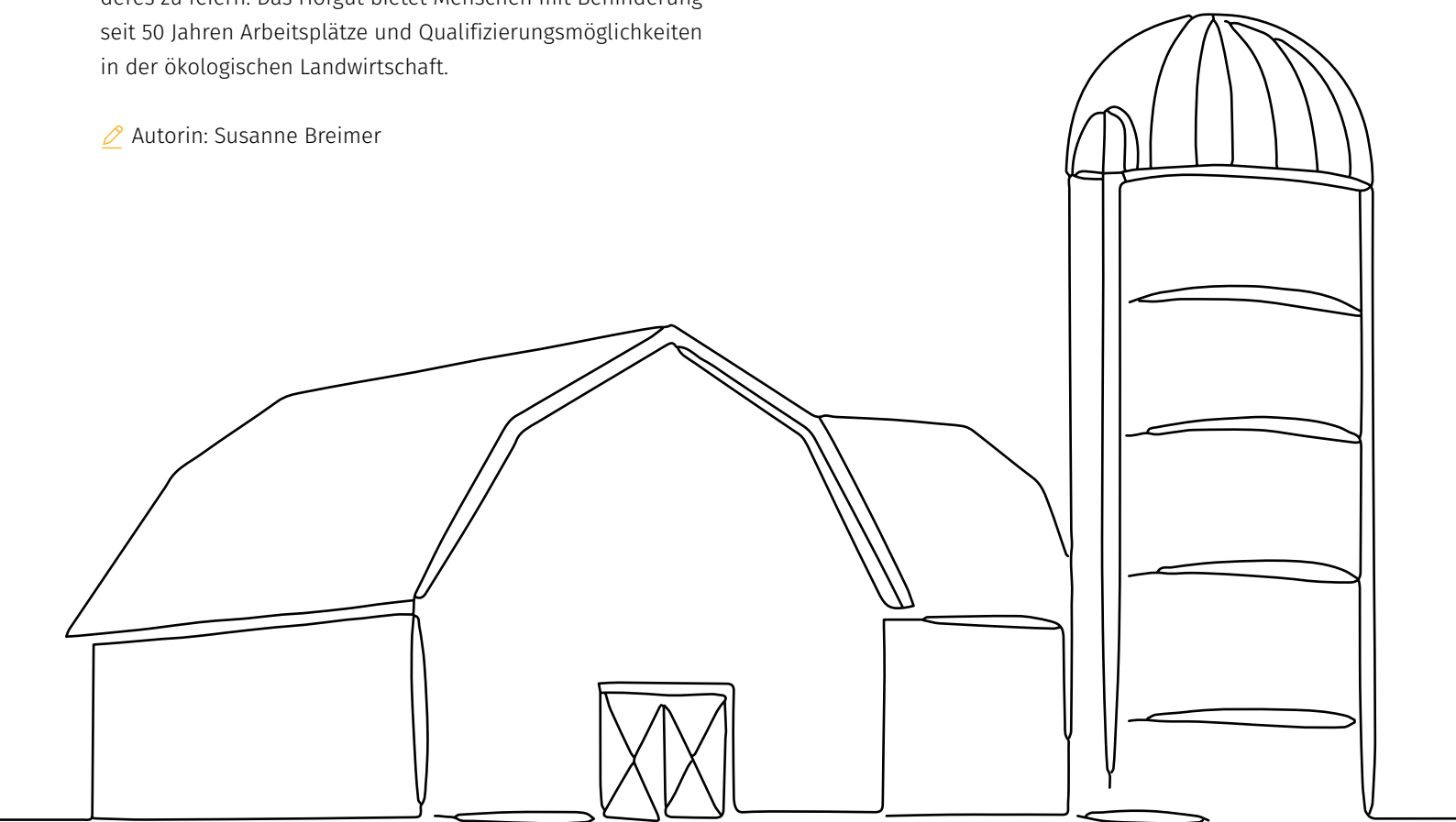
Hofgut Marjoß: Seit 1976 Teil des BWMK

Wie das gesamte Team des Hofguts sind auch die Bauernhofbegleiter:innen in die Planungen für das große Hoffest am 20. September involviert. Das Familienfest ist ein wahrer Besuchermagnet – und in diesem Jahr gibt es dort etwas Besonderes zu feiern: Das Hofgut bietet Menschen mit Behinderung seit 50 Jahren Arbeitsplätze und Qualifizierungsmöglichkeiten in der ökologischen Landwirtschaft.

 Autorin: Susanne Breimer



Markus Zittlau (links) und Susanna Turban (Mitte) gehörten zu den ersten Bauernhofbegleitern. Nun sind die beiden als Werkstattträt beziehungsweise Frauenbeauftragte tätig.



ARBEITSWELT

„Verbindung von zwei großen Ideen“

BWMK bewegt im Gespräch mit Dietrich Hunsmann, seit 2003 Leiter des Bioland-Hofguts Marjoß

Interview



Teilhabe am Arbeitsleben und ökologische Landwirtschaft – das sind die Kernpunkte des Konzepts, welches das BWMK auf dem Hofgut Marjoß umsetzt. Anlässlich des 50-jährigen Bestehens sprachen wir mit Abteilungsleiter Dietrich Hunsmann.

Frage: Herr Hunsmann, das Hofgut Marjoß blickt auf eine beeindruckende Chronik zurück. Wenn Sie auf die Anfänge seit 1976 schauen – was macht das Hofgut heute so einzigartig?

Dietrich Hunsmann: Das Einzigartige ist die Verbindung von zwei großen Ideen: der Teilhabe am Arbeitsleben für Menschen mit Behinderung und der konsequenten ökologischen Landwirtschaft. Als das BWMK den Hof übernahm, ging es darum, sinnstiftende Arbeit für Menschen

mit Beeinträchtigungen zu schaffen.

Seit 1999 tun wir das nach den strengen Richtlinien von Bioland. Bei uns arbeiten Mensch und Natur im Einklang. Das spürt jeder, der den Hof besucht.

Frage: Rund 50 Menschen mit Behinderung arbeiten hier im Spessart. Wie sieht der Alltag für die Beschäftigten aus?

Dietrich Hunsmann: Extrem vielfältig. Die Aufgaben richten sich ganz nach den Stärken des Einzelnen. Einige Kollegen blühen in der direkten Arbeit mit unseren Angus-Rindern oder Schweinen auf. Andere betreuen die mobilen Hühnerställe oder helfen bei der Ernte. Wichtig ist, dass jeder sieht, was er am Ende des Tages geschafft hat. Das stärkt das Selbstbewusstsein ungemein. Unsere Mitarbeiter sind stolz auf die Produkte, die sie erzeugen.

Frage: Ein großes Highlight war die Eröffnung des Naturerlebnis-Zentrums im Jahr 2021. Wie hat sich das Leben auf dem Hof dadurch verändert?

Dietrich Hunsmann: Es war ein riesiger Schritt nach vorn. Wir wollten weg von einem isolierten Betrieb, hin zu einem echten Begegnungsort für die gesamte Region. Heute kommen unterschiedlichste Besuchergruppen, Schulklassen und Familien zu uns. Sie kaufen im Hofladen ein, essen in der Mensa oder lernen etwas über nachhaltige Landwirtschaft. Miteinander auf Augenhöhe passiert hier ganz nebenbei und völlig unverkrampft durch die Begegnung und den gemeinsamen Austausch.

Hofgut MARJOß

Ökologische Landwirtschaft

Hofgut Marjoß
50 Jahre
Feiern Sie mit uns

Hoftag So. 20. 09. 2026
von 11-17 Uhr

Hofgut Marjoß • 36396 Steinau | www.hofgut-marjoss.de

✍ Autorin: Martina Bender

Begegnungen statt Berührungsängste

Schichtwechsel am 24. September 2026 / Jetzt anmelden!

Das BMWK beteiligt sich erneut am bundesweiten Aktionstag Schichtwechsel und bringt Menschen mit und ohne Behinderungen für einen Tag in den Arbeitsalltag des jeweils anderen. Am Donnerstag, 24. September 2026, öffnen Werkstätten für behinderte Menschen (WfbM), Verwaltungen, Unternehmen und Behörden ihre Türen, um neue Perspektiven der beruflichen Teilhabe zu ermöglichen.

„Wir brauchen in unserer Gesellschaft weiterhin mehr Inklusion, Respekt und Teilhabe für Menschen mit Behinderungen. Und natürlich mehr Sichtbarkeit. Ich freue mich daher sehr, dass der bundesweite Aktionstag Schichtwechsel so erfolgreich geworden ist. Er zeigt, dass Teilhabe und gleiche Chancen für alle nicht nur verbriefte Rechte darstellen, sondern eine echte Bereicherung sind. Der Aktionstag erinnert uns auch daran, Barrieren weiter abzubauen und Inklusion konsequent weiter voranzubringen.“ Mit diesen Worten würdigte Bundesarbeitsministerin Bärbel Bas die Bedeutung des Aktionstages Schichtwechsel, der sich seit Jahren zu einem bundesweiten Forum für gute Beispiele des gelungenen Miteinanders in der Arbeitswelt entwickelt hat.

Das BMWK gehört erneut zu den teilnehmenden Sozialunternehmen. Beschäftigte aus Unternehmen des allgemeinen Arbeitsmarktes wechseln für einen Tag in Werkstätten, Tagesförderstätten und andere Leistungsangebote des BMWK. Dort lernen sie die Einrichtungen als Orte qualifizierter Arbeit und beruflicher Teilhabe kennen und arbeiten selbst mit. Im Gegenzug erhalten Menschen mit Behinderungen Einblicke in Unternehmen des allgemeinen Arbeitsmarktes, erkunden neue Berufsfelder und knüpfen Kontakte zu potenziellen Arbeitgebern.

Der Reiz des Formats liegt im Perspektivwechsel. Über das gemeinsame Thema Arbeit entstehen Begegnungen, die im Alltag selten sind. Sie schaffen Raum für Gespräche, machen Fähigkeiten sichtbar und tragen dazu bei, Vorurteile und Klischees auf beiden Seiten abzubauen.

Es gibt bereits zahlreiche Anmeldungen: Unter anderem haben die Baugesellschaft Hanau, der Maschinenbauer Mato,

Heraeus Hanau, HBS-Heizungstechnik und der HANAUER ANZEIGER ihre Teilnahme zugesagt. Weitere Unternehmen und Institutionen aus der Region sind eingeladen, sich am Schichtwechsel zu beteiligen.

Mit seiner erneuten Beteiligung versteht das BMWK den Schichtwechsel nicht als symbolischen Aktionstag, sondern als praktische Einladung zum Dialog. „Wo Menschen miteinander arbeiten, entstehen Verständnis, Vertrauen und nicht selten neue Perspektiven für ein inklusives Arbeitsleben“, erklärt Annika Weber vom Orga-Team.

Anmeldungen sind jederzeit per E-Mail an annika.weber@bwmk.org möglich.

 Autorin: Dorothee Müller

Aktionstag mit stetig wachsender Beteiligung

Der bundesweite Aktionstag Schichtwechsel wird seit 2019 von der Bundesarbeitsgemeinschaft Werkstätten für behinderte Menschen (BAG WfbM) koordiniert. Entwickelt wurde das Format bereits 2017 von den 16 Berliner Werkstätten gemeinsam mit ihrer Landesarbeitsgemeinschaft. Die Resonanz wächst kontinuierlich: Im Jahr 2025 beteiligten sich bundesweit rund 370 Werkstätten und insgesamt 4.800 Menschen – darunter 2.700 Beschäftigte aus Werkstätten und 2.100 Tauschpartnerinnen und Tauschpartner aus Unternehmen. Damit wurde die Rekordbeteiligung der Vorjahre erneut übertroffen.



Einführung eines Energiemanagementsystems nach DIN EN ISO 50001

Das BWMK führt ein Energiemanagementsystem nach DIN EN ISO 50001 ein. Diese Norm unterstützt uns dabei, unseren Energieverbrauch systematisch zu erfassen, zu steuern und kontinuierlich zu verbessern.

Warum wir das tun:

- **Senkung des Energieverbrauchs:**
Durch Analyse und Optimierung unserer Prozesse wollen wir Energie effizienter nutzen und unseren Verbrauch nachhaltig reduzieren.
- **Kostenreduzierung:**
Ein geringerer Energieverbrauch führt direkt zu dauerhaft niedrigeren Betriebskosten und stärkt unsere wirtschaftliche Stabilität.
- **Beitrag zum Klimaschutz:**
Wir leisten einen aktiven Beitrag zur Verringerung unserer CO₂-Emissionen.
- **Erfüllung gesetzlicher und regulatorischer Anforderungen:**
Die Norm unterstützt uns bei der Einhaltung aktueller und zukünftiger Vorgaben.
- **Transparenz und kontinuierliche Verbesserung:**
Die DIN EN ISO 50001 schafft klare Strukturen, macht Energieflüsse transparent und hilft uns, Verbesserungen messbar und langfristig sicherzustellen.

Wie wir alle dazu beitragen können – Möglichkeiten zum Energiesparen:

- ✓ **Richtig Heizen**
Raumtemperatur in wenig genutzten Räumen reduzieren, aber Heizkörper nie ganz abstellen. Der Energieaufwand für das Hochheizen ist sehr hoch. Die Raumtemperatur sollte nicht unter 15°C sinken (Schimmelrisiko).
- ✓ **Clever Lüften**
Mehrmals täglich stoßlüften ist besser als dauerhaft gekippte Fenster. Beim Stoßlüften Heizkörperthermostate zudrehen.
- ✓ **Licht bewusst nutzen**
In Bereichen, die nicht genutzt werden, Licht ausmachen. Prüfen von Bewegungsmeldern: Geht das Licht auch im Hellen an, ein Ticket an die Liegenschaften schreiben.

Für die Umsetzung des Energiemanagements wurde ein Energieteam zusammengestellt. Es besteht aus Dirk Schauermann (Energiemanagementbeauftragter), Esther Pranghofer-Weide, Nina Holzhauer und Markus Hohmann.

Das Team steht unter nachhaltigkeit@bwmk.org für Fragen, Anregungen und Verbesserungsvorschläge zur Verfügung.

Wir werden regelmäßig über Fortschritte und Maßnahmen informieren und freuen uns auf Ihre Unterstützung bei der Umsetzung und dem Erreichen unserer Energieziele.

Das Energieteam des BWMK





Konzentrierte Atmosphäre beim Jahresempfang (vordere Reihe von links): BMWK-Geschäftsführerin Mareike Meister, der Bundestagsabgeordnete Johannes Wiegmann (CDU), die Hanauer Stadträtin Claudia Borowski (SPD) und Heike Hengster, Chefin der Agentur für Arbeit Hanau.

LEBENSWELT

Die Kraft des kritischen Denkens

„Mensch-Sein im Zeitalter Künstlicher Intelligenz“ war Thema des BMWK-Jahresempfangs



Freude über einen impulsreichen Abend (von links): Werkstatt-Rat Manuel Schreiber-Alvarez, BMWK-Aufsichtsratsvorsitzender Joachim Hild, Geschäftsführerin Mareike Meister und Professor Ziad Mahayni.

Jahresempfang des BMWK im Brockenhaus Hanau - das war für rund 250 Gäste aus Politik, Wirtschaft und Gesellschaft weit mehr als ein Zusammentreffen im zauberhaften Ambiente der historischen Villa und ihres anmutig dekorierten Gartens. Es war ein Abend voller gedanklicher Impulse - und er machte Mut. Gastredner Ziad Mahayni, Professor für Angewandte Ethik an der Hochschule Karlsruhe, sprach über „Mensch-Sein im Zeitalter Künstlicher Intelligenz.“

Begrüßt wurden die Gäste, darunter der Bundestagsabgeordnete Johannes Wiegmann (CDU), Vizelandrat Andreas Hofmann (SPD) und Hanau Stadträtin Claudia Borowski (SPD) durch den stellvertretenden Vorsitzenden des Werkstatt-Rats, Manuel Schreiber-Alvarez. Als Vertreter der Beschäftigten in den Werkstätten für behinderte Menschen des BMWK verwies er auf das Potenzial moderner Technologien. Sie biete Teilhabe-Chancen für Menschen mit Unterstützungsbedarf.



Allerdings betonter er auch: „Kein Computer ersetzt echte Begegnungen, Respekt oder Menschlichkeit. Teilhabe, Unterstützung und Miteinander entstehen durch Menschen – nicht durch Maschinen.“

Aufsichtsratsvorsitzender würdigt Martin Berg

BWMK-Aufsichtsratsvorsitzender Joachim Hild würdigte in seiner Rede das Wirken des vormaligen Vorsitzenden der Geschäftsführung, Martin Berg, der seine Tätigkeit für das Sozialunternehmen im März beendet hatte. „Der Name Martin Berg wird untrennbar und positiv mit dem BWMK verbunden bleiben.“ Berg sei ein Visionär und Kämpfer, der das BWMK von einem insolvenzbedrohten Sorgenkind zu einer herausragenden Institution der sozialen Teilhabe geführt habe.

Aktuelle Entwicklungen wie die Eröffnung der Kita Sophie-Scholl in Hanau oder der Bau der neuen Zentralküche Kulinarik Main-Kinzig in Linsengericht-Altenhaßlau seien Beispiele für die Innovationskraft des BWMK – immer mit dem Ziel, neue Teilhabemöglichkeiten für Menschen mit Behinderungen zu schaffen und damit einen gesellschaftlichen Mehrwert zu erzeugen.

„Wir brauchen regulatorische Leitplanken für KI“

Bemerkenswert war die Stille im Saal des Brockenhauses – mit großer Konzentration lauschten die Gäste den Ausführungen. Gastredner Ziad Mahayni rief dazu auf, die Deutungshoheit nicht Technokraten und Technologien zu überlassen, sondern die Kunst des kritischen Denkens zu bewahren und anzuwenden. KI sprengt das Reich aller vorstellbarer Möglichkeiten. Um in dieser neuen Welt Mensch zu sein und zu bleiben, brauche es die Vorstellung von einer guten Gesellschaft, ein

neues Wertesystem und die bewusste Pflege und Implementierung kritischen Denkens. „Menschen müssen primär lernen, die richtigen und relevanten Fragen zu stellen sowie Ergebnisse kritisch zu hinterfragen“, so Mahayni. Da KI-erzeugte Arbeitsergebnisse kaum noch von solchen aus menschlicher Hand und menschlichem Geist zu unterscheiden seien, bedürfe es einer radikalen Reform der Bildungssysteme. Aber auch Unternehmen bewegten sich in einem Spannungsfeld: „Einerseits gilt es, Künstliche Intelligenz sinnvoll einzusetzen – andererseits müssen sie dafür sorgen, dass die Mitarbeitenden nicht verblöden, weil KI ihnen Lösungen per Knopfdruck serviert.“ Mahayni warb eindringlich für Regulierung, da die „digitale Revolution“ Geist und Körper der Menschen verändere. Bereits jetzt könne man mit Hilfe von KI menschliche Gedanken lesen.

„Wenn durch KI und andere Technologien immer mehr möglich wird, wird die Frage, was davon man umsetzen sollte, zwangsläufig immer bedeutender. Hierfür regulatorische Leitplanken zu setzen und dafür zu sorgen, dass Innovation dem Wohle des Menschen dient, scheint mir einer der wichtigsten Aufgaben von Politik im 21. Jahrhundert zu sein.“

BWMK-Geschäftsführerin Mareike Meister spannte den Bogen zur Teilhabe: Jeder Mensch habe das Recht, aktiver und anerkannter Teil der Gesellschaft zu sein: „Zukunft entsteht dort, wo Menschen Verantwortung füreinander übernehmen.“ Dafür stehe das BWMK und werde auch künftig als verlässlicher Partner für Menschen mit Behinderung Gesellschaft mitgestalten.

 Autorin: Dorothee Müller



Zweites Social Barcamp Rhein-Main-Kinzig startet im Oktober

Nach Erfolg im Frühjahr: Austausch zur Zukunft der sozialen Arbeit geht weiter

Der Austausch über die Zukunft der sozialen Arbeit geht in die nächste Runde: Nach der erfolgreichen Premiere mit rund 50 Teilnehmenden im Frühjahr ist das zweite Social Barcamp Rhein-Main-Kinzig bereits in Planung. Am Mittwoch, 28. Oktober 2026, 9-17 Uhr, treffen sich Fachkräfte, Führungskräfte, Studierende sowie Vertreterinnen und Vertreter aus Kommunen, Verbänden, Wirtschaft und sozialen Organisationen erneut in der Alten Johanneskirche (AJOKI) in Hanau, um gemeinsam an den drängenden Fragen des Sozialwesens zu arbeiten.

Die Schirmherrschaft übernimmt erneut Hanaus Bürgermeister Dr. Maximilian Bieri. „Es ist mir eine Freude, das Social Barcamp erneut in Hanau zu begrüßen. Hier entsteht ein Raum, in dem Verantwortliche zentrale Fragen der sozialen Arbeit diskutieren und neue Impulse geben – ein großer Gewinn für unsere Stadt.“ Mit der erneuten Übernahme der Schirmherrschaft setzt der Bürgermeister ein deutliches Zeichen für die Bedeutung der sozialen Arbeit in Hanau und der Region. Seine Unterstützung unterstreicht die gesellschaftliche Relevanz eines Formats, das den fachlichen Austausch stärkt und den Blick auf die Zukunft richtet. „Die große Resonanz auf die erste Veranstaltung hat gezeigt, wie groß der Bedarf an einem offenen, organisationsübergreifenden Austausch ist“, erklärt Samuel Mergenthal, der als Geschäftsleiter des Diakonischen Werks Hanau-Main-Kinzig zum Organisations-team zählt.

„Die Herausforderungen, vor denen soziale Träger stehen, werden komplexer: Der demografische Wandel verschärft den Fachkräftemangel, globale Krisen verändern gesellschaftliche Rahmenbedingungen, während gleichzeitig finanzielle Spielräume kleiner werden. Umso wichtiger ist es, voneinander zu lernen, erfolgreiche Praxisbeispiele sichtbar zu machen und gemeinsam neue Lösungsansätze zu entwickeln. Gute Ideen entstehen dort, wo Menschen ihre Erfahrungen teilen, Best-Practice-Beispiele vorstellen und unterschiedliche Perspektiven zusammenbringen“, ergänzt Dorothee Müller vom BWMK, die ebenfalls zum Orga-Team gehört.

Genau dafür steht das Social Barcamp. Anders als bei klassischen Fachtagungen bestimmen die Teilnehmenden die Agenda selbst. „Welche Themen diskutiert werden, entscheidet sich erst am Veranstaltungstag. Im Mittelpunkt stehen der Austausch auf Augenhöhe, das Teilen von Erfahrungen und die gemeinsame Suche

nach praktikablen Lösungen“, erklärt Roland Judas von der DigitalCraft GmbH, der die Veranstaltung ebenfalls mitorganisiert. Schon bei der Premiere entstanden intensive Diskussionen zu Themen wie Künstliche Intelligenz und Digitalisierung in der Sozialen Arbeit, Fachkräftegewinnung, Burnout-Prävention und Organisationsentwicklung. Die Mischung aus unterschiedlichen Professionen, Perspektiven und Erfahrungen erwies sich als besonderer Gewinn. Statt fertiger Konzepte standen konkrete Fragestellungen aus der Praxis und gegenseitige Unterstützung im Mittelpunkt.

Das Organisationsteam freut sich deshalb bereits auf die Fortsetzung. „Ziel ist es, die gewachsene Community weiter auszubauen und erneut einen Raum zu schaffen, in dem neue Ideen entstehen, bewährte Ansätze weitergegeben und tragfähige Netzwerke geknüpft werden“, unterstreicht Carmen Blatt von der Diakonie Hessen, die das Orga-Team komplettiert. Gerade in Zeiten tiefgreifender gesellschaftlicher Veränderungen brauche die soziale Arbeit Orte, an denen gemeinsam gedacht, diskutiert und gestaltet werde – damit aus guten Gesprächen tragfähige Lösungen für die Praxis entstehen könnten.

Die Teilnahme steht allen Interessierten aus dem sozialen Sektor sowie verbundenen Bereichen offen. Anmeldungen sind ab sofort online möglich. Weitere Informationen und die Anmeldung gibt es im Internet unter socialcamp.info.

 Autorin: Dorothee Müller





Der Eingangsbereich empfängt die Gäste mit freundlichen Farben.

WOHNWELT

Wenn Kurzzeitwohnen zum Urlaubserlebnis wird

Im Schwanennest bestimmen die jungen Gäste über das Programm mit

Im Schwanennest finden Kinder und Jugendliche mit Behinderungen einen Ort, an dem sie für einige Tage oder auch mehrere Wochen gut aufgehoben sind. Doch das Kurzzeitwohnen ist weit mehr als eine Entlastung für Eltern: Für die jungen Gäste soll der Aufenthalt selbst zu einer besonderen Zeit werden – mit Feriengefühl, neuen Erfahrungen und jeder Menge Mitbestimmung.

Seit diesem Jahr ist das Schwanennest wieder dort zuhause, wo alles begann: in der Feuerbachstraße im Hanauer Stadtteil Lamboy. 2011 war die Einrichtung dort mit zwölf Kurzzeitwohnplätzen für Kinder und Jugendliche mit Behinderungen gestartet, bevor sie 2018 in die historische Pumpstation in Kesselstadt umzog. Im Zuge einer Profilschärfung fiel 2026 die Entscheidung, das Kurzzeitwohnen wieder in die Feuerbachstraße zu verlegen. „Wir haben lange geschaut, welcher Standort für welche Zielgruppe

am besten geeignet ist und uns dann für den Rück-Umzug entschieden“, erklärt Betriebsleiterin Annette Leske. Mit weiterhin zwölf Plätzen steht der Standort ganz im Zeichen eines abwechslungsreichen Aufenthalts für Kinder und Jugendliche mit Behinderungen. Die Pumpstation konzentriert sich jetzt vollständig auf Angebote der Jugendhilfe.

Urlaub vom Alltag

Im Schwanennest sollen Kinder Urlaub machen – und zwar einen, der sie möglichst weit weg von ihrem Alltag bringt. „Die Kinder und Jugendlichen schließen hier Freundschaften, probieren neue Dinge aus, können einfach mal faul sein – und müssen keinen Gedanken zum Beispiel an Therapietermine verschwenden“, erklärt Abteilungsleiter Thorsten Kosian. Das Schwanennest ist offen für Kinder von null bis 18 Jahren, im Schnitt sind die Gäste zwischen sechs und 18 Jahre alt.



Betriebsleiterin
Annette Leske



Abteilungsleiter
Thorsten Kosian

Sommerwochen mit viel Wasser, neuen Freunden und erfrischenden Erlebnissen

Das Programm orientiert sich an den Jahreszeiten. Im Sommer stehen Wasserspaß und Abkühlung hoch im Kurs: Ausflüge in den Wasserpark Offenbach, Planschen im Garten oder einfach ein Eis in der gegenüberliegenden Eisdiele gehören ebenso dazu wie der regelmäßige Besuch des Wildparks Alte Fasanerie, in dem es zu jeder Jahreszeit Neues zu entdecken gibt. Auch auf hohe Temperaturen reagiert das Team flexibel. Dann finden Aktivitäten verstärkt in den kühlen Innenräumen statt, „da ist auch schon mal die Spielkonsole im Einsatz“, erzählt Kosian. Zwischendurch gibt es frisches Obst, Melone oder Wassereis, und der Garten wird erst am Abend genutzt, wenn die Hitze nachläßt.

Mitbestimmen statt nur mitmachen

Ein wichtiger Bestandteil des Konzepts ist die Beteiligung der Kinder. Sie entscheiden selbst mit, wie sie ihre Freizeit gestalten möchten – und bekommen dafür die Unterstützung, die sie benötigen.

Damit jedes Kind einschätzen kann, wie ein Ausflug gestaltet ist, gibt es zu nahezu jeder Aktivität bebilderte Informationsmappen. Ob Kino, Tierpark oder Festspiele: Mithilfe von Bildern, Symbolen und leicht verständlichen Beschreibungen wird erklärt, wie der Ausflug abläuft und welche Voraussetzungen dazugehören. „So wissen unsere Gäste genau, was sie erwartet: Da muss ich stillsitzen, dort ist es dunkel, da muss ich laufen, da sind Tiere, das ist im Wald“, erklärt Thorsten Kosian.

In regelmäßigen Kinderkonferenzen wird gemeinsam über das Ausflugsprogramm gesprochen. Die ausgewählten Angebote erscheinen anschließend auf dem Wochenplan. Jeden Tag können die Kinder neu entscheiden, worauf sie Lust haben. Wer lieber im Haus bleiben möchte, findet dort ebenso attraktive Alternativen – vom Snoozleraum über Kino und Bastelangebote bis zum gemeinsamen Wasserspaß im Garten. „Teilhabe bedeutet, selbst zu entscheiden, was ich in der Freizeit machen möchte“, betont Leske. Sie begleitet das Schwanennest seit der Eröffnung und berichtet, dass viele Angebote gemeinsam mit den Kindern entwickelt und immer wieder angepasst worden seien. Am Ende jedes Aufenthalts nehmen die Kinder ein persönliches Fotobuch mit nach Hause, das ihre Erlebnisse festhält.

Mitten in Hanau willkommen

Dass Teilhabe nicht an der Grundstücksgrenze endet, erlebt das Schwanennest täglich. Die Einrichtung ist fest im Hanauer Stadtleben verankert und erfährt viel Unterstützung aus der Nachbarschaft.



Fröhliche Wandgestaltung macht das Schwanennest attraktiv.



Kinder lieben Wasserspiele.



Auch über das Essen mitbestimmen – das ist wichtig für die jungen Leute.



Bilder und Piktogramme erleichtern die Kommunikation.

Urlaub im Schwanennest

Kinder und Jugendliche, die während der Schulferien im Schwanennest Urlaub machen möchten, sollten gruppenfähig sein. Ist das nicht der Fall, sind sie außerhalb der Ferien willkommen. Die jungen Gäste sind in Doppelzimmern untergebracht. Die Vorlieben der Kinder und Jugendlichen werden vom Schwanennest-Team dokumentiert und dann berücksichtigt.

Die Zeit im Schwanennest ist die Zeit der Kinder. Für Ausflüge mit der Familie können Kinder aber tagsüber abgeholt werden.

Das Schwanennest ist Teil des bundesweiten Netzwerks Becura Kurzzeitwohnen für Menschen mit Behinderung e. V. Das macht sich unter anderem bei der Ferienplanung bemerkbar: Auch Familien aus anderen Bundesländern als Hessen können das Angebot nutzen. Daher sind vor allem Ferienzeiten und Wochenenden stark nachgefragt; bei Interesse ist eine frühzeitige Buchung empfehlenswert.

Telefon: 06051/9218-1300

Direkt gegenüber lädt die Eisdiele „My Eisbär“ die Kinder regelmäßig auf ein Eis ein. Die Grimm-Festspiele ermöglichen vergünstigte Besuche und haben mit Spenden sogar einen Teil des Spielplatzes finanziert. Die Feuerwehr gestaltet im Sommer regelmäßig eine Woche zur Brandschutzerziehung, inklusive Materialien in leichter Sprache.

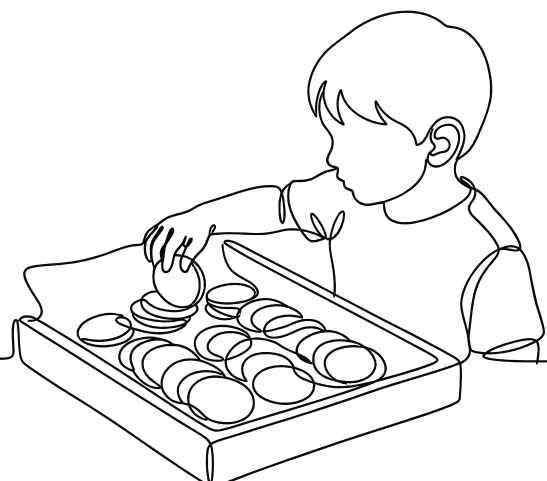
Hinzu kommen zahlreiche Vereine, Initiativen und Privatpersonen, die das Schwanennest unterstützen: Ob selbstgenähte Hüllen für weiche Bälle vom Patchworkverein, großzügige Spenden anlässlich von Familienfeiern oder vom Hanauer Prinzenpaar oder gemeinsame Projekte mit Hanauer Vereinen und dem Forum Hanau – immer wieder entstehen Kooperationen, von denen die Kinder und Jugendlichen aus dem Schwanennest profitieren.

Besonders wertvoll ist für das Team jedoch vor allem eins: Die Schwanennest-Gäste erleben in der Stadt nur sehr selten Ausgrenzung. Stattdessen begegnen ihnen Offenheit, Herzlichkeit und echtes Interesse. So wird das Schwanennest nicht nur zu einem Ort der Erholung, sondern auch zu einem selbstverständlichen Teil des gesellschaftlichen Miteinanders. Urlaub, der Kinder wachsen lässt

Bevor ein Kind oder ein Jugendlicher zum ersten Mal im Schwanennest übernachtet, lernen sich Familie und Team Schritt für Schritt kennen. Auf ein erstes Gespräch folgen Besuche, später ein Probetag und erste Übernachtungen. Dieses behutsame Vorgehen sorgt dafür, dass sich die meisten Kinder und Jugendlichen schnell im Schwanennest wohlfühlen. „Wir haben nur ganz wenige Aufenthaltsabbrüche“, stellt Kosian fest. „Viele Kinder verabreden sich sogar schon für die nächsten Ferien.“

Oft überraschen die jungen Gäste dabei nicht nur ihre Eltern, sondern auch sich selbst. Sie probieren Speisen, die sie zuhause nicht essen, und trauen sich Aktivitäten zu, die sie allein nicht gewagt hätten. So wird aus einer Auszeit häufig ein Urlaubserlebnis, das lange in Erinnerung bleibt.

 Autorin: Susanne Breimer



Wussten Sie schon?

Bei uns wird das Konzentrationsvermögen Ihres Kindes spielerisch und altersgerecht geschult.



Wurzeln und Flügel: Kita und Schule Sophie-Scholl fördern die Potentiale der Kinder.

BILDUNGSWELT

Wo Kita und Grundschule zusammenwachsen

Inklusiver Bildungsstandort Sophie-Scholl in Hanau mit Fokus auf gemeinsamem Lernen, Bewegung und Ernährung

 Interview

Seit vergangenem Sommer ist in der ehemaligen Dependance der Tümpelgarten-Schule in Hanau-Lamboy die Kindertagesstätte Sophie-Scholl geöffnet. In Kombination mit der benachbarten Sophie-Scholl-Grundschule ist ein inklusiver Bildungsstandort entstanden, an dem Kinder vom frühen Kindesalter bis zum Ende der Grundschulzeit begleitet werden. Gemeinsame Räume, ein abgestimmtes pädagogisches Konzept und ein enger Austausch der Fachkräfte erleichtern den Übergang in die Schule und fördern gegenseitiges Lernen. Im Gespräch erläutern Kita-Leiterin Corinna Herzog und Schulleiterin Marion Kreile, was diese Zusammenarbeit im Alltag ausmacht.

Frage: Bewegung gehört sowohl in der Kita, als auch in der Grundschule zu den pädagogischen Schwerpunkten. Warum ist Ihnen das so wichtig?

Marion Kreile: Beide Einrichtungen haben ein Bewegungs- und Ernährungs-konzept. Je mehr Kinder sich in ihrem Tun bewegen, desto stärker wird die Gehirnaktivität angeregt. Davon profitiert jede Art des Lernens – nicht nur das fachliche Lernen, sondern auch das soziale und räumliche Lernen.

Frage: Wie setzen Sie diesen Gedanken in den Räumen um?

Marion Kreile: Der Raum gibt vor, wie oft man sich setzt und wo man sich

setzt. Deshalb gibt es bei uns unterschiedliche Sitzmöglichkeiten, von Sitzsäcken und Wackelhockern bis zu Stühlen mit Hüftstabilisation. Während der Arbeitsphasen können die Kinder selbst entscheiden, ob sie am Tisch, auf dem Boden, auf einem Sitzsack oder auch im Flur arbeiten möchten. Durch unsere zielgerichtete Personalorganisation können wir zusätzlich immer wieder in Kleingruppen arbeiten.

Corinna Herzog: Auch in der Kita ist Bewegung fester Bestandteil des Alltags. Unser Morgenkreis ist sehr individuell gestaltet: Mal sitzen die Kinder, mal stehen sie oder wir beginnen mit einem

Kita-Leiterin
Corinna Herzog

Schulleiterin
Marion Kreile



Bewegungslied. Die Gruppenräume sind modular eingerichtet, sodass wir sie immer wieder verändern können – selbst Schränke können wir bei Bedarf verschieben. Es gibt außerdem einen Bewegungsflur und kleine Bewegungsimpulse zwischendurch, etwa über einen Bewegungswürfel mit verschiedenen Aufgaben.

Frage: Kita und Grundschule teilen sich Turnhalle und Außengelände. Welche Möglichkeiten eröffnet das?

Corinna Herzog: Die Kinder erleben beide Einrichtungen ganz selbstverständlich als Räume, in denen sie gemeinsam unterwegs sind. Die Kita-Kinder kennen die Räume bereits, bevor sie eingeschult werden, und begegnen regelmäßig den älteren Kindern. Das nimmt Unsicherheiten und schafft Vertrautheit.

Frage: Sowohl die Kita als auch die Grundschule arbeiten inklusiv. Was bedeutet das für Ihren Alltag?

Marion Kreile: Inklusion ist bei uns so selbstverständlich, dass sie im Alltag nicht mehr thematisiert wird. Wir schauen grundsätzlich darauf, was jedes einzelne Kind braucht: Wo braucht es Unterstützung? Wie müssen Sprache oder Materialien angepasst werden, damit das Kind gut lernen kann? Wir betrachten jedes Kind ganz individuell und nehmen seine Stärken und Schwächen unabhängig von vorhandenen Diagnosen und/oder Einschränkungen wahr.

Frage: Welche Herausforderungen begegnen Ihnen dabei besonders häufig?

Marion Kreile: Viele Kinder brauchen Unterstützung im sozial-emotionalen Bereich, auch ohne offiziell festgestellten Förderbedarf. Wie streitet man? Wie entschuldigt man sich? Wie geht man miteinander um? Solche Dinge müs-

sen besprochen, geklärt und gelernt werden. Dieser Bereich hat sich in den vergangenen Jahren stark verändert. Die Kommunikation hat sich seit Corona vermehrt vom persönlichen zum digitalen Kontakt verschoben, gleichzeitig verbringen Kinder heute mehr Zeit in Kita und Schule. Dadurch begleiten wir vieles, was früher stärker im Familienalltag gelernt und gelebt wurde.

Corinna Herzog: Das erleben wir in der Kita ganz ähnlich. Gerade die Sprachförderung ist für uns ein großes Thema. Deshalb arbeiten wir eng mit den Eltern zusammen. Viele Entwicklungen gelingen nur gemeinsam.

Frage: Wie sieht diese Zusammenarbeit konkret aus?

Corinna Herzog: Es gibt Themen, die wir nur gemeinsam mit den Eltern angehen können. Ein Beispiel ist die Sauberkeitserziehung. Wenn ein Kind von der Windel entwöhnt werden soll, muss das sowohl in der Kita als auch zu Hause begleitet werden. Nur wenn beide Seiten zusammenarbeiten, kann das gut gelingen.

Frage: Sie sind dabei, mit den „Schulhüpfern“ ein neues Konzept zu realisieren. Was steckt dahinter?

Corinna Herzog: Die Idee ist, dass Kitakinder stundenweise am Unterricht teilnehmen können. Wenn ein Kind zum Beispiel großes Interesse an Zahlen hat, kann es den Mathematikunterricht besuchen, auch wenn es noch nicht im Vorschulalter ist. Die Kinder sollen ganz unkompliziert in den Schulalltag hineinschnuppern können, ohne große Formalitäten.

Frage: Geht es dabei vor allem um eine frühe Förderung?

Corinna Herzog: Nicht in erster Linie. Uns geht es darum, Vorfreude auf Schule zu wecken und Ängste abzubauen. Die Kinder sollen erleben und verstehen, was sie in der Schule erwartet. Wer später auf die Sophie-Scholl-Grundschule geht, kommt dann in Räume und Situationen, die bereits vertraut sind. Das erleichtert den Übergang und verringert Schwellenangst.

Frage: Und wie wird das Konzept angenommen?

Corinna Herzog: Das Konzept befindet sich gerade im Aufbau. Zunächst mussten sich die Gruppen in der neuen Kita finden. Hilfreich ist, dass wir zweimal in der Woche einen Nachmittag gemeinsam gestalten. Dadurch sind den Kita-Kindern die Grundschülerinnen und Grundschüler, die Lehrerinnen und Lehrer bekannt

Frage: Welche Chancen bietet das Konzept aus Sicht der Schule?

Marion Kreile: Die Fachkräfte können dadurch früh miteinander ins Gespräch kommen. So lässt sich gemeinsam überlegen, welche Unterstützung für ein Kind sinnvoll sein könnte und was möglicherweise schon in der Kita angestoßen werden kann.

Frage: Wie gestaltet sich der Austausch zwischen beiden Einrichtungen darüber hinaus?

Marion Kreile: Über die Vorschule hinaus gibt es derzeit noch keinen regelmäßigen Austausch. Vieles entwickelt sich im Moment noch informell. Außerdem wurden erste Feste gemeinsam geplant. Gleichzeitig unterstützen wir uns bereits personell – auch dadurch entsteht ein Austausch zwischen Kita und Schule.



Frage: Neben dem pädagogischen Alltag gibt es auch gemeinsame Veranstaltungen. Welche Rolle spielen sie?

Corinna Herzog: Es gibt einen gemeinsamen Tag der offenen Tür. Außerdem laden wir uns gegenseitig zum Lichterfest und zum St.-Martins-Umzug ein. Marion Kreile: Die Kita war außerdem bei unserer Kunstausstellung zu Gast. Beim Vorlesetag haben Schulkinder den Kindern in der Kita vorgelesen.

Frage: Soll diese Zusammenarbeit weiter ausgebaut werden?

Corinna Herzog: Ja. Für das kommende Jahr planen wir ein festes Vorlesepaten-Projekt. Die Kinder aus der Schule sollen regelmäßig in die Kita kommen und dort vorlesen. Dabei soll nicht die Klassenstufe entscheidend sein, sondern was sich die einzelnen Kinder zutrauen. Weiteres ist in Planung, die Themen werden noch festgelegt.

Frage: Ernährung ist ebenfalls ein gemeinsamer Schwerpunkt. Wie setzen Sie dieses Thema im Alltag um?

Marion Kreile: Die Grundschule orientiert sich beim Thema Ernährung und Bewegung am Projekt „Die Rakuns – Das gesunde Klassenzimmer“. Es führt Kinder spielerisch an einen gesunden

Lebensstil heran und ist das Grundschul-Äquivalent zum Jolinchen-Projekt (siehe Ausgabe BWMK bewegt 01/26).

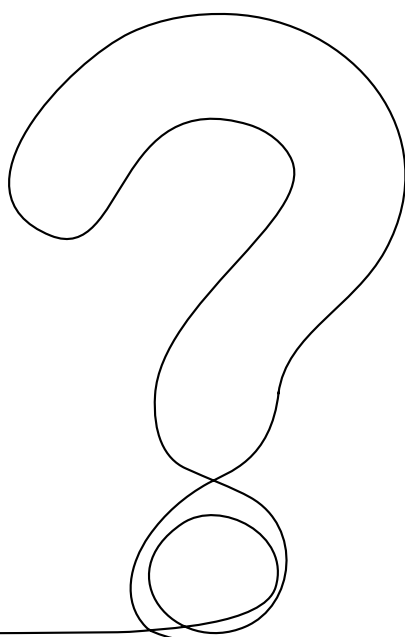
Das Mittagessen liefert unser Schwesterunternehmen Heinzelmännchen. Eine Ökotrophologin begleitet die Speisepläne, die auf Kinder im Kita- und Grundschulalter abgestimmt sind.

Corinna Herzog: In der Kita nehmen die Kinder die Mahlzeiten gemeinsam in der Einrichtung ein. In der Kita gibt es außerdem einen zuckerfreien Vormittag.

Frage: Wie gelingt die Zusammenarbeit mit den Eltern bei diesem Thema?

Marion Kreile: Eine Zusammenarbeit mit Eltern beim Thema Ernährung gibt es nur punktuell über Informationen. Das Thema ist sehr heikel, individuelle Befindlichkeiten spielen eine große Rolle. In der Schule tolerieren wir aufgrund der Essenssensibilität einiger Kinder auch, wenn ein Kind phasenweise sehr einseitig isst. Nur bei auffällig unausgewogener Ernährung über einen langen Zeitraum suchen wir das Gespräch mit den Eltern – wenn ein Kind zum Beispiel über Wochen nur den Donut vom Bäcker essen würde.

 Autorin: Susanne Breimer



Kita und Schule:

Ein Standort – viele Vorteile

- Die Kita Sophie Scholl wurde im Sommer 2025 eröffnet und befindet sich inzwischen nahezu im Vollbetrieb.
- Aktuell besuchen vier Gruppen die Einrichtung; perspektivisch sind inklusive Gruppen mit jeweils bis zu drei Kindern mit Förderbedarf vorgesehen. Die Vollauslastung liegt bei 19 bis 20 Kindern pro Gruppe, begleitet von jeweils 3 bis 4 Erwachsenen. Aktuell gibt es acht Kinder mit Förderbedarf.
- Die Grundschule umfasst derzeit acht Klassen und wird künftig auf bis zu zwölf Klassen wachsen. Der Regelschlüssel ist 17+5: 17 Regelkinder, fünf Kinder mit sonderpädagogischem Förderbedarf. Der Inklusionsanteil ist voll ausgelastet; bei Regelkindern gibt es noch Kapazität.
- Kita und Schule nutzen gemeinsam Turnhalle und Außengelände und gestalten zweimal wöchentlich einen Nachmittag gemeinsam.
- Über das neue „Schulhüpfer“-Konzept erhalten Kitakinder erste Einblicke in den Schulalltag.
- Die Betreuungszeiten reichen von 7.00 bis 17.00 Uhr in der Schule beziehungsweise 7.30 bis 16.30 Uhr in der Kita. Kitakinder, die bereits um 7 Uhr da sind, können in die Schulbetreuung einbezogen werden. Das Personal kann bedarfsgerecht zwischen Kita und Schule wechseln; das macht die Betreuungszeiten sehr zuverlässig.
- Die Verpflegung orientiert sich an einem auf Kinder abgestimmten Ernährungskonzept. Die Speisen werden nach ernährungswissenschaftlichen Standards zusammengestellt und von den Heinzelmännchen geliefert.



Toller Auftakt der Sportabzeichen-Tour in Hanau.

Foto: DOSB/Kazma

WELT DES SPORTS

Freude, Sport und Teamgeist trotz Regens

Fast 1.600 Teilnehmer bei der DOSB-Sportabzeichen-Tour in Großauheim



Das Maskottchen „Trimmy“ fungiert als offizieller Botschafter für die bundesweit bei der Sportabzeichen-Tour.

Foto: DOSB/Kazma

Der Auftakt der diesjährigen DOSB-Sportabzeichen-Tour auf dem Sportgelände an der Lindenau in Großauheim stand wetterbedingt zunächst unter keinem guten Stern. Kühle Temperaturen und immer wieder einsetzender Regen erschwerten den Teilnehmerinnen und Teilnehmern aus Kitas, Schulen, Firmenteams sowie den Einzelstarterinnen und -startern den Start in den sportlichen Tag.

Dank der Organisation des Deutschen Olympischen Sportbundes (DOSB), des Sportkreises Main-Kinzig, der Stadt Hanau und Kooperationspartner BMWK konnten die Wettkampfstätten jedoch optimal vorbereitet werden. Auf der modernen Leichtathletikanlage, dem benachbarten Fußballplatz und im Lindenaubad kämpften die Sportlerinnen und Sportler mit viel Ehrgeiz, Freude und Einsatz um Sekunden, Zentimeter und die Erfüllung der Anforderungen für das Deutsche Sportabzeichen.

Auch die jüngsten Besucher, wie die Kinder aus der Kita Zaubervald in Maintal, kamen auf ihre Kosten. Neben den klassischen Disziplinen sorgten abwechslungsreiche Geschicklich-

keits- und Mitmachspiele für viel Begeisterung und zahlreiche strahlende Gesichter. Unterstützt wurde die Veranstaltung von mehreren Dutzend ehrenamtlichen Helferinnen und Helfern aus verschiedenen Vereinen. Sie kümmerten sich um Anmeldung, Betreuung der Spielstationen sowie die Aufgaben als Kampfrichter und Zeitnehmer. Trotz der widrigen Wetterbedingungen wurde die erwartete Teilnehmerzahl von rund 1.600 Sportlerinnen und Sportlern nahezu erreicht.

Zu den Höhepunkten des Tages zählten außerdem ein Fußballspiel der Inklusionsmannschaft des BWMK gegen die Hanau Allstars sowie der Besuch prominenter Spitzensportler. Die Spitzenturnerin Elisabeth Seitz, Fußball-Weltmeisterin Pia Wunderlich und Bob-Olympiasieger Francesco Friedrich standen den Besucherinnen und Besuchern für Autogramme, Fotos und Gespräche zur Verfügung. Großen Zuspruch erhielt zudem das Rollstuhlbasketball-Angebot, das von der Leberrecht-Stiftung organisiert und begleitet wurde. Viele Besucher nutzten die Gelegenheit, die inklusive Sportart selbst auszu probieren.

Ein wichtiger Bestandteil der gelungenen Veranstaltung war auch die kulinarische Versorgung. Lili Catering war mit seinem Food-Truck vor Ort und versorgte Sportlerinnen und Sportler, Helfer sowie die Gäste den ganzen Tag über mit Speisen und Getränken. Das vielfältige Angebot wurde gut angenommen und trug dazu bei, dass sich alle Besucher zwischen den Wettkämpfen stärken und den Sporttag in angenehmer Atmosphäre genießen konnten.

Autorin: Pia Wunderlich



Spitzenturnerin Elisabeth Seitz und Bob-Olympiasieger Francesco Friedrich waren als prominente Sportbotschafter zu Gast.

Foto: DOSB/Kazma



▲ Großen Zuspruch erhielt zudem das Rollstuhlbasketball-Angebot.

Foto: DOSB/Kazma



Pia Wunderlich begleitete nach ihrer Autogrammstunde die inklusive Fußballmannschaft des BWMK.



◀ Auch Teilnehmer aus dem Blauhaus nahmen an der Veranstaltung teil.



Die Inklusionsmannschaft des BMWK spielte gegen die Hanau Allstars.





Grafik: Pixabay

WELT DES SPORTS

Mehr als mitmachen: Teilhabe im Sport



Pia Wunderlich setzt sich dafür ein, dass nachhaltige Strukturen entstehen

 Interview

Sportvereine gelten als Orte der Begegnung und des gesellschaftlichen Zusammenhalts. Doch für viele Menschen mit Behinderungen endet der Wunsch nach einer dauerhaften Aktivität noch immer an strukturellen Barrieren. Pia Wunderlich (51), bekannt als ehemalige Spielerin des Fußball-Nationalteams und gut vernetzt in der Sportwelt, hat im BWMK die neue Stabsstelle „Inklusion durch Sport“ übernommen. Im Interview spricht sie darüber, warum gute Absichten allein nicht ausreichen, weshalb Vereine Unterstützung brauchen und was geschehen muss, damit Teilhabe im Sport zur Selbstverständlichkeit wird.

Frage: Sie sind Anfang 2026 aus der Öffentlichkeitsarbeit des BWMK in die Stabsstelle „Inklusion durch Sport“ gewechselt. Welche strukturellen Hürden begegnen Menschen mit Behinderungen aus Ihrer Erfahrung am häufigsten, wenn sie nicht nur Sport treiben, sondern dauerhaft Teil eines Vereins

werden wollen – und wo setzen Sie mit Ihrer neuen Aufgabe konkret an?

Pia Wunderlich: Die größte Hürde ist meist nicht die Motivation der Menschen, sondern die Struktur. Es fehlen barrierefreie Sportstätten, inklusive Angebote oder leicht zugängliche Informationen. Gleichzeitig sind viele Vereine durch knappe personelle und finanzielle Ressourcen belastet und oft unsicher, wie sie inklusive Angebote gestalten können. In meiner neuen Funktion mit Fokus auf „Inklusion durch Sport“ möchte ich genau an diesen Punkten ansetzen. Mein Ziel ist es, Vereine dabei zu unterstützen, inklusive Strukturen nachhaltig aufzubauen und weiterzuentwickeln. Dazu gehören die Beratung und Vernetzung von Vereinen, die Sensibilisierung und Qualifizierung von Übungsleitenden sowie die Förderung von Kooperationen mit weiteren Partnern. Gleichzeitig ist es wichtig, Menschen mit Behinderungen aktiv einzubeziehen und ihre Perspektiven in die Entwicklung von Angeboten einzubrin-

gen. Inklusion gelingt dann am besten, wenn sie nicht als zusätzliches Projekt verstanden wird, sondern als selbstverständlicher Bestandteil des Vereinslebens.

Frage: Inklusion wird häufig als gesellschaftliches Ziel beschrieben, im Vereinsalltag scheitert sie jedoch oft an Ressourcen, Zuständigkeiten oder Routinen. Wie lässt sich verhindern, dass Inklusion ein wohlklingendes Leitbild bleibt, statt gelebte Praxis zu werden?

Pia Wunderlich: Inklusion darf kein Zusatzthema sein, das nur dann umgesetzt wird, wenn Zeit oder zusätzliche Mittel vorhanden sind. Sie muss als selbstverständlicher Bestandteil der Vereinsentwicklung verstanden werden. Dafür braucht es klare Zuständigkeiten, langfristige Strategien und die Bereitschaft, bestehende Strukturen weiterzuentwickeln. Natürlich spielen Ressourcen eine wichtige Rolle. Viele Vereine arbeiten überwiegend ehrenamtlich und stoßen an personelle oder finanzielle

Grenzen. Umso wichtiger ist es, sie mit praxisnaher Beratung, Qualifizierungsangeboten, Fördermöglichkeiten und starken Netzwerken zu unterstützen. Gleichzeitig zeigt die Erfahrung, dass Inklusion oft schon mit kleinen, gut durchdachten Veränderungen beginnt – etwa durch barrierefreie Kommunikation, flexible Angebotsgestaltung oder eine offene Willkommenskultur.

Entscheidend ist zudem, Menschen mit Behinderungen nicht nur als Teilnehmende zu sehen, sondern sie aktiv an Entscheidungen und der Gestaltung von Angeboten zu beteiligen. Wer Inklusion gemeinsam entwickelt, schafft Lösungen, die langfristig tragen.

Frage: Sie begleiteten die inklusive Fußballmannschaft seit vielen Jahren. Dadurch kennen Sie die Perspektive der Spieler ebenso wie die organisatorischen Herausforderungen. Wie sehr prägt diese Erfahrung Ihren Blick auf Ihre neue Aufgabe – und welche Lehren ziehen Sie daraus für andere Sportangebote?

Pia Wunderlich: Die langjährige Begleitung unserer inklusiven Fußballmannschaft hat meinen Blick auf Inklusion nachhaltig geprägt. Ich habe erlebt, welche positive Wirkung Sport entfalten kann, wenn Menschen unabhängig von einer Behinderung selbstverständlich Teil einer Gemeinschaft sind. Gleichzeitig kenne ich die Herausforderungen, die mit dem Aufbau und der langfristigen Sicherung eines inklusiven Angebots verbunden sind – von der Organisation über die Gewinnung von Spielern und Bindung von ehrenamtlichen Unterstützern sowie der Zusammenarbeit mit dem Verein.

Diese Erfahrungen helfen mir in meiner neuen Aufgabe, weil ich die Perspektiven aller Beteiligten kenne: die Wünsche und Bedürfnisse der Sportlerinnen und Sportler, aber auch die Fragen und Herausforderungen der Vereine. Daraus

habe ich gelernt, dass erfolgreiche Inklusion vor allem von engagierten Menschen, verlässlichen Strukturen und einer offenen Haltung lebt. Sie entsteht nicht von heute auf morgen, sondern entwickelt sich Schritt für Schritt.

Für andere Sportangebote bedeutet das aus meiner Sicht vor allem, dass es keine Patentlösung gibt. Jede Sportart und jeder Verein bringt andere Voraussetzungen mit. Entscheidend ist, den Mut zu haben, den ersten Schritt zu gehen, Erfahrungen zu sammeln und Angebote gemeinsam mit den Menschen zu entwickeln, für die sie gedacht sind. So entstehen nachhaltige inklusive Strukturen, von denen letztlich alle Mitglieder eines Vereins profitieren.

Frage: Mit der Abmeldung der inklusiven Fußballmannschaft der SG Bad Soden vom regulären Spielbetrieb endet zunächst ein Kapitel, das über Jahre als Beispiel gelungener Teilhabe galt. Was sagt dieses Ende über den aktuellen Stand des inklusiven Sports aus – handelt es sich um einen Einzelfall oder um ein strukturelles Problem?

Pia Wunderlich: Die Abmeldung der inklusiven Mannschaft der SG Bad Soden ist natürlich bedauerlich, denn sie zeigt, wie viel Engagement notwendig ist, um ein solches Angebot über viele Jahre aufrechtzuerhalten. Gleichzeitig sollte man diesen Schritt nicht als Scheitern der Inklusion verstehen, sondern als Anlass, genauer hinzuschauen, welche Rahmenbedingungen Vereine benötigen, um inklusive Sportangebote nachhaltig zu sichern.

Aus meiner Sicht handelt es sich nicht um einen Einzelfall. Viele Vereine stehen vor ähnlichen Herausforderungen: Ehrenamtliche Strukturen geraten zunehmend unter Druck, qualifizierte Übungsleitende sind schwer zu gewinnen, organisatorische Anforderungen nehmen zu und langfristige Finanzierung ist nicht immer gesichert. Diese Entwick-

lungen betreffen den Vereinssport insgesamt – inklusive Angebote sind davon jedoch häufig besonders betroffen, weil sie oft einen höheren Koordinations- und Betreuungsaufwand erfordern.

Gerade deshalb ist es wichtig, die Vereine nicht allein zu lassen. Inklusion braucht verlässliche Unterstützung, gute Vernetzung und langfristige Perspektiven. Gleichzeitig gibt es viele erfolgreiche inklusive Projekte, die zeigen, dass es funktionieren kann, wenn die Rahmenbedingungen stimmen. Die Aufgabe besteht nun darin, aus den Erfahrungen zu lernen und Strukturen zu schaffen, die inklusive Sportangebote dauerhaft tragen. Denn Inklusion darf nicht von einzelnen engagierten Personen abhängen, sondern muss nachhaltig im Verein verankert werden.

Für uns ist die Abmeldung deshalb kein Abschied von der Inklusion in den Sportvereinen, sondern vielmehr ein Anlass, bestehende Strukturen zu hinterfragen und weiterzuentwickeln. Unser Ziel bleibt es, Menschen mit und ohne Behinderung die Möglichkeit zu geben, gemeinsam Sport im Verein zu treiben.

Frage: Wie sieht für Sie eine erfolgreiche Entwicklung der Inklusion im Sport in den kommenden fünf Jahren aus?

Pia Wunderlich: Erfolgreich wären wir dann, wenn Vereine Inklusion nicht mehr als Zusatzaufgabe, sondern als festen Bestandteil ihres Selbstverständnisses betrachten. Barrierefreie Sportstätten, qualifizierte Übungsleitungen, inklusive Sportangebote und eine offene Willkommenskultur sollten selbstverständlich sein. Gleichzeitig wünsche ich mir, dass Menschen mit Behinderung nicht nur als Teilnehmende, sondern auch als Ehrenamtliche aktiv am Vereinsleben mitwirken und mitgestalten.

 Autorin: Dorothee Müller

BWMK feiert!



10 JAHRE

**Herzlichen Glückwunsch,
Nina Holzhauer!**

Seit zehn Jahren sorgt Nina Holzhauer dafür, dass neue Bauprojekte gut umgesetzt werden und die Gebäude und Liegenschaften des BWMK funktional, sicher und zukunftsfähig bleiben. Als Leiterin der Abteilung Liegenschaften verantwortet sie gemeinsam mit ihrem Team die Planung, Organisation und Weiterentwicklung der Immobilien des Sozialunternehmens. Während ihrer gesamten Laufbahn im BWMK war Nina Holzhauer in der Abteilung Liegenschaften tätig und hat diesen Bereich mitgestaltet. Als Architektin bringt sie umfangreiches Fachwissen in ihre tägliche Arbeit ein. Darüber hinaus hat sie sich insbesondere in den Bereichen Brandschutz und Trinkwasserhygiene spezialisiert und begleitet diese Themen mit großer Expertise. „An meiner Arbeit schätze ich besonders, dass es nie langweilig wird“, betont Nina Holzhauer. „Es gibt immer wieder neue Herausforderungen und abwechslungsreiche Aufgaben.“ Besonders wichtig ist ihr die Zusammenarbeit mit den Kolleginnen und Kollegen: „Ich habe sowohl im Büro als auch mit unseren Hausmeistern ein tolles Team. Gemeinsam finden wir für jede Aufgabe eine gute Lösung.“

10 JAHRE

**Herzlichen Glückwunsch,
Steffen Lautermann!**



Menschen auf ihrem beruflichen Weg zu begleiten und die Fachkräfte von morgen zu fördern – dafür engagiert sich Steffen Lautermann im BWMK. Heute leitet er den Bereich Ausbildung und Studium und entwickelt Konzepte, mit denen das Sozialunternehmen qualifizierte Nachwuchskräfte gewinnt und langfristig bindet. Im Laufe seiner Tätigkeit übernahm Steffen Lautermann verschiedene Aufgaben als pädagogische Fachkraft, Fachlehrer und Koordinator im Schulmanagement. 2021 wurde er Leiter des Schulmanagements der Sophie-Scholl-Schule Hanau und verantwortete dort unter anderem die Bereiche Personal, Finanzen und Organisationsentwicklung. Seit 2024 ist er Abteilungsleiter Ausbildung und Studium. Zu seinen Aufgaben gehören die strategische Weiterentwicklung der Ausbildungs- und Studienangebote, die Zusammenarbeit mit Hochschulen und Bildungspartnern sowie die Qualitätssicherung und Fachkräfteentwicklung.

Sein berufliches Profil wird durch umfangreiche Erfahrungen in den Bereichen Organisationsentwicklung, Bildungsmanagement und Personalentwicklung ergänzt. Dabei bringt er sein Wissen auch in Veränderungsprozesse und den Aufbau tragfähiger Netzwerke ein. „Eigene Fachkräfte auszubilden, ist eine Investition in die Zukunft der BWMK-Gruppe“, sagt Steffen Lautermann. Besonders schätzt er die vertrauensvolle Zusammenarbeit in seinem Team: „Gemeinsam entwickeln wir neue Ideen und schaffen attraktive Perspektiven für die Menschen, die ihre berufliche Zukunft bei uns gestalten möchten.“



20 JAHRE

Herzlichen Glückwunsch,
Angelique Kosian!

Menschen dabei zu unterstützen ihre beruflichen Talente zu entdecken und neue Perspektiven zu entwickeln – das ist seit 20 Jahren die Leidenschaft von Angelique Kosian. Als Betriebsleiterin Berufliche Bildung im Blauhaus gestaltet sie heute die berufliche Qualifizierung von Menschen mit Behinderungen und entwickelt innovative Bildungsangebote kontinuierlich weiter.

Ihre Laufbahn im BMWK begann Angelique Kosian im Juli 2006 mit der Eröffnung der Wohnstätte Feuerbachstraße, zunächst als Betreuerin und bereits wenige Monate später als Teamleitung. 2013 wechselte sie als Sozialpädagogin in den Sozialen Dienst der Steinheimer Werkstätten sowie in die Reha-Ausbildung der Metallwerkstatt. Seit 2016 ist sie im Blauhaus tätig – zunächst als Lotsin und Referentin Berufliche Bildung, später als Abteilungsleitung und seit 2023 als Betriebsleiterin Berufliche Bildung.

Neben ihrem Studium qualifizierte sich Angelique Kosian unter anderem in den Bereichen Soziotherapie, Reha- und Sonderpädagogik sowie zur geprüften Fachkraft für Arbeits- und Berufsförderung (gFAB). Darüber hinaus engagiert sie sich als Referentin in Fortbildungen, wirkt im Prüfungsausschuss der gFAB mit, verantwortet das Qualitätsmanagement nach AZAV und bringt ihre Expertise in verschiedenen Gremien der Landes- und Bundesarbeitsgemeinschaft der Werkstätten für behinderte Menschen ein.

„Am meisten begeistert mich die Vielfalt der Menschen und ihrer Geschichten“, sagt Angelique Kosian. „Es macht mir Freude, berufliche Wege mitzugestalten, Talente zu entdecken und Menschen auf ihrem individuellen Entwicklungsweg zu begleiten.“ Ebenso schätzt sie den Austausch in Netzwerken und die Möglichkeit, neue Ideen gemeinsam in die Praxis umzusetzen



20 JAHRE

Herzlichen Glückwunsch,
Carsten Wörner!

Menschen mit Behinderungen auf ihrem Weg in das Berufsleben zu begleiten und neue Perspektiven zu eröffnen – das steht für Carsten Wörner seit 20 Jahren im Mittelpunkt seiner Arbeit. Heute leitet er im Blauhaus die Abteilungen Berufsbildungsbereich und Arbeitsassistenz und gestaltet die berufliche Bildung im BMWK aktiv mit. Seine Laufbahn begann 2006 im Rahmen der Ausbildung zum Heilerziehungspfleger in den Tagesstätten für Menschen mit psychischen Beeinträchtigungen. Nach dem Abschluss übernahm er die Gruppenleitung im Berufsbildungsbereich der Reha-Werkstatt Großauheim. Seit 2011 war Carsten Wörner als Bildungsbegleiter tätig, zunächst im Zentralen Berufsbildungsbereich und seit dem Umzug 2018 im Blauhaus. Nach einem Jahr als Teamleitung übernahm er Anfang 2026 die Abteilungsleitung für den Berufsbildungsbereich und die Arbeitsassistenz.

Durch zahlreiche Fortbildungen – unter anderem in den Bereichen Diagnostik, Gesprächsführung, Mitarbeiterführung und systemisches Arbeiten – hat Carsten Wörner seine fachlichen Kompetenzen kontinuierlich erweitert. Darüber hinaus besitzt er den AdA-Schein und engagiert sich als interner Auditor. „Die berufliche Bildung und Qualifizierung von Menschen mit Behinderungen war für mich immer das zentrale Thema“, sagt Carsten Wörner. Besonders freue es ihn, persönliche Entwicklungen über viele Jahre begleiten zu können. „Wenn ich sehe, welche Wege die Menschen einschlagen und wie sie sich entwickeln, sind das besondere Momente.“ Ebenso schätzt er das gute Betriebsklima im Blauhaus und die Möglichkeit, die beruflichen Angebote für die Zukunft weiterzuentwickeln.



25 JAHRE

Herzlichen Glückwunsch,
Nicole von Gazali!

Menschen dabei zu unterstützen, ihr Leben selbstbestimmt zu gestalten und ihre eigenen Wünsche und Vorstellungen einzubringen, ist Nicole von Gazali seit 25 Jahren ein besonderes Anliegen. Bereits während ihres Studiums sammelte sie erste praktische Erfahrungen in der Wohnstätte Marjoß, bevor sie 2001 ihre Tätigkeit beim BMWK begann. Zwei Jahre später wechselte sie in das Betreute Wohnen Schlüchtern, wo sie Menschen mit Behinderungen viele Jahre begleitete und zuletzt zusätzlich Aufgaben als Teamleitung übernahm. Seit 2023 ist sie als Personal-Referentin im Planungsteam Teilhabe des direct-Beratungszentrums tätig. Dort unterstützt sie im Bereich Bedarfsermittlung und Kostensicherung sowie bei der Gesundheits-Versorgungs-Planung (GVP). Im Frühjahr 2026 schloss sie die Weiterbildung zur Beraterin für Gesundheits-Versorgungs-Planung erfolgreich ab. Darüber hinaus engagiert sie sich in der Zusammenarbeit mit Peer-Berater:innen und begleitet das Eingangstor Wohnen. Auch fachlich entwickelte sich Nicole von Gazali kontinuierlich weiter. Fortbildungen zu Doppeldiagnosen, Suchterkrankungen und der Begleitung von Menschen mit psychischen Erkrankungen erweiterten ihr Fachwissen. Zudem begleitete sie als Vertrauensperson die Bewohnerräte und initiierte gemeinsam mit der Lebenshilfe die „Schatzkiste“ – eine Partnerbörse für Menschen mit Behinderungen.

„Kein Tag gleicht dem anderen – das habe ich vor allem im Betreuten Wohnen erlebt. Besonders wertvoll waren für mich die vertrauensvollen Beziehungen, die Freude über kleine Erfolgserlebnisse und die individuellen Entwicklungen der Klientinnen und Klienten“, sagt sie. Heute erlebe sie in der Gesundheits-Versorgungs-Planung noch deutlicher, wie wichtig es sei, dass Menschen selbst entscheiden können und ihre Wünsche auch in schwierigen Lebensphasen gehört werden. „Und ein gewisser Humor gehört für mich immer dazu. Er verbindet Menschen, erleichtert vieles und macht auch schwere Themen ein Stück zugänglicher.“



25 JAHRE

Herzlichen Glückwunsch, Birgit Wilms!

Wenn irgendwo im BMWK ein Wasserhahn tropft, ein Hoftor beschädigt ist oder ein Gebäudeplan erneuert werden muss, ist Birgit Wilms meist nicht weit. Sie sorgt seit vielen Jahren mit großem Organisationstalent dafür, dass Gebäude und Liegenschaften zuverlässig funktionieren und Mitarbeitende gute Arbeitsbedingungen vorfinden.

Ihre Laufbahn im BMWK begann Birgit Wilms am 1. August 2001 mit einer Ausbildung zur Bürokauffrau. Nach erfolgreichem Abschluss wurde sie in die Personalabteilung übernommen. Im Jahr 2011 wechselte sie in die Kostenrechnung, bevor sie 2014 Teil der neu gegründeten Abteilung Liegenschaften wurde. Dort ist sie bis heute als Verwaltungskraft tätig und übernimmt ein vielseitiges Aufgabenspektrum.

Neben ihrer täglichen Arbeit verfügt Birgit Wilms über zahlreiche Zusatzqualifikationen. Sie ist unter anderem Brandschutzhelferin, Ersthelferin und Aufzugswärterin, administriert den Hausmanager und verantwortet die übergeordnete Versicherungsbearbeitung sowie zahlreiche organisatorische Aufgaben – von der Trinkwasserhygiene bis zum Energiemanagement. „Das Schönste an meiner Arbeit ist gleichzeitig die größte Herausforderung: die unglaubliche Vielfalt der Aufgaben“, sagt Birgit Wilms. „Innerhalb einer halben Stunde kann es vom tropfenden Wasserhahn in einer Kita über einen Feueralarm bis zur Anlage neuer Nutzer im Hausmanager gehen.“ Dabei schätzt sie besonders, dass kein Arbeitstag dem anderen gleicht – und nimmt es mit einem Augenzwinkern, dass viele Kolleginnen und Kollegen erwarten, sie erkenne sie schon am ersten „Guten Morgen“ am Telefon und erinnere sich außerdem noch daran, mit welcher Farbe ein Raum vor drei Jahren gestrichen wurde.



25 JAHRE

Herzlichen Glückwunsch, Stephanie Christ!

Seit 25 Jahren ist Stephanie Christ für das BMWK tätig und hat in dieser Zeit zahlreiche Bereiche kennengelernt. Heute sorgt sie als Verwaltungskraft im Service Point West des Dienstleistungszentrums Langenselbold dafür, dass Mitarbeitende kompetente Unterstützung bei ihren Anliegen erhalten. Mit ihrer Erfahrung und ihrem Organisationstalent trägt sie zu reibungslosen Abläufen im Arbeitsalltag bei.

Ihre berufliche Laufbahn begann Stephanie Christ 2001 im Johannes-Steubner-Haus. Nach weiteren Stationen wechselte sie 2006 als Verwaltungskraft in die Wohnstätte Feuerbachstraße. Von 2012 bis 2014 war sie in der Personalabteilung des Dienstleistungszentrums tätig, bevor sie erneut ins Johannes-Steubner-Haus zurückkehrte. Seit Oktober 2023 verstärkt sie das Team des Service Point West in Langenselbold. Neben ihrer langjährigen Berufserfahrung erweiterte Stephanie Christ ihr Wissen durch verschiedene Fortbildungen, unter anderem zur Ersthelferin, Brandschutzhelferin und im Rahmen einer Patenschulung.

„Ich schätze besonders die Vielfalt meiner Aufgaben und die gute Zusammenarbeit im Team“, sagt Stephanie Christ. Gerade die abwechslungsreichen Tätigkeiten und der tägliche Kontakt mit unterschiedlichen Menschen machen ihre Arbeit für sie spannend. Mit ihrer langjährigen Erfahrung und ihrer hilfsbereiten Art ist sie für viele Kolleginnen und Kollegen eine geschätzte Ansprechpartnerin.

Herzlich willkommen!

Nachname	Vorname	Start	Tätigkeit	Betrieb
Ahmed	Rayme	01.08.2026	Azubi HEP	Bereich Wohnen
Badowski-Zyla	Dustin	01.08.2026	AP Heilerziehungspfleger/in	Tagesförderstätte Steinheim
Basilico	Giancarlo	13.06.2026	päd. Fachkraft	Kita Zauberwald
Bohr	Alicia	01.08.2026	Lehrer/in	Sophie-Scholl-Schule
Born	Nico	01.07.2026	Gruppenleiter/in WfbM	Barbarossa Werkstatt
Buda	Monika	01.08.2026	Lehrer/in	Sophie-Scholl-Schule
Bugert	Kerstin	01.04.2026	päd. Fachkraft	Kita Zauberwald
Cuadrado Enriquez	Nicole	01.06.2026	Assistenzkraft	Kita Waldhüpfen
Dang	Tran Phuong Uyen	01.06.2026	Aushilfe (Student)**	Besondere Wohnform Feuerbachstraße
Dietz	Alexandra	01.05.2026	Pflegefachkraft**	WPH Brücke
Dutiné	Tanja	15.07.2026	päd. Fachkraft	Kita Zauberwald
Döricht	Saskia	01.08.2026	Gruppenleiter/in WfbM**	Dienstleistungszentrum
Frenger	Jara Sophie	01.08.2026	FSJ	Sophie-Scholl-Schule
Gietl	Ida	12.08.2026	Praktikant/in Sozialassistent	Kita Regenbogenland
Goldbach	Lea	01.08.2026	Azubi HEP	Bereich Wohnen
Grunewald	Lisa	01.08.2026	Azubi HEP	Bereich Wohnen
Göppel	Vanessa	15.04.2026	Teilhabeassistent/in	Haus Pappelried
Görge	Elena	01.04.2026	Gruppenleiter/in WfbM Tafö**	Tagesförderstätte Steinheim
Hassenzahl	Joyce Marilyn	01.08.2026	AP Erzieher	Pumpstation
Henzel	Silvia Giovanna	01.08.2026	Teilhabeassistent/in	Apartmentwohnen Bad Soden-Salmünster
Hewig	Sarah	01.08.2026	Azubi HEP	Bereich Wohnen
Hofmann	Luisa	01.06.2026	Teilhabebegleiter/in BW**	BW G Ost
Hussaini	Sawera	15.06.2026	Aushilfe (Student)	Kita Regenbogenland
Jobst	Philip	15.06.2026	Teilhabebegleiter/in Wst**	Haus Schlossblick
Kahrimanovic	Sejla	01.08.2026	Azubi Erzieher/in	Kita Sophie-Scholl
Kantanka-Drammeh	Lisa	01.06.2026	Abteilungsleiter/in	Kita Regenbogenland
Karaca	Emre	01.05.2026	Teilhabeassistent/in*	Besondere Wohnform Feuerbachstraße
Karth	Luisa	01.08.2026	Praktikant/in HEP	Besondere Wohnform Steinheim
Kaulbarsch	Angela	01.08.2026	Gruppenleiter/in WfbM	direct-Beratungszentrum
Kessel	Martina	01.04.2026	Teilhabebegleiter/in BW**	BW G West
Kirschner	Andrea	15.07.2026	Teilhabebegleiter/in Wst**	Haus Pappelried
Kulke	Antonia	01.08.2026	Azubi HEP	Bereich Arbeit
Kurpiela	Daniela	01.04.2026	päd. Fachkraft	Kita Waldhüpfen
Kutrowski	Joanna	01.05.2026	Teilhabeassistent/in	GU Pulvermühle
Lehmann	Svenja	01.07.2026	päd. Fachkraft	Pumpstation
Mansoor	Saba	10.08.2026	Praktikant/in Sozialassistent	Kita Sternenfänger
McMiller	Myra	01.07.2026	Teilhabeassistent/in	GU Pulvermühle
Menkovic	Salma	01.05.2026	Teilhabeassistent/in	Besondere Wohnform Steinheim
Muth	Melissa	01.08.2026	Lehrer/in	Sophie-Scholl-Schule
Möller	Hannah	01.08.2026	FSJ	Kita Sternenfänger
Münch	Celina	01.04.2026	Aushilfe (Student)	Pumpstation
Neidert	Christoph	01.05.2026	Azubi Erzieher/in	Kita Waldhüpfen
Neuwirth	Tim	01.07.2026	päd. Fachkraft	Kita Sophie-Scholl
Nguyen	Hoang-Mi	12.08.2026	Praktikant/in Sozialassistent	Kita Zauberwald
Okay	Melissa	01.04.2026	Teilhabeassistent/in	Pumpstation
Osenegg	Alfred	01.04.2026	Teilhabebegleiter/in Wst**	Besondere Wohnform Marjoß
Rieth	Sandy	01.04.2026	päd. Fachkraft	Kita Am Limes



Nachname	Vorname	Start	Tätigkeit	Betrieb
Römer	Stefanie	01.08.2026	päd. Fachkraft	Beratungs- und Frühförderstelle Hanau
Santoro	Anastasia	15.05.2026	Aushilfe (Student)	Kita Am Limes
Schlachter	Katja Christiane	01.04.2026	Teilhabeassistent/in	Haus Juno
Schuster	Dorothea	01.06.2026	päd. Fachkraft	Kita Sophie-Scholl
Schäfer	Sidney	01.08.2026	Azubi HEP	Bereich Arbeit
Shijaku	Lisa	01.04.2026	Teilhabeassistent/in	Haus Schlossblick
Shukhtueva	Zoya	01.08.2026	FSJ	Kita Regenbogenland
Sivieri	Fabio	01.04.2026	FSJ	Barbarossa Werkstatt
Slowik	Kerstin	01.07.2026	Abteilungsleiter/in**	Tagesförderstätte Altenhaßlau
Spietz	Melina	01.07.2026	päd. Fachkraft	Pumpstation
Störkel	David	12.08.2026	Praktikant/in Sozialassistent	Besondere Wohnform Feuerbachstraße
Tarek	Jannah	01.08.2026	FSJ	Sophie-Scholl-Schule
Trageser	Nadine	01.05.2026	päd. Fachkraft	Kita Am Limes
Türkan	Sura Nur	01.05.2026	Teilhabebegleiter/in Wst**	Besondere Wohnform Feuerbachstraße
Uebel	Noah	01.08.2026	FSJ	Kita Sophie-Scholl
Wagner	Shayenne	10.08.2026	Praktikant/in Sozialassistent	Schwanennest
Wahabi	Mohamed	01.08.2026	FSJ	Sophie-Scholl-Schule
Weber	Sarah Michelle	01.08.2026	AP Erzieher	Kita Waldhüpfen
Weiser	Rosalia	01.07.2026	Teilhabebegleiter/in Wst**	Apartmentwohnen Roth
Wohlers	Michelle	01.08.2026	FSJ	Haus Schlossblick
Wolf	Lena	01.08.2026	AP Erzieher	Heinrich-Kress-Haus
Zeller	Monika	01.05.2026	Teilhabebegleiter/in Wst**	Besondere Wohnform Marjoß

Versetzungen 2026 | Juli – September

Name	zu wann	von	nach	als
Richter, Miriam	01.09.2026	Kita Am Limes	BFF HU	Pädagogische Fachkraft
Schultheis-Alt, Lena	01.09.2026	Bes. Wohnform Marjoß	Dr. RPH ASS Einheit	Teilhabebegleiterin
Krüger, Björn	01.09.2026	FED	Direct-Beratungszentrum	Verwaltungskraft
Michel, Carmen	01.08.2026	AWG Anton-Dunkel-Straße	Tafö Steinheim	Gruppenassistentin
Schubert, Laura	01.09.2026	BW Mitte	Reha Ost	Gruppenleiterin

Übernahme Funktionsstelle ab 01. Juni 2026

Name	zu wann	wo	als
Branam, Dileen	30.06.2026	HKH	Vorher TL jetzt Teilhabebegleiterin
Stolze, Mara	01.07.2026	HKH	Teamleiterin
Slowik, Kerstin	01.07.2026	Tafö SLÜ / AH	Abteilungsleiterin
Schubert, Laura	31.08.2026	BW Mitte	Vorher TL jetzt Gruppenleiterin Reha Ost

Follow us!
Folgen Sie uns!



**Mit Menschen
arbeiten:
Macht Sinn.
Und fühlt sich
richtig an.**



BWMK



Blauhaus

