

Hochsaison in der Backstube des Andreaswerks in Steinfeld – Menschen mit geistiger Behinderung backen Lebkuchen und Makronen – Eine Marktnische entdeckt

Zwischen Zimt und Hirschhornsalz

Butterspekulatius mit und ohne Mandeln, Linzer-Plätzchen, Spritzgebäck: In der Bäckerei des Andreaswerks in Steinfeld riecht es nach Weihnachten. Zusammen mit Bäckermeister Ulrich Teubert und Gesellin Sandra Bittner sind hier 24 Menschen mit Behinderung voll im Einsatz. Kirche + Leben war in der Backstube dabei. Und hat nach dem Hintergrund der ungewöhnlichen Einrichtung gefragt.

Schrilles Piepen in der Backstube. Uwe Führung knetet gerade weichen Plätzchenteig. Jetzt wischt er sich die verschmierten Hände an der weißen Bäckerschürze ab. Das Piepen ist sein Signal, das fertige Spritzgebäck aus dem großen Ofen zu holen.

Mit dicken Handschuhen öffnet er die schwere Tür. Ein Schwall heißer Luft tritt ihm entgegen. Süßer Geruch zieht durch den Raum – das Spritzgebäck. Schnell holt Uwe Führung die fertigen Plätzchen heraus, schiebt die nächste Ladung mit rohem Gebäck hinein. 20 Backbleche passen auf den so genannten »Stikkenwagen«. Also 1.680 Plätzchen in nur einem Backgang: 188 Grad, 10 Minuten. Uwe Führung drückt den grünen Start-Knopf.

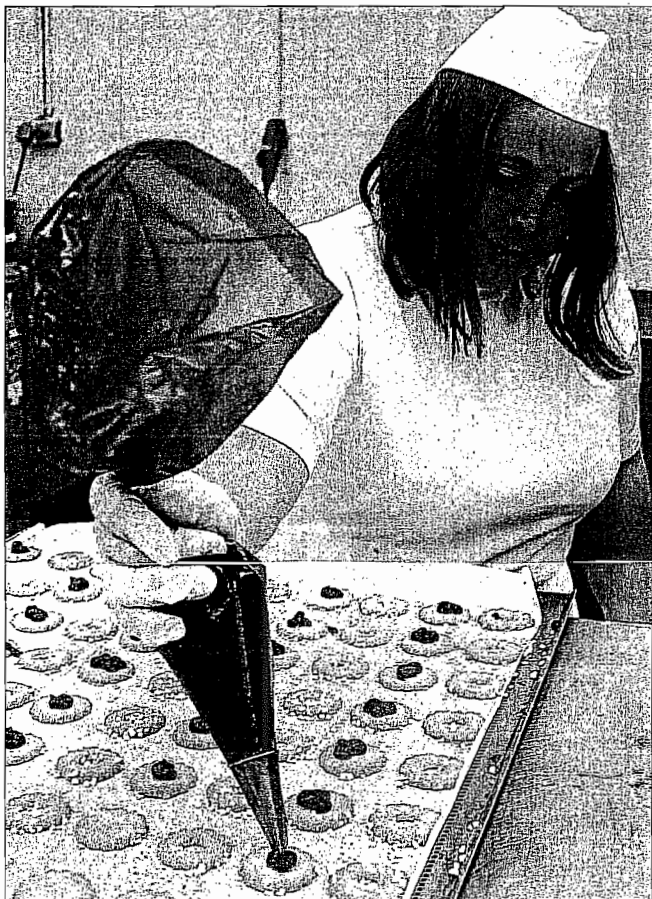
Anspruchsvolle Arbeit

In der Bäckerei des Andreaswerks in Steinfeld sind zwölf Menschen mit Behinderung im Einsatz. Angeleitet werden sie von Bäckermeister Ulrich Teubert. Er ist auch Heilerziehung-Pflegehelfer und Fachkraft für Arbeits- und Berufsförderung. »Die Arbeit in der Bäckerei ist für Menschen mit Behinderung anspruchsvoll«, sagt er. Hier seien neben gutem Zusammenspiel von Auge und Hand auch regelmäßige Bewegungsabläufe gefordert. Bäckergezellin Sandra Bittner stammt aus Lohne. Sie betreut eine zwölfköpfige Gruppe in der Verpackungsabteilung.

Rot in blau

Klebrige blaue Spritzbeutel mit roter Erdbeermarmelade – Sarah Reglin scheint das nichts auszumachen. Sie quetscht die süße Füllung vorsichtig aus dem Beutel auf die Plätzchen. Jetzt noch Deckel mit Hagelzucker oben drauf – fertig.

Das Andreaswerk arbeitet als Zulieferer für Bäcker der Region und backt sogar nach de-



Höchste Konzentration für höchste Qualität: Sarah Reglin verteilt Erdbeermarmelade auf die Kekse. FOTOS: SCHEEDEN

ren Rezept. »In der modernen Bäckerei von heute lohnt sich Plätzchenbacken oft nicht mehr, weil es zu viel Handarbeit erfordert«, sagt Abteilungsleiter Alfons Kalthoff. »Wir hier liefern also Produkte für eine

Marktlücke.« Als Konkurrenz zu normalen Bäckern sehe man sich hier nicht. »Wir können nicht auf Masse produzieren«, erklärt Kalthoff. Zudem biete sich die Produktion verschiedener Gebäcke für Menschen mit

Behinderung an. Kalthoff: »Wir können tagsüber backen und nachts auskühlen lassen.« Bäckermeister Ulrich Teubert ergänzt: Brot und Brötchen zu produzieren, das gehe nicht. »Dann müssten wir ja schon

morgens um vier anfangen – viel zu aufwändig.«

Neben Bäckereien beliefert das Andreaswerk auch Krankenhäuser und Altenheime. »So sind über das ganze Jahr die Aufträge gesichert«, erklärt Teubert. Zwischen fünftausend und sechstausend Portionspackungen werden dafür pro Woche produziert, kleine wiederverschließbare Kekstüten. Geliefert wird an Kunden von Bremen bis Osnabrück, im Umkreis von siebzig Kilometern. Neben Kleingebäck wird außerdem Knäckebrot produziert. Für die Zeit nach Weihnachten muss sich der Betrieb also keine Sorgen machen.

Bald auch Knäckebrot

An diese Zeit nach Weihnachten ist zurzeit noch nicht zu denken. Drei Sorten Spekulatius, die typischen Oldenburger »Mehlbolzen«, Heidesand, Makronen, Spritzgebäck, Lebkucheneigel: Von Ende September bis Anfang Dezember herrscht in Steinfeld Hochkonjunktur. Hundert Kilo Kekse backt das Team pro Tag. »Danach wird es wieder etwas ruhiger«, sagt Teubert.

Die elektrische Waage zeigt sechs Kilo an. Uwe Führung wickelt Margarineblöcke aus weißem Papier. Heute ist er für den Teig der Mehlbolzen verantwortlich, einer traditionellen Adventsspezialität im Süden des Oldenburger Landes. 60 Kilo Teig für 50 Kilo Backwerk sind notwendig.

Mit dreizehn Kilo Zucker

Uwe Führung gibt die weiche Margarine in einen eisernen Spiralkübel, der mit vier Umdrehungen pro Minute die Zutaten vermengt. Aus einem Rollcontainer hievt er einen Zehn-Kilo-Sack mit Puderzucker. »Das reicht nicht«, sagt Bäckermeister Teubert schnell. Mit einer Blechschuppe gibt Uwe Führung drei weitere Kilo



Sandra Bittner, Gesellin in der Backstube, vor einer Waage, die per Ampellicht das Gewicht anzeigt.



Bäckermeister Ulrich Teubert vor leeren Backblechen.

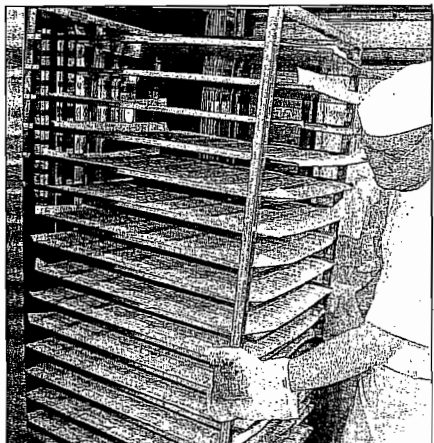
dazu. Jetzt fehlen noch Wasser, Mehl, Zitronenaroma. Und das typische Triebmittel: Hirschhornsalz, das mit seinem strengen, scharfen Duft die Nase frei macht.

Den Menschen mit Behinderung gefällt die Arbeit in der Backstube. »Mir macht hier fast alles Spaß«, sagt Petra Schiebe. Mit beiden Händen streicht sie Backpapier auf einem Blech glatt. Die Linzer-Plätzchen ist sie am liebsten. Und Spekulatius. »Die mit Zimt.«

Ob sie zwischendurch auch mal probiert? »Liebend gerne, wir müssen das ja auch.« Petra Schiebe und Uwe Führung sind sich einig: »Wir wollen ja wissen, wie die Sachen schmecken, die wir backen.« Katharina Deuling



Das Spritzgebäck ist im Ofen – Petra Schiebe reinigt sorgfältig die besondere Teigmaschine.



Mehr als 180 Grad, aber nur zehn Minuten – dann ist das Spritzgebäck fertig. Uwe Führung zieht den Backwagen unter einem Schwall heißer Luft aus dem Ofen heraus. Fast siebzhundert Plätzchen sind fertig.



Mehlbolzen vor dem Versand.



Nachschub für den »Hagelzucker«.

Arbeit für Behinderte

Das Andreaswerk ist der kirchliche Träger der Behindertenhilfe im Kreis Vechta. Dort werden seit dreißig Jahren geistig behinderte Menschen betreut. Das Andreaswerk unterhält zwei Frühförderungen, eine Krippe, zwei Sprachheilkindergärten, drei Heilpädagogische Kindergärten, eine eigene Schule für geistig Behinderte mit zwei Standorten, verschiedene Einrichtungen für Arbeit und Wohnen sowie einen Laden mit Café in der Innenstadt von Vechta.

In den Werkstätten arbeiten heute rund 590 Menschen mit Behinderung. Neben der Bäckerei in Steinfeld gibt es auch eine Großwäscherei, eine Druckerei und Buchbinderei, einen Betrieb für Garten- und Landschaftspflege, Werkstätten für Holzbearbeitung und Elektromontage. Zudem gibt es eine

eigene Autowerkstatt mit TÜV-Abnahme.

Mit Aufträgen für diese Werkstätten können Unternehmen ihre so genannte Ausgleichsabgabe senken. Betriebe mit mehr als zwanzig Beschäftigten müssen fünf Prozent Schwerbehinderte beschäftigen – so die gesetzliche Vorschrift. Geschiedt das nicht, wird eine Abgabe zwischen 105 und 206 Euro je nicht besetztem Arbeitsplatz fällig.

Firmen, die stattdessen den Werkstätten des Andreaswerks Aufträge erteilen, senken in der Regel diese Abgabe und schaffen Arbeitsplätze für behinderte Menschen.

Rund vierhundert hauptamtliche Mitarbeiter zählt das Andreaswerk, dazu rund fünfzig junge Menschen, die dort Zivildienst oder ein Freiwilliges soziales Jahr leisten.