

«Man spürt die Freude an der Arbeit»

ARBEITSMARKT In mehreren Gemeinden im Kanton Zug sind behinderte Menschen in der Öffentlichkeit tätig. Dahinter steckt ein gesellschaftlicher Trend.

RAPHAEL BIERMAYR
raphael.biermayr@zugerzeitung.ch

Es ist ruhig im «Intermezzo». Das Mittagsgeschäft ist vorüber, drei, vier Tische sind belegt. Mischa Elia hat jetzt ein paar Minuten Zeit, sich hinzusetzen und über seine Arbeit zu berichten. Der 33-Jährige ist Crêpier, seine Spezialität sind die stissen Exemplare. Er gehört zum Gründungsteam, das im Jahr 2014 die Arbeit in diesem Lokal mit besonderem Konzept gegenüber vom Kolinplatz in Zug aufnahm. Es gehört zur Zuwebe, der Zugerischen Werkstätte für Behinderte. Ein Teil der Belegschaft ist geistig oder psychisch beeinträchtigt, manche der Personen wohnen in der Institution. Nicht so Mischa Elia. Er wohnt mit seiner Freundin in Allenwinden und kommt täglich mit dem Bus zur Arbeit. Diese wartet entweder in der offenen Küche im «Intermezzo» oder in der Küche des Personalrestaurants der Zuwebe in Inwil auf ihn.

Als Angelernter in der Küche des alten Kantonsspitals verfügt er über langjährige Erfahrung. Gefeit gegen Nervosität ist er dennoch nicht, wenn es hektisch wird im «Intermezzo». «In solchen Momenten probiere ich, so gut wie möglich zu arbeiten und mir – wenn nötig – Hilfe zu holen. Das mache ich aber sehr spät», sagt Elia. Er musste zuerst in Gesprächen in der Zuwebe überzeugt werden, dass er dieser Aufgabe gewachsen ist.

In Zug, Baar, Hagendorn und Kappel

Elia ist einer von 35 sogenannten «Klienten» der Zuwebe, die ausserhalb der Werkstätte und damit im Kontakt mit der Öffentlichkeit arbeiten. Dieser aktive Barriereabbau entspricht einem Trend: Die Migros und Coop beispielsweise setzen Beeinträchtigte im Betrieb ein (siehe Box). Die Zuwebe selbst führt als grösste Behinderteninstitution im Kanton neben dem erwähnten Lokal in Zug das Beizli im Ziegeleimuseum Hagendorn und die Gärtnerei des Klosters Kappel am Albis. Darüber hinaus arbeiten einige Klienten in der Kantine der Firma Hapimag in Baar. Dort gehört die Angestellte Anja Stocklin zu den Stammgästen. Sie sagt, seit dem Engagement der Zuwebe habe sich die Kantine positiv entwickelt, «man hat das Gefühl, das Essen wird mit mehr Liebe zubereitet. Darüber hinaus spürt man die Freude der Menschen bei der Arbeit», schildert sie. Wenn viel los sei, müsse man manchmal etwas mehr Zeit einberechnen, «aber das nehme ich gern in Kauf». In



Der Crêpier Mischa Elia gehört zum Gründungsteam im «Intermezzo» in Zug.

Bild Stefan Kaiser

Hagendorn hatte man der Idee zunächst ein halbes Jahr Probezeit eingeräumt, ehe ein unbefristeter Pachtvertrag unterschrieben wurde, erklärt der Museumsleiter Jürg Goll. Die Idee habe sich aus dem persönlichen Kontakt zweier Mitarbeiterinnen des Museums und der Zuwebe entwickelt. Auf die Frage nach Vorbehalten wegen des zunächst befristeten Vertrags sagt Goll: «Es war die Zuwebe, die schauen wollte, ob die Klienten das stemmen können.» Die Reaktionen von Besucherseite seien mehrheitlich positiv. In hektischen Phasen könne es zu Engpässen kommen, was von manchen moniert würde. «Da es im Beizli aber mehrheitlich entspannt zugeht, ist es ein guter Ort dafür.»

«Interesse für seine Mitmenschen»

Die Sichtbarkeit von Behinderten in der Öffentlichkeit entspricht einer Renaissance. Denn bevor es Institutionen wie die Zuwebe gab, waren sie Teil der Gesellschaft gewesen. «Erst in der Folge wurden sie separiert», zeigt Jeannine Villiger auf. Die Kommunikationsverantwortliche der Zuwebe hat eine Schwester mit dem Down-Syndrom. Sie kennt die Herausforderungen der Integration Behinderter also aus persönlicher Erfahrung. Vil-

liger vermutet hinter der Akzeptanz von Orten wie dem «Intermezzo» die «gestiegene Bereitschaft, sich für seine Mitmenschen zu interessieren, auch für solche, die anders sind». Selbstredend ist nicht jeder Behinderte geeignet für eine öffentliche Arbeit. Das hängt einerseits vom Grad der Beeinträchtigung ab, andererseits von der Persönlichkeit. «Nicht alle Klienten trauen sich das zu, manche haben ein niedriges Selbstvertrauen», erklärt Villiger. Dazu muss man wissen, dass in der Zuwebe längst nicht mehr sichtbar Beeinträchtigte betreut werden. Heutzutage gehören beispielsweise auch Menschen mit Belastungsproblemen nach einem Burn-out oder Ähnlichem dazu.

Für jeden Klienten wird das Potenzial für den Arbeitsmarkt ausgelotet und in der Folge mit Qualifikationsgesprächen und dergleichen laufend überprüft. Bei der Einarbeitung werden sie von speziell ausgebildeten Personen unterstützt, die zwischen den Betrieben oder Gästen und den Behinderten vermitteln können. «Sie fangen die Hektik auf», sagt Jeannine Villiger und erwähnt als Beispiel dafür Mischa Elia im «Intermezzo». Manche Klienten absolvieren eine Ausbildung bei der Zuwebe mit Besuch der regulären

Berufsschule und der Aussicht auf ein eidgenössisches Berufsattest oder Fähigkeitszeugnis. Manchen gelingt auch der Übertritt in den offenen Arbeitsmarkt. Wie jüngst dem 20-jährigen Ex-Klienten Manuel Perl, der von der Brauerei Baar in der Logistik angestellt worden ist.

Nicht Gewinn bringend

Die Arbeitsintegration ist eine sehr kostspielige Angelegenheit für die Institutionen. Die erwähnten öffentlichen Angebote der Zuwebe funktionieren nicht nach wirtschaftlichen Kriterien – die selbst geführten Lokale und die Gärtnerei sind Verlustgeschäfte. Diese werden durch Unterstützungsleistungen der IV oder der öffentlichen Hand aufgefangen. Es ist offensichtlich, dass bei der Zuwebe im Grundsatz nicht das Finanzielle im Vordergrund steht. «Menschen mit einer Beeinträchtigung sollen nicht neben der Gesellschaft existieren, sondern Teil davon sein», sagt Jeannine Villiger.

Das klappt im «Intermezzo» ganz gut: Franca Heggin erscheint am Tisch. Die Zuwebe-Klientin arbeitet im Service. Sie begrüsst Villiger, erkundigt sich nach deren Freund und sagt: «Lang nicht mehr gesehen, bring ihn doch wieder mal mit!»

Trend führt weiter

GLEICHSTELLUNG hier. Die Stiftung Profil kümmert sich schweizweit um die Integration von Behinderten in den Arbeitsmarkt. Auf die Programme der Zuwebe angesprochen, beeinträchtigte Menschen im Arbeitsumfeld an der Öffentlichkeit teilhaben zu lassen, sagt Profil-Geschäftsführerin Eva Meroni: «Wie erwähnt, sind das Programme. Der Trend geht aber klar in die Richtung, dass beeinträchtigte Menschen in den regulären Arbeitsmarkt integriert werden, wie es im Detailhandel der Fall ist. Dafür setzen wir uns vor allem ein.»

Die Absichtserklärung

Mit der Unterzeichnung einer entsprechenden EU-Konvention vor zwei Jahren habe die Schweiz signalisiert, dass «Behinderte in allen Gesellschaftsteilen einen gleichwertigen Zugang haben sollten», hält Meroni fest.

Sie füllt ihre Körbe mit einer grossen Portion Leidenschaft

OBERÄGERI Die Hauptsaison der Pilzsammler hat begonnen. Die Co-Präsidentin des Zuger Vereins für Pilzkunde erzählt von ihren Erfahrungen.

Durch die Wälder streifen und dabei immer die Augen offen halten – denn ein besonders schmackhafter Pilz könnte sich in der Nähe eines Baumes verstecken. Momentan spazieren wieder vermehrt Pilzsammler durchs Gehölz und hoffen auf den grossen Fund. Ruth Bucher-Lorenzi ist seit vier Jahren Co-Präsidentin des Vereins für Pilzkunde Zug und Umgebung; dieser zählt um die 200 Mitglieder. Bucher selbst ging bereits in jungen Jahren auf Pilzsuche: «Mit meinen Eltern bin ich als Kind immer mitgegangen. So wurde es auch für mich ein Hobby.»

Pilzkontrolle beim Ökiohof in Zug

Die 66-Jährige geniesst die Zeit in der Natur, aber auch das Erfolgserlebnis ist ihr beim Sammeln wichtig. «Wenn ich an einem Tag fast keinen finde, dann zieht es mich nicht sofort wieder in den Wald.»



Ruth Bucher-Lorenzi bei ihrer liebsten Beschäftigung: dem Pilzsammeln.

Bild Stefan Kaiser

Wenn sie hingegen etwas von Interesse gefunden habe, «dann muss ich einfach sofort wieder raus». Doch sie hofft nicht nur auf den kulinarischen Genuss, genauso spannend sei das Bestimmen der Pilze. «Das ist manchmal schwierig, da

hilft zum Teil nur noch ein Mikroskop», erklärt Bucher. Helfen können dann immer wieder die Pilzkontrolleure im Verein. Diese schauen sich die Körbe mit den Pilzen seit Anfang August beim Ökiohof der Stadt Zug an. «Wir sind froh, dass es

die Kontrolle gibt. Diese ist sehr wichtig, nicht nur für Anfänger, die sich noch nicht so gut auskennen», so die Vereinspräsidentin. Während der Hauptsaison von August bis Oktober können die Pilze an die Göblistrasse 7 gebracht werden. «Für die Kontrolle ist es wichtig, dass der gesamte Pilz gepflückt wird. Die Knolle unten muss man auch sehen», erklärt die passionierte Sammlerin.

Eine Seltenheit im Wald

Wenn der Fungus zum Verzehr geeignet ist, gibt es zahlreiche Kochrezepte dafür: «Ich mag gefüllte Zucchini sehr. Zusammen mit Mascarpone und den Pilzen fülle ich das Gemüse und schiebe es in den Backofen – köstlich», gibt Bucher preis. Köstlich sei auch ihr bis jetzt einziger Fund eines Märzschnecklings gewesen. Vor rund vier Jahren habe sie im Frühling nach Pilzen Ausschau gehalten. «Wir hatten am nächsten Tag einen Bestimmungssabend, und ich wollte ebenfalls etwas beisteuern», erzählt Ruth Bucher. Dann habe sie einen ihr unbekannt Pilz gefunden: «Zum Glück sagte mein Mann, ich solle noch zwei mehr mitnehmen.» Der Pilz war tatsächlich ungiftig und zum Essen geeignet. «Der Märzschneckling war sehr gut», schwelgt die Vereinspräsidentin in Erin-

nerungen. Als sie am nächsten Tag Nachschub holen wollte, war kein einziger Pilz mehr da. «Es waren nur noch die Stümpfe übrig. Alles andere haben die Rehe gefressen.» Doch der Märzschneckling ist noch heute in ihrem Kopf fest verankert. «Jeden Frühling suche ich nach ihm», gibt die 66-Jährige zu.

Momentan sei das Wetter für die Pilzsuche genau richtig. Bucher sagt: «Es ist feucht und warm – das ist gut. Aber der Bestand kann so schnell wie das Wetter ändern.» Das Gefühl, beim Pilzen mit der Natur eins zu werden, sei aber das Zentrale bei der Ausübung des Hobbys. «Ich denke, darum wird es immer beliebter.» Davon, dass es auch gefährlich sein kann, zeugen die Vergiftungen. «Wir hören natürlich im Verein davon und diskutieren das. Weder ich selbst und noch jemand in meinem näheren Umfeld hatte je eine Vergiftung.»

ANDREA MUFF
andrea.muff@zugerzeitung.ch

HINWEIS

Informationen zum Verein und den Bestimmungssabenden finden Sie unter: www.pilzvereinzug.ch
Am 18. September findet in der Pilzhütte Horbach, Zugerberg, ein öffentliches Pilzrisotto-Essen mit einer Pilzausstellung statt.