

Inklusiver Kochevent im Hotel

Akademie Himmelreich war im „Windenreuter Hof“ zu Gast

Windenreute. Um 9 Uhr ging's los. Unter Anleitung von Küchenchef Manfred Müller stellten Nadine, Raphael, Nathalie, Laura, Eileen, Felix, Christian und Tamara ihre Kochkünste unter Beweis und zauberten in knapp drei Stunden gemeinsam ein leckeres Drei-Gänge-Menü.

Die Teilnehmer des zweiten inklusiven Kochevents im Hotel „Windenreuter Hof“ hatten viel Spaß. Mit dabei waren auch Mentorin Hiltrud Adler und Sozialpädagogin Monika Pollmann vom Hofgut Himmelreich in Kirchzarten, Experten für den Bereich Inklusion. Für das besondere Ereignis im Emmendinger Stadtteil wurden die Schützlinge, die derzeit im Rahmen einer berufsvorbereitenden Bildungsmaßnahme (BvB) in der Gastronomie tätig sind, zusammengeholt. Nadine Oehler (23) arbeitet bereits seit dreieinhalb Jahren im

„Windenreuter Hof“. Sie ist im Bereich Frühstücksservice tätig und wurde von Hotelchefin Elisabeth Real vor zwei Jahren übernommen. Nun hat sie einen unbefristeten Arbeitsvertrag und ihr Tagewerk macht ihr Spaß. Raphael Schindler aus Kollmarsreute absolviert derzeit im Hotel sein Praktikum im Frühstücksservice. „Das Ziel unserer berufsvorbereitenden Bildungsmaßnahme ist, junge Menschen mit einer Lernbehinderung auf den ersten Arbeitsmarkt vorzubereiten, so dass sie nach 18 Monaten einen sozialversicherungspflichtigen Arbeitsplatz im Hotel- und Gaststättenbereich erhalten“, erklärt Monika Pollmann. Die Teilnehmer des inklusiven Kochevents wurden aus den Partnerbetrieben der Akademie Himmelreich in Windenreute zusammengeführt. Nathalie Lörz (18) stammt aus Stuttgart-Fildern, Laura Altenschmidt (20) aus Bi-

berach an der Riss, Eileen Bär (20) aus Freiburg, Felix Reiter (20) aus Überlingen am Bodensee, Christian Andris (19) aus Freiburg und Tamara Strittmatter (19) aus Malterdingen. Alle sind in Partnerbetrieben in ihrer Heimatregion beschäftigt. „Das Hotel 'Windenreuter Hof' ist ein vorbildlicher Partnerbetrieb. Frau Real unterstützt unser Projekt tatkräftig. Hier lernen unsere Schützlinge sehr viel“, lobte Pollmann und freute sich, dass sie vom Küchenchef des Hotels erneut zu einem Kochevent eingeladen wurden. „Wir alle müssen unseren Beitrag für eine funktionierende Gesellschaft leisten, deswegen ist es für mich selbstverständlich, dass ich die Akademie Himmelreich unterstütze“, lobte die Hotelchefin das Engagement ihrer Beschäftigten Nadine und Raphael. „Die Freude in ihren Gesichtern zu sehen, ist für mich schon Dank genug“, so Real. **Thomas Gaess**



Jetzt kann das gemeinsam gekochte Drei-Gänge-Menü gegessen werden (stehend, v.li.): Mitarbeiterin Nadine Oehler, Hiltrud Adler, Helena und Elisabeth Real, Monika Pollmann und Küchenchef Manfred Müller. Foto: Thomas Gaess

13. Juni 2018 · Ausgabe 24
Wochenzeitung Emmendinger Tor