„Aktion Mensch“ fördert Hofgut

Aus dem Programm „Strukturentwicklung für Inklusionsunternehmen“ gibt es 150.000 Euro in zwei Jahren

Kirchzarten-Himmelreich *(gfü.)* Seit fast 20 Jahren legt das Hofgut Himmelreich seinen Fokus auf Inklusion und jetzt auch in der Gastronomie immer mehr auf Nachhaltigkeit. Die Arbeit der Akademie Himmelreich mit ihrem Berufsförderprogramm für junge Menschen mit Behinderung ist dank ihrer Erfolgsquote bei der Vermittlung in den allgemeinen Arbeitsmarkt in Fachkreisen anerkannt. Und spätestens seit der vierteiligen Dokumentation „Zum Schwarzwälder Hirsch“ mit Tim Mälzer bei VOX ist das Hofgut Himmelreich bundesweit mit seiner Inklusionsarbeit in aller Munde. Da jedoch auch an Hotel und Restaurant Himmelreich die Corona-Zeit nicht spurlos vorübergegangen ist, machen sich Geschäftsführer Albrecht Schwerer und Gastronomie-Betriebsleiter Mike Münch vielerlei Gedanken, wie sie das Unternehmen langfristig krisensicher als Inklusionsbetrieb sichern können.

Das „Gasthaus zum Himmelreich“ hat an sieben Tagen in der Woche geöffnet und erfreut sich zunehmender Beliebtheit bei den Gästen.

Mike Münch, Leiter der Hotellerie und Gastronomie im Hofgut Himmelreich, hat großen Anteil am Zuschlag für das Projekt „Strukturentwicklung für Inklusionsunternehmen“ der „Aktion Mensch“: „Hier bei uns kann jeder sehen, was aus seinem Loskauf wird, denn wir fördern Inklusion, damit alle gewinnen!“ FOTOS: GERHARD LÜCK

Da kam ein neues Projekt der „Aktion Mensch“ mit dem Ziel der „Strukturentwicklung für Inklusionsunternehmen“ gerade recht. Die „Aktion Mensch“ will „Inklusion fördern, damit alle gewinnen“ und hat für ihre Loskäufer das Ziel „Das WIR gewinnt“ ausgegeben. Und genauso hat die „Aktion Mensch“ großes Interesse daran, dass Inklusionsunternehmen, die für die nachhaltige Beschäftigung von Menschen mit Behinderung von zentraler Bedeutung sind, langfristig erfolgreich arbeiten. Sie will den Betrieben helfen, sich nach Corona neu aufzustellen. Zur Freude der Verantwortlichen im Himmelreich wurde ihr Antrag positiv beschieden, was bis Mitte 2025 einen Zuschuss von insgesamt 150.000 Euro bedeutet. Damit können Personal-, Sach- und Investitionskosten abgedeckt werden. Eine Projektbedingung erfüllt das Hofgut bereits: mindestens 40 Prozent der aktuell 29 festangestellt Mitarbeitenden müssen schwerbehindert sein.

Die zusätzliche Finanzspritze der „Aktion Mensch“ eröffne dem Hofgut neue Möglichkeiten und weitere Spielräume, freut sich Mike Münch. So könnte die Arbeit in der Küche in drei Bereiche aufgeteilt werden: den Produktionsbereich „a la Carte“, in die dazu notwendigen Vorbereitungsarbeiten sowie eine „himmlische Manufaktur“, in der z.B. Marmeladen, Pralinen oder wie gerade aktuell „Kleine Linzertorten“ hergestellt würden. So könnten die Mitarbeitenden bestens nach ihren jeweiligen Fähigkeiten eingesetzt werden: „Und entsprechende Einführungen und Schulungen sind für uns dann selbstverständlich.“ Ein Projektbegleitkreis stehe dem Programm „Strukturentwicklung für Inklusionsunternehmen“ zur Seite, in regelmäßigen Teamgesprächen würde das Projekt evaluiert.

Restaurant an sieben Tagen in der Woche geöffnet!

Bereits jetzt hat das Restaurant im Hofgut Himmelreich Öffnungszeiten, von denen manch anderer Gastronom nur träumt: an sieben Tagen gibt es von 12 bis 21 Uhr warme Küche! Der Außenbereich konnte schon um 40 Plätze erweitert und im Sommer bei Hochbetrieb mit einem SB-Bereich verstärkt werden. „Da kann ich mir sogar alle zwei Wochen am Sonntag Livemusik vorstellen“, schaut Mike Münch nach vorne. Der neue Wohnmobilstellplatz erfahre noch Strukturverbesserungen und auch beim Spielplatz sei einiges zu verbessern: „Wir wollen, dass sich hier auch Wanderer, Biker und Familien mit Kindern wohlfühlen.“ Das Hofgut werde immer mehr zu Tagungen, Veranstaltungen oder Familienfeiern jeglicher Art genutzt. „Und unseren Anspruch auf Nachhaltigkeit unterstreichen wir besonders durch die regionalen Produkte in der Küche“, so Münch, „aber auch die vielen selbst produzierten Produkte, bei denen unserer Mitarbeiter mit Einschränkung eine wesentliche Stütze sind.“ Nicht umsonst seien in den letzten Monaten zu der Vielzahl von Auszeichnungen - Urkunden und Plaketten zieren den Eingangsbereich - mit der Zugehörigkeit zu den „Naturparkwirten“ und der Verleihung von „Zwei Löwen“ von „Schmeck den Süden“ weitere Qualitätsbeweise hinzugekommen.

Tag der offenen Tür

Am 27. Januar in der Freie Demokratischen Schule Kapriole

Waldsee *(dt.)* Die Kapriole ist eine freie Grund- und Werkrealschule, an der soziales Lernen groß geschrieben wird. Als als eine der ältesten Demokratischen Schulen in Deutschland ist sie seit 25 Jahren ein fester Bestandteil der Freiburger Schullandschaft.

Beim Tag der Offenen Tür, am Samstag, 27. Januar 2024, können sich Interessierte von 14 bis 17 Uhr selbst ein Bild vom Leben und Lernen in dieser Umgebung machen. In allen Räumen der Kapriole in der Oberrieder Straße 20 im Stadtteil Waldsee gibt es Informationen zum Schulalltag und zum Aufnahmeverfahren. Für das leibliche Wohl ist mit Kaffee und Kuchen gesorgt.

Im Anschluss findet am gleichen Abend, 27. Januar um 20 Uhr ebenfalls in der Schule ein Informationsabend mit dem pädagogischen Team statt. Das Bewerbungsverfahren zum neuen Schuljahr 2024/25 beginnt Anfang Februar.

Mehr Informationen unter www.kapriole-freiburg.de.

Handtaschendiebstahl

In einem Einkaufsladen in Titisee-Neustadt

Titisee-Neustadt *(pol.)* Am Freitag, dem 8. Dezember, gegen 15 Uhr wurde einer Kundin eines SB-Marktes in der Scheuerlenstraße in Titisee-Neustadt, die mitgeführte Handtasche sowie mehrere Lebensmittel aus der Einkaufstasche unbemerkt entwendet.

Die Polizei appelliert, besonders aufmerksam zu sein, den Geldbeutel möglichst nah am Körper zu tragen und keine Wertgegenstände unbeaufsichtigt im Einkaufswagen zu belassen.

Weitere Hinweise zum Sachverhalt nimmt das Polizeirevier Titisee-Neustadt unter Telefon 07651/93360 entgegen.

Wir bedanken uns für eure Treue, wünschen frohe Weihnachten und alles Gute für das Neue Jahr.
Bäckerei Lorenz
So. 24.12. und So. 31.12.2023 von 7:30 bis 11:00 Uhr geöffnet.
Auf Vorbestellung unter 07602 920060
backen wir frisches Weißbrot oder Baguette.
Am 25.12. + 26.12.2023 sowie 01.01.2024 haben wir geschlossen.

Josef Roser wird in Kirchzarten 100 Jahre alt

Im Caritas Seniorenzentrum in Kirchzarten gratulieren die Gäste dem Jubilar zu diesem besonderen Ereignis

Kirchzarten *(hs.)* Die Geburtstagsgäste haben an den Tischen Platz genommen. Kaffee wird ausgeschenkt und das Kuchenbuffet ist reichlich bestückt. Sektgläser klingen. Nur der Jubilar kann an seinem Ehrentag nicht am Tisch Platz nehmen: Vor zwei Wochen ist Josef Roser gestürzt und am 11. Dezember, seinem 100. Geburtstag, kann er nicht aufstehen. Im Bett sitzend, nimmt er die Gratulationen seiner Gäste entgegen. Gemeinderätin Maxi Glaser vertritt Bürgermeister Andreas Hall und überreicht dem Jubilar einen großen Blumenstrauß nebst Glückwünschen der Gemeinde und des Landes.

Josef Roser lebt seit zwei Jahren mit seiner Frau Hedwig im Caritas Seniorenzentrum in Kirchzarten. Vor seinem Sturz sah man den schlanken Mann oft per E-Rollstuhl durch Kirchzarten fahren. „Immer mit Baseballkappe und im rasanten Tempo“, sagen seine Nachbarn im Seniorenzentrum. Diese Ausfahrten fehlen dem Senior nun. „Man muss es eben nehmen wie es ist“, sagt er. Früher ist Josef Roser auch gerne gewandert. „Ich habe Wandertouren im Schwarzwald geführt“, sagt er.

Josef Roser feiert im Caritas Seniorenzentrum seinen 100. Geburtstag. Obwohl er an seinem Geburtstag nicht aufstehen kann, hat er dafür gesorgt, dass es seinen Gästen an nichts mangelt. FOTO: HEIKE SCHWENDE

Geboren wurde er im Kinzigtal, in Zell am Harmersbach. Vor zwölf Jahren zog das Ehepaar in das Dreisamtal, nach Kirchzarten. „Wir suchten eine seniorengerechte Wohnung und sind im Mehrgenerationenhaus des Bauvereins in der Bahnhofstraße fündig geworden“, sagt Hedwig Roser. „Solche Projekte gab es damals im Kinzigtal noch nicht.“

Draußen an den Kaffeetischen stimmen die Gäste ein Geburtstagslied an: „Zum Geburtstag viel Glück“, singen alle laut, damit es Josef Roser durch die offene Tür in seinem Zimmer gut hören kann.

Bio Weihnachtshähnchen
regional | transparent | regenerativ | nahrhaft
Du möchtest etwas besonderes für Weihnachten?
Wie wär's mit Bio Weidefleisch aus regenerativer Landwirtschaft!
ab Hof Verkauf, Fr 22.12 17-19Uhr | Sa 24.12 von 9 -12Uhr
Münstermarkt, Do 21.12. bis Sa 23.12. 8-13Uhr
+ frisches Bio Weiderind
WWW.STEINGRUBENHOF.DE m: 0170 7458841
STEIN GRUBEN HOF

Weihnachtsbaumverkauf
frisch geschlagene Nordmanntannen
aus eigenem Anbau
schon ab 14,90 €
Montag - Freitag
10 - 13 Uhr & 14 - 18 Uhr
Sa. 9 - 12 Uhr & 13 - 17 Uhr
Samstag 10 - 16 Uhr
in Kirchzarten
Freiburger Straße
an der Bahn
Fritz Weißer Weihnachtsbaumkulturen
www.weisser-weihnachtsbaeume.de

SVK-SCHWIMMKURSE

Kirchzarten *(dt.)* Die Anmeldung für die neuen Schwimmkurse der SVK-Schwimmschule ist ab dem 13. Dezember möglich. Die Kurse starten im Januar und bieten eine hervorragende Gelegenheit für Kinder ihre Schwimmfähigkeiten zu verbessern.

Die Schwimmschule bietet eine Vielzahl von Kursen für unterschiedliche Altersgruppen und Fähigkeitsstufen an: Eltern-Kind-Schwimmkurse ab 3 Jahren, Wassergewöhnung ab 3 und 4 Jahren, Anfängerkurs ab 4 Jahren, Seepferdchenkurs ab 5 Jahren sowie Schwimmabzeichenkurse Bronze/Silber/Gold. Weitere Informationen und Anmeldung unter www.schwimmkurse@svkirchzarten.de.

Liebe Patienten,
unsere Praxis ist vom 27.12.2023 bis einschließlich 05.01.2024 geschlossen.
Die Vertretung übernimmt
die Praxis Dr. Krimmel, Hirschenweg 6, 79252 Stegen, Tel. 07661-93230.
Bei Notfällen wenden Sie sich bitte an den kassenärztlichen Notdienst, Tel: 116117.
Bei lebensbedrohlichen Notfällen bitte die 112 anrufen!
Dr. med. Brigitte Großart
Hauptstraße 15, 79256 Buchenbach,
Tel: 07661-4420

NOVILA Fabrikverkauf

Geschenke in letzter Minute!
Bekleidung & Wäsche für die ganze Familie sowie tolle Accessoires
Wir verpacken Ihren Einkauf gerne als Geschenk.
NOVILA Fabrikverkauf
Freiburger Strasse 13
79822 Titisee-NEUSTADT
KOSTENLOSE Parkplätze am Haus
Neue Öffnungszeiten:
Mo. – Fr. 9 bis 17 Uhr
Samstag 9 bis 13 Uhr
Telefon 07651 9200-50