

Jahresbericht  
2011

## Inhaltsverzeichnis

---

<b>Beiträge</b>	<b>Seite</b>
Editorial des Heimleiters Urs Anliker	2
<b>Neues und Aktuelles vom Jahr 2011</b>	
Gesunde Ernährung Hanspeter Oppliger	4
Projektarbeit – ein persönliches Wohngruppen - Kochbuch Roger Marolf	11
Vom Setzling zum Ketchup – Biografie einer Tomate Wohngruppen Halde und Laube	15
Hühnerprojekt Sebastian Wacker mit Schülerinnen und Schüler OMK	18
Kunstkartenverkauf	27
Landwirtschaft – Produktion und Ernte der Lebensmittel Gaudenz Woker	28
<b>Was es sonst noch zu berichten gibt</b>	
Schülerinnen- und Schülerstatistik 2011	30
Personal Stand 31. Dezember 2011	31
Zuwendungen Stand 31. Dezember 2011	33
Chronik 2011	35
Allgemeine Informationen	37
Betriebsrechnung Stand 31. Dezember 2011	39
Letzte Seite / Antwortkarte	40

„Unser Leben ist ein Garten, in dem unsere Gedanken die Blumen sind.“

Indianische Weisheit

Der vorliegende Jahresbericht ist einem ständig wiederkehrenden, wohl unerschöpflichen, wunderbaren und manchmal auch belastenden Thema gewidmet: Unsere Ernährung. Wir alle sind bestrebt, uns gesund zu ernähren. Nicht immer gelingt dies. Die Gründe dazu sind vielfältig. Wir nehmen uns vielleicht nicht die nötige Zeit, um gesund zu kochen. Alte Essgewohnheiten begleiten uns hartnäckig und lassen sich nicht so rasch verändern. Überall lauern ungesunde, aber ach so feine Köstlichkeiten und warten nur darauf, genossen zu werden. Unsere Kenntnis von Ernährungsprozessen, einzelnen Nahrungsmitteln und idealen Zubereitungsarten ist vielleicht ungenügend. Im Beitrag unseres Küchenprofis Hanspeter Oppliger über „Gesunde Ernährung“ werden wir an alte und immer noch wahre Grundsätze erinnert und lesen, wie wir im Schulheim mit dem Thema umgehen.

Aus Momenten der Ratlosigkeit entsteht eine kreative Idee. Roger Marolf, ein initiativer Wohngruppenmitarbeiter, geht neue Wege, um die Kinder und Jugendlichen aktiv an ausgewogener und reicher Kochkunst zu beteiligen.

Das Leben einer Tomate vom Aufwachsen im Gemüsekanal bis zur Lagerung in der Glaskonserve schildern uns die jungen und jung gebliebenen Köche der zwei Wohngruppen Halde und Laube.

Eine Schulklasse mästet auf unterschiedliche Art eine Hand voll Hühner. Vom Küken, eben aus dem Ei geschlüpft, bis zur gekonnten Schlachtung des ausgewachsenen Huhnes liess Projektleiter und Lehrer Sebastian Wacker seine Schülerinnen und Schüler am Prozess teilhaben. Diese notierten daraufhin: „Wir machen mit unserer Klasse ein Projekt, bei dem es um die Sensibilisierung von Lebensmitteln geht“. Wenn wir Menschen -nur so beiläufig- im Umgang mit Lebensmitteln ebenso sensibilisiert werden, dann ist das Ziel ja vollends erreicht.

Während der „Arbeit mit dem Kind“ auf unserem pädagogischen Bauernhof ist der Produktionsprozess von Nahrungsmitteln natürlich besonders gut erlebbar. Gaudenz Woker, Lehrer und Meisterlandwirt, lässt uns teilhaben an Erlebnissen und Erkenntnissen, wie sie Kinder und Jugendliche jede Woche aufs Neue bei ihm machen. Unsere eigene langjährige Erfahrung lehrt uns: Die „Arbeit mit dem Kind“ lässt Kinder und Jugendliche einen verantwortungsvollen Umgang mit der Natur erleben. Sie regt an zu selbstkritischem Denken bezüglich unseres Umgangs mit der Natur und macht sichtbar, dass der Mensch Teil dieser Natur ist. Die jungen Helferinnen und Helfer lernen, wie sie ihre Arbeit planen, ihr Vorhaben strukturieren und Schwierigkeiten oder gar Gefahren zum Voraus erkennen können. Sie erhalten Gelegenheit, ihre handwerkliche Arbeit zu erkennen, zu würdigen und oft auch mit Stolz darauf zurückzuschauen. Die

## Editorial des Heimleiters

---

Emotionen während der Arbeit sind prägend für die gesamte Kindheit und das spätere Leben als erwachsener Mensch. Ganz im Sinn der eingangs zitierten indianischen Weisheit erhoffen wir uns, dass wir durch die „Arbeit mit dem Kind“ den jungen Menschen während eines wichtigen Teils ihres Lebens einen Garten anbieten, in welchem sich Gedanken wie Blumen entwickeln. In der Schule, beim Erlernen der Kulturtechniken, während der anstrengenden Berufswahlphase und in der Freizeit wird die gewonnene Erfahrung Halt und Zuversicht geben. Wir sind überzeugt, dass die „Arbeit mit dem Kind“ wesentlich zum Erfolg auf dem weiteren Lebensweg beiträgt. Dieses Angebot gehört zur Identität des Schulheims und ist massgeblich verantwortlich für eine gelungene Umsetzung des altbewährten Pestalozzi-Postulates einer ganzheitlichen Erziehung von Kopf, Hand und Herz. Alle Mitarbeitenden des Schulheims setzen sich mit Elan und fester Überzeugung dafür ein. Die „Arbeit mit dem Kind“ ist damit Teil unserer eigenen Identität. Ich setze mich dafür ein, dass wir sie noch lange anbieten können.

Für die grosse Unterstützung von Eltern, Beratungsstellen, Gesundheits- und Fürsorgedirektion, Heimkommission, Gemeinde Erlach, Partnerinstitutionen und Nachbarn danke ich im Namen aller Mitarbeitenden recht herzlich. Den zahlreichen Freunden und Gönnern danke ich für ihre Treue im vergangenen Jahr. Bei meinen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern bedanke ich mich für ihren Einsatz und ihre Loyalität gegenüber Konzept und Aufgabe.

Urs Anliker, Vorsteher

## Gesunde Ernährung

---

Hunger im eigentlichen Sinne kennt in unserer Wohlstandsgesellschaft keiner mehr. Beim Essen geht es nicht mehr um schlichte Nahrungsaufnahme, um das Überleben zu sichern. Essen erfüllt heute ganz andere Funktionen. So kann es Genuss bedeuten, Kennerschaft demonstrieren, kann als Mittel gegen Frustration dienen oder kann Langeweile und Leere kaschieren. Und es kann entweder krank machen oder zur Gesunderhaltung beitragen.

Die wichtigste Erkenntnis: Nicht nur das "Was" und das "Wie viel" zählen, sondern auch das "Wie".

Als küchenverantwortlicher Koch sehe ich mich immer wieder vor interessante neue Situationen gestellt. In den nachfolgenden Zeilen möchte ich Ihnen einige meiner Überlegungen, Grundsätze und Situationen darlegen. Es wird für Sie sicherlich nicht alles neu sein und trotzdem werden Sie sicher einiges Neues und Interessantes in diesem Bericht finden.  
Viel Spass beim Lesen.

### Situation in der Schweiz

Übergewicht und Adipositas (krankhaftes Übergewicht sind ein brandaktuelle Themen, denn die Anzahl der Betroffenen schießt rasend schnell in die Höhe. Besonders besorgniserregend ist die Tatsache, dass schon Kinder und Jugendliche immer schwerer werden. In der Schweiz ist fast jedes fünfte Kind übergewichtig. Die Tendenz ist weiter steigend.



Magersucht und Ess-Brech-Sucht (Bulimie) sind ebenfalls sehr aktuell. In deutschsprachigen Ländern leiden Schätzungen zufolge 10% der Mädchen und auch Jungen an einer dieser Essstörungen. Insbesondere im Pubertätsalter sind Jugendliche anfällig; sie identifizieren sich mit schlanken Models und Schauspielerinnen und wollen ihnen um jeden Preis nacheifern.

### Situation im Schulheim

Im Schulheim sehen wir uns mit der gleichen Problematik konfrontiert. Insbesondere Übergewicht und Adipositas sind immer wieder Thema. Seitens der Verpflegung (sowohl gruppenintern wie auch aus der Zentralküche) wird Wert auf eine saisonale und ausgewogene Ernährung gelegt. Im Weiteren werden die Jugendlichen sensibilisiert, mehr auf ihre Ernährungsgewohnheiten und ihr Essverhalten, auch in der Freizeit, zu achten.

Die psychosozialen und emotionalen Aspekte des Übergewichtes werden mit den Jugendlichen thematisiert, Verhalten analysiert, mögliche Lösungen erarbeitet und die nötigen Hilfestellungen geleistet.

## Gesunde Ernährung

Es ist nicht einfach, die Kinder und Jugendlichen in all dem Überfluss gesund zu ernähren und ihnen gleichzeitig ein ungezwungenes Verhältnis zum Essen mit auf den Weg zu geben.

### Worauf wir achten

#### Das Umfeld

Kinder reagieren empfindlich auf Zeitdruck und schlechte Stimmung bei Tisch. Deshalb versuchen wir, genügend Zeit einzuplanen und Streitgespräche und unangenehme Themen auf später zu vertagen. Vorbildfunktion! Wo Argumente wie „gesund“, „wichtig“ und „das tut dir aber gut“ versagen, kommt die Rolle als Vorbild ins Spiel. Auch wenn wir uns selbst noch mit Schrecken an den Teller voller Blumenkohl in der Kindheit erinnern, versuchen wir, den Kindern zu vermitteln, dass nicht alle Menschen jedes Lebensmittel gleich gern haben. Wir servieren das Gemüse wie jedes andere Lebensmittel, als wäre es das Selbstverständlichste auf der Welt. Denn das ist es ja letztendlich auch. Von allem ein bisschen, Kinder haben von Natur aus eine Vorliebe für Süßes, Salziges und Kalorienreiches. Lebensmittel, die keines dieser Kriterien erfüllen, werden bei einer ersten Begegnung oft abgelehnt. Wir setzen unbekannte Lebensmittel den Jugendlichen immer wieder vor, denn so stehen die Chancen gut, dass sie Neues irgendwann akzeptieren werden. Bei einer ausgeglichenen Ernährung sind auch Süßigkeiten erlaubt. Die Menge ist entscheidend.

#### Ernährungsgrundsätze

Dies sind unsere Grundlagen, wir beziehen sie in unsere Zubereitungsarten, in unseren Einkauf und in die Zusammensetzung unserer Menüs ein. Das Umsetzen dieser Grundsätze in der Zentralküche ist aber nur die halbe Miete. Eine bereichsübergreifende Zusammenarbeit ist wichtig. Insbesondere unsere Sozialpädagogen sind hier sehr gefragt, sie tragen maßgeblich dazu bei, dass sich die Jugendlichen wirklich möglichst gesund ernähren.

Ich bin hier im Schulheim in der glücklichen Lage, zu wissen, dass die Sozialpädagogen dies sehr gut umsetzen.

#### Lebensmittel- und Bewegungs- pyramide

Die Lebensmittelpyramide stellt eine ausgewogene Mischkost dar, welche eine ausreichende Zufuhr von Energie sowie von lebensnotwendigen Nähr- und



## Gesunde Ernährung

---

Schutzstoffen gewährleistet und maßgeblich zu unserem Wohlbefinden beiträgt. Lebensmittel der unteren Pyramidenebene sollen in grösseren, solche der oberen Ebenen hingegen in kleineren Mengen gegessen werden.

Unsere Gesundheit ist aber nicht nur von unseren Ess- und Trinkgewohnheiten abhängig. Zur Erhaltung eines gesunden Körpergewichtes ist es insbesondere wichtig, sich täglich mindestens eine halbe Stunde zu bewegen (wenn möglich im Freien). Der richtige Umgang mit Stresssituationen bzw. bewusstes und gezieltes Entspannen sind ebenfalls Teil eines gesunden Lebensstils.

### Der optimale Teller

Damit Kinder alle Nährstoffe bekommen, die sie brauchen, sollten bei jeder Mahlzeit verschiedene Lebensmittelgruppen berücksichtigt werden. Eine Portion Kohlenhydrate (Getreideprodukte, Kartoffeln) sorgt für genügend Energie zum Spielen und Denken. Zu einer kompletten Mahlzeit gehören ausserdem ein Proteinlieferant (Milchprodukt, Fleisch, Fisch, etc.), reichlich Gemüse (oder Früchte beim Frühstück), sowie ein Glas Wasser oder ungesüßter Tee. Erwachsene brauchen im Vergleich zu Jugendlichen weniger Kohlenhydrate, deshalb sollte ihr optimaler Teller aus 50% Gemüse/Früchte, 25% Kohlenhydrate und 25% Proteine bestehen.



### Produktgruppen

#### Trinken

„Gesund trinken“ ist ebenso wichtig wie „gesund essen“. Ernährungsexperten empfehlen mindestens 1,5 Liter Wasser, damit der Wasserhaushalt unseres Körpers im Gleichgewicht bleibt.

Trinken Sie regelmässig über den Tag verteilt, denn unser Darm kann pro Viertelstunde nur 0,2 Liter Flüssigkeit aufnehmen.

#### Gemüse/Früchte (Vitamine)

Unser Körper verteidigt sich Tag für Tag gegen verschiedene Krankheitserreger. Damit er seinen Schutzschild aufrechterhalten kann, braucht er Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente, sowie sekundäre Pflanzenstoffe. Diese sind viel in Gemüse und Früchten enthalten.

#### Eiweisse (Protein)

Eiweisse haben für unseren Körper eine grosse Bedeutung: Sie sind Bestandteil von Muskeln, Organen, Haut und Haaren. Auch verschiedene Reglerstoffe, wie zum Beispiel Enzyme und Hormone, sind aus Eiweiss aufgebaut. Unser

## Gesunde Ernährung

---

Immunsystem ist zur Bildung von Antikörpern auf einen regelmässigen Nachschub von Eiweiss mit der Nahrung angewiesen.

### Kohlenhydrate (Stärke)

Jeder von uns braucht Energie, sei es zum Bewegen, zum Sport machen, für die Verdauung oder einfach zum Atmen. Kohlenhydrate umfassen eine ganze Familie von verschiedenen Zuckerarten: Haushaltszucker, Fruchtzucker, Traubenzucker und Stärke. Am besten geeignet ist Stärke, denn die Energie aus Stärke hält länger als die aus z.B. weissem Zucker. Stärke gehört zu den komplexen Kohlenhydraten. Wir finden sie in Getreide und Getreideprodukten (Brot, Teigwaren, Reis, Polenta, usw.) und Kartoffeln.

### Was Kinder essen sollen und was sie essen wollen

Die Diskrepanz zwischen den Wünschen der Jugendlichen und der Ernährung, welche wir anstreben, ist häufig gross. Am einfachsten ist dies am Beispiel der „Fast Food“-Ernährung zu erklären. Die Vorliebe der Jugendlichen für süsse, salzige und kalorienreiche Lebensmittel wird hier gezielt angesprochen. Hingegen wird auf andere Lebensmittel, welche diesen Kriterien nicht entsprechen, grösstenteils verzichtet. Möchten wir dieses Menü auf unsere Kriterien übertragen, würde dies wie folgt aussehen: Ein Hamburger mit Rindfleisch, ein Salatteller und eine ungesüsste Limonade. An diesem Beispiel ist gut ersichtlich, dass genau die Komponenten gestrichen werden müssten, welche die Jugendlichen bevorzugen. Es ist nun unsere Aufgabe, die Jugendlichen zu überzeugen, dass sie sich nicht durch ihre Vorlieben sondern durch ihr Wohlbefinden leiten lassen. Keine einfache Aufgabe!



### Ernährung / ADHS

Mangelhafte Ernährung kann bei Kindern zu Verhaltens-, Konzentrations- und Lernstörungen führen und beeinflusst das Krankheitsbild ADHS. Eine unangewogene Ernährung zieht unweigerlich eine unzureichende Versorgung mit bestimmten Nährstoffen nach sich, jenen Stoffen, die für eine allgemeine Entwicklung des Kindes und für die Leistungsfähigkeit unentbehrlich sind. Eine angepasste Ernährung enthält ausreichend Aminosäuren, Vitamine, Spurenelemente, Mineralstoffe, essentielle Fettsäuren wie Omega 3. Die vollwertigen Kohlenhydrate sind ebenfalls lebensnotwendig. Sie lassen den Blutzuckerspiegel über einen längeren Zeitraum stabil bleiben.

Der Blutzucker fällt nach einer Glukosebelastung meist deutlich unter den Normalwert, was auf eine verstärkte Insulinreaktion schliessen lässt. Dies macht die Kinder zappelig. Alle Menschen sollen Lebens- und nicht Nahrungsmittel erhalten. Je frischer, saisongerechter und natürlicher, je besser. Denn so enthält die Nahrung noch Lebensstoffe und keine Zusatzstoffe.

### Zusatzstoffe

Problematisch sind Farb- und Konservierungsstoffe sowie Phosphate, Nitrate und Glutamat. Im Schulheim gilt die Regel: so viel selber gemacht wie möglich – erstens schmeckt es besser, zweitens weiss man, welches die Inhaltsstoffe sind. Fertig- und Halbfertigprodukte verwenden wir nur selten.

### Lebensmittelallergien

4% der Erwachsenen und 8% der Kinder leiden heute an einer Nahrungsmittelallergie. Laut Befragungen glaubt hingegen ca. jeder Dritte, an einer Nahrungsmittelallergie zu leiden. Bei den Kindern stehen Milch- und Hühnereiallergien an erster Stelle. Glücklicherweise wachsen sich Allergien, die im Kindesalter auftreten, aber meist wieder aus.



### Was ist eine Allergie?

Jeder von uns besitzt ein Abwehrsystem (Immunsystem) gegen Krankheitserreger. Es kommt aber leider vor, dass das Abwehrsystem überreagiert und gegen Feinde kämpft, die eigentlich gar keine sind. Wenn das passiert, spricht man von einer Allergie: der Körper verwechselt harmlose Substanzen, wie z.B. Bestandteile der Nahrung, mit Krankheitserregern und löst eine Immunreaktion aus, die beim Betroffenen unangenehme Symptome auslösen kann.

Im Prinzip können wir auf jedes Lebensmittel allergisch reagieren, sofern es Proteine enthält. Die Behandlung einer Lebensmittelallergie ist in der Theorie äusserst simpel: Kompletter Verzicht auf die Lebensmittel, die eine allergische Reaktion auslösen.

### Lebensmittelunverträglichkeiten

#### Laktoseintoleranz

Bei der Laktoseintoleranz handelt es sich um einen erworbenen, manchmal auch angeborenen, Laktosemangel. Laktose ist das Enzym, welches den Milchzucker (Laktose) im Dünndarm in zwei Teile spaltet um aufgenommen werden zu können. Kaum vorstellbar, aber die Laktoseintoleranz ist eigentlich der „Normalzustand“, es sind etwa 90 Prozent der Menschen davon betroffen. In Europa und Nordamerika hingegen hat die Menschheit bereits früh angefangen, Kühe zu halten und deren Milch zu trinken. Dadurch erhielten unsere Gene die Chance, sich anzupassen. Nur deshalb vertragen wir Milch auch wenn wir erwachsen sind – zum Glück!

#### Zöliakie

Zöliakie ist eine chronische Erkrankung der Dünndarmschleimhaut. Sie reagiert überempfindlich auf das Getreideeiweiss Gluten. Daraufhin bilden sich die Darmzotten zurück. Das bewirkt, dass wir die Nahrung nicht richtig verwerten.

### Verschiedene Kulturen und Religionen an einem Tisch

#### Islam

##### Halal und Haram

Die Bemühung um rituelle Reinheit durchzieht das Leben aller gläubigen Muslime. So gilt nach einem Wort des Propheten Reinheit als der halbe Glaube. Muslime werden im heiligen Buch Koran angehalten, sich Halal (erlaubt, zulässig) und Tayyab (gut, rein, hochwertig) zu ernähren. Das Gegenteil vom Halal ist Haram (verboten). Im Islam gilt der Grundsatz, dass alles erlaubt ist, was nicht explizit verboten wurde.

Die Verbote sind im Koran wiedergegeben:

- Alle Lebensmittel, die Schweinefleisch oder andere Nebenprodukte aus Schwein beinhalten
- Fleischprodukte von weiteren Tieren, die im Islam verboten sind.
- Tiere, die nicht gemäss islamischem Recht geschlachtet wurden oder vor dem Schlachten bereits tot waren.
- Alle Produkte, die Alkohol beinhalten
- Blut und Blutnebenprodukte

Im Islam gelten Pferde und Esel ebenfalls nicht als reguläre Lebensmittel, da sie als Nutztiere verwendet werden und daher deren Fleisch als Makruh (verpönt, verabscheut) gilt.

#### Fasten im Ramadan

Seit den Anfängen des Islam ist der neunte Mondmonat des Jahres, der Ramadan, die Zeit des Fastens. Vom Morgengrauen bis zum Sonnenuntergang darf nichts getrunken oder gegessen werden. Die Enthaltung als ein Gebet Gottes soll bei den Fastenden ein Mitgefühl für die Menschen erwecken, die Hunger leiden.

#### Judentum

Kaschrut – die Ernährung nach den Vorschriften des jüdischen Religionsgesetzes. Bestimmte Tiere gelten als unrein und dürfen daher nicht gegessen werden. Hierzu zählen Schweine und Fische ohne Flossen oder Schuppen. Erlaubt ist das Fleisch von Geflügel und Tieren mit gespaltenen Hufen, die ihr Futter wiederkäuen, jedoch auch nur dann, wenn der Schlachter koscher schlachtet. Ausserdem dürfen Fleisch- und Milchprodukte niemals zusammen verzehrt werden.

#### Sikh

Explizit steht in der Sikh Rahit Maryada (Verhaltenskodex) nur, dass es einem Sikh verboten ist, geschächtetes Fleisch zu verzehren. Darüber hinaus gibt es keine Einschränkungen. In Gurdwara (Gebets- und Schulstätte der Sikhs) war es dagegen schon immer üblich, nur vegetarisches Essen anzubieten.

## Gesunde Ernährung

---

### **Hindu**

Eines der bekanntesten Nahrungstabus ist das religiös begründete Verbot für Hindus, Rinder zu schlachten und zu essen. Die Kuh gilt als Verkörperung der Göttin Prithivi Mata, Mutter Erde.

### **Buddhismus**

Die strengeren Speisevorschriften sind den Mönchen vorbehalten, doch wird jedem Glaubensangehörigem empfohlen, übertriebenen Genuss von Essen zu vermeiden.

### **Umgang mit speziellen Ernährungsformen in unserer Institution**

Die Fülle dieser speziellen Kostformen übersteigt unsere personellen und auch finanziellen Ressourcen.

Wir sind sehr bemüht, den verschiedenen Bedürfnissen entgegenzukommen. So ist es selbstverständlich, dass Muslime eine Alternative zum Schweinefleisch erhalten, Vegetarier haben die Möglichkeit, sich fleischlos zu ernähren. Diese Ernährungsformen sind relativ problemlos einzuhalten. Schwieriger wird es bei Allergien und glutenfreier Ernährung. Das Schulheim verfügt nicht über eine spezielle Diätküche wie sie z. B. in Spitälern zur Verfügung steht. Im Rahmen unserer Möglichkeiten sind wir aber darum bemüht, dass alle Kinder und Erwachsenen die Lebensmittel erhalten, die sie benötigen und dass auch Lieblingsgerichte nicht zu kurz kommen (selbst wenn manchmal die Geburtstagsmenu-Wünsche nicht unbedingt den Idealen einer gesunden Ernährung entsprechen).

### **Fazit**

Eine gesunde und individuelle Verpflegung zu bieten wird immer aufwändiger. Die Grundlagen, welche ich in meiner Ausbildung zum Koch gelernt habe, reichen längst nicht mehr. Es bedarf einer immerwährenden Weiterbildung aller involvierten Personen, um unseren Auftrag betreffend Verpflegung erfüllen zu können.

Hanspeter Oppliger, Küchenverantwortlicher

### **Ausgangslage**

Auf unserer Wohngruppe leben sieben Kinder. Wir kochen einmal pro Woche mit den Kindern das Abendessen. Zudem kochen wir an Heimwochenenden (jedes zweite Wochenende) gemeinsam mit den Kindern. Die Sozialpädagogen besprechen jeweils mit einem Kind im Verlaufe des Tages, welches Menü es kochen möchte. Die Menü-Auswahl fällt unseren Kindern immer wieder schwer und sie greifen oft auf Bekanntes zurück, wie z.B. Pommes und Chicken-Nuggets etc. Bei den vorhandenen Kochbüchern verlieren sie schnell mal die Übersicht: Die Rezepte sind zu kompliziert und zu aufwändig. So kommt es meist, dass wir Sozialpädagogen aus Zeitmangel Vorschläge machen und die Kinder dann „konsumieren“, anstatt selbstständig nach Rezepten zu suchen. Hier ist Handlungsbedarf: Die Kinder gestalten aktiv bei der Menüzusammensetzung mit.

### **Projektbeschreibung**

Wir werden mit den Kindern unserer Wohngruppe „ein Wohngruppen-Kochbuch“ gestalten. Wir erarbeiten mit ihnen Menüs (Hauptgang, Vor- oder Nachspeise). Dabei beziehen wir Frischprodukte der internen Gärtnerei mit ein. Nach dem Erstellen des Kochbuchs kochen wir gemeinsam ein Menü für die Gruppe.

### **Prozess**

Die Kinder entdecken ihre eigenen Ressourcen und die der anderen. Sie schätzen das Gegenüber mit seinen Qualitäten und setzen die gemeinsamen Ressourcen im Alltag ein. Es entsteht ein Gemeinschaftsgefühl und alle Beteiligten rücken näher zu einer Gruppe zusammen. Die Kinder bekommen einen näheren Bezug zur internen Gärtnerei und deren Produkte.

Durch das gemeinsame Erarbeiten des Kochbuchs entsteht eine engere Beziehung zwischen den Kindern und den Sozialpädagogen.

### **Organisationelle Einbettung**

Das Projekt wird in den Wohngruppenalltag miteinbezogen (Umsetzung beim Gruppenkochen). Wir werden mit den Kindern einzeln in ihrer Freizeit die Menüplanung ausarbeiten. Gelegentlich wird uns das Gruppenwochenende zugutekommen (weniger Zeitdruck). Unterstützt wird das Projekt mit Fachwissen von den einzelnen Teammitgliedern. Unsere Kinder sind motivierte Köche und mit dieser Grundvoraussetzung erleichtert sich die Durchführung des Projektes sehr.

### Fachliche Begründung

Wir schaffen für die Kinder Möglichkeiten, sich persönlich zu entfalten. Sie sollen vermehrt Selbstverantwortung für ihr Ernährungsverhalten übernehmen. Für uns als Sozialpädagogen ist es wichtig, mit den Kindern zu gestalten (im Gegensatz zu „für die Kinder“).

Die Mahlzeiten werden bei uns im Schulheim zu einem Grossteil von der zentralen Küche zubereitet. Es ist ein grosses Anliegen, den Kindern eine ausgewogene, abwechslungsreiche Ernährung zu bieten. Wichtig ist zudem, dass die Kinder erkennen, nach welchen Gesichtspunkten ein Menü zusammengestellt wird.

### Spiessli – Party

Hauptgang: Poulet- und Gemüsespiessli mit Reis

Dessert: Fruchtspiessli mit Schoggi Glasur

### Einkaufsliste

- 3 Pouletplättli
- 1 Knoblauchzehen
- 2 kleine Zwiebeln
- 1 Schale Cherrytomaten
- 4 Champignons
- 1 Peperoni
- 1 kleine Zucchini
- 2 Bananen
- 1 Kaki
- 1 Apfel
- 1 kleiner Bund Trauben
- 1 Orange
- 1 Beutel Kuchenglasur





### **Vorbereitung:**

Poulet in Würfel schneiden und mit Öl, Paprika, Knoblauch, Curry und Salz zum Würzen in ein Gefriersäckli geben. Schütteln, so dass sich die Gewürze verteilen. Anschliessend Poulet auf 4 Spiesse aufziehen.

Gleiches nun mit den Gemüsewürfeln (Gewürze nach Wahl).

Für die Fruchtspieschen die Früchte nach Bedarf schälen, klein schneiden und auf acht Spiesschen verteilen.

Währenddessen Kuchenglasur nach Anleitung zum Schmelzen bringen. Ecke abschneiden und Glasur in Zick-Zack-Bewegungen über die Spiesse verteilen. (Tipp: je eine dunkle und eine weisse Glasur verwenden). Kühl stellen.



### **Zubereitung:**

Reis nach Packungsanweisung zubereiten.

Unterdessen Poulet- und Gemüsespiesli in getrennten Pfannen jeweils ca. 15min in Öl braten (mehrmals wenden).



Serviervorschlag



Roger Marolf, Sozialpädagoge in Ausbildung, WG Räbe

## Vom Setzling zum Ketchup – Biografie einer Tomate

---

Hier bin ich nun, teile mit meinen Schwestern ein schönes Einmachglas und warte darauf, dass irgend ein Schleckmaul kommt um mich zwischen Hamburger, Salat und Brot zu kosten. Ich hoffe ich werde derjenigen Person auch gut munden. Bevor jedoch dies eintrifft, möchte ich nochmal auf mein Leben als Tomate zurückblicken und euch, liebe Leserinnen und liebe Leser, mit auf diese Reise nehmen.

Angefangen hat alles, indem meine liebe Mama, die Tomatenstaude, von sanften Händen, zusammen mit vielen von meinen Tanten in der Gärtnerei gepflanzt wurde.



Mama wuchs und wuchs und irgendwann einmal, als sie gross geworden war, bin auch ich erwacht. Erst noch etwas grün hinter den Ohren, begann ich mich langsam rot zu färben und an Gewicht zuzulegen. Mein Platz an Mama war der vierte Ast links an drittvorderster Stelle und einer der besten im Gewächshaus. Dort konnte ich ausgezeichnet Sonnenbaden und meine Beine baumeln lassen, so dass ich richtig Farbe abbekam. Mama lehrte meinen Schwestern und mir viele interessante Dinge und ich hörte eifrig zu. Beispielsweise erzählte sie uns, dass wir Tomaten eigentlich ursprünglich aus Mittel- und Südamerika stammen. Im Mittelalter wurden meine Vorfahren von mutigen Entdeckern mittels Schiffen nach Italien gebracht. Von dort aus haben wir uns langsam, aber stetig auf der ganzen Welt bekannt gemacht. Mit solchen Erzählungen meiner Mama ging der Sommer und somit meine Jugend rasend schnell vorüber und ich wurde erwachsen. Als der Herbst im Land Einzug gehalten hatte, kamen wieder diese sanften Hände, welche schon Mama in die Erde gesetzt hatten und begannen meine Schwestern zu kitzeln, da wir reif waren. Auch mich verschonten



Mein Platz an Mama war der vierte Ast links an drittvorderster Stelle und einer der besten im Gewächshaus. Dort konnte ich ausgezeichnet Sonnenbaden und meine Beine baumeln lassen, so dass ich richtig Farbe abbekam. Mama lehrte meinen Schwestern und mir viele interessante Dinge und ich hörte eifrig zu. Beispielsweise erzählte sie uns, dass wir Tomaten eigentlich ursprünglich aus Mittel- und Südamerika stammen. Im Mittelalter wurden meine Vorfahren von mutigen Entdeckern mit-



## Vom Setzling zum Ketchup – Biografie einer Tomate

---

sie nicht und vor Lachen liess ich los und plumpste in diese Hände. Ich wurde in einer Holzkiste inmitten von meinen Schwestern in einen dunklen und kühlen Raum gebracht, damit wir nicht vorzeitig altern würden. Die Dunkelheit eignete sich hervorragend zum Verstecken spielen oder einander Gruselgeschichten zu erzählen, so dass wir nur so erschauerten. Das war eine tolle Zeit! Eines Tages wurde die Kiste, in der ich mich gerade befand, zu den grossen und geschickten Händen eines Kochs gebracht.

Es wurde uns mitgeteilt, dass am morgigen Tag Kinder und Jugendliche kommen würden, um uns Tomaten in Ketchup zu verwandeln. Ach, welche Neuigkeit! Ketchup wird zusammen mit dem legendären Hamburger gegessen, das wusste ich, denn das erzählte mir meine Mama, als ich noch ein Kind war. Sie sagte auch, Hamburger seien Stars, weil die Menschen so vernarrt in sie wären. Und nun sähe es so aus, als bekämen meine Schwestern



und ich die Gelegenheit, einen dieser legendären Hamburger zu treffen! Diese Nacht konnte ich vor Aufregung kaum schlafen, ich fühlte mich trotz meines fortgeschrittenen Alters wieder wie eine junge Tomate. Anderntags war es so weit. Ich wurde von den Kindern und Jugendlichen in kleine Stücke geschnitten und dem Essig, dem Zucker und den Gewürzen in der heissen Pfanne beigefügt. Zusammen mit diesen Zutaten wurde ich gekocht, gerührt (und nicht geschüttelt), abgeschmeckt, gemixt und schlussendlich heiss in das Einmachglas gefüllt. Nun warte ich im Einmachglas auf meinen Star - den legendären Hamburger - und hoffe, dass ich ihm und euch dann so richtig gut schmecken werde...

### Berichte der Jugendlichen

#### Setzen, Pflege und Ernte von Tomaten

Die Tomatenpflanze ist zuerst noch sehr klein. Aber wenn sie genug Sonne und Wasser bekommt, wird sie sehr gross und viele Tomaten an ihren Ästen tragen. Die Tomaten werden geerntet, wenn sie rot sind. *Dennis*

Sind sie zu weich oder zu klein, können sie nicht geerntet werden. Die Tomaten müssen sorgfältig abgelesen und in ein grünes Kistchen gelegt werden. Ist das Kistchen voll, wird es in die Küche transportiert. *Joel und Sarah*

## Vom Setzling zum Ketchup – Biografie einer Tomate

---

Das selber gemachte Ketchup war sehr gut. Die Hamburger haben wir sehr gerne gehabt. Wir möchten bald wieder Hamburger damit wir das Ketchup wieder brauchen können. *Solmaz*



Das Ketchup machen ist schwierig aber es ist uns sehr gut gelungen. Wir haben Ketchup mitnehmen dürfen, damit alle auf der Wohngruppe probieren konnten. *Abdul*

### Rezepte fürs Ketchup

Alles, was Sie brauchen, ist ein Kilo reife Tomaten, knapp 100 ml Weissweinesig, eine Zwiebel, ein - zwei Knoblauchzehen, zwei Gewürznelken, Pfeffer, Salz und 30 g Zucker. Wer mag, kann mit Muskatnuss würzen.

Das Ganze kommt in einen Topf und sollte mindestens eine Stunde lang einkochen. Danach streichen Sie die Masse durch ein Sieb und lassen Sie noch einmal im Topf aufkochen. Den fertigen, noch heißen Ketchup in Marmeladengläser füllen (randvoll), die Deckel gut schliessen und die Gläser auf den Kopf stellen. Da sich selbstgemachter Ketchup nicht so lange hält wie industriell hergestellter, sollte er nach dem Öffnen kühl gelagert und schnell verbraucht werden.

Wohngruppen Halde und Laube



### Einleitung

Im Rahmen des NMM-Unterrichts in der Oberklasse wurde im Frühjahr 2011 ein bereichsübergreifendes Projekt mit der Schlossallmend durchgeführt. Der Grundgedanke war, die Schülerinnen und Schüler in Bezug auf das Thema Nahrung und deren Herkunft zu sensibilisieren. Diese Unterrichtseinheit basierte unter anderem auf dem österreichischen Dokumentarfilm „We feed the World“ von Erwin Wagenhofer. Dieser setzt sich kritisch mit der zunehmenden Massenproduktion von Nahrungsmitteln auseinander und zeigt deren Vor- und Nachteile. Aus diesem Anlass wurden in der OK Eier von Masthühnern ausgebrütet. Als die Küken ausgeschlüpft waren, wurden diese in Zusammenarbeit mit dem Landwirtschaftsbetrieb aufgezogen und gemästet. Die Hühner wurden zuerst in einer grossen Kiste in der Gärtnerei gehalten. Als die Junghühner alt genug waren, wurden diese dann in zwei Aussenställe verlegt. Dabei wurde das Ziel verfolgt, den Schülerinnen und Schülern zu zeigen, wie diese Tiere grossgezogen werden. Um einen möglichst umfangreichen Bereich abzudecken und exemplarisch auch den Unterschied der konventionellen und der naturnahen Hühnerhaltung zeigen zu können, wurden die Tiere in zwei Gruppen eingeteilt. Die eine Gruppe wurde mit konventionellem Mastfutter ernährt und die andere mit Gemüse und Körnern. Dadurch konnten die Schülerinnen und Schüler miterleben, wie sich die Tiere unter den zwei verschiedenen Nahrungsbedingungen unterschiedlich entwickeln. Es zeigten sich nicht nur Unterschiede im Bereich der Gewichtszunahme, sondern auch im Bereich des Verhaltens. Diese und andere Erkenntnisse und Erlebnisse stellen die Schülerinnen und Schüler in kurzen Texten dar.

In einer weiteren Projektsequenz erstellte die Klasse einen Vergleich zwischen einem der grössten Landwirtschaftsbetriebe der Schweiz in Witzwil und dem Betrieb auf der Schlossallmend. Dabei lagen die Schwerpunkte vor allem in der Produktion.

Die Schülerinnen und Schüler berichten:



### Mutterkuhhaltung

In Witzwil betreiben sie Mutterkuhhaltung. Dort halten sie Simmentaler Kühe. Diese eignen sich sehr gut für die Mutterkuhhaltung: Es sind robuste und gesunde Kühe mit sehr viel Fleischansatz und wenig Milch. Die Milch muss für das eigene Kalb ausreichen. Sie werden vom Bauern nicht gemolken.

Die Kühe werden im Winter im

## Hühnerprojekt

---

Stall gehalten und im Sommer auf dem Land. Im Sommer wird vorwiegend Gras verfüttert und im Winter Heu und Silage.

Normalerweise wirft jede Kuh einmal pro Jahr ein Kalb. Die Trächtigkeitsdauer beträgt neun Monate. Die Kälber kommen meist im Frühjahr auf die Welt. Die Kühe bringen ihre Kälber normalerweise selbständig zur Welt. Nur in Ausnahmefällen muss der Bauer Geburtshilfe leisten. Die Kälber säugen direkt bei der Mutterkuh. Erst nach und nach nehmen die Kälber feste Nahrung auf: Gras und Kraftfutter. Bevor die Kälber ein Jahr alt sind (ca. sieben Monate), werden sie von den Mutterkühen getrennt und separat nach Geschlechtern gemästet. Die männlichen Tiere haben ein viel aggressiveres Verhalten als die weiblichen. Durch die Trennung verhindert man die Paarung der Jungtiere. In der Zwischenzeit sind die Mutterkühe vom Bullen wieder trächtig geworden und werden bald wieder kalbern.

Durch diese natürliche Tierhaltung wird gesundes Fleisch produziert. Dieses Fleisch wird in der Coop unter dem Label CNP (Coop Natura Plan) verkauft. Wegen der aufwändigen Tierhaltung muss der Kunde für das Fleisch mehr bezahlen. Ich finde das gut: lieber weniger



Fleisch essen, das ein wenig teurer ist, - dafür wurde es tiergerecht produziert.  
*Bericht von Marc.*

### **Mutterkuhhaltung auf der Schlossallmend**

Auf dem Bauernhof des Schulheim Schloss Erlach werden fünf Mutterkühe und zwei Rinder gehalten. Die Kühe sind keine Milchkühe, sondern Mutterkühe. Dies bedeutet, dass der Bauer die Kühe nicht melkt. Die Kühe sind grau. Es ist eine alte Schweizer Rasse, die rätsches Grauvieh genannt wird. Leider sind sie vom Aussterben bedroht. Eine andere Rasse ist die Brown Swiss. Diese Kuh ist geeigneter als Milchkuh. Im Schulheim werden aber auch diese als Mutterkuh gehalten. Im Sommerhalbjahr sind die Kühe Tag und Nacht auf der Weide, wo sie vor allem Gras fressen. Im Hochsommer, wenn es sehr warm ist, sind die Kühe am Nachmittag im Stall, wo die Tiere frisch gemähtes Gras fressen. Im Winter, von November bis März, sind sie immer im Stall, wo sie aber zum Laufhof hinausgehen können, um genügend Bewegung zu haben. Die Kühe trinken ca. 40 Liter Wasser im Tag, wenn sie Heu fressen. Im Sommerhalbjahr fressen die Kühe Gras und im Winter fressen sie Heu. Von Frühling bis Herbst sind die Kühe nur einen Tag pro Monat auf der Weide.

Die Kälber trinken nur von der Muttermilch. Zusätzlich zur Muttermilch bekommen sie normales Salz und einen Eimer mit Mineralsalz zum Lecken. Wenn die Kühe kalbern, ist der Bauer dabei. Normalerweise machen dies die

## Hühnerprojekt

---

Kühe alleine, wenn es Probleme gibt, zum Beispiel wenn das Kalb falsch herauskommt, muss der Bauer helfen. Danach bleiben sie ihr ganzes Leben bei ihrer Mutter. Wenn ein Kalb ein Jahr alt ist und es fit ist, wird es bleiben. Ein Teil der Rinder wird jedoch nach einem Jahr geschlachtet. Die männlichen Tiere werden direkt nach einem Jahr zum Schlachter gebracht, denn wenn ein Bulle zwei Jahre alt ist, ist er sehr gefährlich. Man muss konsequent und mit viel Vorsicht mit den Bullen umgehen.

*Bericht von Marc*

### Schweine Freilandhaltung und Laden

Wir gingen am Montagnachmittag auf den grössten Bauernhof der Schweiz. Dieser ist ein Teil der Strafanstalt Witzwil. Neben der Rinder-, Hühner- und Mutterkuhhaltung ist die Schweinezucht ein wichtiger Teil des Bauernhofbetriebes. Es hat etwa 120 Schweine. Die Schweine leben auf einer grossen Wiese neben dem Bauernhof. Die Wiese ist aufgeteilt. Es hat ein grosses Feld und sechs kleinere. Dann hat es noch ein Wiesenstück für die Ferkel. Unter den 120 Schweinen befinden sich nur zwei Eber. Diese sind einzig für die



Paarung zuständig. Der Rest der ausgewachsenen Tiere sind Mutterschweine. Die Mutter bekommt zwei Mal Junge pro Jahr. Die Trächtigkeit dauert jeweils 16 Wochen. Dann werden die jungen Ferkel in einem Iglu geboren. Nach der Geburt bleiben die jungen Ferkel fünf Wochen bei den Müttern und beim Eber. Dieser beschützt in dieser Zeit die Jungtiere. Dann werden die Ferkel von der Mutter

getrennt und in Gruppen geteilt. Die Gruppen bestehen aus etwa gleichaltrigen Tieren. Wenn die Ferkel dann 160-180 Lebenstage hinter sich haben, haben sie ihr Schlachtgewicht erreicht. Dieses beträgt 110-130 kg. Jeden Montag werden vier bis sechs Schweine geschlachtet. Auf dem Bauernhof werden die Schweine selber geschlachtet. Die Schlachtung läuft in mehreren Schritten ab. Zuerst werden die Schweine in einen Käfig gebracht und werden dort mit einem Kopfschuss getötet. So leiden die Tiere am wenigsten. In einem zweiten Schritt werden die toten Tiere an den Hinterbeinen aufgehängt und werden an einem Haken automatisch zur nächsten Station transportiert. Dort werden sie in Schweinehälften halbiert, von den Innereien befreit und gewaschen. Anschliessend werden die Hälften noch in kleinere Teilstücke zurecht geschnitten. Das Endfleisch wiegt dann etwa 90 kg.

### Schweine auf der Schlossallmend

Auf unserem Bauernhof halten wir durch das Jahr immer wieder Schweine. Wir kaufen sie und mästen sie bis sie ihr Schlachtgewicht erreicht haben. Aber bis es so weit ist, geht das eine Weile. Früher fütterten wir die Schweine mit den Resten aus dem Schulheim. Heute erhalten die Schweine ihr eigenes Futter und Kartoffeln dazu. Die Schweine führen ein schönes Leben, sie können raus wann sie wollen, sie haben ein grosse Fläche, wo sie sich Wälzen können und die Kinder und Jugendliche des SHE machen ihren Stall immer sauber. Ist es so weit, dass die Schweine schlachtreif sind, so werden sie am Abend in den Transportwagen hineingeführt, da sie schon am nächsten Morgen sehr früh geschlachtet werden. Die Schweine werden aus dem Grund am Abend verladen, dass es am Morgen stressfrei zum Schlachten geht und die Tiere wie auch der Bauer weniger Stress haben.

Das Fleisch, das es von den Schweinen gibt, kommt zu einem grossen Teil ins Schulheim. Der restliche Teil kann von den Mitarbeitern oder auch von Privatpersonen gekauft werden. Und dann kommt das feine Fleisch auf unsere Teller MHHHH ☺! Danach beginnt alles wieder von vorne.

*Bericht von Dennis*

### Kartoffel und Gemüse

Die Kartoffeln werden Ende Sommer bis anfangs Herbst mit riesigen Traktoren geerntet. Die Traktoren gehen mit riesigen Sieben unter den Boden und schüt-



teln die Erde weg. Übrig bleiben ganz viele Kartoffeln, die in eine grosse Kiste fallen. Dort bleiben sie bis zu ihrer ersten Haltestelle. Der erste Halt ist ein riesiger Lager- raum. Dort werden die Kartoffeln sortiert. In riesigen Holzkisten sind alle gleichen Kartoffelsorten bei- einander. In kleinen Mengen werden die Kartoffeln zum gewünsch- ten Käufer transportiert. Entweder in den kleinen Laden von dem grössten Bauernhof der Schweiz,

wo man selber die Kartoffeln kaufen gehen kann oder sie werden in die Küche der Strafanstalt, die nebenan vom Bauernhof ist, gebracht. Dort kochen dann die Gefangenen ihr Essen. Natürlich je nach Gruppe wo sie aufgenommen wurden.

Je nach Lust und Laune kaufen Kunden die Kartoffeln im Laden.



Im kleinen Laden ist die Kartoffel auch noch nach Sorte sortiert. Es gibt folgende Sorten: Annabella, Desirée, Charlotte, Blauer St. Gallener, Agatha...



Auf dem grössten Bauernhof der Schweiz werden die Kartoffeln als erstes in drei verschiedene Gruppen eingeteilt. Die erste Gruppe sind die Speisekartoffeln, diese sind die Kartoffeln die verkauft, gekocht und gegessen werden. Die zweite Gruppe nennt man Futterkartoffeln, diese werden an die Schweine oder andere Tiere vom Bauernhof verfüttert. Die dritte und letzte Gruppe sind die Saatkartoffeln, diese werden geerntet und ende Frühling anfangs Sommer wieder gesät. Das ist so wie ein Teufelskreis.

Das Gemüse vom grössten Bauernhof der Schweiz wird Ende Frühling anfangs Sommer gesät. Dort auf den Feldern werden die Gemüsesorten immer gegossen und gepflegt. Sie wachsen und wachsen bis sie eine ideale Göse haben. Manches Gemüse wird eher geerntet und andere Sorten später. Wenn das Gemüse geerntet worden ist, wird es zuerst, in einer kleinen warmen Halle von Hand gerüstet. Die Männer von der Strafanstalt rüsten die verschiedenen Gemüsesorten. Für das Rüsten braucht man warme Hände und Finger, darum sind die Männer in einem warmen Raum. Die Abfälle kommen auf den Kompost und werden später als Dünger für das Gemüse gebraucht. Nach dem Rüsten wird das Gemüse in verschiedenen Hallen gelagert. Dort wird es immer in kleinen Mengen geholt und zum kleinen Laden gebracht. Dort sind die Gemüsesorten sortiert und angeschrieben. Es gibt mehrere verschiedene Sorten: Lauch, Zwiebeln, Karotten, Kohl, Blumenkohl, Broccoli, Fenchel, Rotkraut, Radieschen, Rosenkohl usw. Das Gemüse wird von Kunden günstig gekauft und anschliessend irgendwann gekocht. Oder das Gemüse wird von den Gefangenen gekocht und dann gegessen. Manches Gemüse wird in Gläser eingelegt und die Kunden dürfen das eingelegte Gemüse kaufen und als Geschenk weiter verschenken. Die Männer und der Besitzer des grössten Bauernhofs der Schweiz machen ganz leckeres Gemüse und behandeln es mit Liebe.

*Bericht von Sarah-Maria*

### **Kartoffeln von der Schlossallmend**

Die Kartoffeln werden Ende Sommer bis anfangs Herbst von Hand geerntet. Die Kinder unserer Schule helfen fleissig mit. Obwohl die Kinder dies nicht freiwillig machen, helfen die meisten mit. Nach dem Ernten wird zwischen gesunden und kranken Kartoffeln unterschieden. Auch dort helfen die Kinder des Schulheim Schloss Erlach fleissig mit. In Holzkisten werden sie in den Keller gebracht, wo sie dann bleiben bis sie verwendet werden. Entweder

## Hühnerprojekt

---

werden sie in kleine Kisten ausgestellt und warten nur darauf bis sie jemand kauft oder sie werden in grösseren Kisten zum Koch von unserem Schulheim transportiert. Dort kocht unser cooler Koch ein leckeres geniessbares Essen aus Kartoffeln und anderen frischen Zutaten. Ende Frühling, Anfangs Sommer werden die Saatkartoffeln durch unseren Gärtner gesetzt. Er pflegt diese und schaut, dass sie gesund wachsen und nicht einem Schädling zum Opfer fallen. Von Tag zu Tag werden die Kartoffeln immer grösser. Bis sie genug gross sind, um geerntet zu werden und dass wir sie essen können. Nach dem Ernten werden die Kartoffeln nicht gewaschen, da sie länger haltbar sind wenn sie noch Erde an der Schale haben.

*Bericht von Sarah-Maria*

### Hühner Aufzucht

Wir machen mit unserer Klasse ein Projekt, bei dem es um die Sensibilisierung von Lebensmitteln ging. Dafür haben wir Hühner aufgezogen welche am Schluss geschlachtet und gegessen wurden. Dabei handelte es sich um eine Fleischrasse, der F1-Generation, also um Hybriden.

Bevor die Küken ausgeschlüpft waren, waren sie noch in einem Brutkasten bei uns im Klassenzimmer. Leider sind sie während dem Skilager geschlüpft. Als sie schlüpften starben einige Küken, damit ist gemeint, dass drei nicht ausgeschlüpft sind. Als wir aus dem Skilager zurückkamen und alle Küken geschlüpft waren, durften wir ihnen Namen geben. Die Küken wurden ebenfalls nummeriert, damit wir alle wiedererkennen. Unsere Klasse baute gemeinsam mit dem Gärtner einen kleinen Stall mit einer Wärmelampe, Heu und Futter. Jede Schülerin und jeder Schüler musste ein bis zweimal in der Woche die Küken



am Morgen und Abend kontrollieren, um zu schauen, ob alle gesund sind und ihnen Futter und Wasser geben. Die ersten drei Wochen bekamen alle Tiere das gleiche Futter. Wir mussten jede Woche ihr Gewicht, Umfang und Körperlänge messen um zu schauen, wie sie sich entwickelten. Nach drei Wochen wurden die Tiere in zwei Gruppen eingeteilt, dabei wurden die ungeraden Zahlen gemeinsam in eine Gruppe getan und die Tiere mit den geraden Nummern kamen gemeinsam in eine Gruppe. Die Gruppe mit den geraden Num-



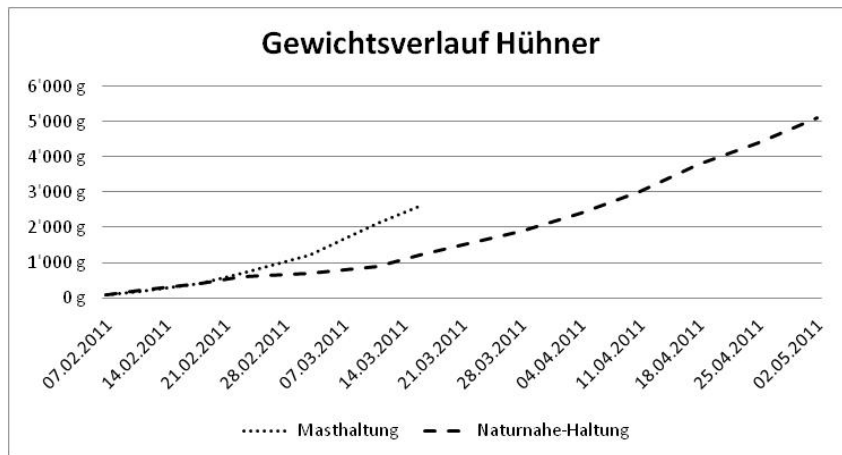
mern erhielt Futter, welches einer naturnahen Ernährung entspricht, wie Salat, Gemüse, Früchte und vieles mehr. Die zweite Gruppe erhielt normales Mastfutter, welches aus Soja, Getreide und Körnern bestand. Nach einiger Zeit kamen beide Gruppen in einen Stall auf der Schlossallmend, welchen wir extra für die Hühner eingerichtet haben. Nach einiger Zeit, wo es auch genug warm war, konnten die Hühner auch nach draussen.

Die Mastfutter Gruppe wurde immer grösser und schwerer und entwickelte sich dabei viel schneller als die naturnahe Gruppe.

Ein Huhn hatte einen kaputten Flügel, wodurch es von Zeit zu Zeit ein schlechtes Gleichgewicht hatte.

Als die Mastgruppe das Schlachtgewicht erreichte, wurde sie geschlachtet. Die Naturnahen-Hühner waren zu diesem Zeitpunkt noch viel zu leicht um geschlachtet zu werden. Aus diesem Grund konnten die Naturnahen-Hühner fast zwei Monate länger leben.

Auf dieser Grafik kann man gut erkennen, wie sich die beiden Gruppen



unterschiedlich entwickelten. Die naturnahen-Hühner erreichten immer viel später das jeweilige Gewicht. Beispielsweise die 2'000g Marke erreichten die naturnahen erst zwei Wochen später. Auch im Verhalten konnten einige Unterschiede festgestellt werden, so hatten beispielsweise die Masthühner überhaupt keinen Bewegungsdrang, auch als diese nach draussen konnten,

## Hühnerprojekt

---

legten diese sich lieber vor das Fressen und begnügten sich damit. Während die andere Gruppe sehr gerne an die frische Luft ging und sich bewegte.

*Bericht von Yuli, Marc & Lars*

### Haltung der Hühner

Als wir im Skilager waren, sind die Küken geschlüpft. Dann kamen alle zusammen in einen kleinen Käfig, der aus einem Palettenrahmen bestand. Damals passten sie noch alle in eine kleine Kiste, da sie noch so klein waren. Über der Kiste hatte es bereits zu diesem Zeitpunkt eine Wärmelampe, die den Küken warm gab. Nach ein paar Wochen wurden die Küken in zwei Gruppen aufgeteilt. Die Käfige machten wir übrigens selber. Dort wurden die Hühner in zwei Gruppen eingeteilt, die mit den geraden und den ungeraden Nummern wurden jeweils in eine Gruppe eingeteilt. Jedes Küken hatte jeweils eine Nummer am Fuss. Die Hühner mit den geraden Zahlen wurden die Naturnahen-Hühner und die Hühner mit den ungeraden Zahlen wurden zu Masthühner. 3 Wochen lang waren die Hühner in den Kisten und wurden mit der selben Nahrung gefüttert, dann kamen sie in den Schweinestall nach draussen. Im Schweinestall hatte es zwei Räume. In einen Raum kamen die Naturnahen-Hühner und in den anderen Raum kamen die Masthühner.



Später haben wir angefangen die Hühner tagsüber nach draussen zu lassen. Wir konnten das erst später machen, weil es früher zu kalt war.

Am Anfang hatten die Hühner immer Sägemehl in den Ställen, als die Hühner grösser wurden, erhielten sie anstelle von Sägemehl Stroh. Die Masthühner wurden schon am 17. März 2011 geschlachtet. Die Naturnahen-Hühner wurden fast zwei

Monate später, am 2. Mai 2011 geschlachtet. Bis zu diesem Tag konnten diese fast jeden Tag nach draussen und hatten ein schönes Leben.

*Bericht von Miguel & Sarah-Maria*

### Schlachtung der Hühner

Am Donnerstag, den 17.03.2011 war die Oberklasse bei der Schlachtung der Hühner beteiligt. Wir besammelten uns um 14.00 Uhr beim Bauernhof. Herr



Wacker, Frau Schmid und Herr Hofer bereiteten alles für die Schlachtung vor. Herr Wacker erklärte uns, wie der Ablauf sein wird. Frau Schmid erklärte uns, wie wir die Hühner schlachten werden. Als erstes mussten wir Handschuhe anziehen aufgrund der Hygiene. Danach nahmen wir die Masthühner der Reihe nach aus dem Stall und wogen sie vor der Schlachtung. Anschliessend wurde das Huhn an den Füßen gehalten und im Kreis geschwungen, somit

wurde dem Huhn schwindlig und es bekam beim Enthaupten nichts mit. Marc und Lars haben es auch einmal probiert, aber sind dabei zur Hälfte gescheitert. Den Rest der Hühner hat Herr Hofer geschlachtet. Nachdem den Hühnern der Kopf abgeschlagen wurde, zuckten sie noch wegen den Nerven. Während dieser Zeit bluteten die Hühner aus. Als alle Hühner geschlachtet waren, mussten wir sie in heisses Wasser legen, dass wir sie besser rupfen konnten. Danach assen wir etwas Zvieri. Nach dem nahmen Dennis, Herr Wacker und Frau Schmid noch die Innereien heraus, dies musste ganz vorsichtig geschehen, damit die Magensäure nicht ausläuft und das Fleisch ungeniessbar machte. Am Schluss mussten wir alles putzen und versorgen. Somit war die Schlachtung beendet. Im Mai wurde dasselbe erneut mit den Naturnahen-Hühnern gemacht, diese waren jedoch viel schwerer.



*Bericht von Dennis & Jeremy*



Sebastian Wacker, Projektleiter  
und Heilpädagoge

## Kartenverkauf

---

Nachfolgend zwei Muster der acht zeitlosen Kunstkarten aus unserem Heilpädagogischen Malatelier. Die gesamte Serie können Sie unter: [www.gef.be.ch/she](http://www.gef.be.ch/she) (Aktuell/Kartenverkauf) ansehen. Die Karten können per E-Mail: [info.she@gef.be.ch](mailto:info.she@gef.be.ch) oder per Telefon 032 338 94 37, unter Angabe einer Lieferadresse und der entsprechenden Kartenummer bestellt werden. Sie erhalten die Karten mit einer Rechnung umgehend per Post zugestellt.

Der Erlös aus dem Kartenverkauf kommt ausschliesslich dem Malatelier und unseren Kindern und Jugendlichen im Schulheim zu Gute.

Die Einzelkarte (inkl. farbigen Couvert, Porto und Verpackung) kostet:



- **A5** - Fr. 4.-
- **A6** - Fr. 3.-

Ein **Kartenset** beinhaltet alle acht Karten, inkl. farbige Couverts und kostet Fr. 25.- zuzüglich Porto und Verpackung.



### Ein Rekorderntejahr – Mit der Kartoffel durchs 2011

Die Kartoffel schafft es dieses Jahr bis in den Jahresbericht! Dafür sprechen *handfeste* Gründe! Die Kartoffel ist ungeschlagene Spitzenreiterin punkto Kontaktaufnahme mit den fleissigen Händen unserer Kinder und Jugendlichen. Zudem kann man anhand ihrer verschiedene interessante Zusammenhänge der Nahrungsmittelproduktion beleuchten.

Der trockene und warme Frühling ermöglichte uns, die Setzarbeiten bei optimalen Bedingungen durchzuführen. Der Hinweis, dass aus einer gesetzten Kartoffel während der Vegetationszeit sieben bis dreizehn Knollen heranwachsen, liess die Augen unserer Setzarbeiter/Innen grösser werden.

Als das Kartoffelfeld zu blühen begann, wurden wir mit Regen beschenkt. Genug Feuchtigkeit während diesem Vegetationszeitpunkt hat eine grosse Auswirkung auf den Ertrag. Dass unsere Kartoffeln die vorgängige Trockenheit gut überstanden haben, konnten wir mit einer Bodenspatenprobe eindrücklich veranschaulichen und es zeigte auf, wie wichtig ein schonender Umgang mit der Ressource Boden ist.

Anfangs August wurde die mittlerweile erreichte Grösse der Knollen unserem Koch, welcher in Anbetracht auf die Rüstarbeit ein Fan von grossen Kalibern ist, bewusst und er gab das Signal zum Wachstumsstopp. Das hiess für den Landwirt, das Kraut abzuschlegeln und anschliessend abzuflammen. Nach gut drei Wochen-solange braucht die Knolle, um schalenfest und somit lagerfähig zu werden-begann die Ernte.

Von nun an rückten wir immer während der Zeit „Arbeit mit dem Kinde“ mit unserem alten Samro (Kartoffelerntemaschine) aus, um die Kartoffeln auszugraben. Nun war Teamarbeit absoluter Trumpf und eine Notwendigkeit. Eine genaue Instruktion zu der Maschine, sowie ein Hinweis auf das Gefahrenpotenzial bei unsachgemäsem Verhalten, liess es den Erntehelfer/Innen bewusst werden, dass es auf jede/n einzelne/n ankam.

Es hiess die unschönen Kartoffeln rauszupicken, den Füllstand der Säcke zu überwachen, Säcke zuzubinden und zu montieren. Daneben galt es Regenwürmer zu kommentieren, zu retten, sich zu überwinden, zuzugreifen, wenn auf dem Förderband mal eine hässlich, stinkendfaule Kartoffel daher kam und lernen zu müssen, dass es darum geht, selbst gute Arbeit zu leisten und nicht die andern zu erziehen. Wenn hinten zu laut „erzogen“ wurde, stellte der Motor einfach ab. Der Chauffeur hatte das Gebot, auf allfällige Rufe zu reagieren, es könnte im Ernstfall ein eingeklemmter Finger sein.

Natürlich durfte der Spass auch nicht zu kurz kommen. So wurde während der Pause einmal ein spannender Kartoffelweitwurf-Wettkampf durchgeführt mit Schoggistängeli - Preis.

Gegen Ende jenes Monates fragte sich sicher langsam der eine oder andere Erlacher: „Wie oft will diese Schulheimequipe denn noch ausrücken?“. Aber wie gesagt, im 2011 wurden wir mit einer Riesenernte gesegnet.

Im November, als sich die Temperaturen auf einem angenehm kühlen, aber nicht kalten Niveau einpendelten, kam die Zeit des Erlesens. Vom benachbar-

ten Betrieb St.Johannsen mieteten wir eine Erlesemaschine, bei welcher die Kartoffeln über Rollen schön gedreht wurden, so dass man sie rundherum prüfen konnte. Und nun präsentierte uns ein weiterer Kartoffelliebhaber das Resultat seiner „Arbeit“:... Der Drahtwurm!

Mindestens drei Viertel der Ernte sind durch den gefräßigen Wurm beschädigt worden. Dieser invasierte die Kartoffeln regelrecht während den letzten Wochen, als sie noch auf dem Feld waren. Der Boden war zu jener Zeit so trocken, dass sich die Würmer in die feuchten Knollen zurückzogen. Hinterlassen hat er uns seine Frassgänge in den Knollen, die die Rüstarbeit zur wahren Tortur werden lässt.

Wir schnitten manche Knolle auf, um die Frassgänge aufzuzeigen. „Aber das ist doch eine gute Kartoffel! Warum essen wir die nicht?“ wurde der Landwirt häufig gefragt. Er erklärte, dass sie recht haben und dass, wenn man den Rüstaufwand nicht scheut, diese Kartoffeln problemlos gegessen werden können. In einem guten Erntejahr, in dem die meisten Bauern viel ernten, steigen jedoch die Qualitätsanforderungen und der Abnehmer will nur das Beste. Also sortierten wir die durchlöchernten Kartoffeln so gut es ging aus und hatten zum Glück unsern eigenen Koch als Abnehmer, der ein Auge zudrückte und mit dem man reden kann. Dass anderen Bauern eine Abnahme einer solchen Ernte unter Umständen verweigert wird, löste bei vielen Erstaunen



aus. Den Eigenbedarf des Schulheims und den Bedarf des Direktverkaufs können wir zum Glück sicherstellen. Statt den Rest an die Landi zu verkaufen, werden auf dem Bauernhof die beschädigten Kartoffeln für die Schweine gekocht und den Kühen roh verfüttert. So kann Kraftfutter gespart werden und die Kartoffeln werden in Fleisch umgewandelt.

Der grosse Aufwand, welche unsere Kinder und Jugendlichen geleistet haben, verdient ein starkes Lob! Der Landwirtschaftsbetrieb unseres Schulheims ermöglicht uns, wie dieses Beispiel zeigt, ein ungemein wertvolles Umfeld, um solche Erfahrungen zu sammeln und Zusammenhänge aufzuzeigen. Anstatt präventiv mit Chemie solche Risiken im Vorhinein zu eliminieren, ist meiner Meinung nach das intensive Verfolgen eines solchen Phänomens auf einem pädagogischen Hof wichtig. Da ich die Mindereinnahme verantworten kann, entschloss ich mich damals, die Kartoffeln trotzdem im Rahmen „Arbeit mit dem Kind“ während eines Monats zu ernten und nicht den Lohnunternehmer zu bestellen, um die Kartoffeln in einem Nachmittag zu graben.

Gaudenz Woker, Landwirt

## Schülerinnen- und Schülerstatistik 2011

	2010	2011
<b>Bestand am 1. Januar</b>	30	28
Eintritte	7	11
Austritte	9	10
<b>Bestand am 31. Dezember</b>	27	28
Knaben	23	23
Mädchen	7	5
externe Schüler in Heimschule	2	3
interne Schüler in öffentlicher Schule	5	3
<b>Aufenthaltstage</b>	<b>6'705</b>	<b>6'718</b>

### Anfragen für freie Heimplätze im Jahre 2011

Anfragen/Monat		Geschlecht		Jahrgang	
		m	w		
Januar	7	2	5	Keine Angaben	0
Februar	6	4	2	94	2
März	10	8	2	95	6
April	7	5	2	96	20
Mai	9	6	3	97	16
Juni	11	10	1	98	10
Juli	5	4	1	99	9
August	6	6	0	00	5
September	9	8	1	01	2
Oktober	5	5	0	02	5
November	6	4	2	03	7
Dezember	8	7	1	04	4
				05	2
				06	1
<b>Total</b>	<b>89</b>	<b>69</b>	<b>20</b>		<b>89</b>

Ursula Dawo, Bereichsleitung Beratung

---

<b>Leitungsteam</b>	Urs Anliker, Heimleiter, Vorsitz Ursula Dawo, Stv. HL, Mitglied Cornelia Brönnimann, Mitglied Stephanie Kocher, Mitglied Gabriela Pasinetti, Mitglied Urs Roth, Stv. Mitglied Alfred Sieger, Mitglied
<b>Bereich Beratung</b>	Ursula Dawo, Bereichsleiterin Michel Cron, Elternbegleiter Christina Michel, Malttherapeutin Nadja Zesiger, Praktikantin
<b>Bereich Wohngruppen</b>	Alfred Sieger, Bereichsleiter
Altstadt	Olivier Sorg, Gruppenleiter Silvia Gehri, Sozialpädagogin Nicole Lörtscher, Miterzieherin Marco Meister, Sozialpädagoge in Ausbildung Annelies Feldmann, Praktikantin
Halde	Monika Schwegler Meister, Gruppenleiterin Daniel Gerber, Miterzieher Georgette Schneider, Sozialpädagogin David Wetli, Sozialpädagoge in Ausbildung Elias Rufener, Praktikant
Laube	Barbara Schmocker Bär, Gruppenleiterin Barbara Schori, Sozialpädagogin Priska Schwab, Sozialpädagogin Nicolai Zawadynski, Miterzieher Timon Andeer, Praktikant
Räbe	Ruedi Arnold, Gruppenleiter Jantje Germs, Miterzieherin Roger Marolf, Sozialpädagoge in Ausbildung Christina Michel, Sozialpädagogin Marianne Petitpierre, Sozialpädagogin Nadja Zesiger, Praktikantin
<b>Bereich Schule</b>	Cornelia Brönnimann, Bereichsleiterin
Unterklasse	Maria Graber Laura Nowka, Praktikantin
Untere Mittelklasse	Livia Wüthrich Selina Trittbach, Praktikantin
Obere Mittelklasse	Sebastian Wacker Anja Risch, Praktikantin
Oberklasse	Daniel Petitpierre Jan Mathys, Praktikant
Integrative Förderung	Katharina Pfister

---

Textiles Gestalten	Marianne Petitpierre
Bildnerisches Gestalten	Christina Michel
Turnen / Sport	Gerda Rui Keller
Logopädie	Romy Wüthrich / Patricia Zatti
Hauswirtschaft	Patricia Maurer
Teilpensum	Gerda Rui Keller
Tagessonderschule	Michel Cron
<b>Bereich Verwaltung</b>	Stephanie Kocher, Bereichsleiterin Madeleine Herren Helena Nussbaumer
<b>Bereich Dienstleistung</b>	Gabriela Pasinetti, Bereichsleiterin
Technischer Dienst	Urs Roth, Stv. Bereichsleiter Martin Gafner Lukas Geissbühler, Lernender FaBu
Hauswirtschaft	Susanne Kläy, Leiterin Adriana Kilian Menétrey Maria Vieira
Verpflegung	Hanspeter Oppliger, Leiter Martin Rothacher, Lernender
Schlossallmend	Theo Mutti, Leiter, Seemätteli Gaudenz Woker, Landwirtschaft vakant, Garten / Grünanlagen
<b>Dienstjubiläum feierten im Jahre 2011 beim Kanton</b>	
10 Dienstjahre	Christina Michel Urs Roth
15 Dienstjahre	Olivier Sorg
20 Dienstjahre	Ursula Dawo Marianne Petitpierre
<b>Ausgetretene Mitarbeitende</b>	
Verwaltung	Maria Aurora Abad-Diaz
Schlossallmend (Garten)	Tobias Hofer
Schule	Fabienne Blumenthal, Rosmarie Thoenen, Franz Grimm
Wohngruppen	Anna Frei, Stefanie Joss
Praktikum	Sabrina Allemann, Susanna Ettner, Sara Linder, Sandra Rothenbühler, Angelika Stadler

## Zuwendungen Freizeitfonds 2011

---

Aellen Elisabeth	Nidau
Aerni-Schläppi Klaus & Vreni	Bremgarten b. Bern
Anliker Hans & Marianne	Worben
Bähler Markus	Erlach
Baijens Johannes & Yvonne	Erlach
Bardet Helene	Thun
Batt Peter & Veronika	Muri b. Bern
Berger Dora	Bern
Berger Walliser Kathrin	Niederscherli
Bertolosi-Mühlethaler Beat & Mariette	Bettenhausen
Beyeler Andreas	Bremgarten b. Bern
Beyeler Martial	Neuendorf
Bigler Harry	Ebmatingen
Dennler Silvia	Lyss
Ernst Witschi-Fonds	
Evangelista Sandra	Oberwil b. Büren
Fankhauser Marianne	Biel
Feller-Hug Jean & Rita	Villars-sur Glâne
Flückiger Anliker Christina	Bremgarten b. Bern
Frey Willi & Therese	Bern
Gemeinderat Lyss	Lyss
Gesellschaft zu Ober-Gerwern	Bern
Graber Fritz & Käthi	Hermrigen
Graf Brigitte	Erlach
Graf Hans-Peter	Dornach
Heimsch-Rihs Elisabeth & Peter	Bremgarten b. Bern
Hoftheater	Erlach
Kläy Gottfried	Spiez
Kohl Andreas & Peggy	Mühleberg
Kormann Hans	Liebefeld
Kräuchi Dora	Bremgarten b. Bern
Krebs Werner & Gemperle Krebs Heidi	Hindelbank
Leu Heinrich	Bremgarten b. Bern
Loosli Katharina	Grosshöchstetten
Martinelli Aldo	Interlaken
Meister Elisabeth	Oberscherli
Messerli Peter & Vreni	Schüpfen
Müller Dieter	Bremgharten b. Bern
Müller Josef	Erlach
Müller-Mäder Paul & Regina	Meikirch
Niederhauser Jürg & Ursula	Bremgarten b. Bern
Nussbaumer Hans & Ruth	Bern
Pauli Alfred	Bern
Pfander Andreas Urs	Urtenen Schönbühl
Reformierte Kirchgemeinde Erlach-Tschugg	Erlach
Renobau Planung und Bauleitung AG, von Rohr Markus	Bern

## Zuwendungen Freizeitfonds 2011

---

Rothenbühler Rahel  
Rytz Gerhard  
Schafroth Beat & Kyung-Hwa  
Schönbucher Seitz Katharina  
Schreiner2 Studer und Perrin  
Schwab Hans Peter  
Spichiger Fritz & Ruth  
Stampfli Marianne  
Steiger Pascal  
Stich Christina  
Stüdeli Hansruedi & Vreni  
Tardent Emanuel  
Waldner Lauper Christine & Lauper Fritz  
Wälti Edmund  
Weber Theres  
Weiss Mariangela  
Wetter Helen  
Winzenried Richard  
Zuber Heidi & Johannes  
Zürcher-Rothenbühler Werner

Busswil  
Bern  
Bremgarten b. Bern  
Bern  
Gampelen  
Worben  
Erlach  
Erlach  
Sissach  
Biel  
Erlach  
Langenthal  
Goldiwil  
Burgdorf  
Erlach  
Bremgarten b. Bern  
Bern  
Bützberg  
Steffisburg  
Alchenflüh



Theater Schülerinnen und Schüler Frühlingsfest 2011

## Chronik 2011

---

09. Januar	Rückkehr aus den Weihnachtsferien
18. Januar	Nachbarschaftstreffen
30.01 – 04.02.	Winterlager UK/UMK Lenk und OK/OMK Saas Grund
02. Februar	Sitzung der Heimkommission
06. Februar	Eintritt Fabian
26. März	Frühlingsfest mit Theater und Darbietungen der Klassen Thema „Magie“
01. April	Abreise in die Frühlingsferien
03.-08.04.	Betreute Woche
25. April	Rückkehr aus den Frühlingsferien Eintritt Sarah
26. April	Eintritt Abdul, Loïc
29. April	1. Heimsitzung
11. Mai	Sitzung der Heimkommission
26. Mai	Erlebnistag
06. Juni	Austritt Lars
06.06.-10.06.	Landschulwoche Oberklasse
02. Juli	Schulschlussfest - Ausstellung der Arbeiten
05.-07. Juli.	Projektwoche
07. Juli	Schulschluss
07. Juli	Austritt Loïc
08. Juli	Austritt Dennis
11. – 15. Juli	Arbeitswoche WG Räbe/Halde Sommerlager WG Altstadt/Laube
13. Juli	Austritt Jeremy
15. Juli	Austritt Jérôme, Cédric, Jeffrey, Adriana, Yannick
15.07. – 06.08.	Aufführungen des Hoftheaters im Schlosshof
07. August	Eintritt Melissa, Ferris, Abdulkadir, Moritz, Solmaz, Mert
08.-12. August	Sommerlager WG Altstadt/Laube Sommerlager WG Halde/Räbe
16. August	Rückkehr aus den Sommerferien
17. August	Beginn des neuen Schuljahres
21. August	Teilnahme am Seifenkistenrennen Erlach
22. August	LT – Retraite auf dem Gurten
23. August	Nachbarschaftstreffen
28. August	Fussballturnier auf dem Seemätteli
01. September	Sitzung der Heimkommission Herbstfest, Thema „Einfach gross-artig“

## Chronik 2011

---

- 23. September Austritt Anojan
- 19. Oktober Ökonomieausflug – Foxtrail in Bern
- 23. September Abreise in die Herbstferien
- 25.-30.09. Betreute Woche
- 16. Oktober Rückkehr aus den Herbstferien
- 21. Oktober 2. Heimsitzung
- 27. Oktober Gesundheitstag OL Region Erlach
- 06. November Eintritt Yannick
- 11. November Erlacher Erzählnacht im Schloss
- 07. Dezember Samichlousbesuch im Schulheim
- 15. Dezember Sitzung der Heimkommission mit Weihnachtsessen
- 22. Dezember Weihnachtsfeier Speisesaal „Puppentheater“
- 23. Dezember Abreise in die Weihnachtsferien



Erlebnistag



## Allgemeine Informationen

---

<b>Adresse</b>	Schulheim Schloss Erlach Altstadt 28 3235 Erlach
<b>Telefon</b>	032 338 94 37
<b>Fax</b>	032 338 94 39
<b>E-mail</b>	info.she@gef.be.ch
<b>Internet</b>	www.gef.be.ch/she
<b>Leitung</b>	Urs Anliker
<b>Behörden</b>	Gesundheits- und Fürsorgedirektion des Kantons Bern Regierungsrat Philippe Perrenoud  Alters- und Behindertenamt des Kantons Bern Markus Loosli, Vorsteher ALBA
<b>Heimkommission</b>	Heinz Lüthi, Lyss, Präsident Fritz Friedli, Erlach Patrik Sager, Biel Ursula Schwab, Walperswil  Beisitz: Theo Mutti, Vertreter MA Ursula Dawo Urs Anliker Stephanie Kocher, Protokoll
<b>Auftrag</b>	Sozial- und heilpädagogische Betreuung und Schulung von normalbegabten Kindern und Ju- gendlichen in schwierigen Lebenslagen
<b>Internatsplätze</b>	28
<b>Tagessonderschule</b>	4
<b>Geschlecht</b>	Mädchen und Knaben

## Allgemeine Informationen

---

<b>Aufnahmekriterien</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- gesicherte Rechtsgrundlage und Kostengutsprache durch den Zuweiser</li><li>- vorhergehende psychologische Abklärung</li><li>- eindeutige Indikation auf Heimaufenthalt</li><li>- Alter: Volksschulalter</li><li>- Unterlagen gemäss Aufnahmeformular</li></ul>
<b>Konfession</b>	interkonfessionell
<b>Besondere Dienste</b>	
heimintern:	<ul style="list-style-type: none"><li>- Beratungsdienst sowie Familien-, Einzel- und Paargespräche für Eltern und andere Bezugspersonen</li><li>- Elternbegleitung</li><li>- Elternseminar</li><li>- Einzelgespräche zu speziellen Themen für Kinder</li><li>- Legasthenieunterricht</li><li>- Logopädietherapie</li></ul>
heimextern:	<ul style="list-style-type: none"><li>- Kantonale Erziehungsberatung</li><li>- Berufsberatungen in Biel und Bern sowie IV</li><li>- Weitere Therapien nach Indikation (Psychomotorik, Ergotherapie, Psychotherapie, Reittherapie etc.)</li></ul>
<b>Schulungsmöglichkeiten</b>	
heimintern:	<ul style="list-style-type: none"><li>- Primar-/Realschule nach bernischem Lehrplan</li><li>- Heilpädagogische Schulung für lernbeeinträchtigte Kinder und Jugendliche</li><li>- Stütz- und Förderunterricht (einzeln oder in Kleingruppen)</li><li>- Schulexternat (Tagessonderschule)</li></ul>
heimextern:	<ul style="list-style-type: none"><li>- Primar- und Real-/Sekundarschule am Ort</li></ul>
<b>Beschäftigungsmöglichkeiten</b>	begleitete heiminterne Arbeits- und Erlebnismöglichkeiten in Küche, Landwirtschaft, Garten, Technischen Dienst und Hauswirtschaft im Rahmen des pädagogischen Auftrages

## Betriebsrechnung 2011

Schulheim inklusive Schlossallmend	2010	2011
<b>Betriebsertrag</b>		
Kostgelder und Taxen	149'691.40	208'991.25
Betriebsbeiträge	0.00	0.00
Defizitdeckung von anderen Kantonen	622'215.05	417'787.45
Verkäufe	36'748.20	17'163.16
Liegenschaftserträge	36'168.90	36'171.00
Rückerstattungen Dritter	54'455.85	36'650.30
Vergütungen		
Personal-Verpflegung	30'457.49	32'705.70
Benützungsgebühren, Dienstleistungen	4'218.00	475.00
Gebühren übrige Entgelte	1'000.00	625.00
Rückerstattungen des Bundes	2.10	629.55
Üb. Anteile an Budeseinnahmen	3'779.25	1'952.65
Interne Verrechnungen	0.00	170.00
Buchgewinne aus Veräusserungen von sonst. Sachlagen	1'580.49	0.00
<b>Betriebsaufwand</b>		
Personalkosten inkl. Sozialzulagen	3'806'594.65	4'070'864.00
Aus- und Weiterbildung Personal	30'834.55	38'173.30
Verschiedene Personalkosten	153.30	4'527.20
Personalwerbung	1'881.50	3'975.85
Verpflegungskosten	84'088.52	92'725.33
Verbrauchsmaterial	84'585.03	86'990.03
Energiekosten	70'019.16	63'091.19
Lehrmittel, Zeitschriften, Druckkosten, Büromaterial	27'837.80	28'522.92
Anschaff. Maschinen, Geräte, Mobiliar (inkl. EDV)	185'332.15	118'714.81
Unterhalt Gebäude	38'490.35	23'394.00
Unterhalt Maschinen, Geräte, etc.	15'432.05	19'537.10
Mieten, Pachtzinse	28'476.55	28'679.40
Ausflüge, Lager, Reiseentschädigungen	24'137.15	22'985.55
Dienstleistungen Dritter, Versicherungen, etc.	53'420.00	38'170.04
Telefon- und Postgebühren	11'480.95	11'739.80
Mitgliederbeiträge	3'794.00	4'644.00
Abschreibungen	21'579.68	47'183.08
Vergütung Staatskanzlei	1'427.50	2'553.25
	4'489'564.89	4'706'470.85
	940'316.73	753'321.06
<b>Aufwandüberschuss</b>	<b>3'549'248.16</b>	<b>3'953'149'79</b>
	<b>4'489'564'89</b>	<b>4'489'564'89</b>
	<b>4'706'470'85</b>	<b>4'706'470'85</b>

Helena Nussbaumer, Sachbearbeiterin FRW

---

### Freizeitfonds

Wenn Sie uns mit beiliegendem Einzahlungsschein eine Spende zukommen lassen, so geht diese auf den Freizeitfonds und kommt ausschliesslich den Kindern zugute. Wir finanzieren damit Geburtstagsgeschenke, Musikstunden, Wettbewerbspreise oder wir ermöglichen Winter- oder Sommerlager, Projektwochen und das Malatelier. An dieser Stelle danken wir allen Gönnerinnen und Gönnern sehr herzlich, die auf diesem Weg den Kindern eine Unterstützung, eine besondere Förderung und grosse Freude bereiten.



### Unsere öffentlichen Feste im 2012:



**Frühlingsfest: 24.03.2012, 14.00 Uhr**  
**Schulschlussfest: 30.06.2012, 14.00 Uhr**

Wir freuen uns, Sie an unseren Festen begrüßen zu dürfen.

.....

### Antwortkarte

- Bitte nehmen Sie untenstehende Anschrift neu in Ihre Adressdatei auf.
- Ich bin umgezogen. Bitte korrigieren Sie meine Anschrift.
- Bitte streichen Sie meine Anschrift aus Ihrer Adressdatei.

Bitte senden Sie mir folgende Unterlagen:

- Leitbild inkl. Rahmenkonzept
- Aktueller Jahresbericht

(neue) Anschrift

(alte) Anschrift

Name: .....

Strasse: .....

PLZ/Ort: .....

Einsenden: SHE, Altstadt 28, 3235 Erlach oder per **Email: [info.she@gef.be.ch](mailto:info.she@gef.be.ch)**