die Fleckenbühler

die Fleckenbühler e.V. ▪ Fleckenbühl 6 ▪ 35091 Cölbe ▪ Telefon 06427 9221-0 ▪ www.die-fleckenbühler.de ▪ flz@diefleckenbuehler.de ▪ 1. Ausgabe 2023

Mike Süsser, Moderator der Kochsendung „Mein Lokal, Dein Lokal", und Andreas Schwarzer, Chefkoch in der Brasserie, in der Küche auf Hof Fleckenbühl, Fotos: Nour-Edine Rahmouni

Der Kochprofi auf Hof Fleckenbühl

Die Sonne scheint, es ist knackig kalt. Heute ist ein besonderer Tag auf dem Hof Fleckenbühl, denn der Kochprofi Mike Süsser von „Mein Lokal, Dein Lokal" ist zu Besuch.

„Mein Lokal, Dein Lokal" ist ein Gastro-Wettbewerb zwischen fünf Lokalbesitzern und Mike Süsser als Profi. Er ist der Experte und das Zünglein an der Waage bei der Bewertung. Die Sendung wird täglich um 17.55 Uhr auf Kabel eins ausgestrahlt.

Heute wird Mike Süsser mit Andreas Schwarzer, dem Hof-Küchenchef, kochen und ihm genau auf die Finger schauen. Andreas ist nervös aber voller Vorfreude auf die gemeinsame Kochaktion. Es macht ihm Spaß, sich als Koch zu beweisen und mit einem Starkoch zusammen zu kochen.

Aber zuerst möchte Mike Süsser noch einiges über den Hof Fleckenbühl und die Brasserie wissen. Im Gespräch mit Andreas Schwarzer erfährt er, dass die Fleckenbühler Lebensmittel nach Demeter-Richtlinien produzieren und verarbeiten. Der Kochprofi kann kaum glauben, dass das Fleckenbühler Nutzvieh zu 100 Prozent mit hofeigenem Futter versorgt wird. Das beeindruckt ihn.

Richtig neugierig macht ihn der Suchtselbsthilfe-Hintergrund der Fleckenbühler. Mit welchen Herausforderungen müssen sich die Bewohner von Fleckenbühl täglich auseinandersetzen? Wie funktioniert das Zusammenleben? Sind wirklich alle Fleckenbühler ehemalige Süchtige? Besteht auch die Küchencrew aus nüchternen Süchtigen? Mike Süsser ist fasziniert. Er konnte sich vorher nicht vorstellen, dass eine Suchtselbsthilfe so hochprofessionell funktionieren kann.

Aber jetzt kommt der Koch in ihm durch. Denn seine nächste Frage ist: ***„Andreas du musst ja alle Rezepte alkoholfrei zubereiten. Wie geht die Zubereitung eines Bœuf Bourguignon ohne Rotwein?"***

Andreas lacht. Jetzt ist Zeit zu kochen. Hochkonzentriert und mit viel Spaß kochen die beiden zusammen und Andreas erklärt dabei die alkoholfreie Saucenzubereitung. Dazu gehört viel Fingerspitzengefühl, denn das Geschmackserlebnis soll einem „normalen" Bœuf Bourguignon in nichts nachstehen. Die beiden haben die Kamera im Hintergrund völlig vergessen. Hier geht's ums Kochen – ihre Leidenschaft.

Als dann das Bœuf Bourguignon schön angerichtet auf dem Teller liegt und Mike Süsser die ersten Bissen genießt, ist Andreas Schwarzer zufrieden. Er weiß, er hat gute Chancen sich gegen die Mitbewerber durchzusetzen.

Eva Vogler

(Anmerkung: Der Sendetermin stand bei der Erstellung des Artikels noch nicht fest)

Das Fernsehteam und die Köche vor der Fleckenbühler Brasserie, Foto: Nour-Edine Rahmouni

Die reine Erleuchtung
Alles Gute für
möglich zu halten.

Paul Eluard

Unsere Themen

HAUS UND HOF
Vogelschutz Seite 2

PORTRÄT
Kehrtwende Seite 3

JUGENDHILFE
Brüten und Dichten Seite 4

JUGENDHILFE
Backen und Kochen Seite 5

DRINNEN UND DRAUSSEN
Qualität und Bildung Seite 6

MENSCHEN
Begegnungen Seite 7

LETZTE SEITE
Vermischtes und Termine

Gedanken

von Paul Eluard

Mein Glück das ist unser Glück
Meine Sonne das ist unsere Sonne
Wir teilen uns das Leben
Der Raum und die Zeit gehören allen.

(aus „Das Antlitz des Friedens“)

Ein herzliches Dankeschön ...

... an alle, die uns zum Jahresende mit Ihrer Spende unterstützt haben.

Ihr Vertrauen und Ihre Solidarität motivieren uns jeden Tag.

Ihre Fleckenbühler

Weihnachtsgeschenk

Elementum spendet für Haus Frankfurt

Hocherfreut nimmt Hans-Heinrich Labenz, der Hausleiter der „die Fleckenbühler Haus Frankfurt gGmbH“, den großzügigen Spendenscheck von Frank Keim, dem Geschäftsführer der Elementum Deutschland GmbH, entgegen. *„Wir danken Ihnen sehr für die wichtige Unterstützung unserer Suchtselbsthilfe-Gemeinschaft“* so Labenz *„Ohne Spenden könnten wir keine Suchthilfearbeit durchführen.“*

Bei einer individuellen Führung durch das Haus Frankfurt konnte Frank Keim einen persönlichen Einblick gewinnen. ***„Die Elementum Deutschland GmbH hat sich für eine Spende an die Fleckenbühler entschieden, da uns das Konzept der Suchtselbsthilfe überzeugt hat. Jetzt hat sich dieser positive Eindruck nochmals bestätigt. Unsere Spende wird bei den Fleckenbühlern sehr sinnvoll eingesetzt.“***

Eva Vogler

Frank Keim (rechts), Geschäftsführer der Elementum Deutschland GmbH, mit Hans-Heinrich Labenz vor dem Frankfurter Haus, Foto: Moritz

Vogel des Jahres

Wir helfen dabei, den Lebensraum des Braunkehlchens zu erhalten

Die Erhaltung der bedrohten Braunkehlchen-Populationen für die künftigen Generationen ist wichtig. Der Fachdienst Naturschutz des Landkreises Marburg-Biedenkopf und die Fleckenbühler arbeiten eng zusammen, um diesen Vogel zu schützen.

Das Braunkehlchen, auch Wiesenclown genannt, ist ein faszinierender kleiner Vogel. Er ist in Teilen Europas und Asiens heimisch. In Deutschland findet man es vor allem im Norden und Osten. Es ist bekannt für seinen melodischen Gesang und seine Fähigkeit, komplexe Lieder und Rhythmen zu kreieren. Leider wurde das Braunkehlchen in den letzten Jahrzehnten seltener, da viele seiner natürlichen Lebensräume zerstört wurden. Dies hat zu einem bedenklichen Rückgang der Populationen geführt.

Bei den Baumpflegearbeiten in Kirchvers, Fotos: Simon Mertens

Um das Braunkehlchen zu schützen, hat der Fachdienst Naturschutz des Landkreises Marburg-Biedenkopf die Fleckenbühler engagiert. Es ist ein wichtiger Auftrag für unser Team der Feldwirtschaft. Im Rahmen der regelmäßigen Baumschnittarbeiten im Winter kann das Team gleichzeitig die Lebensräume des Braunkehlchens wiederherstellen und erhalten.

Die Bemühungen seit Jahresbeginn 2020 tragen bereits Früchte. Die Fleckenbühler unterstützen diese Maßnahmen gerne und tragen zur Erhaltung der Artenvielfalt im Rahmen der hessischen Biodiversitätsstrategie bei. Es ist wichtig, dass wir uns alle weiterhin für den Schutz des Braunkehlchens und anderer bedrohter Arten einsetzen. Durch den Erhalt ihrer Lebensräume und die Bewahrung ihrer Populationen können wir sicherstellen, dass bedrohte Arten für künftige Generationen erhalten bleiben.

Jürgen Könnemann vom Fachdienst Naturschutz des Landkreises Marburg-Biedenkopf freut sich über die gute Zusammenarbeit: ***„Wir sind froh, dass wir zusammen mit den Fleckenbühlern erfolgreich für den Artenschutz aktiv sind. Alle bedrohten Arten haben es verdient, weiter zu existieren.“***

Eva Vogler

Das Braunkehlchen, Foto: Michel Viard

Kehrtwende

Ohne Drogen ist Daniel friedlich, hilfsbereit und freundlich

Daniel wurde in Thüringen geboren und lebte dort in den ersten 18 Jahren seines Lebens. Er ist 33 Jahre alt. Er hat zwei Brüder, einen jüngeren und einen Zwillingsbruder. Seinen Vater kennt er kaum, er hat die Familie verlassen, als Daniel drei Jahre alt war. Seine Mutter hat damals recht schnell einen neuen Mann kennengelernt und wieder geheiratet. Der neue Mann war viel auf Montage und so waren die Jungs meist mit ihrer Mutter allein zuhause. Wenn ihr Mann mal zuhause war, gab es oft Stress.

Die Kindheit und Jugendzeit waren von viel Ablehnung und Gewalt geprägt. In der Schule wurde Daniel gemobbt und verprügelt.

Der Uropa war für die Zwillinge ihre männliche Bezugsperson. Sie haben ihn immer gerne besucht und viel Zeit mit ihm verbracht. ***„Er hat uns viel beigebracht…"*** erinnert sich Daniel und lächelt, als er sich an ihn erinnert. Als er 2002 verstarb, haben sich die ersten Veränderungen gezeigt. ***„Ich habe mir nichts mehr gefallen lassen."***

Daniel wurde in der Schule vom Opfer zum Täter und war selbst immer öfter gewalttätig. Mit 15 Jahren machte er seinen Hauptschulabschluss und wechselte für den Realschulabschluss auf eine andere Schule. Auf Grund von Gewalttaten hat er die Schule aber frühzeitig verlassen.

Über das Amt und das CJD (Christliches Jugenddorfwerk Deutschlands) ist er mit dem Beruf des Kochs in Berührung gekommen. Nach einem absolvierten Praktikum bekam er direkt eine Lehrstelle angeboten. ***„Ich hatte von Anfang an Spaß an der Arbeit."*** In seiner Freizeit trinkt Daniel aber immer mehr und rutscht in die rechte Szene ab. Gewalt und Alkohol sind an der Tagesordnung und das Trinken schleicht sich auch in den Arbeitsalltag ein.

Am 19. Dezember 2008 landet er das erste Mal wegen Gewalttaten in einer Jugendstrafanstalt. Aus dem Gefängnis heraus beantragte er einen Therapieplatz und wurde am 23. November 2009 mit einer Auflage nach § 35 des Betäubungsmittelgesetzes (Therapie statt Strafe) frühzeitig entlassen. In Bad Klosterlausnitz musste er 16 Wochen in Therapie. Eine Woche vor Beendigung ist Daniel dort rausgeflogen, weil er sich mit der Leitung angelegt hatte.

Er zog zu seiner Mutter, nahm zunächst einen Ein-Euro-Job an, später kann er bei seinem alten Chef seine Ausbildung weitermachen. Er zieht in eine eigene Wohnung und lernt kurz darauf eine Frau kennen. Nach etwa einem Jahr ziehen sie gemeinsam in ihr Elternhaus. ***„Alles, was ich als Kind nicht hatte, hatte ich selbst erreicht."*** Kurz nachdem er 2012 seine Ausbildung abgeschlossen hat, heiraten die beiden. 2014 wird ihre gemeinsame Tochter geboren. ***„Es war der schönste Moment in meinem Leben."***

Zum Ausgleich zur harten Arbeit als Koch fängt er 2015 mit Glücksspiel an. Er verbringt viel Zeit mit seinem Zwillingsbruder, der damals von Crystal Meth abhängig ist. ***„Ich war immer mehr für andere da, als mich um meine eigenen Dinge zu kümmern."*** Daniel bewegt sich wieder immer mehr in den falschen Kreisen, wird erneut kriminell und verliert wegen einer Verhaftung seine Stelle als Koch. Um seinen Lebensunterhalt weiter finanzieren zu können, arbeitet er auf verschiedensten Baustellen.

Im November 2017 bekommt er die Möglichkeit, wieder als Koch anzufangen. Auf der neuen Arbeit fängt er an, regelmäßig Pep (Aufputschmittel) zu ziehen und in seiner Freizeit greift er zu Ecstasy. Nachdem er Anfang Januar sein komplettes Gehalt in einer Nacht auf den Kopf gehauen hatte, entschloss er sich zu einem Aufenthalt in einer psychiatrischen Einrichtung in Hildburghausen und war dann zur Nachsorge in einer Tagesklinik. Während der Nachsorge lebte er wieder bei seiner Frau. Doch nach einem Rückfall in der Spielhalle trennte sie sich von ihm. ***„Es hat mir den Boden unter den Füßen weggerissen."***

Daniel fährt zu einem Bekannten und zieht dort seine erste Line Crystal Meth, eineinhalb Wochen später fängt er an zu verkaufen. ***„Crystal, Ketamin und Ecstasy waren meine Hauptdrogen."*** Nicht nur der Drogenkonsum, sondern auch die Gewalttaten erreichten einen neuen Höhepunkt. Geld eintreiben, Raubüberfälle und andere Straftaten waren an der Tagesordnung. Nebenbei ging er normal arbeiten, acht bis zehn Tage wach sein war Standard. Drogen waren das Allerwichtigste.

„Ich habe nicht gemerkt, wie ich mich immer mehr ins Negative verändert habe und die Menschen, die es noch gut mit mir gemeint haben, verletzt habe."

Am 28. September 2019 wurde er wieder verhaftet, weil er, total auf Drogen, mit einer Pistole vor dem Kaufland ausgerastet ist. ***„Ich bin vollkommen durchgedreht."***

Daniel landet in der Untersuchungshaft in Suhl. Nachdem er für eine andere Therapie keine Kostenzusage bekam, wendet er sich das erste Mal an die Fleckenbühler. ***„Ich kannte Fleckenbühl von meinem Zwillingsbruder, der vor Jahren mal auf dem Hof war."*** Bei der Verhandlung bekam er eine Haftstrafe von drei Jahren, welche er mit zwei Jahren Reststrafe nach §35 des Betäubungsmittelgesetzes verlassen durfte. Am 28. September 2020 wurde er entlassen und von einem Sozialarbeiter der Haftanstalt in das Fleckenbühler Haus Frankfurt gefahren.

„Nach zwei Stunden wollte ich wieder abdüsen. Ich habe aber eine Entscheidung getroffen, dass es für mich keine andere Option gibt – und bin geblieben."

Daniel hatte anfangs, wie jeder Neue, so seine Schwierigkeiten mit einigen Regeln, hat aber das erste Vierteljahr ohne große Probleme überstanden. Dann wechselte er in den Bereich der Haustechnik. Da er sehr vielseitig einsetzbar ist, hat er in der Zeit einige größere Projekte, wie unseren Fitness-Raum, den Server-Raum und das Gießen neuer Fußböden mit vorangebracht. Wenn irgendwo Not am Mann war, war Daniel immer zur Stelle, sei es als Monteur bei unseren Transportern oder bei Festen und Caterings in unserer Küche.

Im Januar 2021 schloss Daniel seine Prüfung zum Hausmeister-Assistenten ab und im August lief er seinen ersten Halbmarathon. Zwischenzeitlich war er noch einige Monate in unserer Bäckerei, da auch dort mal wieder Leute gebraucht wurden. Im Mai 2022 wurde dann jemand gesucht, der sich um die neuen Bewohner in den ersten drei Monaten kümmert. Die Wahl fiel auf Daniel. Seine Auflage war zu der Zeit schon seit acht Monaten erfüllt, dennoch entschied er sich, weiter in unserer Gemeinschaft zu leben. ***„Weil ich der Meinung bin, dass ich es draußen nicht schaffe und hier meinen geschützten Rahmen habe. Ich lerne selbständig zu sein, weiß aber, dass man ein Auge auf mich hat."***

Durch die Arbeit mit den „Neuen" wurde Daniel mehr und mehr in die Arbeit des Leutejobs (zum Leutejob gehört die Hausleitung und ein Team, das sich um die Belange der Bewohner kümmert) integriert. Mittlerweile hat er dort eine wichtige Rolle eingenommen und ist der Ansprechpartner für alle Sorgen und Nöte seiner Mitbewohner.

Nicht nur auf der Arbeit, sondern auch in der Freizeit ist er immer sehr engagiert. So will er zum Beispiel im Oktober, hier in Frankfurt, seinen ersten Marathon laufen und macht gerade seine medizinisch psychologische Untersuchung, um seinen Führerschein wieder zu erlangen.

„Ich mach mir keinen Stress und bereite mich langsam darauf vor, dass es draußen auch klappt."

Es macht Spaß, mit Daniel Zeit zu verbringen und es ist schön zu sehen, wie er bei Präventionsveranstaltungen und Infos mit seiner Geschichte junge Menschen zum Nachdenken bringt.

Ich freue mich, dich hier kennengelernt zu haben, Daniel, und ich wünsche dir alles erdenklich Gute für deine Zukunft.

Alexander

Daniel an seinem Arbeitsplatz im Büro, Foto: Alexander

Daniel beim StrongmanRun, Fotos: StrongmanRun

Vom Ei zur Ente

Von Florian, Daisy und Donald

Daisy und Donald, zwei, die sich an keine Regeln der Jugendhilfe halten. Sie ärgern sogar neuerdings unsere Goldfische. Dies ist natürlich streng untersagt, aber die beiden haben ihren eigenen Kopf.

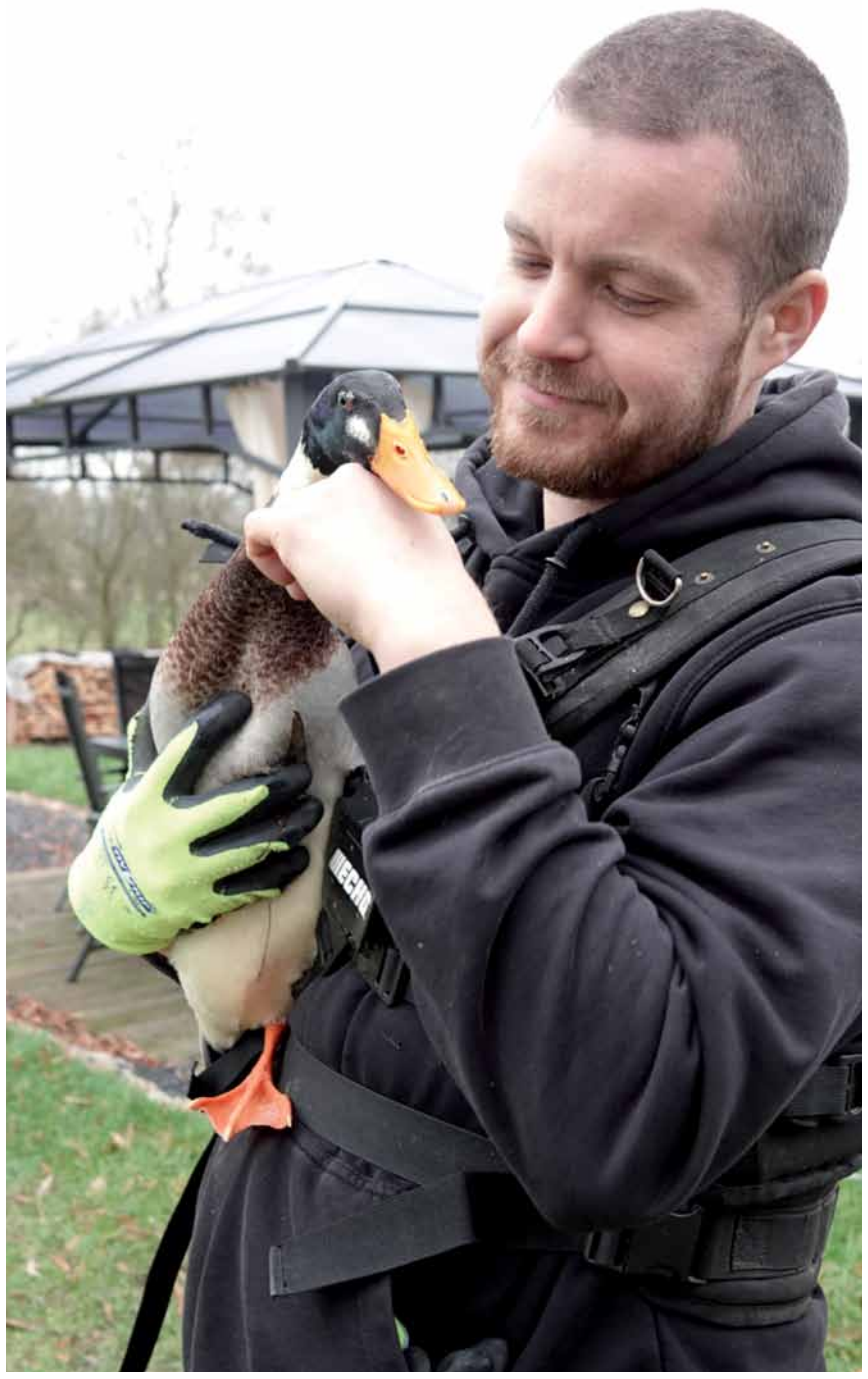
Unsere zwei Laufenten sind am achten und am elften August 2022 in Leimbach geschlüpft. Als die beiden die Eierschale abstreiften, erblickten sie als erstes Florian, somit ist er die wichtigste Bezugsperson. Sie laufen hinter Florian her und lassen sich auch gerne mal streicheln und kraulen.

Florian ist 32 Jahre alt und lebt seit dem 30. August 2019 in Fleckenbühl. Er ist sehr tierlieb und gerne draußen. Der Garten ist genau der richtige Arbeitsbereich für ihn. Er hat aber auch immer ein offenes Ohr für die Jugendlichen und steht ihnen mit Rat und Tat zur Seite.

Daisy und Donald haben sich genau die richtige Bezugsperson ausgesucht. Die beiden Laufenten erfreuen uns täglich, vor allem, wenn sie bei Besprechungen durchs Fenster schauen und mal checken, was da so los ist.

Im Frühling wollen wir dieses Projekt wiederholen und hoffen Daisy und Donald haben bald „entige" Gesellschaft.

Ulrike Strack



Donald lässt sich von Florian kraulen, Fotos: Jugendhilfe Leimbach

Dichten statt Kiffen

Nicolai und Adnan mit ihren Vorsätzen für das neue Jahr

Ein Sonntag im Januar, es ist ein kalter und trüber Nachmittag in Leimbach, aber in unserer Festhalle stehen zwei Jugendliche auf der Bühne, mit glänzenden Augen.

Nikolai und Adnan, beide 17 Jahre alt, haben in dem dreitägigen Theater-Workshop mit dem Motto **„Vorsätze für das neue Jahr"** einen Liedtext erarbeitet, der ihre Gefühle, Ängste, Wünsche und Träume ausdrückt.

Die Angst, sie kommt oft unverhofft,
erst denkt man's nicht – dann tief im Loch.
Geplagt von manchen Zweifeln.

Kein Mensch ist da, kein Mensch, der sagt,
von Hirngespenstern weit gejagt,
„Komm, ich helf dir weiter."

Das Leben ist doch so viel mehr,
und ich sehne mich so sehr,
nach Neuem und der Welt.
Doch spring ich nicht ein einziges Mal,
ich selbst ein Bein mir stell.

Worüber soll ich springen, mit Augen zu und durch,
ich weiß, ich kann mir nehmen, die Angst und auch die Furcht.
Lass mich für einen Augenblick, von Mut und Kraft leiten,
Spring übern eignen Schatten, und tauch ein in die Weiten!

Nicolai

Ich freu mich schon auf dieses Jahr
mit Stolz und Mut,
das klingt doch gut.

Irgendwann wird der Tag sein,
da werde ich auf meinem Weg sehr glücklich sein.
Mit Herz und Geduld,
so muss es sein.

Irgendwann, wenn wir uns sehn,
wirst du mich in meinem Benzer sehen.

In Leimbach wird's ein schöner Weg.
Ich kann es nämlich jetzt schon sehen.
Mit Schulabschluss und neuem Weg
werde ich Mama glücklich sehen.

Adnan

Diese Zeilen der Beiden berühren mich tief und ich beobachte, dass es meine Kollegen der Jugendhilfe Leimbach ebenso fühlen. Einen Moment ist es ganz ruhig nach dem Vortrag der beiden, dann bekommen sie tosenden Applaus.

Wir freuen uns sehr, Adnan und Nicolai bei ihrem Weg zu ihren Zielen zu begleiten.

Ulrike Strack

Alle Jahre wieder

Weihnachtsbäckerei mit den Jugendlichen in Leimbach

Am Samstag vor dem Heiligen Abend liegt in der Jugendhilfe Leimbach schon Weihnachtsduft in der Luft. Es riecht nach Waffeln, Zimt und Lebkuchen, gemischt mit Lachen und Musik. All die Geräusche und Düfte dringen aus unserem Eulenhaus. (Dieser Wohnkomplex heißt so, weil eine Schleiereule seit Jahren dort auf dem Dachboden wohnt.) Und ich, ich bin mittendrin und bekomme eine kurze Schnappatmung. Oh je, werden wir nach dieser Aktion den Wohnraum des Eulenhauses komplett renovieren müssen? Wie erkläre ich das meinem Chef, was habe ich mir eigentlich dabei gedacht, mit ALLEN Jungs Plätzchen zu backen, kommt mir so in den Sinn.

Tja, sonst sitze ich „nur" in der Jugendhilfe hinter dem Schreibtisch und backe Weihnachtsplätzchen mit meinem elf Jahre alten Sohn, aber nicht mit 14 Jugendlichen im Alter von 14 bis 21, die auch noch teilweise in der Pubertät stecken. Als ich so, ohne Vorahnung, den Jungs mitteilte: ***„Bitte bei den Rezepten die dreifache Menge nehmen"***, war mir nicht bewusst, dass ALLE so gut auf mich hören!

Übrigens ist das in meinem häuslichen Umfeld nicht immer so, daher etwas ungewohnt. Also haben die Jungs sofort die Mengen hochgerechnet und alles zusammengeschüttet, mit dem Ergebnis: Die Schüsseln waren zu klein. Aber wir sind hier ja in der Jugendhilfe tätig und somit lösungsorientiert. Kurzum wurden große Behälter geholt und weiter ging es.

Meine Bedenken hatten sich nach wenigen Sekunden aufgelöst. Es war so schön zu sehen, mit welcher Begeisterung und Motivation Waffeln gebacken und Teig geknetet wurde. Wie der Teamgeist geweckt wurde und alle Jungs, unabhängig vom Alter, einfach Spaß hatten, Plätzchen zu formen. Die Vorfreude auf den nächsten Abend unter dem Weihnachtsbaum stieg stetig an und das Ergebnis war auch noch superlecker.

Mein Fazit: Alle Jahre wieder.

Ulrike Strack

Die Jugendlichen begeistern sich für die Weihnachtsbäckerei, Fotos: Jugendhilfe Leimbach

Weißt du, was du isst?

Lernen mit Kopf, Herz und Hand in der Wildnis-Kochschule

Lagerfeuerromantik mit Hühnersuppe, Fotos: Stefan Kaiser

Eine spannende Frage, die uns alle, aber auch speziell unsere Jugendlichen in Leimbach betrifft!

Oft wissen unsere Bewohner zum einen nicht, wie man sich gesund ernährt, und zum anderen, woher das Essen überhaupt kommt, und wie wertvoll die Ressourcen sind, die uns Mutter Erde schenkt.

Darum haben wir an zwei besonderen Abenden eine **„Wildnis-Kochschule"** durchgeführt.

Am ersten Abend wurde eine Gruppe Jugendlicher an das Schlachten von Hühnern (freiwillig) herangeführt. Das hört sich zunächst abschreckend an, jedoch war das wichtig für die Jugendlichen: Es geht um Lebewesen! Das Fleisch, das gegessen wird, war von einem lebendigen Tier und es wurde getötet. Das ist nichts „Billiges", nichts Zufälliges, das hat mit Respekt vor der Natur zu tun und zeigt uns, wie wertvoll Lebensmittel sind.

Die Jugendlichen konnten erleben, wie zeitaufwendig das Ganze ist und dass man dies eben nicht mal einfach so tut: Wir waren gute zweieinhalb Stunden miteinander dabei.

Und man muss ganz ehrlich sagen, die Jugendlichen haben diese Aufgabe mit Anstand, Respekt und Ernsthaftigkeit getan und haben noch lange darüber geredet und das Erlebte reflektiert.

Am zweiten Abend ging es dann darum, die Hühner zuzubereiten, und zwar nicht in der Küche und am Herd, sondern draußen und über dem Feuer. Da kocht man dann eben nicht nur einfach so, sondern muss sich mit den Gegebenheiten arrangieren.

Es wurden Gruppen gebildet und dann wurde das Hühnerfrikassee zubereitet. Eine Gruppe deckte den Tisch, die andere Gruppe kochte die Hühner in der Brühe und nahm sie dann auseinander, eine weitere Gruppe kochte den Reis und eine letzte Gruppe kochte eine Soße, ohne Pulvertüten und Verdickungszugaben.

Anschließend wurde am liebevoll gedeckten Tisch gemeinsam gegessen. Und das gehört auch dazu: Nicht nur Essen verschlingen, sondern auch Gemeinschaft und Kommunikation mit ausreichend Zeit zu genießen.

Ein toller Abend und für uns als Mitarbeiter ein Highlight!

Genau solche Aktionen wollen wir in Leimbach vielfach ermöglichen: Lernen mit Kopf, Herz und Hand, eben nachhaltige Erlebnisse ermöglichen…

Stefan Kaiser
Erlebnispädagoge in der Fleckenbühler Jugendhilfe

Warum der Kaffee manchmal zu stark ist

Oder: Ich werde gebraucht – Qualifizierung am Beispiel der Küche

Hier wird das Essen für die Bewohnerinnen und Bewohner auf Hof Fleckenbühl gekocht, Foto: Nour-Edine Rahmouni

Für mich ist es etwas Besonderes, in einer Gemeinschaft zu leben, die Tag für Tag Menschen integriert, die in einer Notlage um Hilfe bitten.

Nicht für ein paar Stunden, ein paar Gespräche, eine wärmende Mahlzeit, sondern für Wochen, Monate, Jahre oder gar ein ganzes Leben.

Integration heißt in Fleckenbühl, neben einer abstinenten Lebensweise und einem aktiven Gemeinschaftsleben, auch Arbeit. Die Menschen, die zu uns kommen, haben unterschiedliche Bildungsstände. Wenige haben Berufsabschlüsse und fast alle haben das Erwerbsleben entweder noch nicht kennengelernt oder vor langer Zeit verlassen.

Wie funktioniert es, bis zu 20 Menschen monatlich in das Fleckenbühler Arbeitsleben – in der Gastronomie, im verarbeitenden Lebensmittelhandwerk, in der Landwirtschaft, in einem Umzugsservice, in Verwaltung, Haustechnik und Hauswirtschaft – zu integrieren?

Nach drei Monaten kommen neue Fleckenbühler als Langzeitpraktikanten in einen der Fleckenbühler Zweckbetriebe, zum Beispiel in die Küche. Die Küche auf Hof Fleckenbühl umfasst neben der Gemeinschaftsverpflegung einen Buffetservice und die Vorbereitung für ein à la Carte-Geschäft in der Fleckenbühler Brasserie. Die Küche hat ein üppiges Platzangebot, leicht können 20 Mitarbeiter beschäftigt werden. Im Tagesgeschäft sind es deutlich weniger, was nicht selten auch zu Druck führt, können ja anstehende Arbeiten nicht einfach in einer Ablage verschwinden.

Die ersten Tage arbeiten Langzeitpraktikanten mit einem eingearbeiteten Küchenmitarbeiter. Betriebs- und Teamleiter schauen gespannt auf die mitgebrachten Potentiale des Praktikanten. Fast immer ist ein Posten der Küche nicht oder unzureichend besetzt: Lager und Logistik, Vorbereitungsküche, Patisserie und natürlich die eigentliche Kochküche.

Einige scheinen schlicht mit der Betriebsamkeit in unserer Küche überfordert. Und gerade deswegen ist es wichtig, sie zu fordern und nicht abzuschieben. Auch in der Betriebsamkeit unserer Küche gibt es ruhige, fast zurückgezogene Ecken wie zum Beispiel der Arbeitsplatz, an dem das Gemüse vorbereitet wird.
Andere sind hochmotiviert und wollen am zweiten Tag am liebsten die Kochinseln übernehmen. Es gilt, sie schnell in Verantwortung zu bringen, dort wo wir Geschick, Zuverlässigkeit und Ausdauer am besten kennenlernen können, nicht an der Kochinsel, aber in einem der vielen anderen Küchenbereiche.

Nicht selten überholen scheinbar überforderte die hochmotivierten Mitarbeiter nach einigen Wochen oder Monaten. Genauso oft können Hochmotivierte ein echter Glücksfall für das Küchenteam sein oder eben doch plötzlich froh sein „nur" einfache Arbeiten machen zu dürfen.

Fast monatlich ändert sich so die Dynamik des Teams. Schnell wissen alle, ich werde gebraucht. Eines der wertvollsten Gefühle und oft viele Jahre zuvor verloren.

Genauso viele Mitarbeiter, die kommen, gehen auch wieder. Sie sorgen dafür, dass neue Herausforderungen, neue spannende Handlungsfelder offenstehen.

So bringt unser Küchenteam jedes Jahr wieder Mitarbeiter bis zur Abschlussqualifizierung zum Koch.

Und jedes Jahr passieren die gleichen, fast liebgewonnen Fehler, die meist durch die Gemeinschaft aufgefangen werden.

„Warum ist der Kaffee so stark, hast du dich nicht an das vorgegebene Maß gehalten?"
„Doch, ganz sicher!"
„Das kann nicht sein, der Kaffee ist viel zu stark!"
„Ich habe das Kaffeepulver gewogen und als ich es in den Filter geschüttet habe, dachte ich, das sieht so wenig aus, und habe noch etwas dazugegeben."

Wenn wir beim Frühstück gelegentlich den ersten Schluck viel zu starken Kaffees im Mund haben, wissen wir, ein neuer Mitarbeiter ist dabei, Verantwortung zu lernen.

Christoph Feist

Fortbildung an der Hochschule Koblenz

Es gibt nur eins, was auf Dauer teurer ist als Bildung: keine Bildung. *(John F. Kennedy)*

Ich lebe und arbeite in der Fleckenbühler Jugendhilfe in Leimbach und bin zur Zeit in der berufsbegleitenden Ausbildung zum Erzieher.

Als Ergänzung zu Unterrichtseinheiten an der Hephata-Akademie im Schwalm-Eder-Kreis ermöglichten mir Herr Prof. Dr. jur. Robert Frietsch und Herr Dirk Holbach MA an der Hochschule Koblenz die Teilnahme an einer zweitägigen Fortbildungsveranstaltung des Case Management Basismoduls M4. Dieser Kurs war unter anderem mit Modellen und Phasen des Case Managements verknüpft und diese haben mir persönlich geholfen, Themen wie Resilienz sowie das Modell der Salutogenese von Aaron Antonovsky und viele andere Grundlagen besser zu verstehen, die für meine Ausbildung von großer Relevanz sind.

Die Arbeit in unserer Jugendhilfe birgt immer wieder Herausforderungen, die nur durch den Zusammenhalt und die Professionalität unseres Teams bewältigt werden können. Jedoch tragen neben der professionellen Herangehensweise auch die Hingabe und Lernbereitschaft eines jeden Mitarbeiters zum Erfolg bei. Auch unvorhergesehene Ereignisse können so gemeinsam bewältigt werden.

Wir sind sehr dankbar für die Unterstützung der Universität Koblenz und freuen uns auf weitere vertrauensvolle Zusammenarbeit. Besonders erfreut war ich über die fachliche Präsentation und die Einbindung der Dozenten.

Geht es mir gut, kann ich mich besser um andere kümmern. Nach diesem Grundsatz gilt es, einen weiteren Bildungsschritt nicht nur wahrzunehmen, sondern auch aktiv im eigenen Leben umzusetzen.

Mir war es eine besondere Ehre an dieser Fortbildung teilnehmen zu dürfen. Unsere Jugendlichen und Mitarbeiter profitieren von der Analyse und dem regelmäßigen Austausch mit der Hochschule Koblenz.

Antony Kirsch

Antony (zweiter von rechts) mit Professor Frietsch (rechts), Dirk Holbach und Corinna Leißling vor der Hochschule Koblenz, Foto: die Fleckenbühler

Hier geht's zum
BIO-Online-Shop

Eine überraschende Begegnung

Olivers Weg in ein ganz normales Leben

Wie fast jeden Tag mache ich an einem Samstag im September einen Spaziergang durch unseren Garten. Da ruft jemand von Weitem meinen Namen. Ein Paar kommt auf mich zu.

„Kennen wir uns?“ frage ich.
„Ja“, sagt der Mann, *„ich war vor 30 Jahren für fast zwei Jahre auf dem Hof – und bin immer noch clean!“*

Wir freuen uns zusammen und verabreden uns zu einem Brunch zum ausführlichen Erzählen.

Im September 1992 fand Oliver den Weg nach Fleckenbühl.

Nach 22 Vorstrafen wegen Drogenhandel, Konsum, Raub, Einbruch und gefährlicher Körperverletzung hatten die Richter das Urteil gesprochen: 500 DM Geldbuße und die Chance, nach § 35 des Betäubungsmittelgesetzes eine Therapie zu beginnen, statt eine Gefängnisstrafe zu erleben.

Er landete auf Hof Fleckenbühl. Dort warteten schon drei Menschen auf der Aufnahmebank. Oliver erinnert sich an die ersten Begegnungen mit Harald und mit Günter Just.

Nach dem erträglichen Entzug – vor allem der Sehnsucht nach der alten Clique – begann sein neuer Lebenslauf. Bisher war es so: Mit neun Jahren fing er an zu rauchen, dann kam Haschisch dazu, mit elf Heroin und Kokain, LSD, Alkohol, mit 16 Jahren fängt er an, Drogen zu spritzen.

Schule und Ausbildung hat er abgebrochen, er hat nie richtig gearbeitet, ehe er zu uns kam.

Sich an einen nüchternen Alltag inmitten einer großen Gemeinschaft zu gewöhnen, ist ein gutes Stück Arbeit für Kopf und Geist. Das schafft nicht jeder, es braucht Entscheidung, Geduld vor allem, den Willen dabeizubleiben.

Nach drei, vier Monaten beginnt Oliver, sich zugehörig zu fühlen, nach sechs Monaten entscheidet er sich, zu bleiben, daraus werden dann fast anderthalb Jahre. Sein Handicap: Er stottert, wenn er aufgeregt ist, hat Angst vor dem Sprechen auf dem Spiel, unseren Gruppengesprächen. Aber er bleibt.

Er arbeitet in der Küche, in der Käserei, im Stall, in der Landwirtschaft, liefert Getreide nach Siegen, macht auch eine Heimfahrt zu Verwandten.

Oliver bei seinem Besuch im Fleckenbühler Garten unter der Linde, Foto: Nour-Edine Rahmouni

Im Februar 1994 beginnt für Oliver dann ein „ganz normales“ Leben: Er wird KFZ-Mechaniker, arbeitet als Staplerfahrer am Frankfurter Flughafen, lernt immer weiter, schafft später als Lagermeister, ist dann, bis heute, Schichtleiter bei einem Logistikunternehmen.

Im Jahr 2000 heiratet er, mit seiner Frau hat er drei Kinder. Zur Familie gehören auch zwei Hunde und einige Hühner. Die Familie lebt glücklich zusammen hier in Hessen.

So eine Geschichte – direkt aus dem Leben – ist für uns herzerwärmend.

Oliver, wir wünschen dir und deiner Familie eine gute Zukunft!

Ingrid Kaftan

Für Fürsorge, Prävention und Jugendschutz

Ludwig Seidl im Gespräch mit der Landtagsabgeordneten Mirjam Schmidt

Woher kommt dein Interesse für Drogenpolitik?
Vor meinem Mandat im Landtag habe ich im Dezernat 3 Personal und Gesundheit der Stadt Frankfurt sehr viel mit Drogenpolitik zu tun gehabt. Damals war ich viel im Bahnhofsviertel unterwegs, in den Konsumräumen, mit der Polizei auf Streife, in den Substitutionsambulanzen oder in den Tages- und Nachteinrichtungen.

Diese Eindrücke von damals habe ich nie vergessen. Viele Suchtkranke leben unter menschenunwürdigen Umständen. An erster Stelle stehen in der GRÜNEN Drogenpolitik deshalb Fürsorge und wirksame Prävention und Jugendschutz. Das ist der Weg, die Zahl der Drogentoten zu senken und eine bessere Versorgung für die Suchtkranken zu ermöglichen.

Seit wann kennst du unsere Gemeinschaft?
*2018 habe ich euch auch im Rahmen eines Sommerfestes im Haus Frankfurt kennengelernt. Ich kann mich noch gut an den schönen Sommertag mit Kaffee und Kuchen im Hof erinnern, bei dem auch viele Nachbar*innen waren. Einzelne Bewohner*innen haben aus ihrem Leben erzählt und von ihrem ganz persönlichen Weg aus der Sucht. Das hat mich sehr beeindruckt.*

Wie begleitest du die Fleckenbühler mit deiner politischen Arbeit als Landtagsabgeordnete?
Ich bin in den vergangenen Jahren mittlerweile nicht nur sehr oft mit Unterstützung der Fleckenbühler umgezogen, sondern sie begleiten auch meine politische Arbeit als Landtagsabgeordnete, denn mein Wahlkreis ist der Frankfurter Süden. Lange haben die Fleckenbühler um eine sichere Finanzierung ihrer wichtigen Arbeit gebangt, denn der einzigartige Weg aus der Sucht war für eine öffentliche Förderung zu besonders.

Dieser Weg, der Weg der Selbsthilfe, wird rechtlich leider nicht abgedeckt, oder besser gesagt: noch nicht abgedeckt. Ich bin froh, dass die Landesregierung sich am Ende dazu entschlossen hat, die Finanzierung dauerhaft zu sichern. Dafür habe ich mich sehr eingesetzt, denn die Fleckenbühler haben in mehr als 30 Jahren vielen Suchtkranken geholfen. Bei den Fleckenbühlern finden suchtkranke Menschen eine besondere Gemeinschaft und einen Ort, an dem sie lernen können, schrittweise wieder am gesellschaftlichen Leben teilzuhaben. Viele machen sogar eine Ausbildung. Das, finde ich, ist ein großartiger Erfolg und die Fleckenbühler sind aus Frankfurt nicht wegzudenken.

Deshalb werde ich mich auch weiter für die Belange der Gemeinschaft einsetzen.

Sind die Fleckenbühler auch ein bisschen „GRÜN“?
Ja, definitiv. Als GRÜNE freue ich mich besonders darüber, dass die Fleckenbühler in vielen Dingen sehr weit in die Zukunft denken. Mit ihrem Hof in Marburg-Biedenkopf gelten sie bundesweit als Leuchtturm der ökologischen und sozialen Landwirtschaft. Zurzeit werden sehr konkrete Pläne entwickelt, den Hof energieautark und CO2-frei zu machen und zusätzlich noch erneuerbare Energie zu erzeugen bis zu grünem Wasserstoff. Dabei verbessern sie noch den Boden und treffen Starkregen- und Dürrevorsorge.

*Das ist wirklich wichtig für den Planeten und seine Bewohner*innen. Daran können wir uns alle ein Beispiel nehmen, denn das ist ein ganz konkreter Beitrag zum Klimaschutz und damit zum Menschheitsschutz.*

Möchtest du noch etwas zum Schluss sagen?
Mittlerweile fühle ich mich den Fleckenbühlern sehr verbunden, ja man kann sagen: Ich fühle mich sogar als Freundin. Viele „Fleckis“, wie sie im Frankfurter Süden liebevoll genannt werden, kenne ich mittlerweile persönlich. Und ich freue mich, wenn ich bei kleinen oder großen Problemen helfen kann. Als Politikerin sehe ich das als meine Verantwortung. Ich gebe aber auch zu, dass ich sehr gerne ins Bio-Bistro in Sachsenhausen in der Stegstraße 59 zum Mittagessen gehe und die Nussecken der Fleckenbühler liebe.

Das Interview führte Ludwig Seidl

Die Landtagsabgeordnete Mirjam Schmidt mit Ludwig Seidl, Geschäftsführer der „die Fleckenbühler Haus Frankfurt gGmbH“, vor dem Fleckenbühler Bistro in Frankfurt Sachsenhausen, Foto: die Fleckenbühler

Vermischtes

Von Dezember 2022 bis Februar 2023

14 Auszubildende aus **Berlin Charlottenburg-Wilmersdorf**, Partnerbezirk des Landkreises Marburg-Biedenkopf, besuchten im Dezember Hof Fleckenbühl.

Im Januar nahmen 13 Fleckenbühler an einem Einsteigerkurs zum **Rationalen Selbsthilfe Training** nach Albert Ellis teil.

Auf Einladung von Martin Rütter konnten elf Fleckenbühler seine Show **„Der will doch nur spielen“** in der Frankfurter Ballsporthalle anschauen.

Eine Gruppe Fleckenbühler aus allen drei Häusern war im Dezember 2022 zu einer Besichtigung des neuen **DFB-Campus** im Frankfurter Stadtteil Niederrad eingeladen.

Wir erhielten Freikarten für den **„Christmas Garden“** im Frankfurter Fußballstadion. Darüber haben sich die Fleckenbühler, die sie in Anspruch nahmen, sehr gefreut.

Ab dem **26. März** – an dem Tag ist Ostermarkt auf Hof Fleckenbühl – können Sie in unserem **SB-Hofladen** unsere Produkte kaufen, zum Beispiel die guten Fleckenbühler Kartoffeln, Fleckenbühler Käse, Backwaren und vieles mehr.

Die Käserei kann nach langer Planungs- und Experimentierphase den **„Fleckenbühler Knubbel“** anbieten, eine ganz besondere Käsespezialität. Es handelt sich um einen mindestens sechs Monate gereiften Frischkäse mit Pfeffermantel, den man hobeln oder reiben kann.

Am **10. Februar** versammelten sich alle interessierten Fleckenbühler auf Hof Fleckenbühl und diskutierten zum Thema **„Arbeit in Fleckenbühl – Fleckenbühler Arbeit“**.

Nüchterne Geburtstage Dezember 2022 bis Februar 2023

45 Jahre Klaus
44 Jahre Janos
28 Jahre Nour-Edine
25 Jahre Rita
23 Jahre Monika
13 Jahre Achim
11 Jahre Frank
10 Jahre Torsten, Rico, David
9 Jahre Antony
7 Jahre Christoph
5 Jahre Johann
4 Jahre Stefan, Sven, Julian, Nadine
3 Jahre Wladimir
2 Jahre Michael, Maic
1 Jahr Jutta, Jaroslaw, Roland, Manuel, Christian

Termine 2023

auf Hof Fleckenbühl und im Haus Frankfurt

Hof Fleckenbühl
Fleckenbühl 6
35091 Cölbe-Schönstadt

26. März 11-18 Uhr — **Ostermarkt**
25. Juni 11-18 Uhr — **Demeter Hoffest**

Haus Frankfurt
Kelsterbacher Straße 14
60528 Frankfurt

7. Mai 13-18 Uhr — **Offenes Haus**

Nähere Informationen zu den Veranstaltungen und zu Änderungen finden Sie auf unserer Internetseite:
www.die-fleckenbühler.de/ueber-uns/veranstaltungen-fleckenbuehl

Wer wir sind

Die Fleckenbühler sind seit 1984 eine offene, konsequent nüchterne Gemeinschaft, die Menschen in jeder Lebenssituation aufnimmt und ihnen – gestützt auf frühere Suchterfahrungen der Mitglieder – dabei hilft, durch Selbstreflexion, Lernbereitschaft, Ehrlichkeit, Geborgenheit und Arbeit dauerhaft suchtfrei zu leben und in Zukunft ein selbstbestimmtes Leben zu führen.
Die Gemeinschaft organisiert und verwaltet sich selbst. Wer ein Suchtproblem hat – Alkohol, Drogen, Medikamente – und den Wunsch nüchtern zu leben, kann sofort zu uns kommen. Auf den Hof Fleckenbühl oder in unser Haus in Frankfurt am Main.
Die Türen sind jederzeit – Tag und Nacht – für Hilfesuchende geöffnet. In einem persönlichen Gespräch werden wir gemeinsam klären, ob Fleckenbühl der richtige Platz ist. Eine Anmeldung oder eine Kostenzusage werden nicht benötigt. Die Aufenthaltsdauer ist grundsätzlich unbeschränkt. Man bleibt so lange, wie man es selbst für richtig hält.

Seit über 30 Jahren sind wir ein starker Partner der Justiz

Unser Konto für Geldauflagen:

GLS Gemeinschaftsbank eG
IBAN DE33 4306 0967 6003 0367 02 · BIC GENODEM1GLS

www.die-fleckenbühler.de/drogenfrei-leben/geldauflagen
Ihr Ansprechpartner für Geldauflagen: **Ronald Meyer**
r.meyer@diefleckenbuehler.de, 069 67 73 54-120

Impressum

Herausgeber: die Fleckenbühler e.V., Fleckenbühl 6, 35091 Cölbe
V.i.S.d.P.: Ronald Meyer
www.die-fleckenbühler.de, flz@diefleckenbuehler.de
Redaktion: Helga Meyer, Eva Vogler
Druck: www.dierotationsdrucker.de · Esslingen
Versand: Lahn-Werkstätten · Marburg
Gestaltung: Willi Barczat · barczat.de

die Fleckenbühler e.V. ist darauf angewiesen, dass Menschen von außen die Arbeit durch Sach- und Geldspenden unterstützen. Spenden sind steuerlich absetzbar.

Spendenkonto

die Fleckenbühler e.V., IBAN DE87 4306 0967 6003 0367 00
BIC GENODEM1GLS

Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit schriftlicher Genehmigung. Beiträge mit vollem Verfassernamen müssen nicht unbedingt der Meinung der Redaktion entsprechen.

die Fleckenbühler
Perspektiven schaffen – drogenfrei leben

DZI Spenden-Siegel IHRE SPENDE KOMMT AN!
HESSEN Hessisches Ministerium für Soziales und Integration
Ermöglicht durch das Sozialbudget