

Der Glaube an die jungen Menschen ist stark

Betreuung / Hanni und Ernst Niederer betreuen auf ihrem Hof Jugendliche. Seit die Bäuerin eine fachspezifische Weiterbildung absolviert hat, fühlt sie sich in ihrer Aufgabe sicherer.

PIERRAFORTSCHA ■ «Ein Bauernhof ist ein idealer Rahmen für Jugendliche, die in ihrer Umgebung nur noch anecken», ist Hanni Niederer aus Granges-sur-Marly FR überzeugt. Seit über sieben Jahren öffnen sie und ihr Mann Ernst ihr Haus Kindern und Jugendlichen in Schwierigkeiten. Als ihre beiden Söhne erwachsen wurden, wollte die 53-jährige Bäuerin eine neue Aufgabe anpacken. «Unser grosses Bauernhaus bietet genug Platz für unsere Betreuten, wir glauben fest daran, dass diese jungen Menschen auch eine Chance im Leben verdient haben», betont sie.

Eine soziale Aufgabe für Bauernfamilien

Schon früher dienten die Bauernhöfe als Auffangnetz für Sozialfälle, aber mit den Verdingkindern früherer Zeiten haben die heutigen Betreuungsverhältnisse nichts mehr gemeinsam. In den Anfängen dieser Betreuungsform von schwierigen Kindern und Jugendlichen bemühten sich die Verantwortlichen daher, nur ja keine Verbindung zu früher aufkommen zu lassen.

Heute handelt es sich um eine soziale Aufgabe, die in der deutschsprachigen Schweiz viele Bauernfamilien übernehmen. Dabei steht immer auch ein soziales Engagement der ganzen Familie dahinter. Familien, die zum Beispiel eigene Erlebnisse mit Drogenabhängigen hatten oder die einfach dankbar für ihr zufriedenes Leben sind, sind bereit, ihr Haus weniger Glücklichen zu öffnen. Viele der Betreuungspersonen haben einmal einen sozialen Beruf erlernt oder ausgeübt und sehen mit diesem Angebot die Chance, bei sich zuhause einen Nebenerwerb zu realisieren.

Leben in einem geschützten Rahmen

Der Start in eine solche Tätigkeit erfolgt häufig ungeplant. Zuerst wurden vielleicht Verwandte gepflegt oder ein Kind, mit dem niemand recht wusste wohin, wurde vorübergehend aufgenommen. Dann kamen weitere Anfragen, denn solche Betreuungsplätze sind gesucht. Gerade sozial veranlagte Menschen haben aber oft Hemmungen für ihre Leistungen an Mitmenschen eine Entlohnung zu verlangen. Dabei profitiert die Gesellschaft stark vom Engagement dieser Bauernfamilien.

Der Platz für ein Kind in einem Heim kostet 300 bis 400 Franken pro Tag, wird das Kind in einer Familie platziert, kostet das nur einen Bruchteil davon. Am wenigsten bezahlen die kantonalen Jugendämter. Für ein Kind erhält die Familie pro Tag rund 34 Franken, weil hier die Pflegekindertarife angewendet werden. Inzwischen gibt es aber viele Vermittlungsorganisationen, die Plätze für Kinder, Jugendliche und auch Erwachsene bei Bauernfamilien suchen, und diesen zwischen 60 und 90 Franken pro Tag bezahlen. Zum Einsatz kommen aber nur solche Familien, die nicht auf den Lohn aus der Betreuungsarbeit angewiesen sind.

«Das Jugendamt hat uns mit unseren Problemen alleine ge-



Hanni und Ernst Niederer mit Schützling: Das Ehepaar bietet Jugendlichen in Schwierigkeiten vorübergehend ein Zuhause an. (Bild Hanni B. Niederer)

Weiterbildungsangebote

● **Kanton Bern:** Inforama Emmental, Bäregg, Tel. 034 409 37 11. Start Januar 2011, 40 Kurstage, bis Ende November 2012.

● **Kanton Aargau:** Landwirtschaftliches Zentrum Liebegg, Gränichen, Tel. 062 855 86 55. Start 2011, 30 Kurstage, bis Mai 2013.

● **Ostschweiz:** LBBZ Plantahof, Landquart GR, Tel. 081 307 45 67, Ort Custerhof SG. Start Herbst 2011, 40 Kurstage in 2 Semestern.

● **Westschweiz:** Landwirtschaftliches Institut Grange-neuve FR, Tel. 026 305 58 00. Start November 2010, 30 Tage, bis Mai 2012. ef

lassen, es hat sich nur um die Kinder gekümmert. Mit der Organisation Team-Werk ist das ganz anders, sie begleiten auch die Bauernfamilie», erzählt Hanni Niederer.

Professionelle Vermittlungsorganisationen achten schon bei der Auswahl der Familie darauf, dass die Betreuten und die Familie zusammenpassen. Häufig wird sogar eine Probezeit vereinbart. Regelmässige Besuche der Vermittlungsorganisation mit gemeinsamen Gesprächen seien sehr hilfreich, betont Hanni Niederer. Ebenso wertvoll ist der Pikettdienst, dank dem Fachpersonen bei Problemen rund um die Uhr erreichbar sind.

Die Organisation stellt das Fachpersonal, das sich um die zu Betreuenden kümmert, die Bauernfamilie stellt einen geschützten Rahmen für Wohnen, Familienleben und Arbeiten zur Verfügung.

Lernen und Erfahrungen austauschen

Bereits zu Beginn, als die ersten Betreuungsverhältnisse entstanden, wurde eine offizielle Weiterbildung für Betreuungsleistungen entwickelt. Diese entstand im Kanton Bern, dort hat auch Hanni Niederer vor vier

Jahren teilgenommen. Inzwischen findet sie in verschiedenen Kantonen statt, neuerdings auch in der Westschweiz (siehe Kasten).

«Dank der Weiterbildung habe ich viel mehr Selbstbewusstsein, ich kenne meine Rechte und Pflichten als Betreuerin», erklärt Hanni Niederer. «Meinem Mann hätte sie auch gut getan, dann würde er sich auch trauen, offen zu reden und die Probleme auf den Tisch zu legen», ist sie überzeugt.

Aber am meisten hat sie während des 40-tägigen Kurses den Erfahrungsaustausch geschätzt. Alle Teilnehmer und Teilnehmerinnen sprechen aus Erfahrung, weil sie bereits Leute betreuen. Das Gefühl, mit seinen Problemen nicht alleine da zu stehen oder sogar zu hören, dass es bei anderen viel schlimmer sei, war für Hanni Niederer immer wieder ein Ansporn für die eigene Betreuungsarbeit.

Die Weiterbildung bedeutet eine hohe zusätzliche Belastung durch die Kurstage (15 bis 20 Tage pro Jahr je nach Kanton), auch die Diplomarbeit zum Abschluss darf nicht unterschätzt werden. Die Absolventen und Absolventinnen der Weiterbildung bekommen von vielen der Vermitt-

lungsorganisationen höhere Tagessätze, wodurch sich der Arbeitsaufwand und die relativ hohen Kursgebühren bezahlt machen.

Wegen dieser Kursgebühren lohnt es sich bei den Anbietern der Weiterbildung nachzuzufügen, welche finanziellen Unterstützungen möglich wären (beispielsweise durch die Schweizer Berghilfe).

Immer für alle da zu sein, ist nicht möglich

In der Weiterbildung «Betreuungsleistungen» hat Hanni Niederer gelernt, besser auf sich selber zu schauen. Sie weiss jetzt, dass sie nicht immer für alle da sein kann. Dieses Distanznehmen ist ihr auch in der Betreuung wichtig. «Wenn ich die Kinder und Jugendlichen wie meine eigenen anschau, bricht es mir das Herz, wenn sie wieder gehen müssen», erklärt sie. Sie hat es trotzdem erlebt, und es hat ihr grosse Schmerzen bereitet.

Hanni Niederer hat auch gelernt, nicht immer alles alleine regeln zu wollen. «Bei wichtigen Fragen oder Problemen, die sich im Zusammenleben mit den Betreuten ergeben, reagiere ich nicht mehr sofort», erläutert sie. Bei Diskussionen mit den Betreuten sei oft die Anwesenheit einer Person der Vermittlungsorganisation eine gute Unterstützung oder sogar eine Rückversicherung.

Durch die Organisation erfährt Hanni Niederer auch eine grosse Anerkennung ihrer Betreuungsarbeit, die ihr viel bedeutet. «Ich spüre, dass ich eine wichtige Aufgabe für unsere Gesellschaft übernehme», ist sie überzeugt.

Eva Flickiger, Hauswirtschaftlicher Beratungsdienst Grange-neuve

GENIESSEN

Kaffee kalt serviert

Jede Kaffeezubereitung versetzt uns in eine andere Welt. Der Duft von frisch aufgebrihtem Filterkaffee erinnert an Grossmutter und selbst gebakenen Kuchen, Espresso an eine kleine italienische Bar und der samtige Mokka kann wie ein Kurzurlaub sein. Der Zauber liegt darin, dass Kaffee immer wieder sein Gesicht verändert.

Seit es Kaffee gibt, währt auch der Streit darüber, ob er dem Körper schadet oder nützt. Ist er gut fürs Herz oder schlecht? Hält er wach oder hilft er beim Einschlafen? Entzieht er dem Körper Flüssigkeit oder nicht? Zahlreiche Forschungen haben im Laufe der Zeit das eine oder andere belegt.

Ein guter Rat ist, auf das eigene Körpergefühl zu vertrauen. Denn ob Kaffee gerade gut tut oder nicht, ist auch eine Frage der Tageszeit und der eigenen Verfassung. Dem einen kann schaden, was dem anderen nützt. Als Faustregel gilt: gesunde Menschen können bis zu vier Tassen pro Tag trinken – dann überwiegen die positiven Eigenschaften des Muntermachers.

Kaffee-Schokolade

Ergibt 1¼ l

½ l heisser, schwarzer Kaffee
½ l heisse Schokolade (Trinkschokolade)
200 ml geschlagener Rahm, mit Vanillezucker aromatisiert
½ Orange, Schale fein abgerieben

In jeder Tasse die gleiche Menge Kaffee und Schokolade giessen. Eine Haube Rahm aufsetzen und mit Orangenschale bestreuen.

Tipp: Kann auch kalt in Kaffeeegläsern mit einem Trinkhalm serviert werden.

Gewürztes Kaffeefrappé

Ergibt 9 dl

1 Zimtstange
4 Nelken
4 Pimentkörner (Nelkenpfeffer)
600 ml heisser, starker Kaffee
150 ml Rahm
3 Kugeln Vanilleeis
Zucker, nach Belieben



Die Gewürze in einen Krug geben. Den Kaffee dazugieszen. Zugedeckt 1½ Stunden in den Kühlschrank stellen. Anschliessend durch ein Sieb in das Mixerglas passieren. Rahm, Vanilleeis und eventuell Zucker nach Geschmack hinzufügen. Zu einem glatten und schaumigen Frappé aufmixen.

In vorgekühlte Gläser füllen und mit Trinkhalmen sofort servieren, da der Schaum nach kurzer Zeit zusammenfällt.

Kalter Katzenkaffee

Für 4 Kinder

5 bis 6 EL lösliches koffeinfreies Kaffeepulver
100 g dunkle Schokolade, zerkleinert
1 l Wasser
3 bis 4 EL Zucker
100 ml Rahm, geschlagen
etwas Zimtpulver

Kaffeepulver, Schokolade und Zucker in einen Krug geben und mit dem kochenden Wasser übergiessen. So lange rühren, bis sich die Schokolade aufgelöst hat. Anschliessend das Getränk 2 bis 3 Stunden in den Kühlschrank stellen. In Kaffeeegläser verteilen, eine Mütze geschlagenen Rahm aufsetzen, mit Zimtpulver bestreuen und mit Trinkhalmen servieren. zi

Rezepte: Likör, Bowle, Sirup, Oskar Marti, AT-Verlag

REZEPT

Senfrisotto mit Cipollate

Für 4 Personen

1 Zwiebel, fein gehackt
1 Knoblauchzehe, gepresst
Butter zum Dämpfen
250 g Risottoreis, z. B. Carnaroli
1 dl Weisswein oder Gemüsebouillon
7–8 dl Gemüsebouillon
1–3 EL grobkörniger Senf
wenig Zitronensaft
2–3 EL Butter
12–16 Cipollate
Bratbutter oder Bratcreme
Thymianblättchen und Senf zum Garnieren



1 Zwiebeln und Knoblauch in Butter andämpfen. Reis zugeben, kurz mitdünsten. Mit Wein oder Bouillon ablöschen, einkochen lassen. Nach und nach Bouillon zugiessen, unter häufigem Rühren al dente kochen. Senf, Zitronensaft und Butter darunter mischen.

2 Cipollate in heisser Bratbutter rundum 4 bis 5 Minuten braten. Auf dem Senfrisotto anrichten, garnieren.

Dazu passt gemischter Blattsalat oder gedämpftes Gemüse. Statt Cipollate Kalbsbratwurst oder heisse Wienerli servieren.

[www] www.swissmilk.ch/rezept