



Kontakte

2013/14

etnies

IMPRESSUM

Kontakte Nr. 59 - Juni 2013

HERAUSGEBER

Liebfrauenschule Geldern
Berufskolleg des Bistums Münster
Weseler Str. 15
47608 Geldern
www.liebfrauenschule-geldern.de

REDAKTION FOTOBEARBEITUNG LAYOUT

Ewald Hülk (Hk)

UMSCHLAGFOTOS UMSCHLAGGESTALTUNG

Jennifer Deister (Konzeption), Dilan Chwallek,
Sally Küppers, Jasmin Körber, Friederike Irkens
(alle AH/11S1)

DRUCK

Kempkens & Fronz Druckform, Geldern

Grußwort von Bundesministerin Ilse Aigner



*Liebe Schülerinnen und Schüler,
liebe Lehrerinnen und Lehrer,*

*gesunde und ausgewogene Ernährung kann Schule machen.
Das stellt die Liebfrauenschule eindrucksvoll unter Beweis.*

Was vor mehr als 120 Jahren als Landwirtschaftliche Haushaltungsschule begann, wurde kontinuierlich fortentwickelt zu einem modernen Schulkonzept mit Schwerpunkten bei Ernährung und Ernährungswirtschaft. Damit haben Schülerinnen und Schüler der Liebfrauenschule einen Vorsprung in Alltagskompetenzen. Denn jeder sollte der eigenen Ernährung Aufmerksamkeit schenken: Tatsächlich sorgen sich viele mehr um das Motoröl fürs Auto oder Mofa als um die eigene Ernährung. Dabei ist die Leistung des eigenen Körpers, aber ebenso Fitness und Wohlbefinden auch von dem abhängig, was wir essen und trinken.

Doch halt! Das Verbraucherverhalten wandelt sich. Die Wertschätzung für Lebensmittel nimmt zu. Das hängt weniger mit der Vielzahl von TV-Kochshows zusammen. Vielmehr achten immer mehr Menschen auf ihre Ernährung, um sich wohlfühlen und um Krankheiten vorzubeugen. Sie interessieren sich für Nährwerte, wollen weniger Lebensmittel wegwerfen und so wertvolle Ressourcen schonen. Zudem interessieren sie sich für die Herkunft der Lebensmittel sowie die Art und Weise der Produktion. Die Politik unterstützt diese Trends, indem sie für mehr Transparenz sorgt. Sie schreibt verpflichtende Informationen auf den Verpackungen vor und schafft zusätzlich freiwillige Möglichkeiten für verlässliche Angaben. So bringt ein Regionalfenster auf den Produkten Klarheit, woher die Hauptzutaten stammen. Auch das Tierschutzlabel – gemeinsam mit dem Deutschen Tierschutzbund entwickelt – zeigt, wie weit das Tierwohl über gesetzliche Standards hinaus in der Produktion berücksichtigt wurde. Der Kunde hat nun fixe Orientierungspunkte. Er kann an der Ladenkasse entscheiden und seine Marktmacht nutzen. Denn der Kunde ist König: Wenn er das Zepter schwingt, folgen auch die Anbieter.

Gesunde und ausgewogene Ernährung ist ohne Zweifel ein Zukunftssektor. Die Liebfrauenschule hat das frühzeitig erkannt. Den Schülerinnen und Schülern gibt sie notwendiges Rüstzeug mit auf den weiteren Lebensweg: nicht nur in der Theorie, sondern auch in der Praxis mit viel Kreativität. Mein Rat an Sie: Schauen Sie auch in Zukunft genau hin, entscheiden Sie für sich und leben Sie ihre Werte – ob später im Beruf oder jeden Tag in der eigene Küche!

Schwingen Sie weiter nicht nur Stift und Feder, sondern auch Kochlöffel und Zepter!

Ihre

Bundesministerin für
Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz

Foto: BMELV/Bildschön

Aus dem Inhalt

Im Fokus: Gesund ernähren

* Der Tag der Schulverpflegung	4
* Das große Ernährungsquiz	10
* Interview mit Johann Lafer	13
* Unser Verpflegungskonzept	15
* Lob für die Mensa	18
* Mensaplan online	19
* Märchenhafte Mensa	21
* Vegetarier sein oder nicht sein?	22
* Gutes Trinkwasser für Geldern	23
* Einkaufen ohne Einkaufskorb	26
* Dr. Oetker: Weit mehr als das Gesetz verlangt	27
* Ein Drink zum Abheben? Energy-Drinks	29
* Sachpreise gewonnen:	
Wettbewerbsbeitrag zum Thema Alkohol	32
* Ernährungsberaterinnen auf Zeit	34
* Geschmacksverstärker im Kinderbrei	35
* Französisch-Kurs backte Crêpes	37
* Unsere Bildungsgänge aus dem Bereich der Ernährung und Hauswirtschaft	
- Servicekraft (SE)	38
- Einjährige Berufsfachschule (BFS/F)	40
- Fachhochschulreife (FH/E)	42
- Berufliches Gymnasium (AH/E)	44

Personen Privates Persönliches

* Frau Zimmer und Frau Himmes gehen in den Ruhestand.	47
* Unser neue Sekretärin: Frau Baltes	49
* Erinnerung an Hans Kösters	50
* Unsere neuen Kolleginnen und Kollegen	51
* Schuljubiläen	53
* Félicitations: Delf-Prüfung bestanden	54
* Schmökern in den Sommerferien – Lesetipps aus erster Hand	55

Unser Schulleben: mehr als bloßer Unterricht

* Die Schulchronik	57
* Fit in die Ferien	63
* Begrüßungstag für neue Schüler/innen	65
* Mitgliedsschule im Landesprogramm „Bildung und Gesundheit“	67
* Unser 6. Infotag „Beruf und Studium“	68
* Herr Hesse von der Bundesagentur für Arbeit berät unsere Schüler/innen.	72
* Theater: Alkohol ohne Happy-End	73
* Podiumsdiskussion zum Thema: „Schuld, Strafe, 2. Chance?“	74
* So macht Blutspenden Spaß!	78
* Exkursion zur Blutspendezentrale West	81



ab Seite

4

Was ist für unsere Gesundheit gut?

Eines gewiss: Eine gesunde Ernährung! Genau darauf legt das Jahrbuch „Kontakte“ in dieser Ausgabe den Fokus. Auf rund 40 Seiten wird aufgezeigt, wie facettenreich sich dieses Thema im Alltag unseres Berufskollegs wiederfindet.



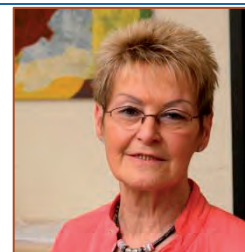
13

Er ist der wohl bekannteste Koch Deutschlands: Johann Lafer. Wie ein festlicher Braten mit Gewürzen und Leckereien ist sein Kalender gespickt mit Terminen, unter anderem für das Fernsehen, Liveshows und Buchpräsentationen. Wir freuen uns, dass sich der Meisterkoch, der 1987 mit zwei Sternen dekoriert wurde, unseren Fragen stellte.

47

„Wenn Frau Zimmer geht, dann geht eine Ära zu Ende“ war in den vergangenen Monaten vielfach im

Lehrerzimmer zu hören. Diese Ära ist im Juni zu Ende gegangen. Nach 38 Jahren ist unsere Sekretärin, die stets vorbildlich, gewissenhaft und mit großem Überblick alle erforderlichen Verwaltungsaufgaben erledigte, in den Ruhestand gegangen.



63

Nein, nein! Hier kämpft niemand gegen Lehrer! Aber boxen konnte man trotzdem in der LFS. Beim

Sportfest vor den Sommerferien war der Faustkampf eines der vielen Angebote, die zum Teil richtig schweißtreibend waren.

68

Den Durchblick in eine Vielzahl unterschiedlicher Berufe und Studiengänge konnten beim 6. Infotag Beruf und Studium unsere Schüler gewinnen. Drei verschiedene Angebote konnten sie wahrnehmen und so praxisnahe Infos ergattern.



74

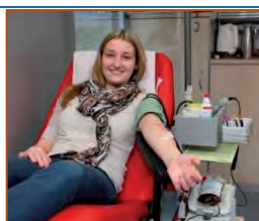


NRW-Justizminister Thomas Kutschat war einer der Gäste, die in unserer

Aula auf einem der beiden Sofas Platz nahmen, um mit uns über ein heikles Thema zu diskutieren: In der Podiumsdiskussion, mittlerweile der 14. in unserer Schule, ging es um Fragen von Schuld und Sühne, aber auch darum, ob man Straftätern eine 2. Chance geben kann.

78

„Ogzapft ist!“ Unsere Sozialhelfer aus der Oberstufe hatten zur Blutspende geladen, und knapp 100 Schülerinnen und Schüler stellten sich in den Dienst der guten Sache und spendeten ihr Blut. Am Ende gab es ein dickes Lob von vielen Seiten für die SH/O. Alles war perfekt und mit ganz viel Charme organisiert!



93



Das Fernsehen berichtete vorab fünf Mal. Die Spannung wuchs von Tag zu Tag. Und niemand wurde enttäuscht.

Das war großes Musicaltheater! „Das Mädchen und der Weltenwanderer“, so der Titel, begeisterte 7 Mal in unserer Aula. Und das Sahnehäubchen kam zum Schluss: Im Juni wurde das Stück sogar auf der Bühne im Theater Oberhausen aufgeführt.

84
86
88
90
92
93
97

- * Fotoaktion zur Adventszeit
- * Adventssingen in der Aula
- * „Wenn Engel reisen!“ Die SV auf Tour
- * Die drei Tenöre bei der Altweiberfeier
- * Partnerschaft mit der Liebfrauen-Realschule
- * Großes Theater, großes Musical: „Das Mädchen und der Weltenwanderer“
- * Die FSP/U2 siegt beim Volleyballturnier.

Klasse, was Klassen machen!

98
99
100
101
102
103
104
105
106
109
110
111
112
114
115
117
119
121
123
125
127
129
131
133
135
137
139
140

- * SE/O: Auf den Spuren von Nachhaltigkeit
- * SH/U: Kinästhetik im Kindergarten
- * SH/U: Gesundheitsförderung bei Kindern
- * SH: Erste-Hilfe-Kursus
- * SH/O: Das Leben eines alten Menschen
- * FH/11S4: Stress, lass' nach!
- * FH/12S1: Kampagne gegen Alkohol
- * AH/12E: Infos zu Milch/-produkten
- * AH/13: Workshop bei der Wallfahrt
- * AH/13: Zu Besuch beim Starlight-Express
- * FSP/U: Glaube statt Grusel
- * FSP/U: Erzieher auf Tauchstation
- * FSP/O: Leitung des Kinderturnens
- * FSP/O2: Zu Besuch in der JVA Pont
- * FSP/B: Bericht zur 3. Blockwoche
- * HEP/O: Wundmanagement
- * HEP/O: Teilnahme am Zirkusprojekt
- * HEP/O: Wenn Behinderte Kinder haben
- * HEP/O: Hilfe, die Überwachungsbehörde steht vor der Tür!
- * HEP/O: Patientenverfügung für Menschen mit Beeinträchtigung
- * HEP/B: Humangenetische Diagnostik
- * HEP/B: Dokumentationsarbeit
- * HEP/B: Orthopädie-Hilfsmittel
- * HEP/B: Qualitätsmanagement
- * HEP/B: Kommunikative Deeskalation
- * HEP/B: Inkontinenz- + Stomaversorgung
- * HP/TM: Ausflug in die Welt der Sprache
- * HP/TM: Ein Mensch mit einer Epilepsie ist zu Gast.

As Time Goes By: Unsere Abschlussklassen

141
142
143
146
148

- SH/E und SH/O
- BFS/F und FH/12E
- FH/S und AH/13E
- AH/13S und HEP/O
- FSP/O

Unsere Werbepartner

12
20
25
36
46
62
132

- Druckerei Kempkens und Fronz, Geldern
- Buchhandlung Keuck, Geldern
- Stadtwerke Geldern
- „Wir in Geldern“
- Volksbank an der Niers
- Geldernsein-Festival
- Sanitätshaus Kessels, Geldern
- Sparkasse Krefeld (Umschlag hinten)

ErlebnisEssen

Der Tag der Schulverpflegung



Spätestens wenn die Sommerferien zu Ende gehen, ist es für uns Lehrer Zeit für die didaktischen Jahresplanungen des kommenden Schuljahres. Im Fach Versorgung und Betreuung in der Klasse FH/12E wird das Vermarkten von Produkten und hauswirtschaftlichen Dienstleistungen thematisiert am Beispiel der Gemeinschaftsverpflegung: Welche Marketingmaßnahmen sind geeignet, um eine Verpflegungsleistung attraktiv zu machen?

Genau zur rechten Zeit wurde ich aufmerksam auf den nordrhein-westfälischen Tag der Schulverpflegung am 26.09.2012, der im Rahmen einer bundesweiten Aktion – initiiert durch verschiedene Bundes- und Landesministerien, die Vernetzungsstellen Schulverpflegung und die Verbraucherzentrale NRW – die Schulverpflegung in den Fokus rücken sollte.

Unter dem Tagesmotto

„Ausgewählte Gerichte + Erlebnisse rund um das Thema Essen und Trinken = Lust auf Mittagessen in der Schule“

- sollten Schüler/innen und Lehrer/innen und alle, die in der Schule essen, für das Schulessen begeistert werden
- sollte Neugier für weniger bekannte und ernährungsphysiologisch optimierte Gerichte geweckt werden.

Der Tag passte perfekt in das handlungsorientierte Unterrichtskonzept für die FH/12E – die Schüler/innen kannten die Schulverpflegung aus dem Blickwinkel der Speisenproduktion aus dem Unterricht der Klasse 11 und sie kannten das Verpflegungsangebot aus der Sicht der Nutzer.

Auch das an unserer Schule zugrundeliegende Verpflegungskonzept passte zu den Vorschlägen und Anregungen der Vernetzungsstelle Schulverpflegung.

Was lag also näher als den doppelt ins Konzept passenden Tag der Schulverpflegung auch an unserer Schule umzusetzen? Damit war der Termin schon vorgegeben – die Unterrichtsplanungen mussten nun daran angepasst werden.

Die Zielsetzung des Tages der Schulverpflegung konnte genutzt werden für eine Projektarbeit der Schülerinnen und Schüler der FH/12E. Doch das war nicht im Stundenkontingent des theoretischen Unterrichts eines Faches zu realisieren. So wurde aus der Idee am Tag der Schulverpflegung teilzunehmen mit Hilfe engagierter Kolleginnen ein fächerübergreifendes und klassenübergreifendes Projekt, denn die verschiedenen Ziele konnten weder in einem Fach noch von einer Klasse erreicht werden. Nach einem Brainstorming und dem Clustern der Ideen standen die Aufgaben für die einzelnen Arbeitsgruppen fest:

- Schülerinnen und Schüler der Klasse FH/11E bereiteten die gesunden und leckeren Speisen zu, die aus den Vorschlägen der Vernetzungsstelle Schulverpflegung ausgewählt worden waren.

Auf dem Speiseplan standen:

- Spinat-Lasagne
- Vegetarisches Moussaka
- Döner mit Rohkostsalat und Putenfleisch
- Salat-Bar
- Apfel-Tiramisu – mal anders
- Herbstlicher Obstsalat



- Schülerinnen und Schüler der Klasse FH/12E machten Werbung für das Mensaangebot an diesem Aktionstag und erstellten eine ansprechende herbstliche Dekoration in der Mensa.
- Unter dem Thema „Erlebnis Essen“ entwickelten die Schülerinnen und Schüler der FH/12E Ausstellungen und Aktionen zur saisonalen Obst- und Gemüseauswahl und stellten die Produkte regionaler Anbieter vor und griffen so einen Teilaspekt einer nachhaltigen Ernährung auf. Eine andere Gruppe erstellte ein Quiz rund um Lebensmittel, ließ Lebensmittel durch Tasten und Riechen bestimmen und machte sie mit allen Sinnen erfahrbar.

Zielgruppen des Aktionstages sollten einerseits die Mensagäste – Lehrerinnen und Lehrer, Schülerinnen und Schüler sein, doch der Vormittag wurde auch genutzt, um einzelne Klassen am „Erlebnis Essen“ teilnehmen zu lassen: sich zu informieren, zu probieren und spielerisch zu erkunden. So waren etwa 75 Schülerinnen und Schüler der Klassen SE/U, BFS/F, AH/11E und SH/U dabei und ließen sich durch die Fachkundigen der FH/12E durch das Angebot führen.

Text: Marie-Luise van Beek-Borchert
Fotos: Ewald Hülk





GutenAppetit! Der Tag der Schulverpflegung

Wikipedia, die freie Internet-Enzyklopädie, definiert Appetit (von lat. appetitus cibi „Verlangen nach Speise“) als „psychischen Zustand, der sich durch das lustvoll geprägte Verlangen, etwas Bestimmtes zu essen, auszeichnet“.

Genau diesem Gefühl sollten wir – das sind 42 Schülerinnen und Schüler der Zweijährigen Berufsfachschule für Ernährung und Hauswirtschaft (FH/11E und FH/12E) zu Beginn des Schuljahres 2012/13 einmal genauer nachspüren. Anlass war der „Tag der Schulverpflegung“, der von den Bundesministerien für „Schule und Weiterbildung“ und für „Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz“ gemeinsam ausgerufen worden war. Während sich die Jahrgangsstufe 11 mit der praktischen Komponente dieser Aufgabe (nämlich dem Mensa-Angebot) beschäftigte, sollten wir – die FH/12E – bei Schülern und Lehrern unserer Schule die Neugier auf diese Mensa-Menüs wecken und die Mittagsgäste darüber informieren, welche Lebensmittel besonders gesund sind, warum eine gesunde Ernährung immer besser ist als ein schnelles und unüberlegtes Essen, wie viel leistungsfähiger man auf diese Weise im Schulalltag sein kann und wo denn die Wissenslücken eines modernen Verbrauchers in puncto Ernährung liegen. Außerdem wollten wir zeigen, dass sich der moderne Mensch – oft aus Unkenntnis – um etliche leckere neue Geschmackserlebnisse bringt. Kurz gesagt: wir wollten herausfinden, wie eine gesunde Ernährung bei jungen Konsumenten punkten kann.

Und so machte sich unsere Klasse dann auf zur Entdeckungsreise in ein oft wenig erforschtes Land der Sinne!

Am Anfang stand bei allen Schülerinnen und Schülern eine gehörige Portion Skepsis: Wie konnte man in nur drei Tagen Vorbereitungszeit ein so anspruchsvolles Programm meistern? Und wo sollte man mit den Überlegungen ansetzen? Viele Gedanken schwirrten im Raum herum: **Nachhaltigkeit** war wichtig, denn nur regional und saisonal eingekaufte Lebensmittel können wirklich frisch und dabei - wegen der kurzen Wege zwischen Erzeuger und Verbraucher - möglichst wenig umweltbelastend sein; **Zielgruppe** sollten Lehrerinnen/Lehrer und Schülerinnen/Schüler unserer Schule sein; **alle Sinne** sollten angesprochen werden: man sollte „**fühlen können wie etwas schmeckt**“ und **lustig und lehrreich** zur gleichen Zeit musste es unserer Meinung nach sein! Und **Preise** sollte es geben!



Die Entscheidung, sich nach diesem ersten Brainstorming in einzelne Arbeitsgruppen aufzuteilen, um die unterschiedlichen Aspekte in Teamarbeit weiter zu bearbeiten, erwies sich schließlich als goldrichtig: nach zwei Tagen intensivster Recherche und Planung, nach Shoppingtours auf Bauernhöfen und bei Lebensmittelhändlern der Umgebung, nach Plakatmalereien und Bastelarbeiten sowie zahlreichen Auf- und Umbauarbeiten in und um die Mensa als kulinarischem Zentrum unserer Schule konnten wir stolz folgende Ergebnisse unserer Arbeit präsentieren:

- eine ländlich-herbstliche Dekoration der Mensa, die die Augen öffnen sollte für eine „sinnlichere“ Ernährung,
- viele bunte Plakate, die Ernährungswissen „auf den Punkt“ gebracht präsentierten,
- eine Diashow, die sich mit der Herstellung von Käseprodukten beschäftigte,
- viele Verkostungsproben (z.B. Milch, Käse, Äpfel),
- Tische, an denen sich Interessierte mit Informationsmaterial versorgen konnten,
- einen selbst erstellten „Saisonkalender“ für heimische Lebensmittel

und natürlich den **„Pfad der Sinne“!**

An den Stationen des „Pfads der Sinne“ sollten die Besucher z.B. verschiedenste Kräuter und Gewürzsorten „erriechen“ oder Gemüse „ertasten“. Dazu wurden Kräuter und Gewürze in acht undurchsichtige Gläser gegeben. Diese Geruchsproben sollten dann von den Besucherinnen und Besuchern allein durch intensives Riechen erschnuppert werden. Hatte man eine Ahnung davon, welches Gewürz oder welches Kraut sich in dem Glas befand, konnte man auf der Unterseite des Glases die Lösung ansehen. An der zweiten Station standen fünf Schuhkartons bereit, die zu „Grabbelkisten“ umfunktioniert



worden waren und in denen die verschiedensten Gemüsesorten lagen. Nur durch Er tasten sollte dabei herausgefunden werden, wie weit man sich noch mit der heimischen Gemüsevielfalt auskennt. Die Schülerinnen und Schüler, die sich diesen Herausforderungen stellten, hatten erkennbar viel Spaß an diesen Aufgaben und nicht selten hörte man einen entsetzt klingenden Aufschrei beim Er tasten des verborgenen Gemüses: „liiih!! **Welches Monster ist denn da drin?**“

Am Ende dieses gelungenen Projektes standen sehr viel Spaß bei allen Teilnehmern, viele „Aha-Erlebnisse“ und die erstaunlich große Erkenntnis, **dass** unsere niederrheinische Landschaft z.B. weitaus mehr Apfelsorten bereithält als man vorher gekannt hatte und diese sich in Geruch, Geschmack und Aussehen sehr weit voneinander unterscheiden, **dass** frischer Käse und frische Milch viel besser schmecken als die entsprechenden konservierten Supermarktprodukte, **dass** viele Schülerinnen und Schüler gar nicht mehr in der Lage waren, alle Lebensmittel zu erkennen, **dass** der Fett- bzw. Zuckergehalt mancher Lebensmittel sehr leicht unter- bzw. überschätzt werden kann und **dass** man erstaunlich lange Rad fahren muss, um Kalorien abzubauen!

Wer alle Aufgaben mit Bravour gelöst hatte, durfte seine Teilnehmerkarte in eine bereitgestellte Lostrommel werfen und darauf hoffen, den 1. Preis dieser Ernährungsrallye zu gewinnen: ein leckeres, gesundes Mittagsmenü in der Schulmensa!

Und als ultimative Erkenntnis stand bei allen Beteiligten schnell fest:

„Mensa-Essen – das rockt!!“

Text: FH/12 E, Beate Gutsche
Fotos: Ewald Hülk



RückBlick

Der Tag der Schulverpflegung



Es war interessant zu erfahren, wie viel Fett in Pommes wirklich ist, dass Kartoffeln z.B., wenn sie in Öl gebraten werden, fetthaltiger sind.

(Sammy, SH/U)

Insgesamt fand ich es sehr interessant zu sehen, wie viel Zucker in Lebensmitteln enthalten ist und wie viel man unternehmen muss, um eine bestimmte Anzahl an Kalorien zu verbrennen.

(Valerie S., SE/U)

Es wurde viel über die Produkte erzählt. Das war sehr informativ und alles war sehr gut organisiert.

(Sebastian Küppers, BFS/F)

Die Plakate mit den Anschauungsobjekten waren sehr schön gestaltet und äußerst informativ. Die Schüler an den Ständen und diejenigen, die die Führungen gemacht haben, waren sehr freundlich.

(Hendrik van Bebber, BFS/F)

Ich fand es klasse, dass man erraten musste, wie die einzelnen Kräuter und Salatsorten heißen.

(Laura Mauermann, SH/U)

Was mir besonders gefallen hat? Dass man an bestimmten Ständen probieren, fühlen und riechen konnte.

(Rubina Steiner, SE/U)

Das Ernährungsquiz hat mir am besten gefallen.

(Alisha, BFS/F)

Man hatte die Möglichkeit, Erlerntes zu vertiefen.

(Ram Paramanathan, BFS/F)

Durch die Spiele hat man auch Neues hinzugelernt. So war es auch nicht langweilig.

(Katharina Tißen, AH/11E)

Den Stand mit dem Käse fand ich sehr interessant, da man so mal direkt vergleichen konnte, wie die Geschmacksunterschiede bei altem, mittelaltem und jungem Käse liegen.

(Laura, AH/11E)

Interessant war es zu erfahren, welches Lebensmittel, zum Beispiel welches Gemüse und welches Obst, man zu welcher Jahreszeit bekommt.

(Celina Krahn, AH/11E)

Es war sehr interessant zu erfahren, wie lange man Fahrradfahren muss, um einige Sachen abzutrainieren.

(Carina, SH/U)

So etwas sollte man öfter machen, weil man einfach zu viele Sachen sonst gar nicht kennenlernen würde.

(Annika, AH/11E)



Das große Ernährungsquiz

Wie fit bist du in Ernährungsfragen rund um Zucker, Fett, Energie und Co.?

Hand aufs Herz: Bist du ein Ernährungsexperte?

Beim Tag der Schulverpflegung hatte man die Chance, das zu testen.

Aber auch hier kannst du eine Antwort auf diese Frage bekommen. Mit dem folgenden Quiz, das euch die FH/12E in Anlehnung an die Aufgaben beim Tag der Schulverpflegung stellt, kannst du dein Wissen rund um Ernährung testen. Kreuze die richtige Antwort an oder bestimme die korrekte Reihenfolge. Die Lösungen findest du auf Seite 12.

Was ist was? Wie heißen die abgebildeten Gemüse-/Salatsorten?		
1		a. Blumenkohl b. Weißkohl c. Chinakohl
2		a. Eisbergsalat b. Kopfsalat c. Weißkohl
3		a. Spitzkohl b. Romanesco c. Wirsing
4		a. Spinat b. Kopfsalat c. Feldsalat
5		a. Eisbergsalat b. Weißkohl c. Wirsing

6. Ordne die Lebensmittel nach steigendem Zuckergehalt pro 100g:

- a) Bier, Ketchup, Apfelsaft, Schokolade, Cola
- b) Apfelsaft, Cola, Schokolade, Bier, Ketchup
- c) Bier, Apfelsaft, Cola, Ketchup, Schokolade

7. Wie viele Zuckerwürfel enthalten 100g Tomatenketchup?

- a) 5 b) 10 c) 25

8. Wie viele Zuckerwürfel sind in 100ml Coca Cola enthalten?

- a) 25 b) 4 c) 16

9. Sortiere die Kartoffelprodukte nach ihrem prozentualen Fettgehalt. Beginne mit dem niedrigsten Wert.

- a) Salzkartoffeln, Bratkartoffeln, frittierte Pommes, Kartoffelsalat mit Öl, Chips
- b) Bratkartoffeln, Chips, Salzkartoffeln, Kartoffelsalat mit Öl, frittierte Pommes
- c) Salzkartoffeln, Chips, frittierte Pommes, Kartoffelsalat mit Öl, Bratkartoffeln

10. Welches Kartoffelprodukt hat die meisten Kalorien pro 100g?

- a) Salzkartoffeln
- b) Pommes, frittiert
- c) Bratkartoffeln

11. Als Beilage gibt es Nudeln, Kartoffeln oder Reis. Welche Beilage hat die wenigsten Kalorien?

- a) 100 g Nudeln, gekocht
- b) 100 g Reis, gekocht
- c) 100 g Salzkartoffeln

12. Wie lange musst du Fahrrad fahren (15 km/h), um einen Big Mac abzubauen?

- a) 12min
- b) 4h 26min
- c) 2h 40min

13. Für welches Produkt fährst du exakt 30 min Fahrrad (15 km/h), um es zu verbrennen?

- a) 100 g Kopfsalat
- b) 100 g Bauchspeck
- c) ein Spiegelei

14. Wie lange muss man Fahrrad fahren, um 100g Walnüsse abzutrainieren?

- a) 25min b) 3h 20min c) 1h 13min

Die Lösungen findet ihr auf der folgenden Seite!

Das sind die richtigen Lösungen zum großen Ernährungsquiz der Seiten 10 und 11

1a	2c	3b	4b	5a	6c	7b
8b	9a	10a	11c	12c	13c	14b

0-4 Fragen richtig = Nichtskönner

5-10 Fragen richtig = Amateur

11-14 Fragen richtig = Profi

Profi

Hey, super! Mit dem Thema Ernährung kennst du dich gut aus. Egal ob Zucker, Fett, Energiegehalt oder Salate – du hast den Durchblick! Mach weiter so, ernähre dich gesund und bleib fit.

Amateur

Da geht noch was! Zwar weißt du noch nicht über alles Bescheid, doch merkt man, dass du dich mit dem Thema „gesunde Ernährung“ schon auseinander gesetzt hast!

Nichtskönner

Ups! Da muss aber noch jemand üben. Deine Ernährung interessiert dich anscheinend nicht besonders. Dabei ist eine gesunde Ernährung sehr wichtig! Vielleicht solltest du mal in der FH/12E vorbeischaun.



„Ich möchte den Respekt vor Lebensmitteln lehren!“

Johann Lafer ist der wohl bekannteste Koch in Deutschland. Dass er sich auch stark macht für eine gute Verpflegung von Schülern, wissen dagegen wohl die wenigsten. Die Liebfrauenschule fragte nach.

Man kennt ihn bestens vom Fernsehen und den vielen Büchern, die er herausgegeben hat und die unter kochbegeisterten Menschen wahre Bestseller sind. Sein Name: Johann Lafer. 1987 zeichnete ihn der Guide Michelin mit zwei (von drei möglichen) Sternen aus.

Seit kurzem engagiert sich der „Sterne-Koch“ auch für eine gesunde und nachhaltige Schulverpflegung. Der Name seines Projektes heißt „food@ucation“ und wird in der Schulmensa des Gymnasiums *Am Römerkastell* in Bad Kreuznach als Prototyp realisiert.

Mit dem Modellprojekt „food@ucation“, das wissenschaftlich von der Hochschule Fulda begleitet wird, soll beispielhaft erprobt werden, ob und wie sich die Ernährungssituation und das Ernährungsverhalten der Schülerinnen und Schüler nachhaltig durch ein entsprechendes Verpflegungsangebot in Verbindung mit einer handlungsorientierten ganzheitlichen Ernährungsbildung verbessern lassen.

Für unser Jahrbuch „Kontakte“ beantwortete Johann Lafer gerne die Fragen von Ewald Hülk.

Herr Lafer, wann haben Sie das letzte Mal einen Burger gegessen?

Vor einigen Wochen in den USA, frisch gemacht mit guten Zutaten. Man sieht dort sogar, wie das Fleisch durchgelassen wird und die frischen Kartoffeln geschält und zu Pommes geschnitten werden.

Das heißt, das ist für Sie gutes Fastfood-Essen?

Ja, wenn mit frischen Produkten und ohne jegliche Zusatzstoffe gekocht wird.

Sie kochen ja nun von Herzen gerne. Ihre Frau auch?

Ja, sie kocht auch gerne und ich bin sehr zufrieden mit ihren frischen und geschmacksreichen Gerichten.

Haben ihre zwei Kinder, als sie noch klein waren, denn alles gerne gegessen, was Sie zubereitet haben?

Grundsätzlich haben unsere Kinder erst einmal alles gekostet und vieles hat ihnen von Anfang an gut geschmeckt, auch wenn es sich nicht um ein typisches „Kinderessen“ gehandelt hat. Unsere Tochter hat zum Beispiel schon als kleines Mädchen Sushi geliebt.

Das Projekt food@ucation, so kann man lesen, ist eine Ihrer Herzensangelegenheiten. Warum?

Weil mir auffiel, dass das Wissen um Lebensmittel und die Zubereitung derselben mehr und mehr in Vergessenheit gerieten.

„Emotionen wecken und Wissen vermitteln“ lautet ein Slogan bei Food@ucation. Was wollen Sie damit ausdrücken?

Ich möchte wieder den Respekt vor Lebensmitteln lehren, ebenso wie die Zubereitung und echten Genuss.

Soll Food@ucation Schule machen? Oder anders ausgedrückt: Können auch noch andere Schulen als das Gymnasium Am Römerkastell von Ihrem Know-how profitieren?

Ja, die Mensa dort soll ein Modellprojekt sein. Zum Einen, dass es möglich ist, für Kinder und Jugendliche ein frisches, schmackhaftes Essen zuzubereiten. Zum Anderen, um die Gesellschaft für dieses Thema zu sensibilisieren und um z.B. auch über den Mehrwertsteuersatz von Schulessen nachzudenken.

Zum Glück gilt dieser Mehrwertsteuersatz für die Einnahmen in der Mensa unserer Liebfrauenschule nicht. Hier werden täglich, und darauf sind wir stolz, frische und gesunde Speisen preisgünstig von unseren hauswirtschaftlichen Fachklassen zubereitet. Zudem ist unsere Mensa durch unterschiedliche Kunstausstellungen sehr ansprechend eingerichtet. Sie hat einen guten Zulauf. Welche Tipps können sie uns mit auf den Weg geben, damit das so bleibt?



Schüler, Eltern und Lehrer in die Speisenauswahl mit einbinden, Projekte um gute Lebensmittel starten und sich immer wieder neu erfinden.

Warum ist es für interessierte Jugendliche heutzutage attraktiv, einen Beruf im Bereich der Ernährung und Hauswirtschaft anzustreben?

Weil gutes Essen mehr und mehr zum Thema werden wird. Wenn man sich die letzten Lebensmittelskandale so anschaut, weiß man, dass man viele Köpfe und Hände braucht, um diese in Zukunft zu verhindern und zur Natur zurück zu kehren.

Weitere Infos unter:
<http://www.foodeducation.de/start.html>



Unser Verpflegungskonzept

Zentraler Bestandteil ist unsere Mensa,
in der ernährungsphysiologisch vollwertige und leckere Speisen angeboten werden,
die zudem noch kostengünstig sind.

1. Idee

Seit 1985 besteht an der Liebfrauenschule eine Mensa mit Angeboten zur Mittagsverpflegung für Schüler und Lehrer. Im Zuge eines schulischen Erweiterungsbaues wurden eine großbetriebliche Lehrküche zur Speisenproduktion und eine Mensa zur Speisenausgabe eingerichtet. Damit hat die Liebfrauenschule in Bezug auf die Bereitstellung einer vollwertigen Mittagsverpflegung für Schüler und Lehrer seit Jahrzehnten eine Vorreiterrolle inne.

Besonderes Merkmal des Verpflegungskonzeptes der Liebfrauenschule ist die Eigenbewirtschaftung der Mensa im Unterschied zur üblichen Vergabe der Verpflegungsleistung an einen externen Dienstleister. Diese Eigenbewirtschaftung durch die Schule und den Schulträger - das Bistum Münster - erweitert die Gestaltungsmöglichkeiten des Verpflegungsangebotes und die Umsetzung eines Frischkostsystems (cook and serve), bei dem saisonale und regionale Aspekte bei Speisenproduktion und -angebot berücksichtigt werden können. Die Eigenbewirtschaftung ist die unabdingbare Voraussetzung für die Erreichung der schulspezifischen Ziele.

2. Ziele unseres Verpflegungskonzeptes

Die Mensabewirtschaftung erfüllt schulintern zwei wichtige Ziele:



Angebot von Speisen und Getränken für Schüler und Lehrer nach den Kriterien ernährungsphysiologisch vollwertig, wohlschmeckend, preisgünstig



Betriebslehrküche und Mensausgabe als Lernort für unsere hauswirtschaftlichen Bildungsgänge

„Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen.“

Für Schülerinnen und Schüler, Lehrerinnen und Lehrer soll es in der Mittagspause ein ernährungsphysiologisch vollwertiges, wohlschmeckendes und preisgünstiges Angebot an Spei-

sen und Getränken geben. So ist das Verpflegungsangebot in der Schule ein wesentliches Merkmal der Schulkultur. Die Gestaltung des Verpflegungsangebotes kann dazu beitragen, dass Schülerinnen und Schüler sich in der Schule wohlfühlen und auch unter physiologischen Gesichtspunkten optimale Lern- und Arbeitsbedingungen vorfinden.

Daneben kann das Verpflegungsangebot einen bedeutsamen Beitrag zur Ernährungsbildung unserer Schülerinnen und Schüler leisten im Sinne der „Nutrition literacy“. Darunter wird im Allgemeinen die Fähigkeit verstanden, den Ernährungsalltag bedarfsgerecht, selbstbestimmt, verantwortlich und genussvoll zu gestalten. So werden Voraussetzungen dafür geschaffen, dass Schülerinnen und Schüler im Hinblick auf ihre Ernährung einen gesundheitsförderlichen und nachhaltigen Lebensstil entwickeln können.

In der Betriebslehrküche werden unter professionellen großbetrieblichen Bedingungen die Speisen von Schülerinnen und Schülern der hauswirtschaftlichen Klassen [Bildungsgang: staatlich geprüfte Servicekraft und mittlerer Schulabschluss (SE), einjährige Berufsfachschule (BFS/F) und Bildungsgang Fachhochschulreife (FH/E)] produziert. Betriebslehrküche und Mensaausgabe dienen so als Lern- und Übungsfeld, in dem unter Anleitung hauswirtschaftlicher Fachlehrerinnen Handlungskompetenzen erworben werden durch

- das Zubereiten und Präsentieren frischer Speisen
- das Zusammenstellen eines abwechslungsreichen Speisenangebotes
- den Service bei der Speisenausgabe in der Mensa
- das Gestalten und Erleben einer guten Essatmosphäre und einer gesundheitsförderlichen Esskultur
- die Übernahme von Verantwortung und das Arbeiten im Team.



3. Zielgruppen unseres Verpflegungsangebotes

Die Schülerschaft der Liebfrauenschule setzt sich zusammen aus Jugendlichen ab 16 Jahren und jungen Erwachsenen. Das Angebot der Mittagsverpflegung wird von Schülerinnen und Schülern in der Regel dann genutzt, wenn Nachmittagsunterricht folgt. Daneben steht das Mensaangebot auch den Lehrerinnen und Lehrern des Berufskollegs und der Liebfrauenrealschule offen.

Ein zielgruppengerechtes Angebot ist eine wesentliche Voraussetzung für eine hohe Akzeptanz des Mensaangebotes. Zielgruppenspezifische Ernährungsgewohnheiten und -vorlieben werden deshalb bei der Zusammenstellung des Speiseplanes neben ernährungsphysiologischen Aspekten berücksichtigt.

Da Schülerinnen und Schüler zugleich Nutzer als auch Produzenten des Verpflegungsangebotes sind, ist eine Abstimmung des Angebotes auf die Zielgruppe Schülerinnen und Schüler gut möglich. Besonders deutlich wird das bei der Gestaltung von Aktionswochen und -tagen in der Mensa durch Schülerinnen und Schüler im Rahmen von Projektaufgaben.

4. Merkmale unseres Verpflegungsangebotes

An allen Schultagen werden in der Mittagspause von 13.00 – ca. 13.40 Uhr in der Mensa die frisch produzierten Speisen im Rahmen eines täglich wechselnden Speisenplans sowie Getränke ausgegeben und dort von Schülern und Lehrern in angenehmer Atmosphäre verzehrt.

Das Angebot umfasst täglich:



ein Tellergericht mit Dessert



ein kleines Gericht, z.B. Pastagerichte, Suppen, Aufläufe, Pizzatecken ...



ein Salatbuffet



FrISChe Desserts und selbst gebackener Kuchen runden das Angebot ab. Täglich gibt es auch für Vegetarier geeignete Speisen.

Trinkwasser steht in Karaffen kostenlos zur Verfügung. Säfte, Mineralwasser, Tees und verschiedene Kaffeespezialitäten sind käuflich zu erwerben.

Im Rahmen von Unterrichtsprojekten finden in der Mensa auch Aktionstage/-wochen mit besonderen Speisenangeboten statt.

Der schulinterne Tagesablauf (Stundenplan) ist so konzipiert, dass möglichst alle Klassen die 7. Std. als Mittagspause nutzen und somit auch die Mensa besuchen können.

Das ansprechende Ambiente der Mensa und die Sitzordnung in Tischgruppen fördern die Kommunikation von Schülern und Lehrern und tragen zu deren Wohlbefinden beim Essen bei. Die Mensa bietet Raum für wechselnde Ausstellungen von

Bildern und Objekten, die von Schülerinnen und Schülern im Kunstunterricht geschaffen wurden.

Im Sommer kann man auch auf der Außenterrasse unserer Mensa das Mittagessen einnehmen.

Bei der Preisgestaltung werden ausschließlich Materialkosten in Rechnung gestellt, wodurch ein preisgünstiges Angebot realisiert werden kann.

Zusätzlich zur Mittagsverpflegung gibt es auch Angebote in den Unterrichtspausen am Vormittag. Im Pädagogischen Zentrum werden an der „Gelben Theke“ in der 1. und 2. Pause zurzeit Mehrkornbrötchen mit verschiedenen herzhaften Belägen angeboten, weiterhin andere Brötchen sowie Kakao. Aus einer Angebotstheke mit Kühlvorrichtung können unterschiedliche Milchprodukte erworben werden. Angeboten wird des Weiteren frisches, saisonales Obst. An zwei Getränkeautomaten können kalte und heiße Getränke gezogen werden.



Text: Marie-Luise van Beek-Borchert, Dr. Angelika Wirdeier +++ Fotos: Ewald Hülk

Lob, das gut tut

Fünf Schüler –
fünf Meinungen –
ein Urteil.

In puncto Mensa
scheint sich
unsere Schülerschaft
einig zu sein.



**Jennifer Schuler
(FH/12S4):**

„Ich esse überwiegend zu Mittag in der Mensa. Was mir gut gefällt, ist, dass man zwischen drei Gerichten wählen kann. Das Essen schmeckt sehr lecker und ist auch sättigend. Dies liegt wohl daran, dass es von Schülern frisch gekocht wird und nicht aus einer Großküche stammt.“



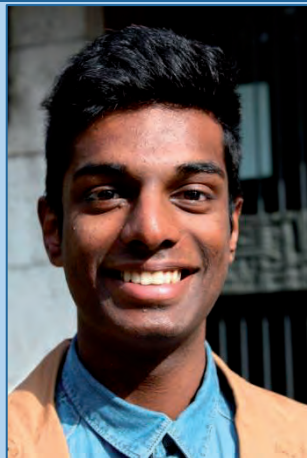
**Marie-Christin Idahl
(SE/U):**

„Da viele Schüler länger Schule haben, ist es gut, dass wir eine Mensa haben, weil wir dort viele leckere Sachen haben. Die Essensangebote sind sehr gut und abwechslungsreich. Jeder Schüler kann es sogar bezahlen, weil es eher günstig ist. Die Mengen sind auch sehr gut und es herrscht eine tolle Atmosphäre.“



**Maurice Ruelfs
(AH/12S1)**

„Die Mensa ist ein echtes Highlight an unserer Schule. Das Essen ist nicht nur immer frisch und lecker, sondern auch sehr preiswert. Nur wenige Schulen hier in der Umgebung können mit der Qualität und dem Preis-Leistungsverhältnis mithalten. Von vielen Freunden anderer Schulen hört man immer wieder, dass die Mensa dort gar nicht angenommen wird und nur sehr wenige Schüler diese Möglichkeit dort in Anspruch nehmen. Das ist bei uns ganz anders. Ich glaube ein nicht unbedeutender Aspekt besteht darin, dass bei uns selbst gekocht wird und die Mensa in der Mittagspause ein echter Treffpunkt geworden ist. Abgesehen von den Speisen sind auch die Räumlichkeiten sehr freundlich und einladend gestaltet. Das alles trägt dazu bei, dass die Mensa ein wahres Vorzeigobjekt unseres Berufskollegs ist.“



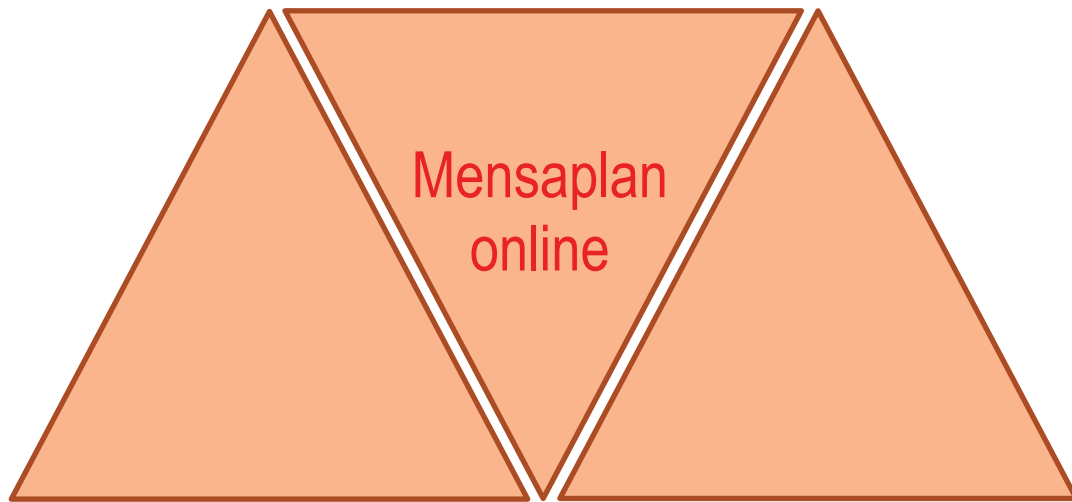
**Ram Paramanathan
(BFS/F)**

„In unserer Mensa werden in der großen Betriebslehrküche die Speisen nach dem für uns Schüler notwendigen Nährstoffbedarf zubereitet. Ich glaube daher, dass man sich dort mittags sehr gesund ernährt - und, was ja auch wichtig ist, für einen erschwinglichen Preis.“



**Katja Urbahn
(AH/12E)**

„Unsere Schulmensa bietet ein sehr vielfältiges Angebot. Vor allem für Vegetarier gibt es sehr abwechslungsreiche Gerichte wie Gemüsepizza oder Nudeln mit Gemüsesoße. Auch das Angebot an Salat ist sehr groß und immer frisch. Und wenn einem mal das vegetarische Gericht nicht gefällt, kann man einfach das Fleisch vom Menü abbestellen und dafür eine größere Menge an Beilagen bekommen.“



Für die eifrigen User unserer Homepage ist die Information auf dieser Seite kalter Kaffee. Für andere ist es ein heißer Tipp: Seit diesem Schuljahr kann jeder, der zum Beispiel nachmittags in unserer Schule noch Unterricht hat, schon Tage im Voraus planen, was er mittags in unserer Mensa essen möchte. Möglich macht das der Speiseplan der Mensa, der gleich auf der Startseite unserer Homepage unter „Speiseplan online“ aktuell eingestellt und somit jederzeit abrufbar ist.

Es lohnt sich also – nicht nur aus diesem Grunde – einen Blick auf unsere Homepage zu werfen:

<http://www.lfs-berufskolleg-geldern.de>



Die besten Bücher über Ernährung

Buchtipps von Ihrem

Bücher Keuck-Team



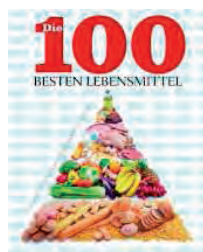
Michael Pollan: 64 Grundregeln ESSEN

Goldmann

ISBN 978-3-442-21950-6

7,99 €

Vernünftige Ernährung ist an sich nicht kompliziert. Mühsam ist höchstens, all das wieder zu verlernen, was uns die Nahrungsmittelindustrie an gestörtem Essverhalten angewöhnt hat. 64 einfache und intelligente Leitsätze (jeweils mit Begründung und Erläuterung) bringen Licht in den modernen Ernährungsdschungel. Faustregeln wie: „Vermeide Nahrungsmittel, die mehr als fünf Zutaten haben“ oder „Vermeide Lebensmittel, die du aus der Fernsehwerbung kennst“ bringen die Sache auf den Punkt. Dieses kleine Handbuch ist witzig, praktisch und tief durchdacht.



Die 100 besten Lebensmittel

Parragon

ISBN 978-1-4075-9259-6

4,99 €

Wir alle möchten uns gesund ernähren. Doch welche Nahrungsmittel sind die besten? Dieses Buch hilft Ihnen, sich besser und abwechslungsreicher zu ernähren, und stellt Ihnen 100 Lebensmittel vor, die alles enthalten, was Ihr Körper braucht. Es umfasst Lebensmittel von Obst, Früchten und Gemüse über Fisch und Meeresfrüchte bis zu Hülsenfrüchten und Getreide mit nützlichen und praktischen Informationen zu den gesundheitlichen Vorzügen von 100 der besten Nahrungsmittel sowie dazugehörige Rezepte.



Dr. Dr. Michael Despeghel: Was können wir noch essen?

Riva

ISBN 978-3-442-47459-2

16,99 €

In Zeiten von Fleischskandalen, Genmais, landwirtschaftlicher Massenproduktion und Epidemien durch verunreinigte Nahrungsmittel haben wir die Orientierung und das Vertrauen in unser Essen verloren. Dieses Buch bespricht alle bei uns gängigen Nahrungsmittel. Tabellen zeigen auf einen Blick die jeweiligen Eigenschaften und Inhaltsstoffe der Produkte. Sie ermöglichen es dem Leser, sich im heutigen Ernährungsdschungel zurechtzufinden und Lebensmittel auszuwählen, die ihm guttun und die Umwelt schonen.



Prof. Dr. Karsten Fehlhaber u.a.: Verwenden statt verschwenden!

Mosaik

ISBN 978-3-442-39240-7

18,99 €

Warum werfen wir wertvolle Lebensmittel weg? Das Essen, das in Europa im Müll landet, würde zweimal reichen, um alle Hungernden der Welt zu ernähren. Viele Verbraucher sind schlicht unsicher, was man noch ruhigen Gewissens essen kann und was wirklich in die Tonne muss. Verwenden statt verschwenden! liefert wertvolle Informationen zu Lebensmittelhygiene, Haltbarkeit, Lagerung und Verwertung, um den Abfallberg mühelos zu verkleinern. Damit ist jedem einzelnen wirklich geholfen. Ein wichtiger Beitrag für den eigenen Geldbeutel und ein deutliches Zeichen gegen die Dekadenz der Wegwerfgesellschaft.





Märchenhafte Mensa

Die FH/11E lud an drei Tagen zu einem Mensa-Event ein.

„Tischlein deck dich!“ hieß das Motto. Es drehte sich dabei alles um Märchen.

„Tischlein deck Dich!“ hieß es in diesem Jahr an den drei Projekttagen (15., 17., 19.04.2013) der FH/11E. In dieser Woche verwandelte sich die

Mensa für ihre Gäste in eine Märchenwelt voller Sagen und Magie. Schon Wochen vorher arbeiteten die 19 Schülerinnen und Schüler, unterstützt von den Fachlehrerinnen Frau Leucker, Frau Riplens, Frau Schlattmann und Frau Verlinden, an Konzept, Rezepten, Werbung und Dekoration. Nach mehreren Erprobungseinheiten wurde eine Auswahl an märchenhaften Speisen getroffen und in eine zauberhafte Menüfolge gebracht.

„Märchenspeisen selbst gekocht, wird von allen sehr gemocht. Drum laden wir euch ein – zum Essen ganz fein“, schallte es durch die Lautsprecheranlage der Liebfrauenschule, denn auch für kreative Werbung wurde gesorgt. Plakate in Form von Märchenmotiven begrüßten die Schülerinnen und Schüler schon an den Ein- und Ausgängen und waren auch im Gebäude selbst gut sichtbar.

Am ersten Tag der Projektwoche, dem 15. April, erkannten die Gäste den liebevoll dekorierten Speisesaal kaum wieder: Gemälde an den Wänden erzählten die Geschichte von Frau Holle, Tische verwandelten sich in Rittertafeln, und auch Rosen, Froschkönige, Rotkäppchens Korb und vieles mehr brachten den Gästen die Märchenwelt ein Stückchen näher. Als Besonderheit gab es eine Märchenecke, in der sich an den drei Tagen zwei Märchenerzähler anboten, Sagen und Geschichten zu verkünden.

Speisen wie z.B. „7 auf einen Streich“, „Rotkäppchentorte“, „Kartoffel-König-Schmaus“, „Zwergenwiese“, „Froschmuffins“, „Räuberspieß“ und „Rapunzelsalat“ begleiteten die Gäste über die Tage durch eine kulinarische Märchenreise. Begeisterte Besucher hatten die Möglichkeit, für eine kleine Spende ein schönes Rezeptheft zu erwerben.

Obgleich die Zeit wie im Flug verging, kann man auf eine spannende Märchenreise zurückblicken. Und wenn sie nicht gestorben sind, dann kochen sie noch heute...

Text: Max Rathke, Vanessa Kuczewski, Eva Bühnen (FH/11E) +++++ Fotos: Ewald Hülk



Vegetarier sein – oder nicht sein?

Überaus informativ und darüber hinaus auch optisch schön aufbereitet war die Ausstellung der BFS/F.



Während die Abschlussschüler des Beruflichen Gymnasiums in der Woche vor den Osterferien mit ausgefallenen Mottos und Kostümen beeindruckten, versuchten wir - die BFS/F - mit einer Ausstellung zum Thema Vegetarismus auch eine Scheibe von der Aufmerksamkeit zu erlangen.

Ganze drei Wochen haben wir an den Plakaten und den Informationen dahinter gearbeitet. Viele interessante Themen wie „Ist eine vegetarische Ernährung wirklich gesund?“ „Welche Arten von Vegetarismus gibt es?“ oder „Warum essen Menschen vegetarisch?“ wurden aufgegriffen. Sogar ein kleines Rezeptbuch mit einem Wochenkostplan konnten alle Schülerinnen

und Schüler an der Fensterwand im Durchgang in

Richtung Mensa betrachten. Ein Spiel, in dem man vegetarische, vegane und nicht vegetarische Lebensmittel sortieren konnte, war auch vorhanden!

15 Schülerinnen und Schüler arbeiteten an den Plakaten, so dass diese reich an Informationen waren und dabei auch ansprechend aussahen. Wer sich immer noch nicht an unsere Plakate erinnern kann: Das waren die knallgrünen „Dinger“, die eine Woche lang zwischen Mensa und PZ hingen.

Viele Lehrer, Schülerinnen und Schüler haben uns auf die Ausstellung angesprochen und wir haben einige positive Rückmeldungen bekommen, worüber wir uns sehr gefreut haben. Einigen Lehrerinnen und Lehrern durften wir sogar die Ausstellung persönlich zeigen. Wir möchten hier nochmal die Chance nutzen, all denen zu danken, die uns für unsere Arbeit gelobt haben, denen die einmal darauf geschaut haben und auch denen, die uns weitere Anregungen gegeben haben.



Text: Ram Paramanathan im Namen der BFS/F, Frau van Beek Borchert +++ Fotos: Ewald Hülk

Gutes Trinkwasser für Geldern

Die AH/12E besuchte das hiesige Wasserwerk und verschaffte sich einen Eindruck davon, wie gewissenhaft die Stadtwerke daran arbeiten, dass die Bürger mit gesundem Trinkwasser versorgt werden.

Traut man den gängigen Medienberichten, dann ist eines gewiss: Gelderns Trinkwasser ist spitze! Ein Blick auf die Homepage des örtlichen Anbieters, der Stadtwerke Geldern, gibt näheren Aufschluss über die Gründe: Vergleicht man die Analysewerte aus dem Hartefelder Wasserwerk mit den Grenzwerten der Trinkwasserverordnung, dann sind alle Messwerte nicht nur im grünen, sondern sogar im tiefgrünen Bereich. Den Konsumenten freut das, denn gutes Trinkwasser ist gut für die Gesundheit, verbraucht doch täglich jeder Bundesbürger, so die Statistik, durchschnittlich 127 Liter, davon alleine rund vier Liter für das Essen und Trinken.

Wie es im Detail zu einem so guten, sprich gesunden Trinkwasser in Geldern kommt, wollten im April die Schülerinnen und Schüler aus der AH/12E wissen. Schon im vergangenen Schuljahr hatten sie sich im Leistungskurs Ernährungswissenschaft intensiv mit dem Thema „Wasser“ auseinandergesetzt (vgl. Infokasten). Diese Thematik wurde nun im Leistungskurs Biologie neu aufgegriffen, da der Bildungsplan im Rahmen der Ökologie das Thema „abiotischer Faktor Wasser“ vorgibt.

Sonnig war das Wetter, aber kalt, als der Kurs im Halbkreis gemeinsam mit Frank de Ryck von den Stadtwerken Geldern in einer parkähnlichen Landschaft in Hartefeld um ein größeres Metallgehäuse stand, das äußerlich einem Transformatorenhäuschen glich. Innen drin: ein überschaubares Rohrsystem, durch das in der Stunde lautlos 250m³ Wasser rauschen, das aus einem der fünf 20 Meter tiefen Brunnen gefördert wird.



Dieses Wasser hat ein großes Einzugsgebiet.

Es entstammt der Region aus dem Süden des Wasserwerkes, soll grob gesagt heißen: aus dem Gebiet zwischen Wasserwerk und Hartefeld bis hin zum Oermter Berg. Großer Vorteil dabei: Es ist nicht, wie andernorts, ein Uferfiltrat wie zum Beispiel aus dem Rhein, sondern Grundwasser. Es ist damit per se schon weniger belastet.

Zwei Werte machen bei dem geförderten Wasser den Experten der Stadtwerke einen Hauch Kummer: der Eisen- und der Mangangehalt. Zum Glück kann man, so Frank de Ryck, da eine Menge gegen tun. Fünf entsprechende Filteranlagen sorgen auch in diesen Bereichen für schließlich überzeugende Werte: 0,2 bzw. 0,05 mg/l sind die Grenzwerte der Trinkwasserverordnung für Eisen bzw. das im Organismus toxisch wirkende Mangan. Das gefilterte Wasser, das das Werk in Hartefeld in Richtung Wasserkrän im Privathaushalt verlässt, besitzt einen Gehalt für Eisen von <0,039 mg/l und für Mangan von < 0,01 mg/l.

Unterrichtsinhalte des LK Ernährungswissenschaft

Wasser als Nährstoff und Lebensmittel

- Aufgaben des Wassers im menschlichen Körper
- Hormonelle Regulation des Wasserhaushalts
- Störungen des Wasserhaushaltes (z.B. Diabetes insipidus)
- Wasserbedarf unter verschiedenen Lebensbedingungen
- Experimentelle Bestimmung des Wassergehaltes in Lebensmitteln
- aktives Wasser (A_w -Wert) – ein Kriterium für das Wachstum von Mikroorganismen und die Haltbarkeit von Lebensmitteln
- Vergleich von Inhaltsstoffen verschiedener Trinkwässer der Region
- Beurteilung von Trinkwasser im Vergleich zu Mineralwasser

Unterrichtsinhalte des LK Biologie

- abiotischer Faktor Wasser
- Osmoregulation bei Fischen
- Wasserkreislauf
- Wasseraufbereitung (Trinkwasser, Abwässer)
- Ökosystem See
- chemische Analyse von Wasser eines Sees
- Eutrophierung von Gewässern



In der Filteranlagenstation (oben)
und im Pumpenbereich (unten)

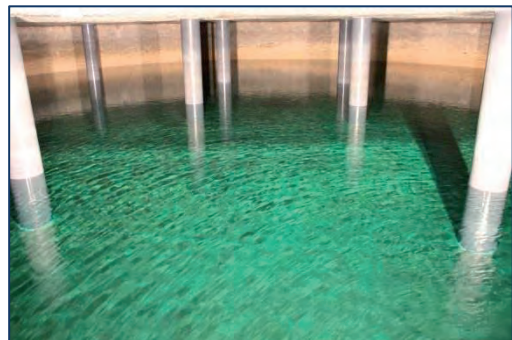


Die Effizienz der Hartefelder Filteranlagen ließ sich auch schmecken. Zu einer Wasserverkostung lud Frank der Ryck die Schülerinnen und Schüler ein. Drei Proben durften mit Hilfe der bereitgestellten Gläser verglichen werden: Vor der Filterung, nach dem Entzug von Eisen und zu guter Letzt nach der Filterung von Mangan. Einhelliges Urteil: Eisenhaltiges Wasser ist nahezu ungenießbar, schmeckt ein wenig nach Blut, dessen Farbstoff ja auch eisenhaltig ist. Mangan, so stellten die Schüler fest, ist hingegen nahezu geschmacksfrei.

Kohlensäure ist beim abgezapften Wasser übrigens nicht festzustellen. Das mag verwundern, wenn man weiß, dass das in Hartefeld geförderte Wasser recht kohlensäurelastig ist. Mehr als gefordert leisten die Stadtwerke auch hier mit entsprechender Technik. Das ist auch nötig, denn, so Frank de Ryck, im Gelderner Bereich gäbe es noch Asbest-Zement-Leitungen. Und die würden durch Kohlensäure angegriffen.

Viele weitere Infos erhielt die Schülergruppe bei dem Rundgang vorbei an der Pumpstation und den großen Vorratsbecken (Foto unten) des frisch aufbereiteten und somit kranfertigen Trinkwassers. Bis zu 5500 m³ Wasser halten die Stadtwerke vor. Für wie lange aber reicht das? Frank de Ryck gibt Antwort: „600 m³ werden nur zu Spitzenzeiten und das im Sommer stündlich im Gelderner Gebiet verbraucht.“

Fazit: Der nächste Hochsommer kann kommen!



Text und Fotos: Ewald Hülk



Meine Wurzeln. Mein Horizont. Meine Stadtwerke.

Frisch geerntete lokale Produkte. Das Miteinander. Die saubere Luft. In Geldern zu wohnen, ist reinste Lebensqualität. Dazu tragen auch die Stadtwerke bei. So versorgen wir Sie zuverlässig mit Strom, Wasser und Gas, helfen bei Energiefragen mit Rat und Tat – und engagieren uns für die Gemeinschaft.

www.stadtwerke-geldern.de



**Stadtwerke
Geldern**

Strom, Wasser, Gas und mehr als das

Einkaufen ohne Einkaufskorb

Das Weezer Unternehmen Jomo liefert Frisches bis an unser Kühlhaus.
Die FH/12E besuchte für einen Tag unseren Lebensmittel-Lieferanten.

Am 8. Nov. 2012 ist unsere Klasse, die FH/12E, im Rahmen einer Exkursion zu Jomo nach Weeze gefahren. Jomo gehört zu der „GV-Partner Großhandels GmbH & Co. KG“, die mit acht Zustellgroßhandelslagern in ganz Deutschland vertreten ist. In Weeze befindet sich eines der Zustellgroßhandelslager, nämlich Jomo, das unsere Betriebslehrküche und auch unsere Lehrküchen mit einem großen Teil des Lebensmittelbedarfs versorgt.

Jomo beliefert Betriebe der Hotellerie, der Gastronomie und der Gemeinschaftsverpflegung und ist der regionale Lieferant vor Ort. Das Unternehmen bietet ein Vollsortiment von Food und Non-Food-Produkten mit über 25.000 Artikeln. Uns als Schülerinnen und Schüler des Bildungsgangs Ernährung und Hauswirtschaft hat es natürlich sehr interessiert, was hinter einer so großen Firma steckt.

Als wir um 9 Uhr bei Jomo ankamen, wurden wir freundlich begrüßt und in einen Konferenzraum gebracht. Dort stellten Herr Moll und Herr Müller uns den Betrieb genau vor und erklärten uns, auch an Hand eines Films, wie die *GV Partner GmbH & Co. KG* funktioniert. Dann begann die Führung durch die riesige Firma. Zunächst mussten wir uns aus Hygienegründen von Kopf bis Fuß Schutzkleidung anziehen und durch ein beeindruckendes Hygienekontrollsystem laufen. Als Erstes haben wir die Frischfleischabteilung besucht und gesehen, wie das Fleisch von der Anlieferung bis zur Verpackung bearbeitet wird. Mit grammgenauem Zugschnitt der Fleischportionen und spezieller Würzung können Kundenwünsche erfüllt und Arbeitsschritte aus den Großküchen zum Lieferanten verlagert werden. Wegen der Lautstärke wurden wir mit Funkgeräten ausgestattet, während Herr Müller uns über ein „head-set“ alles erklärte.

Danach begaben wir uns in die Trockenlager. Dort liefen wir durch große Hallen mit riesigen, vollbepackten Hochregallagern. Gerade vor Weihnachten waren diese mit Spekulatius und vielen anderen Leckereien gefüllt. Hier erklärte uns Herr Moll, wie die Waren für die einzelnen Kunden kommissioniert werden.

Von den Trockenlagerhallen ging es dann über das Gelände zu den Tiefkühlhallen. Da musste man sich wirklich warm anziehen! In den Tiefkühlhallen sind es -22°C und die Arbeiter dort tragen „Schneeanzüge“ und dicke Handschuhe, weil die Arbeitsbedingungen so hart sind. Von gefrorenem Gemüse über Eiscreme bis hin zu Tiefkühlpizzen war alles dabei. Allerdings waren wir froh, als wir wieder draußen waren.

Nach der Führung sind wir dann zum gemeinsamen Mittagessen in das Betriebsrestaurant eingeladen worden, wo natürlich nur Produkte der Firma verwendet werden. Anschließend

haben wir uns wieder im Konferenzraum getroffen und eine Feedback-Runde zum Tag gemacht. Diese ist sehr positiv ausgefallen, da es uns bei Jomo sehr gefallen hat und wir einen guten Einblick in den Aufbau und die Logistik des Unternehmens bekamen.

Wir bedanken uns bei Herrn Moll, Herrn Müller und dem Unternehmen Jomo. Wenn montags morgens der Jomo-LKW auf unser Schulgelände rollt und die Waren auf großen Paletten aus dem 3-Kammer-Kühlwagen entladen werden, können wir besser einschätzen, welche Arbeit der Lebensmittellieferant von unserer Bestellung bis zur Anlieferung der Waren geleistet hat, um uns mit qualitativ einwandfreien Lebensmitteln zu versorgen.



Text: Caroline Behrend (FH/12E) +++++ Foto: Georg Moll

Weit mehr als das Gesetz verlangt

Sich gesund zu ernähren fängt beim Kauf von Produkten an, von denen man weiß, dass sie unter einem Optimum an Qualitätssicherung hergestellt wurden.

Wie das bei einem Weltkonzern geregelt ist, veranschaulichte Martin Heinen von unserem Kooperationspartner, der Dr. Oetker Frischeprodukte Moers KG.

Landwirte von Kühen, die mit Antibiotika behandelt werden, haben bei Dr. Oetker schlechte Karten. Martin Heinen (Foto unten), Abteilungsleiter Qualitätssicherung bei unserem Kooperationspartner, der Dr. Oetker Frischeprodukte Moers KG, sagt warum: „Mit unseren hochmodernen Analyseverfahren sind wir dazu in der Lage zu ermitteln, ob in einer Menge von 300.000 Litern auch Milch einer einzigen Kuh ist, die Antibiotika eingenommen hat.“ In 300.000 Litern? Ja, in 300.000 Litern!

Alleine diese Aussage macht deutlich, wie groß die Qualitätssicherung in dem weltweit agierenden Konzern geschrieben wird. Dass der Name „Dr. Oetker“ verpflichtet, spricht Martin Heinen dabei gerne an. Wer Produkte von Dr. Oetker kauft, könne sich höchster Qualität sicher sein. Martin Heinen wörtlich: „Unser Konzern tut hier mehr als das, was gesetzlich vorgeschrieben ist!“ Gut so, denn das ist zweifellos die Basis für eine gesunde Ernährung!

Dass die Aussagen von Herrn Heinen keine leeren Sprechblasen sind, konnten die Schüler des Leistungskurses Ernährungswissenschaften der AH/12 am 9. Januar anschaulich erleben. Mit einer Powerpoint-Präsentation demonstrierte Herr Heinen, wie vielschichtig die Qualitätssicherung bei Dr. Oetker aufgebaut ist. Basis hierfür: ein Schriftstück, das keinen geringeren Namen trägt als „Verfassung“. Das verpflichtet!

Zentrale Aussagen darin sind beispielsweise:

- „Die von Dr. Oetker verwendeten Rohstoffe unterliegen in allen Ländern strengen Qualitätskontrollen.“
- „Um eine gleichbleibende hohe Qualität zu gewährleisten, werden regelmäßig Stichproben der Endprodukte gezogen und im Hause Dr. Oetker kontrolliert.“
- „Von jeder Produktionscharge wird eine Stichprobe vom Endprodukt genommen und untersucht.“

Papier ist geduldig – möchte man meinen. Dass die „Markenverfassung“ von Dr. Oetker aber alles andere als Schall und Rauch ist, veranschaulichte Herr Heinen. Er nahm die Schüler der AH/12 mit auf einen virtuellen Rundgang durch die Moerser Labore der Qualitätssicherung und das weiträumige Werk, in dem man nahezu alles sehen kann, nur eines nicht:



die Produkte, für die der Bielefelder Konzern geschätzt wird. Rohre und Tanks aus blitzendem Edelstahl, durch die die Rohstoffe auf dem Weg hin zum fertigen Endprodukt geleitet werden, garantieren ein Maximum an Keimfreiheit.

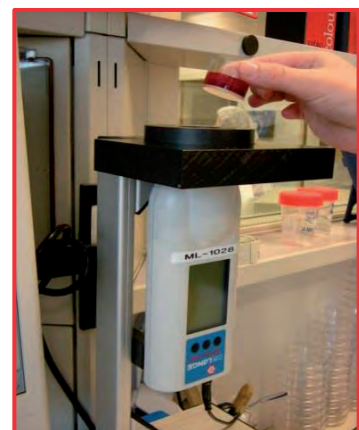
Die „astreine“ Qualität der Oetker-Produkte lässt sich der Konzern etwas kosten: Nicht weniger als 24 Mitarbeiter im werkseigenen Moerser Labor arbeiten in drei Schichten daran, dass

jede noch so unwahrscheinliche Möglichkeit eines qualitativ nicht optimalen Produktes ausgeschlossen wird. Proben vom Rohprodukt über Halbfertigprodukte bis hin zum Endprodukt werden nach einem festen Plan gezogen und wandern in das Labor und in die Hände der dort emsig tätigen Mitarbeiter.

Geruch, Geschmack, Aussehen, Konsistenz sind dabei nur einige der Kriterien, die dem hohen Qualitätsanspruch standhalten müssen. Messungen der Trockenmasse, des Fett- und Eiweißgehaltes werden ebenso durchgeführt wie diverse Viskositäts- und Farbmessungen. Umfangreiche mikrobiologische Untersuchungen komplettieren das Tableau der Analysen. Hier spielt die Ermittlung einer potentiellen Gesamtkeimzahl eine große Rolle, aber auch - siehe Einleitung - die Überprüfung der angelieferten Milch auf etwaige Rückstände von Antibiotika. Martin Heinen nennt Zahlen: „Ein- bis zweimal kommt es innerhalb von zwei Monaten vor, dass wir eine derartige Verunreinigung feststellen.“ Mit gravierenden Konsequenzen für die mitunter bis zu 25.000 Liter Milch in einem Milchtankwagen mitsamt Anhänger: Diese dürfe dann komplett nicht für die Produktion genutzt werden und würde daher in eine Biogasanlage eingespeist werden. Die Zeche für die gesamte Milch müsse dann der Landwirt tragen. Denn den würde man aufgrund der Einzelproben, die auf jedem Bauernhof gewonnen würden, problemlos in einem externen Labor ermitteln können. Man sieht also: Qualität ist Trumpf, der Kunde, der gesunde Lebensmittel kaufen möchte, ist König.

Derartig aufwändige Untersuchungen sind natürlich nur dank modernster Analysetechnik und umfangreicher Datenerfassung möglich, berichtete Martin Heinen den Schülern. Da fielen Namen von Geräten, die wohl keiner der Schüler bisher gehört hatte: Rheometer, Fluoreszenz-Durchflusszytometer, Refraktometer und und und.

Fazit für die Schüler: *Paula* und Co, sprich die Produkte der Dr.Oetker Frischeprodukte KG, schmecken nicht nur gut, sondern man darf sich beim Verzehr auch einer Sache sicher sein: Man ernährt sich mit ihnen gesund!



Text: Ewald Hülk

Fotos: Ewald Hülk, Dr.Oetker Frischeprodukte Moers KG



Ein Drink zum Abheben?

Flügel soll er verleihen –
so sagt es der Weltmarktführer
dieser Getränke.
Was in diesen Drinks steckt,
erarbeiteten jetzt
zwei Leistungskurse
des beruflichen Gymnasiums.

„Können wir nicht mal besprechen, wie Energy-Drinks wirken“, fragte Ina Birk im LK Biologie.

Ihre Mitschüler aus der AH/13 fanden die Idee so spannend, dass einige Zeit später als Einstieg in die Unterrichtsreihe die ersten Werbespots von Red Bull über das Smartboard in N 014 flimmerten. Knackige Kerle waren darin zu sehen, sportive Frauen mit sonnengebräunten Teint, feine Bodies mit gestählten Muskeln, pralle Lebensfreude, Kraft pur. Die Menschen dort vereinte, das erkannten die Schülerinnen und Schüler schnell, das Bild von energiegeladenen Menschen, die dem Abenteuer die Stirn bieten und nimmermüde voller Tatendrang das sportliche Wagnis auf sich aufnehmen.

Auch wenn aus der Liebfrauenschule niemand, wie in einem Werbespot, eine hohe Klippe kopfüber ins kühle Wasser springt, so ist doch klar, dass viele aus der Schülerschaft mehr oder weniger oft zu Energy-Drinks greifen (siehe Grafiken). Ja, sie schmecken vielen lecker und sind wahre Muntermacher! Das jedenfalls waren einige der Gründe, die für den Konsum genannt wurden. Clou für viele dabei: Man trinkt sie nicht pur, sondern bevorzugt gemixt mit anderen Getränken. Jägermeister und Wodka lassen hier grüßen.

Was aber steckt nun in ihnen? Und sind sie nun wirklich gesundheitsschädlich? Das waren die Fragen, die die Schüler aus dem LK Bio 1 der AH/13 und dem LK Bio der AH/12E im Folgenden bewegten.

Vitamine

Ein Blick auf die Dosen und der Vergleich zum Beispiel mit Coca Cola gaben erste Aufschlüsse. Und für den Laien hörte sich das erst einmal gar nicht so schlecht an. Zitat von der Red-Bull-Dose: „B-Komplex-Vitamine tragen zur geistigen Leistungsfähigkeit (Pantothensäure) sowie zur Verringerung von Müdigkeit und Erschöpfung bei (Niacin, Pantothensäure, B6, B12).“

Vitamine stecken also in dem süßen Saft aus der Getränkedose!!! Sollte das der erste Pluspunkt für Energy-Drinks sein? Mitnichten! Der für den Menschen tägliche Bedarf an diesen Vitaminen wird problemlos über eine ganz normale Ernährung sichergestellt, wussten die Schülerinnen und Schüler schnell anhand der Info-Materialien zu berichten. *Red Bull* und Co sind dafür also nicht erforderlich. Die Gefahr einer Überversorgung mit Vitaminen, eine so genannte Hypervitaminose, sei aber auch nicht gegeben.

Coffein

Was aber hat es nun mit Coffein auf sich, das ja bekanntlich auch im Kaffee oder in der Cola steckt? 80mg, also rund dreimal so viel wie in einer entsprechenden Menge Cola, sind in einer 250ml-*Red-Bull*-Dose. Zum Vergleich: Der Koffeingehalt einer Tasse Kaffee liegt bei etwa 30-100mg pro 100ml.

Coffein besitzt unter anderem folgende Wirkungen:

- Anregung des Zentralen Nervensystems

- Erhöhung der Kontraktionskraft des Herzens, verbunden mit einer Steigerung der Herzfrequenz.

Wie aber kommt das zustande? Hier muss man zuerst über eine chemische Substanz sprechen, der eine wichtige Rolle in jedem Körper zukommt. Ihr Name: Adenosin. Dieses Adenosin hat eine sehr wichtige Aufgabe. Es entsteht, vereinfacht gesagt, wenn der Körper Energie verbraucht. Es setzt sich im Gehirn dann an bestimmte Rezeptoren, um dafür zu sorgen, dass die entsprechenden Zellen etwas zur Ruhe kommen. Adenosin schützt also den Organismus vor einer Überanstrengung.

Nun aber kommt Coffein ins Spiel. Coffein ist aufgrund seiner chemischen Struktur der Gegenspieler des Adenosins. Es besetzt nach dem Konsum die so genannten Adenosinrezeptoren, ohne aber die Aufgabe des natürlichen Adenosins zu übernehmen. Die Nervenzellen bekommen nun kein Signal, „herunterzufahren“, sondern arbeiten trotz steigender Adenosinkonzentration im Körper normal weiter.

Taurin, Inosit

Auch Taurin beeinflusst die Signalübertragung im Nervensystem. Hier begünstigt es den Einstrom von Calciumionen in die Nervenzelle.

Was aber heißt das konkret? Wenn eine Nervenzelle eine Information auf eine andere Nervenzelle überträgt, strömen zuerst Calciumionen in das so genannte Synapsenendknöpfchen ein. Dieser Einstrom bewirkt, dass Botenstoffe, auch Neurotransmitter genannt, in den synaptischen Spalt freigesetzt werden und dort an der Folgezelle einen Natriumioneneinstrom hervorrufen, so dass die Information in der folgenden Nervenzelle weitergeleitet werden kann. Calcium ist somit Teil einer geordneten Informationsweitergabe von der einen auf die andere Nervenzelle.

Taurin aber verstärkt diesen Einstrom von Calciumionen in das Synapsenendknöpfchen. Die Folge: Es werden vermehrt Transmitter ausgeschüttet. Konsequenz: Die Information der Nervenzelle – man kann auch vereinfacht sagen: Erregung – wird verstärkt an die Folgezelle weitergegeben. Eine vergleichbare Wirkung hat das Inosit, das ebenfalls Bestandteil von Energy-Drinks ist.

Ist das aber alles nun gesundheitlich bedenklich?

Tendenziell herrschte hier Einigkeit unter den Schülern. Der Zuckergehalt (ähnlich wie in Cola), Coffein, Taurin und die überflüssige Einnahme von Vitaminen kann bei gelegentlich mäßigem Konsum – sprich eine Dose – kaum schädlicher sein als das tägliche mehrmalige Trinken von Kaffee.....wenn, ja wenn nicht eine Substanz in Energy-Drinks enthalten wäre, die einen halben Zungenbrecher als Namen hat:

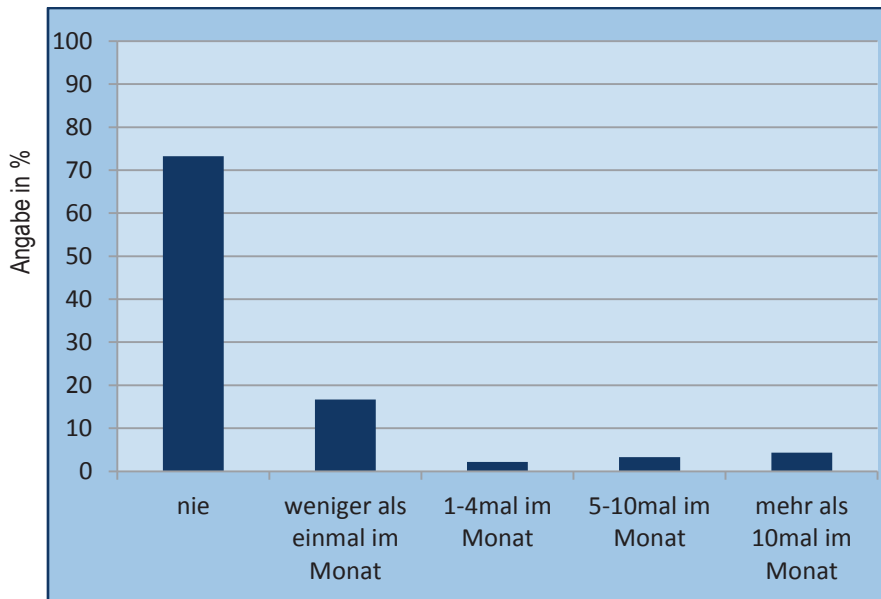
Glucuronolacton

Hier spricht die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit klare Worte, indem sie für Energy-Drinks einen Grenzwert für diese Substanz, die auch in anderen Lebensmitteln (z.B. Wein) in geringerer Konzentration vorkommt, festsetzte. Dieser Grenzwert besagt, dass eine Unbedenklichkeit nur bei der Aufnahme von maximal 350 ml, das heißt knapp anderthalb Dosen Energy-Drink pro Tag besteht. Negative gesundheitliche Folgen, so wird gewarnt, ereigneten sich vornehmlich bei jungen Menschen, die Energy-Drinks bei stärkerer körperlicher Anstrengung oder aber in Kombination mit Alkohol konsumieren. Das aber wiederum steht so nicht auf den Dosen, stellten die Schüler fest!



Text, Foto, Grafiken: Ewald Hülk

Cartoon: http://www.toonpool.com/cartoons/Red%20Bull%20verleiht%20Fl%C3%BCgel_773

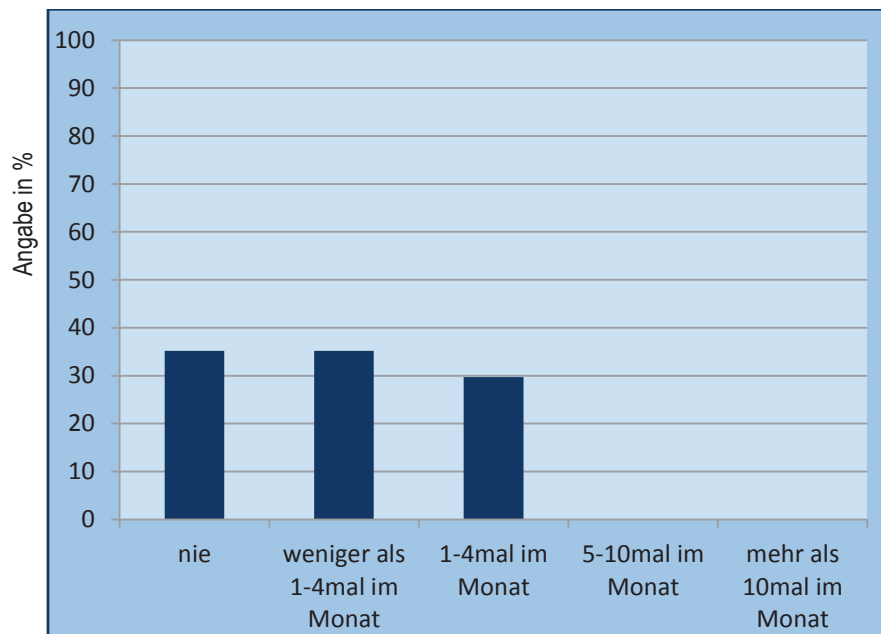


Umfrage

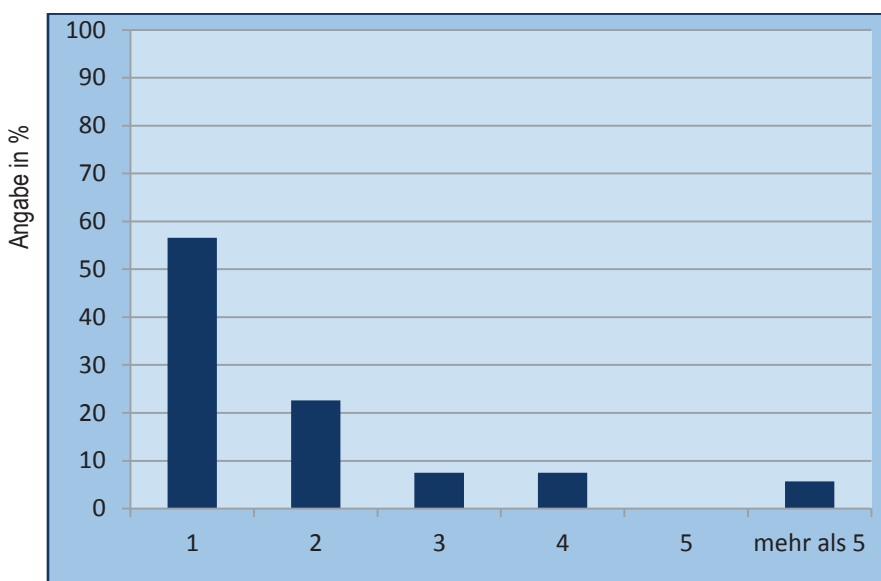
Sie ist keinesfalls repräsentativ, unsere Umfrage. In verschiedenen Kursen des Beruflichen Gymnasiums wurden knapp 100 Schüler zum Konsum von Energy-Drinks befragt. Hier sind die Ergebnisse.



Wie häufig konsumierst du Energy-Drinks pur?



Wie häufig konsumierst du Energy-Drinks gemixt?



Wenn du Energy-Drinks konsumierst: Wie viele Dosen trinkst du dann in etwa pro Anlass (pur bzw. gemixt)?

Sachpreise gewonnen

Alkohol wird gerne als Genussmittel bezeichnet. Dass der Genuss aber keinesfalls gesund ist, weiß jeder. Die FH/12S2 startete dazu eine Kampagne – mit Erfolg. Die Bundeszentrale für politische Bildung zeichnete die Klasse nun aus.

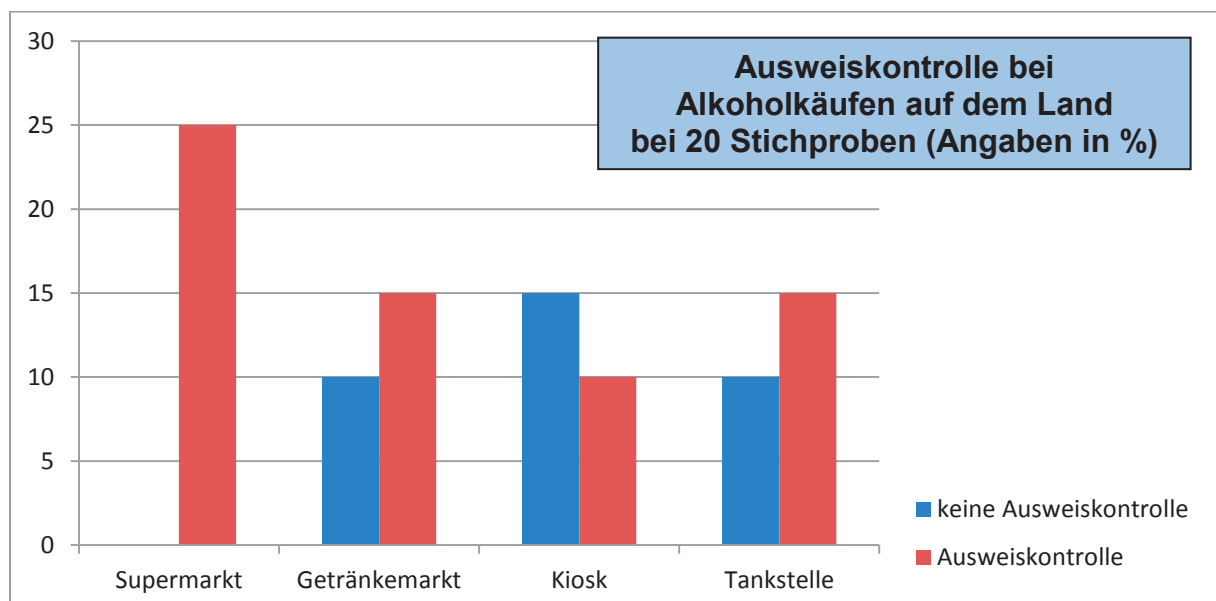


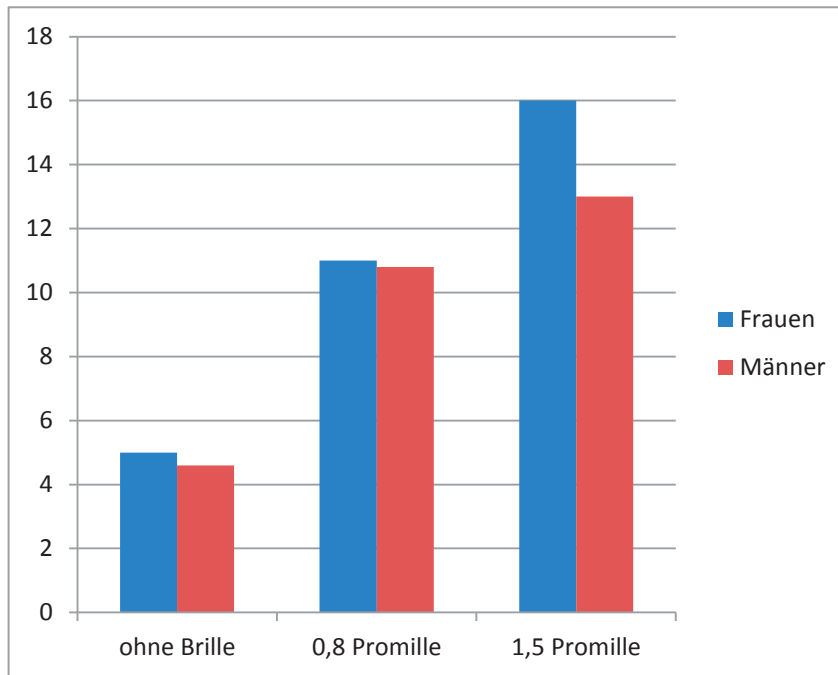
Wir, die Klasse FH/12S2, haben an dem jährlichen Wettbewerb der Bundeszentrale für politische Bildung erfolgreich teilgenommen und einen Sachpreis im Wert von ca. 500 € gewonnen. Dieses entschied eine 45-köpfigen Jury aus Fachlehrer/innen und Vertreter/innen der Schulministerien unter 2599 Einsendungen. 2013 wurden insgesamt 352 Geld- oder Sachpreise vergeben.

Verschiedene Themen konnten wir uns aussuchen. Unsere Wahl fiel nach kurzer Überlegung auf das Thema „Trinken bis zum Umfallen?!“. Das Thema lässt sich mit unserem Bildungsgangschwerpunkt Gesundheit verbinden. Des Weiteren konnten wir Kenntnisse aus den Fächern Soziologie und Informatik mit einbringen.

Nach einer Diskussionsrunde über unsere eigenen Erfahrungen mit Alkohol wurden sechs Gruppen gebildet, die sich auf verschiedenste Weise mit dem Thema auseinander gesetzt haben. Unsere Klasse arbeitete mehrere Wochen konzentriert in Gruppen, um die wichtigsten herausgearbeiteten Informationen gut auf Info-Tafeln darzustellen. Während der Erarbeitung tauschten sich die Gruppen unter Moderation unseres Politiklehrers Herrn Habig regelmäßig über die Zwischenergebnisse aus. Am Schluss wurde ein Endredaktionsteam gebildet, dessen Aufgabe es war, an die einzelnen Info-Tafeln letzte Hand anzulegen.

Eine Gruppe führte eine Umfrage bezüglich des Alkoholkonsums der Jugendlichen von 16-21 Jahren an unserem Berufskolleg durch. Durch Rückfragen bei Frau Zimmer wurde dabei zunächst geklärt, wie viele Klassen in den Bildungsgängen sind und wie sich die Geschlechts- und Altersstruktur in unserer Schule darstellt. Dieses wurde bei den anschließenden Stichprobenbefragungen mit Hilfe eines vorbereiteten Fragebogens zu Grunde gelegt. Die Darstellung der Ergebnisse in Grafiken erfolgte im Vergleich von männlichen und weiblichen Befragten. Dabei war besonders auffällig, dass Frauen sowie Männer Alkohol als Spaßfaktor und nicht als Suchtmittel ansehen.





Zeit für das Durchlaufen eines Parcours mit unterschiedlich starken Rauschbrillen (Zeitangabe in Sekunden, je Geschlecht 6 Personen)

Eine Befragung aller Schülerinnen der benachbarten Mädchen-Realschule im Alter zwischen 13 und 16 Jahren hingegen ergab, dass viele Schüler bereits im frühen Alter mit einem regelmäßigen Alkoholkonsum beginnen. Auffällig ist auch, dass viele junge

Schülerinnen leichten Zugriff auf Hochprozentiges in unserem ländlichen Bereich haben und dieses auch konsumieren.

Dieses bestätigte auch das Ergebnis einer anderen Gruppenarbeit, die Testkäufe in verschiedenen Supermärkten, Kiosken und Tankstellen in Stadt und Land durchführte. Dabei realisierte man, wie leicht der Zugriff auf Alkohol für Minderjährige ist. Auffällig dabei ist, dass in der Stadt keine Ausweise am Kiosk kontrolliert wurden. Jedoch muss man erwähnen, dass eine Ausweiskontrolle in Supermärkten, sowohl in der Stadt als auf dem Land, verstärkt durchgeführt wird.

Darüber hinaus führte eine Gruppe einen Selbstversuch mit Rauschbrillen durch, um die Folgen des Alkoholkonsums nachvollziehen zu können. Der Selbstversuch ergab, dass Mann und insbesondere Frau mit zunehmendem Alkoholspiegel länger braucht, um sich in der Umgebung zurechtzufinden.

Die vorletzte Gruppe, welche an unserem Projekt beteiligt war, setzte sich mit Angehörigen von Alkoholikern auseinander. Die Gruppe befragte hierzu eine sogenannte *Co-Alkoholikerin*. Sie erzählte, wie sie die Situation mit ihrer alkoholabhängigen Freundin bewältigte. Es wurde deutlich, dass Angehörige oder Freunde die „Drogenkarriere“ unbewusst verlängern, indem sie aus falsch verstandener Rücksichtnahme oder Scham handeln.

Eine der sechs Gruppen befragte in Kenntnis der anderen Gruppenergebnisse den Experten Herrn Gnoß, welcher bei der Diakonie als Sozialarbeiter in Geldern beschäftigt ist und sich u.a. mit jugendlichen Alkoholabhängigen beschäftigt. Herr Gnoß konnte dadurch viel Erfahrung über das Thema „Alkoholkonsum von Jugendlichen“ vermitteln. Aus seiner eigenen Anschauung konnte er uns darüber aufklären, dass Jugendliche Schwierigkeiten haben ihren eigenen Alkoholkonsum als eine Sucht zu erkennen. Etwa 50 % der Menschen, die bei Herr Gnoß eine Therapie gemacht haben, werden danach wieder rückfällig.

Durch die Projektarbeit haben wir viele neue Kenntnisse zum Thema Alkoholmissbrauch gewonnen und außerdem hat es uns zum Nachdenken ange-regt.



Ernährungsberaterinnen auf Zeit

Im Rahmen ihres Praktikums in einer psychosomatischen Klinik durften Corinna Köters und Maren Bald aus der AH/12E Patienten Tipps für eine gute Ernährung geben.

Gemeinsam absolvierten wir unser Praktikum der Jahrgangsstufe 12 in der Gelderland-Klinik, einer Fachklinik für Psychosomatische Medizin und Psychotherapie in Geldern, die auch Patienten mit ungünstigem Essverhalten wie zum Beispiel Bulimie und Adipositas therapiert. Während unseres zweiwöchigen Praktikums hatten wir vor allem mit adipösen Menschen zu tun, die in der Gelderland-Klinik Tipps und Therapien für eine gesunde und für sie individuelle Ernährung durch Diätassistentinnen erhalten. Für uns war es sehr interessant, die verschiedenen Therapiearten kennen zu lernen und diese sogar auch selbst zu praktizieren.

Zu einer unserer Aufgaben zählte das Aufbereiten des Buffets am Morgen in der Cafeteria der Gelderland-Klinik. Dabei sorgten wir dafür, dass den Patienten stets eine hohe Lebensmittelauswahl verschiedener Lebensmittelgruppen wie Milch- und Getreideprodukten zur Verfügung stand. Am Mittag verteilten wir den einzelnen Patienten das Hauptgericht. Hier können die Patienten aus drei verschiedenen Menüs (Vollkostmenü, vegetarisches Menü und kalorienreduziertes Menü) auswählen. Diese Aufgaben erfolgten in der Cafeteria.

Wir verbrachten aber auch einige Zeit in der Ernährungsberatung der Gelderland-Klinik. So haben wir zum Beispiel gemeinsam mit einer Diätassistentin und zehn adipösen Menschen in der modernen Lehrküche der Gelderland-Klinik selbstständig Lebensmittel verarbeitet und Menüs angefertigt, welche gezielt für die Gruppe ausgerichtet waren. So wurde zum Beispiel in einigen Rezepten der energiereiche Geschmacksträger Fett reduziert. Nachdem das Menü, bestehend aus Vor-, Haupt- und Nachspeise, zubereitet war, verzehrte die gesamte Gruppe die selbstständig zubereitete Mahlzeit in einer angenehmen Atmosphäre, die das Wahrnehmen des Sättigungsgefühls unterstützt.

Die Patienten und auch wir stellten dabei fest, wie leicht es doch ist, abwechslungsreich, aber auch vor allem gesund zu kochen.

Das absolute Highlight unseres Praktikums in der Gelderland-Klinik war jedoch das Leiten einer Gruppentherapie, die unter dem Thema „Einführung in die gesunde Ernährung“ stattfand. Das Leiten einer Gruppentherapie, die von etwa 20 Patienten mit ungünstigem Essverhalten besucht wird, war für uns eine besondere Herausforderung in den zwei Wochen, die wir doch gerne angenommen haben.

Wir durften den Patienten anhand der *aid*-Ernährungspyramide und einzelnen Bildern und Beispielen erläutern, welche Faktoren für eine ausgewogene Ernährung entscheidend und basierend sind. Auch die von den Patienten gestellten Fragen durften wir selbstständig beantworten und sie bei Ungewissheiten beraten. Diese Therapie hat uns Praktikantinnen hautnah erfahren lassen, was das Berufsbild einer Diätassistentin bestimmt.



Text: Maren Bald, Corinna Köters (AH/12E) +++++ Foto: Ewald Hülk

Geschmacksverstärker im Kinderbrei

Im Rahmen der Selbstlernphase
zum Thema „Kinder unter 3“
setzten sich angehende Erzieher/innen
mit einer kindgerechten Ernährung auseinander.



Im Rahmen der Selbstlernphase haben sich die FSP/U-Klassen mit dem Thema „Erziehung unter 3“ beschäftigt. Neben Motorik, Spiel, Kunst und weiteren Bereichen hat sich unsere Gruppe mit dem Thema „Ernährung“ auseinander gesetzt.

Für die meisten von uns war das ein komplett neues Gebiet und es war interessant sich mit Inhaltsstoffen und den zusammenhängenden Krankheiten, Kosten, Allergien und dem Essverhalten der unter Dreijährigen zu befassen. Besonders verwundert waren wir über den großen Preisunterschied zwischen bereits hergestelltem, käuflichen und selber zubereitetem Brei. Außerdem ist uns aufgefallen, dass der käufliche Brei viele Geschmacksverstärker enthält, welche dem Kind schaden könnten.

Mit vielen anderen Dingen beschäftigten wir uns außerdem: mit den Ursachen einer Gewichtszu- und -abnahme von Kleinkindern, mit den Fragen einer sinnvollen Milchration, mit den wesentlichen Aussagen der Ernährungspyramide und damit verbunden mit der Bedeutung von Getreide, Kartoffeln, Nudeln und natürlich Obst und Gemüse.

Alle Gruppenergebnisse wurden an dem Präsentationstag vorgestellt. Unsere Ergebnisse zur Ernährung haben wir hier nicht nur ausgestellt und erläutert, sondern Studierende und Lehrer durften die verschiedenen Breie probieren. Erstaunlich war, dass man den Unterschied sofort schmecken konnte.

Am Montag nach der Präsentation hatten nun die Schülerinnen und Schüler aus den anderen Klassen die Möglichkeit sich unsere Ergebnisse auf Plakaten und anderen Anschauungsmaterialien anzuschauen oder sich bei den Studierenden der FSP/U-Klassen zu informieren. Auch hier stellten wir erneut Brei zur Verfügung. Dieser kam an diesem Tag besonders gut an.

Alles in allem war die Woche für uns sehr hilfreich und interessant. Es hat Spaß gemacht Neues herauszufinden und sich mit den verschiedenen Themen auseinanderzusetzen.

Text: René Weckwerth, Jan Billekens, Maya Gottschalk (FSP/U2)
Fotos: Ewald Hülk





9. Jahrgang

WIR in GELDERN

das StadtMagazin Nr.2 | April 2013 | Mai 2013

6. April
Fahrradbörse

26. - 28. April
Reisemobilfest

5. Mai
Festumzug
der Walbecker
Spargelprinzessin.
Handwerker- und
Spargelmarkt

18. - 21. Mai
Pfingstkirmes

Verkaufsoffener Sonntag
am 28. April
von 12 - 17 Uhr

Termine & Informationen

WIR in GELDERN

das StadtMagazin

Alle 2 Monate - kostenlos



Bon appétit!

Crêpes sind mehr als
Pfannekuchen mit Nutella.
Der Französischkurs der AH/12
machte die Probe aufs Exempel.

Ist der Verzehr von Crêpes wirklich gesund? Die Frage ist durchaus berechtigt, wenn man einen Blick über eine Kir-
mes schweifen lässt und schließlich an der
"Crêpes-Bude" auskommt, in der sich die
Gläser mit „brauner Brotpaste“ stapeln, um
schnell für den in der Regel jungen Kun-
den geleert zu werden. Keine Frage: Crê-
pes mit dick Nutella oder aber die Crêpes
sucrées, also mit einer gehörigen Portion
Zucker obendrauf, sind dort der Renner.
Man muss kein Ernährungswissenschaftler
sein, um zu wissen, dass der stete Ver-
zehr von dieser Art von Crêpe allerdings
nicht gut ist.

Dass die Palette ernährungsphysiologisch
gesunder und darüber hinaus auch
schmackhafter Crêpes weitaus größer ist,

erprobten die Schülerinnen und Schüler
des Französischkurses aus der Jahr-
gangsstufe 12 des Beruflichen Gymnasi-
ums am vorletzten Schultag vor den Weih-
nachtsferien. In einer unserer Schulkü-
chen kreierten sie die unterschiedlichsten
Crêpes. Natürlich waren auch einige süße
darunter, aber es wurde auch eifrig
„geschnibbelt“, um unterschiedliche
pikante Crêpes zu machen: mit Paprika
und Tomaten, mit Käse und Schinken, mit
unterschiedlichen Gewürzen. Und auch
noch eine andere Art von Crêpe war dar-
unter: die mit Orangengeschmack, typisch
französisch verfeinert mit Cointreau. Doch
die, so das einhellige Urteil, waren nicht so
lecker wie die herzhaften Crêpes mit fri-
ischem Gemüse und anderen Zutaten.

Text: Ewald Hülk

Fotos: Ilka Janßen (AH/12S3), Ewald Hülk



Eine gesunde Ernährung geht alle an!
Aber in welchen unserer Bildungsgänge steht
die Ernährung im Mittelpunkt der Ausbildung?
Im Jahrbuch „Kontakte“ stellen wir diese Bildungsgänge an dieser Stelle vor.

Staatlich geprüfte Servicekraft und Fachoberschulreife (10B)

Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft

Der Bildungsgang Staatlich geprüfte Servicekraft und Fachoberschulreife ist eine zweijährige Berufsfachschulklasse mit der Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft. Er führt zu einem Berufsabschluss nach Landesrecht und der Fachoberschulreife (10B).

Die Schülerinnen und Schüler dieses Bildungsganges erhalten einen praxisnahen, berufsorientierten Unterricht und leisten in den zwei Schuljahren insgesamt 16 Wochen Praktikum in den Bereichen Gemeinschaftsverpflegung, Nahrungsgewerbe, Hotel und Gastronomie ab.

Schwerpunkte in der Ausbildung

Mahlzeitenproduktion:

Herstellen vom einfachen
bis zum 5-Gang-Menü

Gastzimmer-Service:

Housekeeping im Hotel und Seniorenheim

Haushalts-Service:

Einkaufen, Reinigen, Mahlzeitservice
in Privathaushalten und Wohnbereichen

Tagungs- und Bankett-Service:

Herrichten und Dekorieren von Räumen
für Tagungen und Festlichkeiten;
fachgerechter Service

Imbiss- und Bistroservice:

Herstellung, Service und Verkauf
von Heißgetränken
(Latte macchiato, Capuccino und Co.),
Gebäck und Snack



Sara, eine angehende Servicekraft mit Zukunft



Mein Name ist Sara, ich bin 18 Jahre und komme aus Straelen am Niederrhein. Nachdem ich vier Jahre die Katharinen-Grundschule in Straelen besucht habe, war ich zwei Jahre auf der Realschule am Westwall in Geldern, bevor ich dann die Sankt Anno-Hauptschule in Straelen besucht habe. In der 10.Klasse habe ich mich für den Bildungsgang „Staatlich geprüfte Servicekraft (SE)“ an der Liebfrauenschule, dem Berufskolleg des Bistums Münster in Geldern, beworben. Nach einem informativen Aufnahmegespräch wurde ich angenommen und werde nun in diesem Sommer, nach zwei Schuljahren, den Bildungsgang mit der Fachoberschulreife und einem Berufsabschluss beenden. Am 01.08.2013 beginne ich im *Hotel See*

Park Janssen in Geldern meine dreijährige Ausbildung zur Hotelfachfrau. Den Beruf der Hotelfachfrau habe ich intensiv während meines sechswöchigen Praktikums auf Schloss Krickbeek kennen gelernt. Ich freue mich sehr auf die Ausbildung und einen erfolgreichen Start in meine berufliche Zukunft!

Marvin und Ellen chatten bei Facebook über eine aussagekräftige Bewerbung

Marvin:

Denk dran, dass du als Lichtbild kein Privatfoto nimmst.

Ellen:

Rechtschreibfehler kommen auch nicht gut.

Marvin:

Welcher Look wäre da angebracht?

Ellen:

Wo willst du dich denn bewerben?

Marvin:

Als Hotelkaufmann im Klever Hof.

Ellen:

Gut gestylte Haare, saubere Fingernägel, ordentliche Straßenkleidung, Hemd kommt besser als Sweater. Und übrigens: Lass ja das Kaugummi raus!

Marvin:

Gute Tipps, habe verstanden! Ich werde diesmal sogar 15 Minuten vor der Zeit da sein.

Ellen:

Top Idee!

Das Projekt „Eine aussagekräftige Bewerbung – was heißt das für mich?“ war eine super Sache.

Projekte und Exkursionen

- Theaterbewirtung und Foyergestaltung
- Service und Präsenze für den Berufsinfortag
- „Der richtige Dreh- für einen guten Kaffee“
- Klostergarten Hotel und Mehrgenerationenhaus
- „Rund ums Wasser“
- Der Weg der Leasingwäsche (Fa. Bardusch)
- Ein Tag in der Azubifiliale bei Aldi Süd
- Stadiongastronomie im Borussia-Park Mönchengladbach
- „High Tech zum Anfassen“ bei Tobit
- „So geht Nachhaltigkeit!“ Klimakommune und Wabenzentrum Osnabrück
- Spargelhof und Tomatengärtnerei



Einjährige Berufsfachschule (BFS/F)

In die einjährige Berufsfachschule werden Schüler/innen mit Fachoberschulreife aufgenommen. Sie können in diesem Bildungsgang ...

- den sogenannten Qualifikationsvermerk, die Berechtigung zum Besuch der gymnasialen Oberstufe, erwerben.
- die notwendigen Lernvoraussetzungen für Bildungsgänge, die zum Fachabitur oder zur Allgemeinen Hochschulreife führen, nacharbeiten und sich fit machen für das Lernen in der Sekundarstufe II.
- sich beruflich orientieren über Berufsfelder, insbesondere über die im Bereich Ernährung und Hauswirtschaft.
- an persönlicher Reife und Sicherheit gewinnen.
- eine hauswirtschaftliche Grundbildung erlangen als Vorbereitung auf einen entsprechenden Ausbildungsberuf.
- Grundlagen der Ernährung und Hauswirtschaft kennen lernen, um eine selbstständige Haushaltsführung zu optimieren.
- ein Jahr sinnvoll überbrücken, etwa dann, wenn sie für einen bestimmten Ausbildungsberuf noch zu jung sind (z. B. in der Krankenpflege oder in der Gastronomie).



Immer mehr Menschen ernähren sich vegetarisch oder sogar veganisch. Was aber bedeutet das konkret? Schülerinnen und Schüler aus der BFS/F informierten sich hierüber und gestalteten eine Ausstellung.

Warum besuchst du die Liebfrauenschule?

Ich, **Marc**, komme von der Städt. Realschule in Kevelaer. Am Ende der Sek. I stand ich vor der Entscheidung Abitur oder BFS/F zu machen und ich habe letzteres gewählt, obwohl das nicht mein erster Wunsch war, aber eine echte Alternative. Einige Bewerbungen um eine Ausbildungsstelle waren ohne Erfolg geblieben.

Ich wusste nie, dass Biologie in Form von Gesundheits- und Ernährungslehre so interessant sein kann. Nahrungszubereitung begeistert mich auch. Im Praktikum und in der Schule habe ich mein Durchhaltevermögen trainiert. Ich habe jetzt eine Zusage für die AH/S an der Liebfrauenschule.

Ich, **Lisa**, komme von der Anne-Frank-Hauptschule, Geldern. Weil ich noch nicht volljährig war, musste ich mich zwischen Jahrespraktikum und Schule entscheiden. Ich habe mich für die BFS/F an der Liebfrauenschule entschieden, weil ich gehört hatte, dass sie einen guten Ruf hat und dass hier alle Schüler respektvoll behandelt werden; ich bin froh, jetzt diese Erfahrung zu machen. – Ich habe viel über Ernährung gelernt. Mein Wunsch, Gesundheits- und Krankenpflegerin zu werden, hat sich noch verstärkt. Zum 1. September 2013 habe ich eine Ausbildungsstelle im Gelderner Krankenhaus

Was mir an der Ausbildung gefällt:

- Mir gefällt das Kochen für die Mensa sehr gut. Hier lernt man Verantwortung zu übernehmen und selbstständig zu kochen.
- Es macht Spaß, mit den Klassenkameraden neue Dinge für das spätere Leben zu lernen.
- Ich finde gut, dass hier so viel Abwechslung ist und wir sehr viel eigenständig arbeiten dürfen.

Was ich später machen möchte:

- Ich werde nach der BFS/F eine Ausbildung zur Tiermedizinischen Fachangestellten machen.
- Eine Ausbildungsstelle als Gesundheits- und Krankenpflegerin habe ich erhalten.
- Ich habe eine Zusage für den Bildungsgang Fachhochschulreife.

Wie gut ich mich vorbereitet fühle:

- Durch das dreiwöchige Praktikum fühle ich mich gut auf meinen Beruf vorbereitet.
- Ich fühle mich jetzt fit für eine Ausbildung in einem Restaurant.

Welche beruflichen Chancen ich sehe:

- Ich schätze, ich habe gute Chancen, da der Bildungsgang mich gut für das Berufsleben vorbereitet hat.
- Ich hatte sehr gute Chancen und wurde an der Krankenpflegeschule angenommen.
- Mit meinen Noten habe ich jetzt gute Chancen, ins Berufliche Gymnasium aufgenommen zu werden.

Was mir am Schulleben gefällt:

- Am Schulleben gefallen mir die verschiedenen Aktionen besonders.
- Ich finde es prima, dass man hier viele neue Dinge selbst ausprobieren darf und nicht nur Theorieunterricht hat.
- Mir gefällt besonders am Schulleben die Gemeinschaft in der Klasse, dass jeder Tag seine vernünftige Regelung hat. Man lernt viele neue Dinge kennen.
- Ich mag es, mit meinen Freunden gemeinsam etwas Neues und Spannendes zu lernen und mit ihnen Spaß zu haben. Ebenso wichtig sind: das Lachen und das Weinen, Klassenfahrten, die Lehrer auf dieser Schule.



Fachhochschulreife

Fachrichtung:
Ernährung und Hauswirtschaft (FH/E)

Eine beispielhafte Karriere in der FH/E...

So sah es bei uns (Jahrgang 2011-2013) zu Beginn aus:
Jede(r) hatte andere Vorstellungen über das, was sie/er wollte:



Der zweijährige Bildungsgang Fachhochschulreife in der Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft

- vermittelt **berufliche Kenntnisse**, die für den Einstieg in eine berufliche Ausbildung qualifizieren und
- führt zur **Fachhochschulreife**, die zu einem Fachhochschulstudium berechtigt.

Aufnahmevoraussetzungen: mittlerer Schulabschluss (Fachoberschulreife) oder die Versetzung in die Klasse 10 des Gymnasiums.

Unterricht: in **Vollzeitform**. Charakteristisch für die Klasse 11 ist der hohe Anteil an fachpraktischem Unterricht (ca. 50%). In Klasse 12 liegt der Schwerpunkt in der Vermittlung fachtheoretischer und allgemein bildender Kenntnisse.

Praktika: insgesamt 24 Wochen, 12 davon als integrierter Bestandteil der schulischen Ausbildung/ weitere 4 Wochen werden in der schuleigenen Betriebslehrküche während der Schulzeit abgeleistet/ 8 Wochen können vor, während oder nach der Schulausbildung selbst organisiert werden.

Und dann ging's los: ...

Endlich tat sich was im Stundenplan: 3 Wochentage praktischer Unterricht in Kochen, Wäschepflege, Service (in der Jahrgangsstufe 11)...., professionelle Kochkleidung (!), ein ganzer Haufen netter neuer Mitschüler und Mitschülerinnen, viel Spaß beim gemeinsamen Kochen, nette Lehrerinnen und Lehrer, Großküche und Mensa, insgesamt 12 Wochen Praktikum außerhalb der Schule z.B. in der Gemeinschaftsverpflegung, in der Ernährungsberatung und Diätküche im Krankenhaus, in Hotels und Restaurants, Brauereien, Bäckereien und Konditoreien, in den Labors der Lebensmittelindustrie ..., Projektunterricht/Mensa-Aktionstage ..., Aktionen des Gesundheitsministeriums, Tage religiöser Orientierung in Gemen, Studienfahrt nach München, und natürlich gab's neben neuen Fächern, die u. a. auf ein eventuelles Studium z.B. in Ökotrophologie vorbereiteten (Versorgung und Betreuung, Ernährungslehre, Wirtschaftslehre ...) auch Altbewährtes im Stundenplan: Deutsch, Englisch, Mathe ...

**...und schon nach dem ersten Jahr zeigte sich deutlich
unsere neu gewonnene Professionalität:**



...und heute – nach dem bestandenen Fachabi?

...**haben** wir immer noch ganz viele unterschiedliche Vorstellungen über unsere Zukunft, aber alle haben ihr eigenes Ziel vor Augen:

„**Ich** mache eine Ausbildung zur MTLA!“ – „**Ich** werde Koch! Die Ausbildungsstelle hat man mir während meines Praktikums angeboten!“ – „Erst durch das Praktikum habe **ich** erkannt, dass Restaurantfachfrau mein Traumberuf ist!“ – „**Ich** fühle mich auf mein Studium in 'Hospitality Services' an der Hochschule Niederrhein gut vorbereitet!“ – „**Ich** gehe nach dem Fachabi für 6 Monate als Aupair nach Australien! Kochen kann ich ja jetzt!“ – „**Ich** werde Diätassistentin!“ – „**Ich** werde Fachkraft für Lebensmitteltechnik. Durch die Praktika habe ich gelernt, lange und konzentriert zu arbeiten.“ – „**Ich** mache erst mal ein freiwilliges soziales Jahr.“ – „**Ich** habe viele neue Dinge gelernt. Dazu gehörte auch der Umgang mit anderen Menschen und die Umgangsformen untereinander – das kann mir im Berufsalltag sehr weiterhelfen...“ – „**Ich** fühle mich auf meinen Beruf gut vorbereitet, weil ich viele Vorkenntnisse aus dem Unterricht und den Praktika habe. Das kann ich sicher gut in den Beruf einfließen lassen...“ – „**Ich** bin heute viel verantwortungsbewusster und selbständiger geworden.“

Berufliches Gymnasium

Schwerpunkt:
Ernährungswissenschaften (AH/E)

Das berufliche Gymnasium kann von Schülerinnen und Schülern besucht werden, die den mittleren Schulabschluss mit Qualifikationsvermerk erreicht oder an einem Gymnasium die Berechtigung zum Besuch der gymnasialen Oberstufe erworben haben. Was spricht für eine solche Schwerpunktwahl? Wer sich besonders für biologische, ernährungswissenschaftliche, medizinische und gesundheitsbezogene Themen interessiert und das Abitur anstrebt, findet hier den richtigen Bildungsgang für eine zielgerichtete Weiterentwicklung.

Darum besuche ich die AH/E - Zwei Beispiele

„Ich habe die AH/E gewählt, da ich in meiner Zukunft als PTA oder als Case Managerin tätig werden möchte. Der Bildungsgang bietet mir gute Grundlagen, die für mich hilfreich werden könnten.“ Lena Hartjes (AH/11E)		„Ich möchte später als Ernährungsberaterin in einer Kurklinik mit Kindern und Jugendlichen arbeiten, die Adipositas haben. Daher möchte ich Ökotrophologie studieren. Diesen Berufswunsch habe ich seit vier Jahren. Damals war ich selbst stark übergewichtig, habe aber durch Ernährungsberaterinnen begleitet so viel abgenommen, dass ich ein normales Gewicht erreicht habe und es auch bis heute gehalten habe. Aus diesem Grund ist mein Interesse an Ernährungswissenschaften so groß.“ (Katharina Thißen, AH/11E)	
---	--	---	--

Das sagen Schüler/-innen...

... in der 11. Jahrgangsstufe:

- „Klassenunterricht statt Kursunterricht ist gut für die Gemeinschaft“
- „Fächerübergreifender Unterricht, auch mit praktischen Anwendungen“
- „Ich achte auch zuhause mehr auf meine Ernährung!“
- „Ich werfe einen Blick auf die Zutatenliste der Lebensmittelverpackungen.“
- Biologie und Ernährung passen thematisch gut zusammen.

... zum Praktikum in der 12. Jahrgangsstufe:

- „Ich fand es klasse, dass ich in einer Forschungsabteilung der Uni Bonn selbstständig einen botanischen Versuch betreuen durfte!“
- „Mir hat gefallen, dass ich in der Qualitätsanalyse bei Diebels voll eingebunden war!“
- „Ich fand es sehr gut, im Krankenhaus mehrere Operationen live miterleben zu können!“
- „Bei meinem Praktikum als Diätberaterin durfte ich den Blutzucker von Patienten eigenverantwortlich messen und bei den Besprechungen für individuelle Insulintherapien dabei sein!“
- „Spannend fand ich das gemeinsame Kochen mit essgestörten Patienten.“



Hochmoderne Technik bei der Qualitätsanalyse von Bier.

.... am Ende der 13. Jahrgangsstufe:

- „Der Bildungsgang ist eine gute Vorbereitung auf viele naturwissenschaftliche Studiengänge und Berufe, besonders im Bereich Biologie, Biochemie und Ernährung.“
- „Drei Jahre Ernährungswissenschaften wirken sich aus: Ich ernähre mich bewusster.“
- „Das Mitmachen beim Musical war super – auch wenn es keinen Bezug zum Schwerpunkt hatte.“
- „Die praktischen Unterrichtsversuche zur Lebensmitteltechnologie – das Kochen und Backen – waren eine prima Abwechslung.“
- „Man erreicht das Abitur! Damit stehen alle Türen offen!“

Erfahrungen einer Berufseinsteigerin

Tabea Timmer, geb. Oerter, besuchte an unserer Liebfrauenschule ab 2001 den Bildungsgang Allgemeine Hochschulreife mit dem beruflichen Schwerpunkt Ernährungslehre mit Chemie – das heutige Berufliche Gymnasium - und machte 2004 ihr Abitur. In Münster studierte sie „Berufliche und allgemeine Bildung mit der beruflichen Fachrichtung Ernährungs- und Haushaltswissenschaft und dem allgemeinbildenden Fach Biologie“. Nach erfolgreichem Vorbereitungsdienst ist sie seit 2013 als Studienrätin am Berufskolleg Dinslaken tätig.



Sie meint zur AH/E:

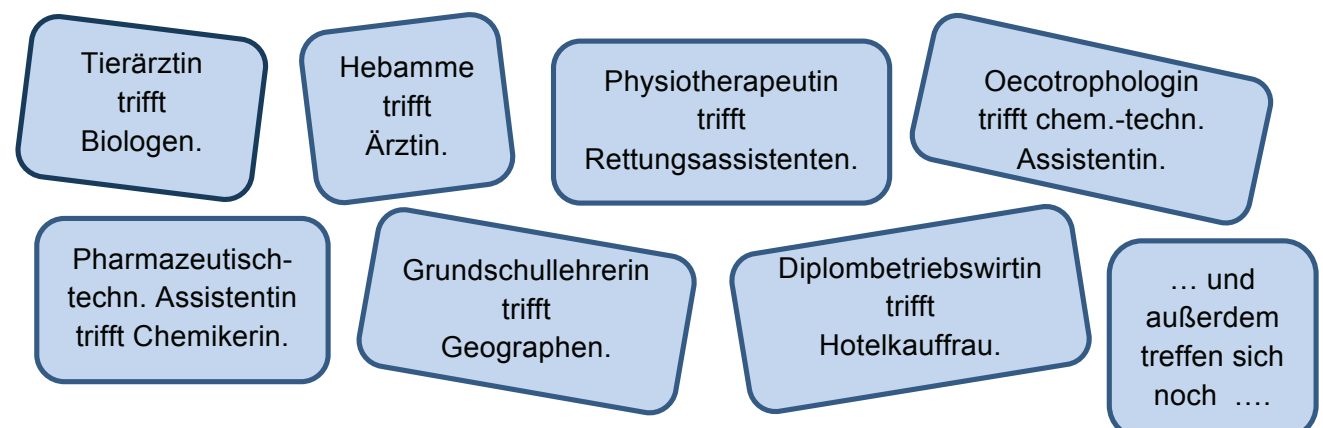
Mein Abitur an der Liebfrauenschule mit dem Schwerpunkt „Ernährungslehre mit Chemie“ hat mich in zweierlei Hinsicht auf mein Studium und meinen jetzigen Beruf vorbereitet.

Zum einen habe ich an der Schule gelernt, wie man lernt. Das war besonders hilfreich für mein Studium. Dadurch, dass man an der LFS viele Projekte selbstständig bearbeiten muss, wird man hervorragend auf das Studium vorbereitet. Denn dort ist man sein eigener Herr, muss seine Lernprozesse selbst steuern und sich vieles selbst aneignen. Während der Schulzeit fand ich es noch ziemlich blöd, dass man vieles alleine machen musste. Als ich dann im Studium war, war ich ziemlich froh, dass ich durch die LFS gelernt habe, mich zu organisieren und eigenständig zu arbeiten.

Zum anderen hatte ich insbesondere in dem Fach Ernährungslehre im Gegensatz zu Kommilitonen, die von einem normalen Gymnasium kamen, deutliche Vorteile. Während diese große Schwierigkeiten hatten, die biochemischen Prozesse in Bezug auf die Ernährung zu verstehen, ist es mir deutlich leichter gefallen, mich in diese Thematik einzuarbeiten. Chemische Formeln haben mich nicht so schnell abschrecken können, wie andere. Einige Dinge waren mir schon bekannt, Neues konnte ich gut lernen, da viele Grundkenntnisse vorhanden waren.

Insgesamt war für mich die LFS somit die beste Vorbereitung um zu studieren, insbesondere in dem naturwissenschaftlichen Bereich.

Ehemalige Abiturienten beim Klassentreffen nach 10 Jahren:





***„immer
machen,
was ich
will.“***

Jeder Mensch hat etwas, das ihn antreibt.

Wir machen den Weg frei.

**Volksbank
an der Niers**





Unsere *First Lady*
legte ihre Ämter
nieder:
Frau Zimmer
ging in den
Ruhestand!

Ja, sie war schon so etwas wie die *First Lady* unserer Schule. Denn in den letzten 38 Jahren liefen fast alle Erstkontakte mit unserer Institution in der Regel über Frau Zimmer. An ihr kam so schnell keiner, der in die heiligen Hallen der Liebfrauenschule vordringen wollte, vorbei. Ob telefonisch, per Email oder persönlich – für die Meisten war sie die erste Anlaufstelle.

Auch bezüglich ihres Outfits hatte Frau Zimmer durchaus das Profil einer *First Lady*: immer modisch gekleidet in ihrer (fast nur durch Joghurt und Mineralwasser gestählten) Top-Model-Figur. Ja, selbst in Ernährungsgewohnheiten war sie eisern, allenfalls ab und an ein Stück Philadelphia-Torte aus der Mensa oder unser obligatorisches Kuchenbüfett am Freitagvormittag fanden Gnade vor ihren Augen. Viel mehr war da nicht drin neben Joghurt, Buttermilch und Obst in den Mittagspausen der übrigen Tage.

Gnadenlos konnte sie sich bezüglich einer gewissen Etikette – besonders darauf achtet eine *First Lady* ja außerdem – im Lehrerzimmer bzw. in der Teeküche zeigen. War am Freitagnachmittag nicht aufgeräumt, dann wurde Hand angelegt, bisweilen sehr rigoros. Ich gestehe, auch dafür war ich Frau Zimmer dankbar. Und wenn sie dann (manchmal bis zum folgenden Montag) zähneknirschend auch noch die Spülmaschine beschickte, wusste ich ihren bedingungslosen Einsatz zu schätzen.

So sehr wir uns auch mühten, an die Ordnungsprinzipien, die auf ihrem Schreibtisch herrschten, konnten wir nie heranreichen. Allerdings bescherte uns diese übergroße Ordnungsliebe gelegentlich den Spaß, dass Frau Zimmer in ihrem Papierkorb oder in der Altpapiertonne nach noch benötigten Schriftstücken kramte, diese aufbügelte oder Schnipsel wieder zusammenklebte.

Nun mag sich bei manchem die Erinnerung an die phänomenale britische First Lady, Margaret Thatcher (Amtszeit: 1979 bis 1990), einstellen. Nicht nur wegen der Parallele des Vornamens, sondern auch wegen ihres Beinamens, „die eiserne Lady“. Dennoch war ich mir stets vollkommen sicher, in unserem Vor-Zimmer eine Sekretärin mit einem gaaanz weiten Herzen vorzufinden, die manchmal auch das Eiserne herauskehren musste, um unsere/ meine Geschäftsfähigkeit zu erhalten. Vermutlich wäre ich nicht seit zwanzig Jahren Chef des Berufskollegs, hätte nicht Frau Zimmer mir in entscheidenden Momenten den Rücken frei gehalten. Dafür hatte sie stets ein großartiges Empfinden, was eine hervorragende Sekretärin auszeichnet. Auch dafür bin ich ihr sehr zu Dank verpflichtet.

Daran hatte ich nie einen Zweifel: Meine Vorgängerin in der Schulleitung, Schwester M. Gertrudis, hat die allerbeste Sekretärin eingestellt. Damals, im April 1975, war Frau Zimmer die Erste der Bewerberinnen, die alle Unterlagen komplett und tadellos vorgelegt hatte. Nach dem Besuch der Volksschule in Weeze und Handelsschule in Goch hatte sie eine Lehre bei der Gemeindesparkasse Weeze absolviert, dann als Kreditsachbearbeiterin und als Geschäftsstellensekretärin gearbeitet. Schon damals wurde ihr bescheinigt, sie sei eine „schnelle, dabei sorgfältige und gewissenhafte Kraft, die in der Lage ist, sich in kurzer Zeit in komplizierte Sachgebiete einzuarbeiten und einwandfrei zu beherrschen.“

Diese Fähigkeiten hat Frau Zimmer über all die Jahre ihrer Tätigkeit an unserer Schule weiterhin unter Beweis gestellt: Sie hat sich zu einer kompetenten Ansprechpartnerin entwickelt, die fortlaufend alle Veränderungen in der Ausbildung an Berufskollegs selbstständig mit vollzogen hat und sich bezüglich ihrer EDV-Kenntnisse im gesamten Bistum Münster einen Namen gemacht hat. Dabei hatte alles so verhalten begonnen: Als ich 1992 die Schulleitung übernahm, stand seit Jahren ein PC unberührt auf dem Arbeitsplatz von Frau Zimmer. Erst durch die Freistellung unserer EDV-Lehrer für Einführungsstunden in die EDV fing Frau Zimmer Feuer für dieses neue Medium und verfeinerte ihre Kenntnisse bis zu einer gewissen Perfektion, an der sie selbst in manch schlafloser Nacht weiterfeilte.

Obwohl Frau Zimmer sehr wohl bestens über die Vorzüge externer Speicher wusste, war ihr interner Speicher bewundernswert funktionstüchtig (auch bei externem Stromausfall): Aufgrund ihres nahezu perfekten Gedächtnisses wusste sie mit verlässlicher Genauigkeit was, warum, unter welchem Vorgang und vor allem wo zu finden war, was für uns von unschätzbarem Wert und oft genug die letzte Rettung war.

Und: Frau Zimmer hat auch – wie schon erwähnt – sehr viel Herzblut in Ihre Arbeit investiert: zu allererst schon von Amts wegen für die Schulleitung. Sie hat uns so manchen Wunsch von den Lippen abgelesen und vorausschauend gedacht, selbstständig, aber nie eigenmächtig gehandelt. Den Kolleginnen und Kollegen hat sie über das normale Maß hinaus so machen Dienst erwiesen und ihnen die Arbeit mit „Leckerlis“ auf der Theke versüßt. Eine besonders liebevolle Beziehung pflegte sie zu dem nicht-lehrenden Personal unserer Schule: Honnilein, Piet, Bärbelken und die Antwort „Schätzeken, wat hasse denn?“ oder „Zimmilein, wann gehen wa denn ma wieder auf et Sträßken?“ (= private meetings des Verwaltungspersonals) werden ihr bestimmt fehlen.

Wenn es notwendig war, war sie auch unsere Erste-Hilfe-Anlaufstelle bei kleinen Problemen („Hamse vielleicht mal ein Pflaster/ eine Kopfschmerztablette/ ein Tampon für mich?“) oder bei größeren Nöten („Ich hab den Anmeldetermin verpasst, meinen Sie, ich könnte noch .../ Ich bin schwanger, was wird jetzt aus meiner Ausbildung?“) und stand mit Tat und/oder Rat gerne jedem Hilfesuchenden zur Seite.

Ihre professionelle, souveräne, diskrete, ehrliche und kompetente Arbeitsweise sowie ihren bedingungslosen Einsatz für unsere Schule, an den wir uns dankbar erinnern, werden wir vermissen und ebenso eine liebgewonnene Kollegin.

Dennoch wünschen wir von Herzen einen erholsamen Ruhestand, noch viele Stunden des Glücks und der Zufriedenheit und zu allem Gottes reichen Segen!

Bernd van Essen

Marianne Himmes

41 Jahre Technische Lehrerin an der Liebfrauenschule – eine lange Zeit.
Nun geht sie in den, wie man sagt, verdienten Ruhestand.

Ich kann mich noch gut an meinen ersten „Schultag“, den 07.08.1972, erinnern. Ich kam als ehemalige Schülerin der Frauenfachschule A nach sechs Semestern Fachhochschule für Ernährung und Hauswirtschaft in Münster zurück an die Liebfrauenschule, und plötzlich waren meine ehemaligen Lehrer meine Kollegen. Das war schon eine große Herausforderung.

Aber mit der Zeit lernte ich mit Herausforderungen umzugehen, waren es neue Stundenpläne, neue Schulformen, neue Erlasse, Schulleiterwechsel, bauliche Veränderungen, Klassenführungen, schriftliche oder fachpraktische Prüfungen.... etc.

So unterrichtete ich in vielen hauswirtschaftlichen Fachschulklassen durchweg Nahrungszubereitung, Geräte- und Maschinenlehre und in den ersten Jahren Werkstofflehre, Hauspflege und sogar Wirtschaftslehre.

Mit der Eröffnung der Betriebslehrküche und Mensa 1985 kam eine weitere Herausforderung dazu – Betriebspraxis. Somit übernahm ich mit der Anleitung einer Fachschulklassse ein- bis zweimal in der Woche die Versorgung der Mensa. Diese lag mir immer sehr am Herzen, und es machte mir große Freude, die Schülerinnen und Schüler für die Herstellung schmackhafter Speisen und für eine gesunde, abwechslungsreiche Ernährung zu begeistern.

Nun sage ich „Tschüss“, und ich bin gespannt auf die nächste Herausforderung – ein Leben ohne Liebfrauenschule.

Ihnen/ Euch allen alles, alles Gute!

Marianne Himmes



Unsere neue Sekretärin: Frau Jutta Baltes



Wohnort	Sonsbeck, geboren in Xanten-Vynen
Familienstand	verheiratet, 2 Töchter (22 + 19 Jahre alt)
Bisheriger Arbeitgeber	Stadt Kalkar
Hobbies	Familie, Haus und Garten, Schwimmen, Radfahren
Lieblingsmusik	querbeet
Lieblingsschauspieler	Tom Hanks, Sean Connery
Lieblingsreiseziel	Ostsee
Lieblingssessen	Italienische Küche

Erinnerung an unseren Kollegen Hans Kösters



+ 20. Nov. 2012

abschied im herbst

*die schatten werden länger
fallen auf meine seele
die nachtlängen wachsen
und bleiben doch ohne schlaf
nebel aussen und innen
trauerflor umhüllt meinen aderpuls
meine gefühle sind eingefroren
trockene herzlandschaft*

*ich wollte den sommer festhalten
aber die blätter sind gefallen
frost kriecht über meine haut
angesichts der nackten bäume
allein im kalten wind
kein sonnenstrahl lässt sich umklammern*

*der zugvogel
der sein nest nicht verlässt
wird am ende darin erfrieren
er muss alles loslassen
und aufbrechen
ganz allein
doch in der wunde seines herzens
ist raum
für lichtwarme erinnerung*

(Andreas Knapp)

Hans Kösters unterrichtete von 2004 bis 2011 das Fach Theorie und Praxis der Gesundheitsförderung in unserer Berufsfachschule für Sozialhelfer.

Wir schätzten seine Fachkompetenz, die er nicht zuletzt durch seine eigene jahrelange Berufstätigkeit als Krankenpfleger überzeugend vermitteln konnte, und erinnern uns gerne an seine zugewandte und warmherzige Art im Umgang mit Schülern und Kollegen.

Wir fühlen uns weiterhin mit ihm verbunden, nicht zuletzt dadurch, dass sein Sohn, Mathias Kösters, seit dem Schuljahr 2012/13 unser Kollegium bereichert.

Barbara Kolbecher (für das Kollegium der LFS)

Unsere neuen Lehrerinnen und Lehrer

Anja

Bodden

Hallo!

Mein Name ist Anja Bodden, ich bin 35 Jahre alt, verheiratet



und wohne mit meinem Mann und meinem sechsjährigen Sohn in Rheurdt. Seit September 2012 habe ich das Glück, an der LFS tätig zu sein. Diese Schule ist mir nicht fremd, denn ich bin sozusagen mit der Liebfrauenschule groß geworden! Nach der Mädchen-Realschule wechselte ich zum Berufskolleg, wo ich mein Fachabitur absolvierte. Anschließend besuchte und beendete ich die Ausbildung zur Erzieherin.

Ich war 14 Jahre lang als Gruppenleitung in einer Kindertagesstätte tätig. In dieser Zeit habe ich berufsbegleitend in Nimwegen Sozialpädagogik studiert und 2003 mit dem „Bachelor of Social Work“ abgeschlossen.

Mein Wissen, meine Erfahrungen und meine Freude an der Arbeit mit Kindern möchte ich gerne an die zukünftigen Erzieher/innen weitergeben und freue mich, sie ein Stück auf ihrem Ausbildungsweg begleiten zu dürfen.

Ein wichtiger Schwerpunkt meiner Arbeit war und ist die Präventionsarbeit gegen Gewalt und sexuellen Missbrauch. Kinder stark zu machen und ihnen zu zeigen, welche Handlungsmöglichkeiten sie haben, sehe ich als enorm wichtig an.

In meiner Freizeit engagiere ich mich viel in unserer Gemeinde. Ich singe und musiziere sehr gerne, bin bei den Pfadfindern aktiv und finde Entspannung beim kreativen Arbeiten.

Durch ein nettes und offenes Kollegium ist mir der Einstieg an der Liebfrauenschule nicht schwer gefallen und so möchte ich mich an dieser Stelle ganz herzlich für die tolle Aufnahme bedanken!

Ellen

Friese

Hallo zusammen!
Mein Name ist Ellen Friese, ich bin 33 Jahre alt, und wohne mit meiner kleinen Familie im wunderschönen Xanten.



Fast 30 Jahre habe ich in Rheine verbracht, gerne kulturelle Veranstaltungen besucht, das Aaseeflair mit Freunden per Boot, Rad oder Joggingschuhen genossen oder mit Vorliebe Indieparties oder Flohmärkte in Osnabrück aufgesucht.

Die Möglichkeit zum Seiteneinstieg ins Berufsschulwesen hat mich 2009 an den Niederrhein „verschlagen“, mir ein Aufbaustudium, viele Unterrichtsbesuche und schlaflose Nächte beschert und mich nach 3,5 Unterrichtsjahren zum Glück als Lehrerin für Sozialpädagogik an die Liebfrauenschule geführt.

Nach dem Abi wollte ich der „Kopflastigkeit“ zunächst ein Ende bereiten und habe die praxisbezogene Ausbildung zur Erzieherin absolviert. Anschließend bin ich, neben meiner Tätigkeit in unterschiedlichen Feldern der Behindertenhilfe, dem berufsbegleitenden Studium der Sozialpädagogik/Sozialarbeit in Enschede, Niederlande, nachgegangen.

Meinen ersten Schritt „auf die andere Seite des Klassenzimmers“ habe ich an einer Förderschule für geistige Entwicklung gewagt. Parallel dazu bin ich dem Angebot des Dozierens an meiner ehemaligen FH nachgegangen. Meinen Wunsch am praxisnahen Unterrichten und Begleiten der Studierenden/Schüler sowie parallel dazu an weiterer Fortbildung, habe ich 2 Jahre später durch den Umzug an den Niederrhein realisieren können.

Über die herzliche Aufnahme und Unterstützung von Schülern, Studierenden und Kollegen freue und bedanke ich mich sehr!



**Kerstin
Kamp**

*Dag beste le-
zers!*

Mein Name ist Kerstin Kamp, seit diesem Schuljahr unterrichte ich an der Liebfrauen-

schule das schöne Fach Niederländisch. Zuvor habe ich ein halbes Jahr „nebenan“ an der Realschule unterrichtet, wo ich auch jetzt noch mit einer geringen Stundenzahl eingesetzt bin.

Die Liebfrauenschule kenne ich jedoch schon länger: Wie viele meiner jetzigen Kollegen bin auch ich eine ehemalige Schülerin. Nach dem Fachabi habe ich hier erst die Erzieherausbildung (FSP) gemacht und im Anschluss mein Vollabitur (AH). Dann ging es nach Münster und Nijmegen, wo ich in den letzten Jahren studiert und auch gelebt habe.

Neben meiner hauptberuflichen Tätigkeit an der LFS unterrichte ich an der Uni Münster, wo ich einen Lehrauftrag für Niederländische Literaturgeschichte habe. Wenn neben diesen beiden Tätigkeiten noch etwas Zeit bleibt, beschäftige ich mich damit, niederländische literarische (oder andere) Texte ins Deutsche zu übersetzen. Des Weiteren mache ich in meiner Freizeit gerne Sport (Fitness, Inliner, Badminton) und engagiere mich in meiner Heimatgemeinde in der Jugendarbeit.

Vor Beginn des Schuljahres war ich sehr gespannt, was mich nach sieben Jahren ohne LFS „auf der anderen Seite des Pultes“ erwartet. Da ich sowohl von den Lehrern als auch von den Schülern sehr freundlich empfangen wurde, habe ich mich recht schnell wohl gefühlt. Die Erfahrungen, die ich im ersten Jahr sammeln konnte, möchte ich gern weiter ausbauen. Es macht mir Spaß, hier zu unterrichten. Vor allem freut es mich, wenn sich die Schüler für die niederländische Sprache und Kultur begeistern können oder sich für aktuelle Ereignisse in den Niederlanden interessieren.

**Mathias
Kösters**



Hallo!

Mein Name ist Mathias Kösters, ich bin 30 Jah-
alt und
freue mich,

seit Beginn des Schuljahres 2012/13 an der Liebfrauenschule die Fächer Biologie und Deutsch unterrichten zu dürfen.

Da ich an der LFS bereits mein Abitur im Bereich Ernährungswissenschaften abgeschlossen habe, ist mir die Schule schon aus meiner Zeit als Schüler vertraut.

Meine positiven schulischen Erfahrungen haben unter anderem sicherlich auch dazu beigetragen, dass ich mich dazu entschlossen habe, ein Lehramtsstudium an der Universität Duisburg-Essen zu beginnen.

Nach meinem Abschluss erhielt ich eine Referendariatsstelle am Andreas-Vesalius-Gymnasium in Wesel, wo ich nach zwei Jahren mein zweites Staatsexamen absolvierte.

Die Zusammenarbeit mit jungen Menschen bereitet mir viel Freude und es motiviert mich, ihnen beim Erreichen ihrer schulischen Ziele zur Seite zu stehen.

In meiner Freizeit unternehme ich gerne etwas mit Freunden, entspanne bei einem guten Buch oder spiele Tischtennis in meinem Heimatverein Winnekendonk.

Zurzeit wohne ich noch in Wesel, werde aber voraussichtlich in den kommenden Sommerferien nach Geldern ziehen.

Zum Schluss meines kurzen Porträts möchte ich mich bei allen Kolleginnen und Kollegen für die freundliche Aufnahme und die gute Unterstützung ganz herzlich bedanken!

Schuljubiläen

Herzlichen Glückwunsch! Wir sagen Danke!

Viele, viele Jahre gehören unsere „Schuljubilare“ nun schon zu unserem Berufskolleg. Was können sie nicht alles an schönen Erinnerungen aufzählen, an lustigen Anekdoten, an Ideen und Visionen, die jeder für sich in seinem Tätigkeitsfeld innerhalb der vielen Jahre erlebt hat? Ohne Frage: Damals, vor 40 Jahren zum Beispiel, als Frau Biemans, Frau Bissels und Frau Fünfer an unserem Berufskolleg ihren Dienst antraten, sah vieles noch ganz anders aus: Die hauswirtschaftlichen Fachklassen stellten das Gros an unserer Schule. Jungen waren eher die „Exoten“ in der Schar der vielen Schülerinnen. Der Südflügel beherbergte das Mädcheninternat der Schwestern Unserer Lieben Frau. Und eine Mensa und die große Bibliothek gab es auch noch nicht.



40 Jahre
Gisela Biemans



40 Jahre
Agnes Bissels



40 Jahre
Irmgard Fünfer



35 Jahre
Peter Knops



30 Jahre
Cäcilia Hillebrand-Lach



25 Jahre
Cordula Richter



25 Jahre
Ulrike Vey

"Félicitations" – DELF-Prüfung bestanden!

*Katrin Lange aus der AH/13S2 hat die französische
Sprachprüfung mit Bravour bestanden!
Hier ihr Bericht:*

Am 30. Juni letzten Jahres fuhr ich nach Düsseldorf, um im „Institut français“ die Delf-Prüfung in Französisch zu absolvieren. Bei dieser Prüfung werden in verschiedenen Teilen die französischen Sprachkenntnisse getestet (Niveau A1 bis Niveau C1). Nach Bestehen der Prüfung erhält man ein international anerkanntes Zertifikat.

Bereits vor drei Jahren habe ich die Prüfung mit dem Niveau A1 bestanden und wollte dieses Level nun mit Bestehen des Niveaus A2 vervollständigen. Mit Hilfe meiner Französischlehrerin Frau Reilmann bereitete ich mich auf die verschiedenen Teile der Delf-Prüfung (Leseverstehen, Hörverstehen, schriftlicher und mündlicher Ausdruck) vor.

Am Tag der Prüfung war ich sehr aufgeregt, vor allem aber, weil ich nicht wusste, wo genau sich das Gebäude, in dem die Prüfung erfolgt, befindet. Gemeinsam mit vielen weiteren Personen, die nach dem Gebäude Ausschau hielten, gelangte ich zum Prüfungsort. Dort wurden die Personalien aufgenommen und alle Teilnehmer durch die französischsprachigen Mitarbeiter freundlich begrüßt. Einige Zeit später wurden alle Prüflinge in Gruppen eingeteilt und der Teil, in dem das Hörverstehen geprüft wurde, begann. Dabei gab es kurze Texte, zu denen Fragen beantwortet werden mussten. Anschließend folgte der schriftliche Part, der zunächst aus Leseverstehen bestand. Auch hier gab es Texte wie z.B. mehrere Wohnungsanzeigen, die man den passenden Aussagen verschiedener Leute zuordnen sollte. Anschließend galt es noch eine E-Mail zu beantworten und einen Brief zu schreiben, in dem einer Freundin vom eigenen Umzug nach Frankreich berichtet werden sollte.

Nach dem schriftlichen Prüfungsteil gab es eine kurze Pause, die ich dazu nutzte, um mit den anderen Teilnehmern ins Gespräch zu kommen. Außerdem wurde ein großes Buffet eröffnet, bei dem es viele typisch französische Speisen, wie Quiche, Crêpes oder Tarte Tatin gab. Selbstverständlich bestellten alle auf Französisch und so konnte man seine Sprachkenntnisse auch direkt praktisch anwenden.

Anschließend folgte die mündliche Prüfung, bei der ich zuvor zwei Zettel ziehen musste, auf denen jeweils ein Themenvorschlag gemacht wurde. Ich hatte kurz Zeit, um mich für eines der beiden Themen zu entscheiden, und dann ging es auch schon in den Vorbereitungsraum, in dem man zehn Minuten Zeit für Notizen hatte. Die mündliche Prüfung fand dann in einem separaten Raum mit jeweils einem Prüfer statt. Zuerst hatte ich drei Minuten Zeit, um mich vorzustellen. Anschließend erzählte ich dann über das vorher gezogene Thema, bei dem es darum ging, einer Freundin ein Reiseziel in einem französischsprachigen Land zu empfehlen, wobei die Prüferin den Part der Freundin übernahm. Am Ende wollte meine Prüferin noch etwas über meine Berufserfahrungen wissen, und ich erzählte ihr von meinen Praktika und den Ferienjobs, die ich bis dahin gemacht hatte.

Da mir die Delf-Prüfung gut gefallen hat, werde ich in diesem Jahr an der Prüfung mit dem Niveau B1 teilnehmen.



Katrin Lange, AH/13S2

Schmökern in den Sommerferien – Lesetipps aus erster Hand

Susan Kreller: Elefanten sieht man nicht

- ein „Muss“ nicht nur für Erzieher/innen!

„Irgendetwas ist seltsam an Julia und Max, das findet Mascha von der ersten Sekunde an. Und dann sieht sie, dass Julia überall blaue Flecken hat, richtig große. Als Mascha schließlich eines Tages auf der Suche nach den beiden vom Garten aus einen Blick in ihr Haus erhascht, ist ihr klar. Sie muss irgendwie helfen: Aber wie, wenn keiner der Erwachsenen ihr zuhören will? Mascha hat eine verhängnisvolle Idee – aber manchmal ist es besser, etwas Falsches zu tun als gar nichts.“ (Klappentext)

Susan Kreller hat ein großartiges Jugendbuch über ein Tabu-Thema geschrieben, von dem eigentlich jeder weiß, bei dem aber immer noch viel zu oft weggeschaut wird: Gewalt in Familien. Gefragt, warum sie ein solches Buch geschrieben hat, antwortet die junge Autorin:

„Ausschlaggebend waren die vielen Zeitungsberichte über Kinder, die Misshandlungen nicht oder nur knapp überlebt haben. Ich habe diese Artikel kaum ertragen können (...). Und es waren immer zwei Dinge, die mich beschäftigt haben, zum einen, dass diese Kinder vollkommen allein waren, so allein, wie man sich das gar nicht vorstellen kann. Zum anderen habe ich mich gefragt: Was hätte ICH denn getan, wenn ich den Verdacht gehabt hätte, dass derart Schlimmes in meiner Nachbarschaft passiert?“

„Elefanten sieht man nicht“ ist ein aus der Perspektive eines dreizehnjährigen Mädchens erzählter „sanfter Psychothriller“, der mich sehr beeindruckt hat!

(Gitta Hackstein)



Ingrid Kretz: HOME SWEET HOME

Überlebenstipps für die ersten eigenen vier Wände

Die Zeit im HOTEL MAMA naht dem Ende! Klar, jeder hat eine Vorstellung, wie man wohnen möchte. Und überhaupt: von Zuhause ausziehen ist cool und erstrebenswert. Jetzt muss man sein Leben selbst organisieren und auch noch den Haushalt schmeißen. Dazu gibt dieses Buch eine Menge nützlicher Tipps rund ums Wohnen, Waschen, Kochen, die Kosten und das Miteinander, z. B. in einer WG. Folgende Themen kommen zur Sprache:

Home Basics: Welche Wohnung passt zu mir und meinem Geldbeutel? - Mietvertrag, Miete und Nebenkosten, Einrichtung und Ausstattung, Umzug, An- und Abmeldung - „Auf gute Nachbarschaft“ - Rechte und Pflichten als Mieter und Nachbar

Ohne Moos nix los: Behörden und Ämter - Finanzen, Versicherungen – VL-Leistungen - dein kleines privates Büro

Bei Hempels unterm Sofa: Vom Waschen und Bügeln - Fleckentfernung leicht gemacht - Schuhpflege - Reinigen und Pflegen der Wohnung

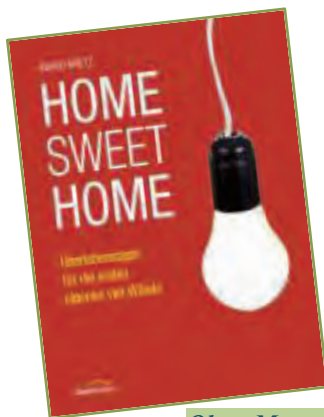
Schmeckt nicht gibt's nicht: Vorratshaltung - Ernährung, Rezepte und mehr

Rund um den Job: Das richtige Outfit für das Bewerbungsgespräch - Wie begegne ich meinen zukünftigen Chef und den Mitarbeitern?

Zielsetzung und Richtung: Zeitmanagement - Ordnung und Strukturen im Beruf und privat - Wohin mit dem ersten Frust? - Mach lieber eine Sache richtig als vieles halb – Ehrenamt: Was bringt mir das?

HOME SWEET HOME ist ein Buch voller Anregungen für die Gestaltung des Alltags.

(Agnes Bissels)



Schmökern in den Sommerferien – Lesetipps aus erster Hand

„Simpel“ von Marie-Aude Murail

Simpels Starrköpfigkeit war äußerst bemerkenswert. Fünf Minuten trällerte er: „Mänzeleenn, Mänzeleenn.“

Colbert sah sich um, er war sich mit dem Weg nicht ganz sicher. Sie waren erst seit vierzehn Tagen in Paris.

„Ist es noch weit?“ „Ich weiß es nicht.“

Colbert war kurz davor durchzudrehen. Er erkannte das Viertel nicht wieder. Simpel blieb mitten auf dem Bürgersteig stehen und verschränkte die Arme.

„Ich will zu Papa.“ „Papa ist nicht hier. Er ist in Marne-la-Vallée, und wir sind in Paris.“

„...gei!“, vervollständigte Simpel. Dann lachte er über seinen tollen Witz. Colbert brachte ein Lächeln zustande. Geistig war Simpel drei Jahre alt, an guten Tagen dreieinhalb.

„Wir sind in Paris. Komm jetzt, wir müssen uns beeilen. Sonst wird's noch dunkel.“

„Kommen dann die Wölfe?“ „Ja.“

„Weißt du, ich kann sie totmachen. Ich hab mein' Verolver.“

Colbert unterdrückte ein genervtes Lachen. Sie gingen weiter.



Welche Lebensperspektive hat ein 22-jähriger junger Mann mit geistiger Behinderung,

- dessen Mutter bereits gestorben ist,
- dessen Vater kein Interesse an seiner Betreuung hat, weil er mit einer neuen Partnerin ein Kind erwartet,
- dessen Bruder noch Schüler ist und für seinen Abschluss büffeln muss,
- der in einer gefängnisartigen Anstalt unter lauter alten und verwirrten Menschen die Hölle erlebt haben muss und unterzugehen drohte und
- der allein mit seinem „virtuellen Lebenspartner“, einem abgewetzten, langohrigen Stofftier namens Monsieur Hasehase eine sich und seine Umwelt gefährdende tickende Zeitbombe ist?

Die angesehene französische Autorin Marie-Aude Murail hat mit ihrer 2004 als Jugendbuch erschienenen Geschichte „Simple“ in Deutschland Aufsehen erregt, nachdem der Französischkurs eines Gymnasiums sich damit beschäftigte, d. h. sich an eine authentische Übersetzung wagte und in der Unterrichtsarbeit weiteren Gewinn daraus zog.

In der 2007 im Fischer-Verlag erschienenen deutschen Übersetzung von Tobias Scheffel geht es um mehr als um die Unterbringung und Betreuung Barnabé Maluris alias Simpel: natürlich um Beziehungen wie Freundschaften und Partnerschaften, auch um juristische Möglichkeiten der Vormundschaft, Aufsicht und Lebensformen, die Interaktion von „Normalos und Gehandicapten“, um Toleranz gegenüber Besonderheiten, Wertschätzung, Integration und die Bereicherung des eigenen, sich verändernden Lebens, aber auch um Schwierigkeiten des Zusammenlebens und um Überforderung in der Betreuung und Begleitung.

Zwischen naiv-idealistischer Unbekümmertheit und Spontanität junger Menschen und formal-juristischen Sachzwängen bzw. Diktionen des Verwaltungsapparates spießiger wie auch verantwortungsbewusster Erwachsener fiebert der Leser mit, wann und wo Simpel endlich ein neues und geeignetes Zuhause gefunden

hat. Und das auf eine lustige und geistreiche Art mit überraschenden Einfällen, Ideen und Wendungen (wie in Verwechslungskomödien), die das Bedürfnis wecken, selbst Teil der WG zu sein, in die Simpel und sein jüngerer Bruder Colbert nach Startschwierigkeiten in Paris aufgenommen werden. Aber dort beginnen die Probleme erst richtig...

So schräg Simpel mit seinem Monsieur Hasehase auch drauf ist und so verschiedene Typen die Mitbewohner auch sind, man muss sie mit der Zeit einfach gern haben – so wie der immer im Treppenhaus mit schwingendem Gehstock über die WG schimpfende Monsieur Gottlieb, der peu-à-peu zu einem verständnisvollen Nachbarn und Berater in Liebesdingen wird.

Die Geschichte von Simpel ist nicht simpel, sondern tiefgründig und deshalb auch ein Buch für Erwachsene, wenn man sich darauf einlässt. Simpel erhielt 2008 den Deutschen Jugendliteraturpreis.

(Ulrich Mayers)



Die Schulchronik

August 2012

- 22.08.** Erster Schultag nach den Ferien
Einschulung von rund 350 neuen Schülerinnen und Schülern
- 23.08.** Begrüßungstag für die neuen Schüler der Bildungsgänge „Sozialhelfer“, „Erzieher“ und „Heilerziehungspfleger“
- 27. – 31.08.** FH/12S2-5: Studienfahrt nach Ruppolding
- 31.08.** Eröffnungsgottesdienst

September 2012

- 03.09.** Die Mensa öffnet zum 1. Mal in diesem Schuljahr.
- 03. – 07.09** FH/12E + FH/12S1: Studienfahrt nach München
- 04.09.** AH/12S1: Besuch der Moschee in Duisburg-Marxloh
HEP/O: Dipl.-Sozialpädagoge Herr Sondermann berichtet über die Begleitung von Menschen mit geistiger Behinderung, die Eltern sind.
- 05.09.** FSP/B: Praxisanleitertreffen
- 07.09.** SH/O: Exkursion zur Blutspendezentrale West des DRK in Ratingen/Breitscheid
Das WDR-Fernsehen ist zum ersten Mal wegen der Reportagen über unser Musical in der LFS.
- 10.09.** erste Schülerratssitzung
- 24.09.** FSP/U2: Exkursion in den Krefelder Zoo

Oktober 2012

- 11.10.** HEP/B: Exkursion zur Fachmesse „Rehacare“ in Düsseldorf
- 24.10.** Praxisanleitertreffen: Offener Ganztag
- 25.10.** FSP/O: Workshop zum Thema „Halloween christlich feiern“ mit Frau Marliani-Eyll



Impressionen vom
Begrüßungstag
(23. August 2012)

26.10.	6. schulinterner Infotag „Beruf und Studium“
29.10.	SE/O: Exkursion zum Borussiapark in Mönchengladbach
<u>November 2012</u>	
02.11.	Eine Schülergruppe aus dem Beruflichen Gymnasium besucht die Forensische Kli- nik in Bedburg-Hau.
05.11.	Aufführung des Theaterstückes „Alkohol – Ein Stück Sehnsucht, die Suche und die Sucht“ von Patr. Tavanti
07. – 09.11.	Andreas Peckelsen gastiert mit seinen Theaterstücken „Lebensspiel – Ruanda“ und „Kaffee statt Coca“ vor vielen Klassen unseres Berufskollegs.
08.11.	FH/12E: Exkursion zu Jomo nach Weeze
09.11.	SH/U: Workshop mit Kinästhetik-Trainer Sascha Vermöhlen zum Thema „Rückengerechtes Arbeiten in der Kita“
14.11.	Elternsprechtag
16.11.	FH/12S1: Herr Hermanns von der Caritas berichtet von seiner Arbeit in der Flüchtlingsbetreuung.
19.11.	Schüler diskutieren mit Experten: Podiumsdiskussion in unserer Aula zum Thema „Schuld, Strafe, 2. Chance“ HEP/B: Vortrag von Claudia Behrend, Fachärztin für Frauenheilkunde und Geburtshilfe und Medizinische Genetik zum Thema „Humangenetische Beratung“
20.11.	HEP/B: Frau Schmitz, Leiterin einer Außenwohngruppe von St. Bernardin, be- richtet über das Thema „Systematische Dokumentation in der Heilerziehungs- pflege“. Konzert des italienischen Gitarristen Franco Morone in unserer Hauskapelle
21.11.	Rund 600 Gäste besuchen unseren Info- abend über die diversen Bildungsgänge unseres Berufskollegs. FH/12S2: Herr Gnoß von der Suchtbera- tung der Diakonie in Geldern infor- miert über das Thema „Sucht/Alkohol“. HEP/B: Frau Wenke vom Sanitätshaus Kessels informiert über den Umgang mit orthopädischen Hilfsmitteln.



Auch der Service beim
schulinternen Infotag
„Beruf und Studium“ am
26. Okt. 2013 passte.



Theater zum Thema „Alko-
hol“ am 5. Nov. 2012



Small-Talk unserer Gäste
nach dem Ende der Podiums-
diskussion
am 19. Nov. 2012

21. + 22.11. HEP/B: Qualitätsmanagement-Seminar mit Achim Hahn vom Caritasverband Geldern-Kevelaer e.V.

22. + 23.11. Lehrerfortbildung zum Thema „Gesundheit“

29.11. HP/TM: Exkursion zum Sprachheilkindergarten des Caritasverbandes in Geldern-Pont

Dezember 2012

06.12. Nikolausimpuls

13.12. Die SH/O organisiert mit Unterstützung des DRK eine große Blutspendeaktion in unserer Schulgemeinschaft.

19.12. Lehreradventsfeier

20.12. Adventssingen und abschließender adventlicher Gottesdienst

Januar 2013

16.01. 45 Schülerinnen und Schüler der AH besuchen beim ToT die Hochschule Rhein-Waal in Kleve.

17.01. SH/O: Präsentationen zur Lernsituation „Linus Kowalski“

22. – 23.01. SV-Seminar auf der Jugendburg Gemen

25.01. HEP/U: Kinästhetik-Workshop mit Sascha Vermöhlen

28. + 29.01. HEP/B: Seminar zum Thema „Selbstbehauptung und Schutz im heilerziehungspflegerischen Alltag“ mit Herrn Stahlhauer

28.01. – 01.02. FSP/B: Blockwoche mit unterschiedlichen berufsrelevanten Angeboten

29.01. SH/O: Exkursion nach Haus Freudenberg

30.01. HEP/B: Vorstellung aktueller Produkte zur Inkontinenz- und Stomaversorgung durch Herrn Wittke vom Sanitätshaus Kessels und anschließendes Gespräch mit Herrn Elmer von der ILCO-Selbsthilfe zum Thema „Leben mit Stoma“



Beim Blutspendetag, den die SH/O organisierte, stand der lange Truck des DRK vor dem L-Gebäude (13. Dezember 2012)



Offenes Singen am letzten Schultag vor den Weihnachtsferien.

Februar 2013

- 01.02. Ökumenischer Gottesdienst
Ausgabe der Halbjahreszeugnisse
- 02.02. HP/TM: Die Logopädin Susanne Börger informiert über ihre Arbeit.
- 07.02. Altweiberfeier in der Aula
- 13.02. Besinnlicher Impuls zu Beginn der Fastenzeit
14. + 15.02. SH/O: Erste-Hilfe-Kurs in Zusammenarbeit mit dem Gesundheitszentrum am St.-Bernhard-Hospital in Kamp-Lintfort
- 15.02. HEP/O: Gespräch mit Pfarrer Dördelmann zum Thema „Krankensalbung unter besonderer Berücksichtigung der Bedürfnisse von Menschen mit geistiger Behinderung“
- 19.02. Elternsprechtag
- 22.02. Alle FSP-Klassen besuchen die Didacta.
26. + 27.02. SH/U: Erste-Hilfe-Kurs in Zusammenarbeit mit dem Gesundheitszentrum am St.-Bernhard-Hospital in Kamp-Lintfort
- 26.02. HEP/O + HEP/B: Vortrag von Frau Schaad (LVR-HPH-Netz Ost) und Gespräch zum Thema „Abschied nehmen in der Wohneinrichtung – eine hospizliche Kultur für Menschen mit Behinderungen“

März 2013

- 01.03. HEP/O: Vortrag von Frau Domogala von der Überwachungsbehörde des Kreises über ihre Tätigkeit nach Einführung des Wohn- und Teilhabegesetzes
- 05.03. FSP/O2: Exkursion in die JVA Pont
- 10.03. Erste von 7 Aufführungen unseres Musicals „Das Mädchen und der Weltenwanderer“
- 13.03. FH/12E: Exkursion zur Gelderner Wohnungsbaugenossenschaft
- 20.03. HEP/O: Exkursion nach Haus Freudenberg
- 21.03. Die FSP/U2 siegt beim Volleyballturnier.
- 22.03. Jugendkreuzweg



Unser Musical „Das Mädchen und der Weltenwanderer“

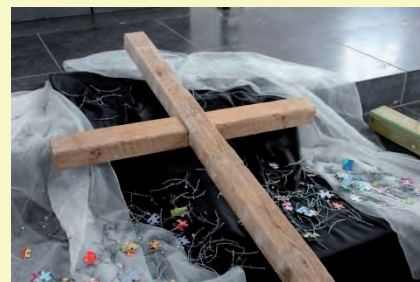


Bei den sieben Musicalaufführungen war auch der Service spitze!





Impressionen vom Jugendkreuzweg (22. März 2013)



April 2013

- 16.04. HEP/O: Besuch des Hospizes in Wetten
- 19.04. AH/12E, Lk Bio: Exkursion zum Wasserwerk
- 22.04. SE/O: Teilnahme am Girlsday im Landtag in Düsseldorf
22. - 24.04. BFS/F + FH/11E: Tage religiöser Orientierung auf Burg Gemen
- 26.04. AH/11E+S2, AH/12S1: Denis Goldberg, Zeitzeuge und Apartheitsgegner aus Südafrika, berichtet.

Mai 2013

06. - 08.05. SE/U + SH/U: Tage religiöser Orientierung auf Burg Gemen
- 08.05. Infoveranstaltung mit Freiwilligen, die für Amani in Tansania gearbeitet haben
13. - 15.05. FH/11S2 + HEP/U: Tage religiöser Orientierung auf Burg Gemen
- 15.05. Abigag der AH/13
15. - 17.05. FH/11S2 + FH/11S4: Tage religiöser Orientierung in Gemen
- 22.05. AH/12E, LK Bio: Gewässerökologische Exkursion zum Heidensee
27. - 29.05. FH/11S3 + FH/11S4: Tage religiöser Orientierung in Gemen

Juni 2013

03. - 05.06. FSP/U1 + FSP/U2: Tage religiöser Orientierung auf Burg Gemen
04. + 05.06. Erste-Hilfe-Kurs für Lehrer/innen
05. - 07.06. AH/11: Tage religiöser Orientierung auf Burg Gemen
- 12.06. Unser Musical wird im Theater Oberhausen aufgeführt.
- 14.06. Verabschiedung von Frau Zimmer
- 15.06. Londonfahrt für Interessierte



Viele Klassen verbrachten im Frühjahr Tage religiöser Orientierung auf der Jugendburg Gemen.



Denis Goldberg, Apartheitsgegner und Widerstandskämpfer, informierte über die Geschichte und die aktuelle Situation Südafrikas. (26. April 2013)





Infos über die Amani-projekte in Tansania (8.5.)

21.06.	Entlassung der Schüler/innen des Beruflichen Gymnasiums: Gottesdienst, Entlassungsfeier in der Aula, Umtrunk, Abiball	
27.06.	Entlassung der Schüler/innen und Studierenden aus den Bildungsgängen Servicekraft, Sozialhelfer, Einjährige Berufsfachschule, Fachschule für Sozialpädagogik, Fachschule für Heilerziehungspflege: Gottesdienst, Entlassungsfeier in der Aula, Umtrunk	
28.06.	Entlassung unserer Fachabiturienten: Gottesdienst, Entlassungsfeier in der Aula, Umtrunk	
<u>Juli 2013</u>		
06.07.	Londonfahrt für Interessierte	
19.07.	Wortgottesdienst, Zeugnisausgabe	

Impressionen vom
Abschlussgottesdienst
der Entlassfeiern des
Schuljahres 2011/2012



Fit in die Ferien!

Ganz neue Sportarten konnten am Montag vor den Sommerferien 2012 alle Schülerinnen und Schüler unseres Berufskollegs testen. Zumba, Boxen und Hip Hop standen ebenso zur Auswahl wie Ein- und Kunstradfahren, Waveboarding, Klettern und Frisbee-Golf. Aber auch die traditionellen Sportarten wie Tennis oder Tischtennis kamen nicht zu kurz. Im Angebot waren aber auch Selbstverteidigung und Pantomime. Besonders klasse dabei: Für viele dieser Angebote konnte die Schule kompetente Fachkräfte als Anleiter gewinnen.

Besonders Eifrige traf man übrigens beim Weitsprung, beim Kugelstoßen und auf der Laufbahn. Sie hatten sich an diesem Tag den Erwerb des Sportabzeichens als Ziel gesetzt. „Das mache ich mit links“ hieß ein weiteres Angebot: Hier konnte jeder einmal testen, ob er mit „rechts“ wirklich vieles so viel besser macht als mit der „linken“ Körperseite.

Am Ende des Schultages trafen sich dann alle Schülerinnen und Schüler auf dem Schulhof zum gemeinsamen Grillen. Clou dabei: Unsere Schulband spielte mit topaktuellen Hits auf.

Text und Fotos: Ewald Hülk





Erzieher – Die nächsten bitte!

Die Oberstufenklasse bereitete den „Neuen“ in der FSP/U einen ebenso herzlichen wie informativ-kreativen Empfang.

Ein neues Jahr beginnt! Für die einen geht's in die zweite Runde – für die anderen beginnt ein ganz neuer Abschnitt ihres beruflichen Lebens.

Wie an der Liebfrauenschule üblich wurde die neue Unterstufe am 23.08.2012 von der jetzigen Oberstufe, der FSP/O1 und O2, gebührend empfangen und auf die Strapazen des kommenden Alltags vorbereitet.



Der ein oder andere wirkte durchaus leicht beunruhigt bei dem, was unweigerlich bevorsteht, wenn man die Unterstufe meistern will. Hier können wir aus der Oberstufe direkt sagen – es wird noch schlimmer, als ihr es euch vorstellt, aber es lohnt sich!

Begonnen hat der Tag mit einem gemeinsamen Sing-Sang der Superlative - getreu dem Motto „Atmung getuned, eingegrooved und los gesungen“. Angefangen mit dem Kakadu auf seinem Gummibaum über das Kamel, das gern ChaChaCha tanzt, endete das Singen mit einem Cover von Xavier Naidoo's „Was wir alleine nicht schaffen“ aus einer Symbiose des Gesangs von Lehrern, Ober- und Unterstufe. Einmalig!

Daraufhin gab es ein interaktives Programm und Kennenlernspiele für die beiden neuen Klassen FSP/U1 und U2. Dies wurde so aufgebaut, dass sich einige wenige Studierende der Oberstufe in die beiden Klassen gesellten und als Spielleiter fungierten bzw. die Moderation der einzelnen Aktionen übernahmen. Es folgte eine Verschnaufpause.

Weiter ging es mit dem Hauptprogramm des Tages – verschiedensten Aktionen, vorbereitet von der neuen Oberstufe. Diese wurden nach dem Prinzip eines Zirkeltrainings angeboten und in Kleingruppen abgelaufen.

Die Studierenden hatten unter anderem die Aufgabe auf einer Karte des Niederrheins ihre Wohnorte zu finden – anhand des Stadtwappens: Gar nicht so einfach will an dieser Stelle



gesagt sein. Auf der Karte verewigen sollten sie sich mit ihrem Fingerabdruck.

Eine weitere Station war eine Art Fantasiegeschichte, die von allen Gruppen nach und nach vervollständigt wurde anhand vorgegebener Begriffe. Heraus kam eine höchst spannende, unterhaltsame sowie - natürlich - lehrreiche Geschichte, die für allgemeine Belustigung sorgte.

Des Weiteren gab es eine Art Kreuzworträtsel, bei dem die Gruppen in Teamarbeit Wörter aus dem Themenbereich des Erziehers finden und herausschreiben sollten.

Ebenfalls für Begeisterung sorgte das „Maskottchen-Basteln“. Hier galt es kreativ zu werden und ein Maskottchen für verschiedenste Unterrichtsbereiche zu erstellen, sei es das Klassenarbeitsmaskottchen oder das Montag-Morgen-Maskottchen. Der Kreativität waren keine Grenzen gesetzt.

Als letzte Station bleibt ein alt bekanntes Spiel zu nennen: „Ich packe meinen Koffer“. Allerdings nicht irgendeinen Koffer, sondern den Koffer der Erzieherin. Es sollten Dinge aus dem Alltag sowie der Praxis des Berufsfeldes sein. Spannend, was hier so an Begriffen gefallen ist. *Muss ja einiges drauf haben so eine Erzieherin.*

Allen aufmerksamen Lesern dieses Artikels wird bereits aufgefallen sein, dass die Aktionen und Stationen an die Unterrichtsfächer des Bildungsganges angelehnt waren um die Vielfältigkeit der Ausbildung darzustellen.

Zum Schluss gab es ein gemeinsames Treffen der Kleingruppen, bei dem von den jeweiligen Stationsleitern und -leiterinnen (der Oberstufe) die jeweiligen Ergebnisse präsentiert wurden.

Das Programm endete also mit zufriedenen Studierenden, tosendem Applaus und war alles in allem ein glorreicher Start in ein neues Jahr auf der Liebfrauenschule in Geldern.

*Text: Florian Koßmann (FSP/O2)
Fotos: Ewald Hülk, Andreas Mäteling*



Nicht nur in der Fachschule für Sozialpädagogik wurden die „Neuen“ liebevoll begrüßt. Auch die angehenden Heilerziehungspfleger (links) und die künftigen Sozialhelfer hatten für die Studierenden bzw. Schüler der Unterstufenklassen ihre Ideen sprudeln lassen und ein buntes Programm auf die Beine gestellt, das einen Einblick in die Ausbildung und in das Berufsbild veranschaulichte. Dazu gehörte, wie hier bei den Sozialhelfern (rechts), auch ein gemeinsames Kennenlernen mit Gedankenaustausch bei Kuchen und kalten Getränken.

Erfolgsmeldung: Wir sind Mitgliedsschule im Landesprogramm „Bildung und Gesundheit“



Nach erfolgreich durchlaufenem Antragsverfahren, das von unserer Arbeitsgruppe Gesundheit vorbereitet und mit Zustimmung der Lehrerkonferenz sowie der Schulkonferenz auf den Weg gebracht werden konnte, dürfen wir uns nun darüber freuen, Mitgliedsschule im Landesprogramm „Bildung und Gesundheit – Netzwerk NRW“ geworden zu sein. Zu den Trägern des Landesprogramms gehören das Ministerium für Schule und Weiterbildung des Landes Nordrhein-Westfalen, die Unfallkasse Nordrhein-Westfalen, die AOK Rheinland/Hamburg und Westfalen-Lippe, die BARMER sowie die BKK Landesverband NORDWEST.

Ziel des Landesprogramms „Bildung und Gesundheit – Netzwerk NRW“ ist die Unterstützung von Schulen bei ihrer Entwicklung zu guten gesunden Schulen. Konkrete Maßnahmen sind u.a. die Beratung, Information und Fortbildung durch Koordinatoren und Experten sowie die finanzielle Förderung von Projekten.

Voraussetzung für die Aufnahme in das Landesprogramm war die von der Lehrerkonferenz und von der Schulkonferenz bekundete Bereitschaft, auf der Grundlage des Ansatzes der integrierten Gesundheits- und Qualitätsentwicklung mit dem Leitmotiv der guten gesunden Schule zu arbeiten und Gesundheitsförderung und gesundheitliche Prävention in das Schulprogramm und die Schulentwicklung zu integrieren. Ebenso haben wir uns dazu bereiterklärt, in lokalen/regionalen Netzwerken des Landesprogramms mitzuarbeiten, evaluierte gesundheitsfördernde

Schulentwicklungsmaßnahmen durchzuführen und regelmäßig an einem Schulscreening zur Qualitätssicherung teilzunehmen.

Die erste Maßnahme in diesem Rahmen stellte die - mit finanzieller Unterstützung des Landesprogramms - durchgeführte Pädagogische Tagung zu dem Thema Lehrergesundheit dar. Unter Berücksichtigung der im Kollegium geäußerten Bedürfnisse sowie der Ergebnisse aus dem ersten Schulscreening wurden Workshops angeboten, deren Ziel es war, den Blick für gesundheitsförderliche Ressourcen zu schärfen und das persönliche Repertoire an Handlungs- und Bewältigungsstrategien im beruflichen Alltag zu erweitern.

Darüber hinaus ermöglicht uns die Mitgliedschaft, bereits im kommenden Schuljahr einen YoBEKA-Workshop für angehende Erzieher/innen anzubieten und somit einen Beitrag zur Professionalisierung von Multiplikator/innen im Bereich der Gesundheitsförderung zu leisten. Bei YoBEKA handelt es sich um eine methodisch didaktische Anleitung zur ganzheitlichen, nachhaltig körperlich-motorischen und psychosozialen Gesundheitsförderung auf der Basis von Kinderyoga in Bildungseinrichtungen.

Wir freuen uns über die Möglichkeit zur Zusammenarbeit im Netzwerk und über die damit verbundene Unterstützung bei unseren Bemühungen, Bedingungen zu schaffen, die die Gesundheit und Sicherheit aller am Schulleben Beteiligten ebenso fördern wie die Effizienz unserer Schule. (Vgl. www.bug-nrw.de)

Text: Andreas Mäteling
Logo: BuG



Berufsinfos aus 1. Hand

Rund 80 Experten waren beim 6. Infotag Beruf und Studium bei uns zu Gast. Die Veranstaltung ist Teil unseres Konzeptes zur Studien- und Berufswahl.

Freitagmorgen, zwischen 10 und 13 Uhr. An unserer Liebfrauenschule herrscht reges Treiben. Schülergruppen wechseln jeweils zur vollen Stunde die Räume. Viele Fragen schwirren den Jugendlichen dabei durch den Kopf – doch mit denen wollen sie nicht ihre Lehrer löchern. Stattdessen wollen sie diese bei den Experten von „außer Haus“ loswerden.

Rund 80 Referenten waren in unser Berufskolleg gekommen, um im Rahmen des 6. Infotages Beruf und Studium den Schülern mehr als 60 Berufe und Studienmöglichkeiten vorwiegend aus den Bereichen Sozial- und Gesundheitswesen sowie Ernährung und Hauswirtschaft vorzustellen. Nicht aber die bloße Weitergabe von Fakten war an jenem Tag angesagt. Dass praktische Einblicke in den Berufs- und Studienalltag oft im Vordergrund standen, freute besonders Frau Reilmann, die, unterstützt von einigen Kollegen, die Veranstaltung vorbereitet hatte: „Uns liegt daran, im Rahmen der Berufswahlentscheidung unseren Schülern möglichst anschaulich einen Einblick in Studium und Beruf zu geben!“

Wie aber wäre das besser möglich als



über erfahrene Referenten und Ehemalige der Liebfrauenschule, die noch recht nah dran sind an den Wünschen und Vorstellungen der aktuellen Schüler? Nicht wenige der „Experten“ hatten daher früher selbst einmal die Schulbank an der Liebfrauenschule gedrückt wie zum Beispiel Susanne Börger, die als Logopädin beim Caritasverband Geldern-Kevelaer beschäftigt ist und die seit Beginn, also zum sechsten Mal, mit an Bord war. „Ich komme stets gerne!“, verriet sie, einen Wäschekorb voller anschaulicher Medien tragend, mit denen sie einen realistischen Einblick in ihre sprachtherapeutische Tätigkeit gab.

Wie sie hatten viele die wichtigsten Infos digital aufbereitet, um spannend über den eigenen Beruf oder das Studium zu beraten. Auch seltenere Berufsfelder waren vertreten. So reichte das Angebot von gängigen Jobs wie Gesundheits- und Krankenpfleger und Bäcker und Konditor über Hebamme und Rettungsassistent bis hin zu unbekannten wie dem milchwirtschaftlichen Laboranten, dem Dramatherapeuten oder aber dem Gebärdensprachdolmetscher.

Dass dabei nicht ein Werben für den eigenen Beruf im Vordergrund stehen sollte, betonte Frau Reilmann: „Wichtig ist, dass die Jugendlichen Vor- und Nachteile einer Ausbildung und eines Berufes ehrlich erfahren.“ Nur so können Fehlentscheidungen verhindert werden.

Genau das sahen auch viele Schüler so, die sich an den Tagen zuvor für drei verschiedene, jeweils knapp einstündige Angebote angemeldet hatten. Lob gab es am Ende des Tages vor allem von ihnen. Aber auch die Referenten waren angetan vom Interesse der Schüler. Auf einem Feedback-Bogen gaben sie an, in zwei Jahren gerne wieder beim dann 7. Infotag Beruf und Studium dabei zu sein.

Text und Fotos: Ewald Hülk



Info

Der Infotag Beruf und Studium ist ein wesentlicher Baustein im Rahmen der Studien- und Berufswahlvorbereitung an der Liebfrauenschule. Zahlreiche Praktika, Referentenbesuche im Unterricht und Exkursionen sowie viele Beratungsmöglichkeiten durch die Arbeitsagentur runden dieses Konzept ab.

Es ist ein persönliches Statement: Lisa-Marie Kaiser erzählt, wie sie den 6. Infotag Beruf und Studium erlebt hat, welche Angebote sie wahrnahm und ob sie nun weiß, was ihr Traumberuf ist.



Ich bin Lisa und bin in der AH/12E!

Dieses Jahr war der sechste Infotag Beruf und Studium der Liebfrauenschule. Rund 80 Experten hatten sich bereit erklärt, uns Schülerinnen und Schülern ihre Berufe vorzustellen und alle Fragen zu beantworten. Jeder durfte sich für drei verschiedene Berufe aus über 60 Wahlmöglichkeiten entscheiden. Das Angebot ging von 10 bis 13 Uhr, pro Beruf und Studiengang stand jeweils eine Stunde zur Verfügung.

Ich persönlich habe mich für folgende Angebote entschieden:

Block A: Studium der Biologie

Block B: Studium der Tiermedizin

Block C: Studium des Lehramtes für Gymnasium Sekundarstufen I und II.

Ich habe mich für das Studium der Biologie entschieden, da ich vielleicht Lehrerin werden möchte und man dort zwei Fächer braucht, die man studiert. Da habe ich auf jeden Fall Biologie ins Auge gefasst.

Vorgestellt wurde der Beruf von Hendrik Wolff, der selber mal auf der Liebfrauenschule war und hier 2009 sein Abitur mit einem Schnitt von 1,6 gemacht hat. Der Vortrag von Herrn Wolff war sehr gut gestaltet. Er ging sehr locker mit uns um und er war auch gar nicht angespannt oder nervös gegenüber der Schülergruppe. Herr Wolff hat alles sehr gut erklärt und auch viele Beispiele genannt. Er hat uns die Studieninhalte der Biologie der ersten sechs Semester aufgezeigt und ich fand das alles ziemlich interessant. Da er seine Zukunft eher in der Forschung sieht, ging sein Vortrag aber eher in diese Richtung und war leider nicht so sehr auf das Lehramt bezogen.

Als Angebot im Block B habe ich mich für das Studium der Tiermedizin entschieden. Dieser Studiengang wurde von Dr. Ursula Greven (Abiturjahrgang 1992) und Dr. Eva Klaessen (Abiturjahrgang 2002) vorgestellt. Wir waren eine sehr kleine Gruppe von sieben Leuten, in der uns vieles erklärt wurde.

Ich habe mich schon immer sehr für den Beruf der Tierärztin interessiert, was man auch daran merkt, dass ich selber schon viele Praktika bei verschiedenen Tierärzten gemacht habe, um einfach viele Erfahrungen in diesem Bereich zu sammeln.

Wir erfuhren, dass es nach dem Studium der Tiermedizin aber nicht nur den Beruf des Tierarztes in einer Praxis gibt, sondern auch viele verschiedene andere Tätigkeitsbereiche wie im Labor oder bei Behörden. Die Studieninhalte hier fand ich persönlich noch viel interessanter als beim Studium der Biologie, da ich mich doch mehr für Tiere interessiere.



Lisa-Marie Kaiser zwischen Dr. Ursula Greven (li.) und Dr. Eva Klaessen

Nach dem Vortrag selber haben die beiden Tierärztinnen auch noch Bilder aus ihrer praktischen Arbeit im Studium gezeigt. Ich fand die Bilder zwar zwischendurch ein bisschen abschreckend, aber dennoch sehr interessant.

Im Block C besuchte ich nun die Veranstaltung zum Studium für das Lehramt am Gymnasium (Sekundarstufen I und II). Vorgestellt wurde dieses von Thorsten Reinhard. Er war ebenfalls Schüler unserer Schule und hat hier 2008 sein Abitur gemacht.

Ich finde, dass er direkt den Draht zu uns Schülern gefunden hat, was alles sehr entspannt gemacht hat. Die Hemmschwelle war sofort gebrochen und wir haben uns alle so unterhalten, als hätten wir ihn nicht das erste Mal gesehen. Herr Reinhard selber war auch sehr locker drauf und wusste, wie er uns das Studium schmackhaft macht. Thematisch hat er genau das gesagt, was wir alle wissen wollten. Natürlich beantwortete er die grundlegenden Fragen wie „Wie lange dauert das Studium?“ sofort und ausführlich.

Man konnte den Eindruck gewinnen, dass man nicht nur in viele Bücher gucken muss, sondern auch noch genügend Freizeit hat. Ich finde zwar, dass sich das gut anhört, aber persönlich glaube ich das nicht, dass das wirklich so einfach ist.

Da Thorsten Reinhard Deutsch und Sport studiert, gingen seine Infos auch in diese Richtung und ich konnte, was die Fächer angeht, nicht so wirklich etwas damit anfangen. Der Vortrag war trotzdem richtig gut.

Zum Schluss ist zu sagen, dass ich den Berufsinfortag sehr gut fand. Ich persönlich fand es gut, dass man sich drei Berufe aussuchen durfte und nicht nur zu einem gehen konnte. Ein wenig frustrierend fand ich es dann doch, dass es da so viele Berufe gab, über die ich mich auch gerne näher informiert hätte.

Müsste ich mich jetzt zwischen den drei Berufen für einen entscheiden, würde ich das Studium der Tiermedizin nehmen, weil mich das einfach am meisten angesprochen hat. Ich würde Tiermedizin gerne studieren, wenn ich mein Abitur in der Tasche habe, doch ob ich den dazu nötigen Notendurchschnitt bekomme, bleibt abzuwarten.

Text: Lisa-Marie Kaiser (AH/12E) +++++ Fotos: Ewald Hülk

Überaus vielfältig waren die Angebote, über die sich die Schülerinnen und Schüler unseres Berufskollegs im Rahmen des 6. Infotages „Beruf und Studium“ informieren konnten. Sie reichten vom „Arbeitsplatz Arztpraxis“ (re.) über die Ergotherapie (unten) bis hin zur Produktentwicklung im Bereich Süßwaren.





„Es geht um Sie!“

Seit vielen Jahren schon berät Michael Hesse von der Bundesagentur für Arbeit unsere Schüler über Beruf und Studium.

Es sind zweifellos alles ehrenwerte Menschen, angesehen in unserer Gesellschaft: Günther Jauch, Herbert Grönemeyer, Jörg Pilawa und selbst Bill Gates. Was diese Herren miteinander vereint? Sie haben sich alle in der Uni eingeschrieben, aber ihr Studium abgebrochen.

Michael Hesse (Foto) von der Bundesagentur für Arbeit, der schon seit vielen Jahren unsere angehenden Fachabiturienten und Abiturienten berät, war es zu Beginn seines Vortrags in der AH/12E wichtig, auch auf sie hinzuweisen: „Berufliche Biografien“, da war er sich sicher, „lassen sich nicht immer bis ins Detail planen!“ Und ein Foto in seiner Powerpoint-Präsentation unterstrich diesen Gedanken eindrucksvoll. Es zeigte einen kleinen Pfad, der am Ende des Bildes unsichtbar zwischen Bäumen weiterzugehen scheint. „Sie stehen hier am Anfang!“ machte er den anwesenden Schülern klar.

Wie es weitergehen kann, zeigte der studierte Diplom-Pädagoge, der auf den reichen Erfahrungsschatz aus 33 Jahren in der Abiturientenberatung zurückblicken kann, ebenso eloquent wie kompetent auf. „Jede Hochschule macht bei ihrer Beratung auch ein Stück Marketing“, war er sich sicher und betonte, dass hingegen er und seine Kollegen von der Bundesagentur unabhängig beraten. Zentraler Satz bei Herrn Hesse: „Es geht um Sie!“ In diesem Sinne zitierte er Konfuzius, der einmal folgenden bedeutungsschweren Satz formuliert haben soll: „Suche einen Beruf, den du liebst und du brauchst nie in deinem Leben zu arbeiten!“

Den angehenden Abiturienten gab er viele wichtige Gedanken mit auf den Weg: „Die Welt verändert sich!“ Ein gewisses Maß an Risikobereitschaft sei deshalb wichtig und auch erforderlich. Und auch das war eine seiner Empfehlungen: „Es lohnt sich zu schauen, ob die Zulassungsvoraussetzungen, festgeschrieben im so genannten Numerus Clausus, wirklich an anderen Hochschulen ebenso hoch sind wie an der nächst gelegenen.“ Will heißen: Wer sich seinen Herzenswunsch, etwas ganz Bestimmtes zu studieren, erfüllen möchte, der muss gegebenenfalls die Bereitschaft mitbringen, den geliebten Niederrhein zu verlassen, um dann später die Chance auf den Traumberuf - vielleicht in der alten Heimat - zu bekommen. „Haben Sie keine Angst vor dem Leben, es hält viele Überraschungen bereit!“ munterte er die Schüler auf.

Überblicksartig referierte er vor allem über betriebliche und schulische Ausbildungsmöglichkeiten, über ein Duales Studium und über die Studienmöglichkeiten an Fachhochschulen und an Universitäten. Nicht fehlen durfte dabei der Hinweis auf die häufig, aber grundsätzlich nicht immer bestehende Möglichkeit, mit einem Bachelor-Abschluss von einer Fachhochschule auf eine Uni zu wechseln, um sich dort mit dem „Master“ noch höher zu qualifizieren.

Dann war die zur Verfügung stehende Zeit aber auch schon verstrichen, nicht jedoch Herrn Hesses Angebot, das er den Schülern offerierte: sich individuell bei ihm beraten zu lassen, sei es bei den Terminen, die er in unserer Schule anbietet, sei es in der Bundesagentur für Arbeit auf der Gelderner Egmontstraße.

Text und Fotos:
Ewald Hülk

Kontaktperson in unserem Berufskolleg
für Fragen zu Beruf und Studium:
Frau Reilmann



Alkohol ohne Happy End

Alkoholische Getränke sind in Schulen verboten.

Nicht aber ein Präventionstheater zu genau diesem Thema. Der Titel:
„Alkohol - Ein Stück über Sehnsucht, die Suche und die Sucht“ von Patric Tavanti.

Auf Einladung der Fachschaft Gesundheitswissenschaften und der Arbeitsgruppe Gesundheit gastierte am 5. November der Weimarer Kulturexpress in unserer Schule. Vor voll besetzter Aula boten die beiden Jungschauspieler Francesca Sari und Mathias Seredszun ein zum Nachdenken anregendes „Präventionstheater“ zum Thema Alkohol, in dem sie eindrucksvoll die beiden Figuren Steffi und Stefan verkörperten.

Überzeugend stellten sie dar, wie leicht man in die Fänge des Alkohols gelangen kann. Steffi, zunächst entschiedene Nichttrinkerin, wird durch ihre neue Liebe Stefan zunächst zu den ersten Schlucken animiert, bevor der bisher gelegentliche Konsum ihr immer mehr entgleitet und sie zusehends die Kontrolle verliert.

Die Situationen wurden realitätsnah und zum Teil auch mit Humor gespielt. Manche Szenen dürften den Zuschauern vermutlich bekannt vorgekommen sein. Ohne Übertreibung führten die Beiden dem Publikum vor, wie schnell man in den gefährlichen Teufelskreis der Sucht gelangen kann, aus dem es nur schwer ein Entkommen gibt. Der Einfluss, den eine Gruppe - oder wie hier ein Freund - auf das eigene Verhalten hat, wurde intensiv verdeutlicht.

Durch die Figuren Steffi und Stefan wurde das Publikum mit einer Reihe von Problemen konfrontiert, die durch das exzessive Alkoholtrinken auftreten können: schulisches Versagen, Verlust der Selbstkontrolle und des Freundeskreises. So stand zum Schluss auch kein Happy End, sondern der Tod Steffis und die Flucht Stefans aus der Wohnung - ohne ihr zu helfen.

Im Anschluss an die Vorführung fand eine Diskussion der erfahrenen Jungschauspieler mit den Zuschauern zur gefährlichen Rolle des Alkohols in unserer Gesellschaft und insbesondere zum Thema Alkoholmissbrauch von Jugendlichen statt. Gleich zu Beginn des Gespräches mit dem Publikum betonten sie, dass das Ende nicht dramatisch überzogen, sondern - wie es ihre Recherchen gezeigt haben - sehr realistisch sei.

Insgesamt eine sehr überzeugende Darbietung, welche die Lebenswelt der Jugendlichen aufgegriffen und den Schülern viel Raum gegeben hat, sich Gedanken über die eigene Rolle in den gezeigten Situationen zu machen.

Text: Julia Helbing (FH/12S4), Dr. Christoph Schmitz +++++ Fotos: Marc Baum





*Im Kreuzverhör:
NRW-Justizminister Tomas Kutschaty*

„Schuld, Strafe, 2. Chance?“

Die 14. schulinterne, bestens vorbereitete Diskussionsrunde aus der Reihe „Schüler diskutieren mit Experten“ war wieder einmal mit renommierten Gesprächspartnern besetzt.

Zum nunmehr 14. Mal fand die schulinterne Podiumsdiskussion „Schüler diskutieren mit Experten“ in unserer Aula statt. Und zum nunmehr 14. Mal war es einer engagierten Schülergruppe mit einer ebenso motivierten, unterstützenden Lehrerschaft gelungen, nicht nur ein spannendes Thema vielschichtig aufzubereiten, sondern auch passend dazu namhafte Podiumsgäste zu gewinnen. „Schuld, Strafe, zweite Chance“ lautete das Thema der Veranstaltung am 19. November und nach Geldern gekommen waren:

- Thomas Kutschaty, Justizminister des Landes NRW
- Ludgera Hoppmann, Kriminalhauptkommissarin, Mitglied der „Soko Mirco“
- Dr. Jack Kreutz, Leiter der Forensik in Bedburg-Hau
- Frank Ottofrickenstein, Sprecher der Gefängnis-seelsorger in der Diözese Münster

Bevor jedoch Julia Kohl und Valerie de Groot aus der AH/13 die Podiumsgäste mit Fragen rund um das Thema Strafvollzug (in der JVA) und Maßregelvollzug (in der Forensik) sowie ethischen Aspekten („Haben Straftäter eine 2. Chance verdient?“) löchern konnten, musste sich jeder der Gäste einzeln in einem szenisch dargebotenen Verhör Fragen zu seiner Person stellen (siehe Fotos auf dieser Seite). Schon da wurde klar: Die Mischung derart verschiedener Charaktere aus unterschiedlichen Berufsfeldern würde eine lebhaftige Diskussion erwarten lassen.

Wir drucken auf den folgenden Seiten die Berichte aus der Rheinischen Post und den Niederrhein Nachrichten.



+++

Text und Fotos: Ewald Hülk

+++

Rheinische Post, 20. November 2012

Ohne Folterverbot droht Faschismus

In der Aula der Liebfrauenschule diskutierten Experten gestern über das Thema „Schuld, Strafe, zweite Chance“. Darunter war NRW-Justizminister Thomas Kutschaty. Sie mussten sich vielen kritischen Fragen der Schüler stellen.

VON MICHAEL KLATT

Geldern (RP). Zum Teil harte Urteile waren von den Liebfrauenschülern bei einer Umfrage in Geldern gesammelt worden. Dass ein Mörder kein Recht mehr habe, zu leben, ließ da zum Beispiel ein Passant verlauten. Andere gaben zu bedenken, dass auch ein Straftäter eine zweite Chance bekommen müsse. Der kurze Film war Bestandteil einer Diskussionsveranstaltung in der Aula der Liebfrauenschule. Dort ging es gestern gut anderthalb Stunden lang um das Thema „Schuld, Strafe, zweite Chance“. Dabei sahen sich die vier Experten auf dem Podium zum Teil kritischen Fragen der Schüler gegenüber.

Mit Hilfe mehrerer schlagzeilenträchtiger Ereignisse beleuchteten die Veranstalter einzelne Probleme. Beim Fall Magnus Gäfgen, der einen Bankiers-Sohn tötete, ging es um die Frage, ob die Polizei einem Verdächtigen Folter androhen dürfe. Da waren sich die Fachleute einig. „In einem demokratischen Rechtsstaat rechtfertigt nichts die Androhung von Folter.“

Die Aufhebung des Folterverbots öffnet das Tor für den Faschismus“, stellte Dr. Jack Kreutz klar. Die anderen drei Podiumsteilnehmer bekräftigten diesen Standpunkt. Allerdings räumte Kriminalhauptkommissarin Ludgera Hoppmann ein, dass die Folterandrohung gegen Gäfgen „bei uns in der Polizei heftig diskutiert“ worden sei.

Einwürfen der Jugendlichen wonach, manches Strafmaß für unterschiedlich schwere Taten unangemessen ausnähmen, begegnete NRW-Justizminister Thomas Kutschaty. „Unser Rechtssystem ist angemessen. Die Urteile unterliegen dem Ermessensbereich der Richter.“ Medienberichte griffen einzelne von hunderttausenden Urteilen pro Jahr heraus. Es gelte, den Einzelfall zu betrachten.

Der Minister nahm auch Stellung zu der Kritik, die Strafgefangenen kosteten viel Geld. „Jeder Steuerzahler in NRW zahlt 111,50 Euro pro Häftling und Hafttag“, teilte Kutschaty mit. Doch es gebe keine Alternative. „Vollzug ist kein Hotel“, wandte er sich gegen die Einschätzung eines angenehmen Lebens hinter Gittern. Und dass es in der Forensik angenehmer sei als im Gefängnis und der Aufenthalt dort von kurzer Dauer sei, bestritt Kreutz.

„Die Täter kommen erst raus, wenn sie nach menschlichem Ermessen keine Gefahr mehr darstellen.“ Dabei handle es sich in der Regel um Jahrzehnte. Und ein gut behandelter Täter sei der beste Opferschutz. In der Forensik gebe es mehr Behandlungsmöglichkeiten als im Strafvollzug, ergänzte Pfarrer Frank Ottofrickenstein. Als „berührend“ charakterisierte er, wie die Insassen sich Geistlichen anvertrauten.

Selbstjustiz wie im Fall Marianne Bachmeier, die den mutmaßlichen Mörder ihrer Tochter erschoss, lehnten die Fachleute ebenfalls ab. „Die Opfer haben immer lebenslänglich. Aber Rache ist keine Lösung“, betonte Ludgera Hoppmann.

„Wünsch Dir was“ war die Schlussrunde überschrieben. „Differenziert hinschauen, weg vom Gut-Böse-Schema“, forderte Ottofrickenstein. „Die Polizei gut und einwandfrei unterstützen“, sagte Hoppmann. Eine „realistischere, nüchterne Gefahreinschätzung von Medien, Politik und Gesellschaft“ ist aus Sicht Kutschatys nötig. Und Kreutz fände es gut, wenn die Politik nicht mehr hysterisch Gesetze aus der Hüfte schösse. Jeder kann Opfer werden – aber auch Täter, hieß es am Ende. Mit dieser Sichtweise, so Kreutz, komme es vielleicht zu mehr Mitmenschlichkeit mit den Tätern.

Niederrhein-Nachrichten, 24. November 2012

Schüler diskutieren mit Justizminister Kutschaty

GELDERN. Vom Kreuzverhör direkt aufs Podium: An der Gelderner Liebfrauenschule diskutierten die Schüler zum 14. Mal mit Experten. Zum Thema „Schuld, Strafe, zweite Chance“ stellten sich NRW-Justizminister Thomas Kutschaty, Kriminalhauptkommissarin Ludgera Hoppmann, Gefängnisseelsorger Frank Ottofrickenstein und Dr. Jack Kreutz, Leiter der Forensik in Bedburg-Hau, den Fragen der Oberstufenschüler.

Bereits in der Vorstellungsrunde fühlten einige der 32 Schüler der Jahrgangsstufen 12 und 13 ihren prominenten Gästen mit provokativen Fragen auf den Zahn: Fasst der Maßregelvollzug Straftäter mit Samthandschuhen an? Schützt das System die Täter besser als die Opfer? Mit Schlagzeilen zu außergewöhnlichen Urteilen aus den letzten Jahren stimmten die Moderatorinnen Valerie de Groot und Julia Kohl ihre Gäste aufs Thema ein und direkt zu Beginn der ersten Fragerunde zu den rechtlichen Grundlagen für Strafvollzug oder Maßregelvollzug stellte Justizminister Thomas Kutschaty klar: „Ja, unser Rechtssystem ist angemessen.“ Seelsorger Frank Ottofrickenstein räumte auf die Frage nach dem Gerechtigkeitsgefühl der Menschen ein: „Man wird niemals eine vollkommen gerechte Gesellschaft finden.“ Beim deutschen Vollzug gehe es jedoch darum, wie jemand anschließend ein straffreies Leben führen kann.

Der Mordfall Jakob von Metzler und die damit verbundenen Frage nach der Legitimität von „Rettungsfolter“ kam ebenfalls zur Sprache. Ludgera Hoppmann, die sich als Gocher Polizistin freiwillig für die SOKO Mirco meldete, die 2010 nach dem entführten und getöteten Jungen aus Greifath suchte, nannte den Gewissenskonflikt zwar „unvorstellbar“, sie stellte aber auch heraus, dass die Polizei genügend Spielraum habe, „um gute Arbeit zu leisten. Folterandrohung kann niemals ein akzeptierbares Mittel sein“. Auch Dr. Kreutz ließ keinen Zweifel daran, dass der „Zweck nicht die Mittel heiligt“. Kutschaty konnte daher nur verneinen: „Das Rechtssystem schützt nicht die Täter mehr als die Opfer. Der Staat darf nicht die Methoden der Verbrecher anwenden.“ Ottofrickenstein forderte einen sachlichen Umgang mit den Tätern: „So schrecklich ihre Taten sind, ihre Würde darf diesen Menschen trotzdem nicht abgesprochen werden.“

Der Mordfall Lena, der sich 2012 in Emden ereignete, bildete die Diskussionbasis, mit der der erste von drei Themenblöcken zu Ende ging. Kreutz ging auf den Alltag in einer forensischen Klinik ein. „Die Verweildauer der Täter ist hier unbefristet. Sie kommen erst wieder raus, wenn nach menschlichem Ermessen keine Gefahr mehr für Menschen und Gesellschaft besteht. Wir machen keine Kuscheltherapie und die Zahlen zeigen: Ein behandelter Täter wird nicht straffrückfällig.“ Daher lautete sein Fazit: „Die beste Sicherheit für eine Gesellschaft besteht in einer adäquaten Täterbehandlung.“ Minister Kutschaty bestätigte: „Die Täter bleiben Jahre oder Jahrzehnte im Maßregelvollzug. Die Einrichtungen arbeiten mit ihnen, damit sie künftig nicht mehr gefährlich sind.“ Als Ziel der Behandlung nannte Kreutz das Mitleid der Täter mit ihren Opfern. Er berichtet auch von einem Patienten, der selbst darauf bestehe, in Unfreiheit zu bleiben statt ein weiteres Opfer zu riskieren.

Die spannende Diskussion ging zudem auf Alltag und Lebensbedingungen in der Forensik ein. „Hier gibt es viel mehr Behandlungsmöglichkeiten als im Strafvollzug“, erklärte Ottofrickenstein. Zu den Rückfallquoten hatte sich Kreutz schon geäußert, aber darüber hinaus ging es im dritten Block auch um Opferschutz und das kontrovers diskutierte Thema der Wiedereingliederung von entlassenen Straftätern.

Nina Meyer



Julia Kohl (li.) und Valerie de Groot aus unserem Beruflichen Gymnasium moderierten die Veranstaltung mit (von oben) Justizminister Kutschatj, Kriminalhauptkommissarin Hoppmann, Dr. Kreutz, Leiter der Forensik in Bedburg-Hau und Gefängnisseelsorger Ottofickenstein.



Auch unsere Schülerinnen und Schüler hatten ausreichend Gelegenheit, aus dem Plenum heraus Fragen an unsere Experten zu stellen, die am Ende der Veranstaltung nicht nur mit viel Applaus, sondern auch mit kleinen Präsenten bedacht wurden (Foto unten).





So macht Blutspenden richtig Spaß!

Die angehenden Sozialhelfer aus der Oberstufe luden zur Blutspende ein, die sie selbst vorbereitet hatten. Knapp 100 Spender kamen. Und am Ende gab es ein dickes Lob von den Vertretern des Deutschen Roten Kreuzes.

Bei Adina Meder sitzt jeder Handgriff. Behände legt die angehende Sozialhelferin unserer Oberstufenklasse einer Schülerin die Druckmanschette um den Oberarm, pumpt diese auf, um danach die Luft langsam wieder abzulassen. Gewissenhaft lauscht die 18-jährige mit dem Stethoskop dem kurzen Korotkow-Geräusch. „Alles okay“, sagt sie. „Der Blutdruck liegt bei 120 zu 80.“

Wie eine Expertin sitzt Adina vor den Infotafeln. Gemeinsam mit ihren „Kollegen“ und ihrer Klassenlehrerin Karin van Bonn organisierte sie in Zusammenarbeit mit dem DRK den dritten offiziellen Blutspendetag in unserem Berufskolleg. Das ebenso Anspruchsvolle wie Sinnvolle daran: Die angehenden Sozialhelfer, die im kommenden Frühjahr ihre zweijährige Ausbildung beenden, sind keinesfalls Handlanger des DRK, sondern dürfen aktiv mitgestalten und mithelfen. Gerade das ist das Reizvolle, weiß Mitorganisator Andreas Mäteling zu berichten. In seinem Fach Gesundheitsförderung seien, so der Päd-



agoge, das Blut, diverse Blutkrankheiten sowie die Vitalzeichenkontrolle Themen im Unterricht. „Nun aber“, so Mäteling, „können meine Schüler dieses Wissen praktisch anwenden, was ihnen im Praktikum und in einer anschließenden Berufsausbildung, z.B. in der Kranken- oder Altenpflege, zugutekommen wird.“

Die Puls- und Blutdruckmessung war daher eine der wichtigen Aufgaben der Liebfrauen-schüler. Insgesamt acht Stationen hatten die Sozialhelfer vorbereitet, um die knapp 100 Spender aus den Reihen der Schülerschaft optimal zu informieren, zu versorgen und zu betreuen. Dazu gehörten auch die digitale Aufnahme von persönlichen Daten, die Hämoglobin-Wert-Bestimmung, das vertrauliche Arztgespräch sowie die Herrichtung einer entspannenden Atmosphäre im Ruheraum. Unterstützt wurden sie bei alledem von Ärzten und Fachkräften des DRK.

Herrlich entspannt war die Stimmung auch an der letzten Station, dem so genannten Imbiss. Gemeinsam mit Ernährungslehre-Lehrerin Irmgard Fünfer hatten die angehenden Sozialhelfer im Unterricht eine bedarfsgerechte Ernährung für Blutspender erarbeitet. „Den ernährungsphysiologischen Bedürfnissen“, so die Lehrerin, „versuchen wir vor allem mit viel Obst und Gemüse, ausgewählten Kaltgetränken und selbst hergestelltem Bananenquark Rechnung zu tragen.“

Thorsten Hemmers vom DRK-Blutspendedienst West lobte gerade auch die in dieser Hinsicht hervorragende und wohl einmalige Zusammenarbeit mit einer Schule: „Uns ist es wichtig, den jungen Menschen die Angst zu nehmen vor der Blut-



spende.“ Dem DRK-Vertreter gefiel daher vor allem auch das Ambiente, das die Schülerinnen und Schüler geschaffen hatten – Räumlichkeiten, in denen eine geschmackvolle Deko, rote Weihnachtssterne und Kerzen, schöne Fensterbilder und Pergamentsterne sowie mitunter sogar ein adventlicher Duft zu einem Wohlgefühl beitrugen. Wem die erste Blutspende gefällt, so die Hoffnung von Hemmers, der geht auch zur zweiten, selbst wenn diese dann an einem für ihn fremden Ort stattfindet. Das wiederum komme dann all denen zugute, die aufgrund von Erkrankungen, Operationen und Verletzungen auf lebenserhaltende Blutspenden angewiesen seien.

Aber auch der Blutspender selbst hat einen Nutzen, erhält er doch einen kleinen Gesundheitscheck, der durchaus nicht immer positiv ausfällt — wie bei jener Schülerin, bei der die angehende Sozialhelferin Adina beim Blutdruckmessen eine Rhythmusstörung diagnostizierte und diese sofort zum DRK-Arzt schickte, der daraufhin der Blutspende einen Riegel vorschoob und zu einer genaueren ärztlichen Diagnose dringend riet.

Auch über das, was mit dem in der Liebfrauenschule gespendeten Blut nun konkret geschieht, sind die angehenden Sozialhelfer informiert. Klassenlehrerin Karin van Bonn: „Im September waren wir zur Vorbereitung beim Blutspendedienst West in Breitscheid.“ Dort konnte man anschaulich den Weg von der Blutkonserve bis hin zum eigentlichen Blutprodukt in Form von Blutplasma, Erythrozyten und Thrombozyten verfolgen.



Text und Fotos: Ewald Hülk

Zur Vorbereitung der Blutspendeaktion durften die angehenden Sozialhelfer hinter die Kulissen schauen. Sie waren dort, wo in NRW das Herz der Blutspenden ist, im Lagerzentrum der Blutspendezentrale West des DRK in Breitscheid.



Sozialhelfer in Lebensgefahr ...

.... hätte die Warnmeldung im Lagerzentrum der Blutspendezentrale des DRK in Breitscheid gelaundet, wären wir nicht rechtzeitig aus dem Aufbewahrungsraum für Plasmakonzentrate herausgegangen. Dessen Besuch war wohl der Höhepunkt unserer Exkursion in die Blutspendezentrale West, wo wir uns auf die am 13. Dezember geplante Blutspendeaktion in unserer Schule vorbereiten wollten. Aber der Reihe nach:

Auf Einladung des DRK — mit dessen Unterstützung wir schon mehrere Blutspendeaktionen in unserer Schule durchgeführt haben — sind wir am Freitag, dem 07.09., in die Blutspendezentrale gereist. Hier erwartete uns die Mitarbeiterin für Öffentlichkeitsarbeit, Frau Sievert, mit einem reichhaltig gedeckten Schnittchenbuffet.

Gut gestärkt lauschten wir dann aufmerksam ihrem Vortrag, in dem wir zunächst vieles über die Geschichte und Organisation der Blutspende in Deutschland erfuhren. Dazu gehörte unter anderem die Information, dass 1951 der erste Blutspendedienst in der BRD in Düsseldorf gegründet wurde. Der erste Blutspendetermin des DRK fand vor genau 60 Jahren in Gelsenkirchen statt. Damals wurde das Blut, wie wir anhand der Powerpointfolien sehen konnten, noch in Gläsern gesammelt, was in Zeiten des heute üblichen Einwegmaterials unvorstellbar erscheint.

Besonders interessiert wurden von uns die Informationen rund um den Bedarf wahrgenommen. So zum Beispiel erfuhren wir, dass an jedem Werktag 4000 bis 5000 Blutspenden benötigt werden. „Wenn viel Blut im Hause ist, reicht es für maximal drei Tage“, so Frau Sievert. „Daran können Sie erkennen, welche großen Mengen an Blut wir benötigen, um die Krankenhäuser der Region versorgen zu können. Vor fünf Jahren wurden noch 220.000 Konserven täglich benötigt, heute sind es 270.000, was natürlich damit zu tun hat, dass heute viel mehr Operationen durchgeführt werden können und dass Ärzte nicht mehr so lange zögern, Blutkonserven anzuhängen. 1/4 des gesamten Bedarfes der BRD wird allein in NRW benötigt. Der Blutspendetermin in Ihrer Schule ist da schon eine Riesennummer, um Leben retten zu helfen. Vor allem freuen wir uns darüber, dass Sie so viele Erstspender zur Blutspende motivieren. Nach den tollen Erfahrungen mit dem liebevollen Ambiente rund um die Blut-

spende und der fachkundigen Betreuung durch die angehenden Sozialhelfer/innen dürfen wir die „begeisterten“ Erstspender später immer wieder auch bei anderen Blutspendeterminen begrüßen. Das ist ein Riesenerfolg! Bitte machen Sie weiter so!”

Die Zahlen allein hatten schon viele motiviert, sich auch in diesem Jahr wieder für die gute Sache ins Zeug zu legen. Besonders überzeugend aber waren dann auch noch die per Filmeinspielung präsentierten persönlichen Statements von Menschen, die nur durch Blutspenden überleben konnten.



Im weiteren Verlauf des Vortrags informierte uns Frau Sievert über die Besonderheiten rund um die verschiedenen Blutgruppen und deren Häufigkeiten sowie über die Anwendungsgebiete der verschiedenen Arten von Blutkonserven und über die Spezifika der Lagerungen. Frau Sievert: „Wo Thrombos sind, ist immer Sommer. Das sind zudem auch unsere besonderen Schätze. Sie sind nämlich nur fünf Tage haltbar. Deshalb müssen wir immer mal wieder auch an Feiertagen Blutspendetermine ansetzen. Wundern Sie sich also nicht, falls Sie mal Einladungen zur Blutspende am zweiten Weihnachtstag bekommen sollten.“

Im Gegensatz zu den Thrombozytenkonzentraten ist Plasma viel haltbarer, wie wir erfuhren. „Es kann bis zu zwei Jahre gelagert werden, allerdings benötigt es dazu arktische Temperaturen von um die Minus 40 Grad Celsius. Zuletzt wurden in der EHEC-Krise besonders viele Plasmakonzentrate benötigt. Zum Teil benötigten wir pro Patient bis zu 100 Konzentrate. Da gab es an einem Tag einen so hohen Bedarf wie sonst in einem Monat. Die Kollegen hier in Breitscheid haben damals Tag und Nacht durchgearbeitet,“ so Frau Sievert.



Den Abschluss des Vortrags, währenddessen die Schüler/innen immer wieder Nachfragen stellen konnten, bildete ein Infoblock über die Untersuchungen, die das gespendete Blut durchläuft. Mit Interesse wurde wahrgenommen, dass es auf den HI-Virus sowie auf Hepatitis A, B und C und auf Syphilis untersucht wird. Erschrocken registrierten wir, dass laut Frau Sievert die Anzahl der HIV-Infektionen, die im potenziellen Spenderblut diagnostiziert werden, seit einigen Jahren wieder zunimmt. „Erst wenn alles in Ordnung ist, wird die Konserve freigegeben. Geben Sie das bitte unbedingt an alle Erstspender weiter, die sich bei Ihnen vor dem Gang ins Spendermobil erkundigen“, appellierte Frau Sievert an die Schüler/innen.

Nach dem intensiven Lauschen des Vortrags wurde der Wunsch der Schüler/innen

immer deutlicher spürbar, nun auch unbedingt so viel wie möglich von dem zu sehen, was vorher schon beschrieben wurde. So fragte die Schülerin Nina: „Wie sieht eigentlich so ein Spendermobil aus?“ Andere wollten gerne mal sehen, wie genau es dort aussieht, wo das Blut aufbewahrt wird und wie die Maschinen funktionieren, die die verschiedenen Prozesse der Blutaufbereitung durchführen.

Unter fachkundiger Führung besichtigten wir dann zunächst den Raum, in dem u.a. Blutstammzellen gespendet werden können. Einige von uns nutzten die Gelegenheit und legten sich gleich mal zur Probe auf die Liegen. „Kaum vorstellbar, dass man hier vier Stunden lang mit ausgestreckten Armen ruhig liegen kann“, so die Reaktion von Merve. Weiter ging es dann durch das Spendermobil, wie wir es demnächst auch bei uns auf dem Schulhof erleben werden, und die Labore hin zum absoluten Höhepunkt der Führung, nämlich zum Lagerungsort für die Plasmakonzentrate.

„Ziehen Sie sich bitte Ihre Jacken an und atmen Sie beim Eintreten unbedingt durch den Mund ein. Achten Sie beim Herauskommen darauf, dass Sie nicht ausrutschen“, so die Anweisungen von Frau Sievert. Mit Spannung erwarteten wir das Eintreten in den Raum. Bei Minus 42 Grad Celsius standen wir dann nahezu erstarrt zwischen den Behältern, in denen die Plasmakonzentrate aufbewahrt werden. „Nach einer dreiviertel Stunde kommt hier niemand mehr lebend heraus. Ab der 30. Minute besteht akute Lebensgefahr“, teilte uns Frau Sievert mit. Bei dem einen oder anderen wurden Erinnerungen an so manche Tatort-Folgen wach. Damit die Gefahr minimiert wird, gibt es selbstverständlich entsprechende Sicherheitsvorkehrungen, die uns der dafür zuständige Mitarbeiter ausführlich erklärte.



So „erfrischt“ bedankten wir uns nach dreistündigem Aufenthalt bei Frau Sievert für den leckeren Start in den Tag, die vielen, lebendig vorgebrachten Informationen, die uns bei der Planung unserer Blutspendeaktion hilfreich sein werden, und vor allem für die Krönung des Tages mit der abschließenden Führung.

*Text: Andreas Mäteling
Fotos: Karin van Bonn und Andreas Mäteling*





Fotoaktion zur Adventszeit

Erinnern Sie sich

- ...wie langsam die Zeit im Advent verging, als man Kind war?
- ...und wie lange es dauerte, bis es endlich Weihnachten wurde?
- ...und welcher ersehnte Zwischenstopp auf diesem langen Weg der Nikolaustag war?

Auch die LFS legte am Nikolaustag einen Zwischenstopp ein. Um 9.00 Uhr trafen sich alle Schüler/innen und Lehrer/innen zu einem Nikolausimpuls im PZ.

In Liedern und Texten ging es um den „Warteraum Advent“:

Wie fühlt sich das Warten heute an?
Worauf warten wir überhaupt?
Und: Was erwarten wir?

Alle waren eingeladen, an eine Email-Adresse Fotos über das Warten zu schicken, die dann am letzten Schultag gezeigt wurden und etwas von dem erzählen, was uns in den Tagen auf Weihnachten hin bewegt. Eine Auswahl der eingesandten Fotos befindet sich auf der folgenden Seite.

Und wie jedes Jahr hatte der Nikolaus jeden mit einem frischen Weckmann, mit Äpfeln und Mandarinen bedacht.

Und das schmeckte wie ein Stück Kindheit – erinnern Sie sich?



Text: Barbara Kolbecher
Fotos: Ewald Hülk



Fotos vom Warten
-eine Auswahl-





Frohe Weihnachten!

Die Mischung macht's! Man nehme eine große Gruppe talentierter Instrumentalisten und eine Schar von stimmlich sehr begabten Sängerinnen, füge dann Hunderte von Schülerinnen und Schülern in Ferienlaune hinzu und garniere dieses mit swingenden Erziehern und Lehrern und vergesse dabei nicht Herrn Baumgärtner: Heraus kommt das traditionelle, aber keinesfalls verstaubte Adventssingen unserer Liebfrauenschule.

Wer nicht glaubt, dass dabei jede Menge Spaß und Vorweihnachtsfreude entsteht, dem sei empfohlen, am letzten Tag vor den Weihnachtsferien in unsere Aula zu kommen. Herrn Baumgärtner war es jedenfalls nun zum "-zigsten Mal" gelungen, ein überaus kurzweiliges, belustigendes Musikprogramm auf die Beine zu stellen und dabei die Schülerinnen und Schüler locker-flockig von der ersten bis zur letzten Minute zum Mitmachen zu motivieren. Glückwunsch! Wohl nur er alleine wird ermessen können, wie viele Mühen nötig sind, um dieses perfekte Bühnenprogramm mit Unterstützung vieler engagierter Schülerinnen und Schüler zu realisieren.

Den Abschluss des letzten Tages vor den Weihnachtsferien bildete eine Eucharistiefeier mit Pfarrer Dördelmann in der Pfarrkirche. Auch hier wurden musikalische Akzente gesetzt: durch die Blechbläser unter der Leitung von Herrn Terhorst und durch den brillanten Chor, den Farah Otten aus der AH/12S1 mit sicherer Hand durch das anspruchsvolle Liedgut dirigierte.

Text und Fotos: Ewald Hülk





„Wenn Engel reisen...“ oder: Alle Jahre wieder – die SV „macht“ Altweiber



Die SV vor ihrer Fahrt nach Gemen, zum Schloss „Gemenstein“.

Es
kann
los-
ge-
hen!



„Hausmänner“ bei der Arbeit



Falls das Essen mal nicht reicht
oder schmeckt.



Gefahr lauert überall!



Aber die
Superhelden
sind schon im
Anmarsch.



Lagebesprechung im „Olymp“.
So hieß unser Gruppenraum
gaaaaaaaanz oben in der Burg –
gut für den Kreislauf!



Die Film-
arbeit
kann
beginnen.



Man
muss
nicht be-
kloppt
sein, um
in der SV
zu arbei-
ten, aber
es hilft.



“Shit happens!”



Auch
Kanguruhs
brauchen
mal ein
Päuschen.



Ich bin ein
Star – holt
mich hier
raus!



Auch eine Polonaise
wird gut vorbereitet
sein.

Na bitte, geht doch!



Geschafft!
Und wieder
eine
Altweiber-Feier
im Kasten!

Text und Fotos: SV, Mechtild Hügens

Die drei Tenöre bei der Altweiberfeier

Altweiber - der Klassiker. Schulkultur pur. Die Liebfrauenschule feierte wie-
der zünftig, wie sich das gehört. Ein Lob an die SV! Und an alle Klassen
und Lehrer, die mitgemacht haben. Das war wieder spitze!

Fotos: Ewald Hülk





Gute Partnerschaft

In einem Kooperationsvertrag formulieren die beiden Liebfrauenschulen eine verstärkte Zusammenarbeit.



Der Ort war symbolträchtig gewählt: In der bisher schon gemeinsam genutzten Schüler-Lehrer-Bibliothek, inmitten der mehr als 10.000 schuleigenen Bücher, umrahmt von einer Gruppe von Schülerinnen, unterzeichneten Gabriele Halfmann und Bernd van Essen die Kooperationsvereinbarung der beiden Gelderner Liebfrauenschulen.

Was mancher im Südkreis nicht so recht weiß: Realschule und Berufskolleg tragen zwar denselben Namen, sind Schulen in Trägerschaft des Bistums Münster und sind beide an der Weseler Straße beheimatet. Dennoch ist jede für sich völlig eigenständig. „Wir haben natürlich auch bisher schon gut und vertrauensvoll zusammengearbeitet“, betont die Leiterin der Realschule, Gabriele Halfmann. Aber in Zukunft soll alles noch besser werden. Die Schülerschaft wird es freuen, denn die enge Verzahnung soll ihr zugutekommen.

Innerhalb eines 10-Punkte-Kataloges, an dessen Formulierung für unser Berufskolleg Irmtrud Reilmann und für die Realschule Birgitta Stephanus maßgeblich beteiligt waren, nimmt der Gedankenaustausch zwischen den Lehrern beider Schulen einen zentralen Stellenwert ein. Bernd van Essen, Schulleiter unseres Berufskollegs, nennt eine Vorgabe: „Vor allem in den Fächern Deutsch, Englisch und Mathematik wird in regelmäßigen Abständen ein fachlicher Austausch zwischen den betroffenen Fachkollegen stattfinden.“

Das ist zweifellos eine so genannte Win-Win-Situation, aus der beide Partner Nutzen ziehen. Gabriele Halfmann: „Unsere Kollegen erfahren somit direkt, welche konkreten Anforderungen unsere Realschülerinnen beispielsweise für den Besuch der Fachoberschule oder des Beruflichen Gymnasiums mitbringen müssen und können diese daher genauer als bisher darauf vorbereiten.“ Die Lehrer des Berufskollegs werden im Gegenzug im Detail darüber informiert, welche fachlichen Inhalte in den aktuellen Bildungsplänen der Sekundarstufe I stehen, um dadurch schülerzentriert den Übergang von Schülern auf das Berufskolleg zu optimieren.

Apropos Übergang auf das Berufskolleg: Schülerinnen der Liebfrauenrealschule wird in Zukunft unter Berücksichtigung der schulischen Leistungen ein Schulplatz in unserem Berufskolleg garantiert. Bernd van Essen: „Durch diese Zusage möchten wir Eltern, die ihre Tochter für die Klasse 5 der Liebfrauenrealschule anmelden, das Signal geben, dass nach der 10. Klasse eine Tür weiter, bei uns am Berufskolleg, sinnvoll auf dem Mittleren Schulabschluss der Realschule aufgebaut werden kann.“

Damit die Realschülerinnen möglichst anschaulich erfahren, welche Weiterqualifizierungen bei uns möglich sind, erhalten sie rechtzeitig Einblicke in den Unterricht unserer Bildungsgänge. „Unterrichtshospitationen“ heißt hier das Zauberwort, zu denen die Realschülerinnen eingeladen werden.

Darüber hinaus beinhaltet die Vereinbarung beispielsweise, dass weiterhin einvernehmlich die zur Verfügung stehenden Räumlichkeiten wie Aula, Kapelle, Meditations- und Fachräume genutzt werden. Auch im Bereich der Nachmittagsangebote ist an eine Zusammenarbeit gedacht.

Text und Foto. Ewald Hülk



Das Mädchen und der Weltenwanderer

Schon vor der Premiere war unser Musical in aller Munde.
Das lag auch daran, dass das WDR-Fernsehen fünf Mal darüber berichtete.

Liebe. Rache. Tod. Oder doch Vergebung? Es sind große Themen der Menschheit, die da gleich sieben Mal in der Aula der Liebfrauenschule Geldern aufbereitet wurden. Guido Niermann und Thomas Cöhnen waren dafür verantwortlich. Vor den Sommerferien scharten die beiden Lehrer eine Gruppe von 140 Schülerinnen und Schülern des Berufskollegs des Bistums Münster und bestens theatererprobte Kollegen um sich, griffen selbst zur Feder und schrieben ein Stück, das die Vorlage für ein schillerndes Musical wurde, das nun Weltpremiere feierte. Der Titel: Das Mädchen und der Weltenwanderer.

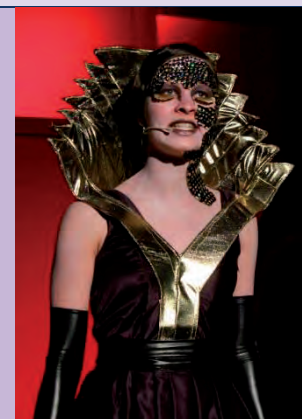
Sie ist jung und hübsch, voller Ideale und Visionen, und sie ist verliebt. Das Mädchen (Manuela Kempkens) aus der hiesigen Welt verguckt sich in den Weltenwanderer (Andreas Notz), dem sie in seine bizarre Welt folgt, um dort mit ihm auf blanke Ablehnung zu stoßen. Im Strafgericht finden sich die beiden wieder, und dem Holden droht beim ersten Lichtstrahl des neuen Tages nichts Geringeres als der Tod, denn die Liebe zu einer Frau aus der anderen Welt ist Sünde – so sagen es die Gesetze. Hart wie Beton sind die Herzen der Menschen, die die beiden umgeben: die Henkerin (Teresa Becker), die gallig-giftig und perfide nur Hass versprüht, die grimmigsten Priester (Irina Verhülsdonk, Anna Völtings), die keifend im Namen Gottes die Liebe mit einer anderen verbieten, die biestige Anklägerin (Meike Rentel), deren Seele so schwarz wie ihre Haare ist.



Über Nacht zu einer Weltenwanderin und damit akzeptiert zu werden – das gelingt dem trotz aller Drangsal unbekümmert daherkommenden Mädchen nicht. Zu abstrus sind die Weltenwanderer, ein Konglomerat von Wesen vorgetäuschter Harmonie. Die Dienenden, stinkend herum-pöbelnd in verdreckter Kleidung, geifern und lechzen mit lang ausgestreckter Zunge. Die Primaballerinas mit Tutu in Rosé verzücken zwar als Welt der Schönheit mit perfektem Pas de Deux, Jeté und Sauté, fordern aber vom Mädchen, sich die Augen mit dem Dolch auszusteichen. Und die so genannte Kraft der Welt entpuppt sich als hämmernde Maschine, deren Einzelteile martialisch wirkende Wesen sind, die kein noch so kleines Minimum an Freiheit kennen und stets penibel nachjustiert werden müssen.

Aber da ist auch die ansehnliche, zunächst von schierem Hass erfüllte Verlobte (Lena Weikamp), die um ihren ehemals Versprochenen erbittert kämpft und Frieden mit ihm sucht, diesen aber nicht mehr findet und schließlich eine innige Seelenverwandtschaft mit dem Mädchen entdeckt.

Es kommt zum Showdown: Hier die stumpf dem Gesetz sich verpflichtenden Weltenwanderer, dort die sich durch nichts trennenden Liebenden. Das Urteil der bis dahin barsch-erhaben daherkommenden, nun aber feinfühlig agierenden Herrscherin (Anne Drießen) verwundert nicht mehr: Freispruch!





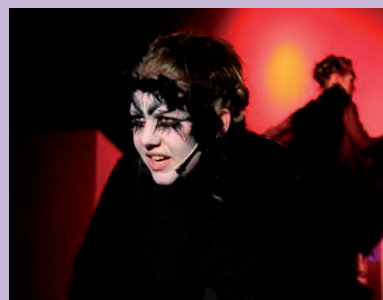
Es ist ein großartiges, mit brilliantem Gesang vorgetragenes Finale, bei dem sich alle teilnehmenden Darsteller auf und vor und neben der viel zu kleinen Bühne vereinen, alle Musiker und Bühnenbauer, alle Kostümschneiderinnen und Maskenbildner, alle Organisatoren und die Techniker, die das nur auf den ersten Blick mürbeweisse, aufwendig und überaus mobil gestaltete Bühnenensemble in eine bunte schillernde Farbenwelt tauchten.

Zum ersten Mal war bei einem Musical der Liebfrauenschule alles selbst gemacht, selbst die komplette Musik, komponiert vom ehemaligen Schüler und jetzigen Musikproduzenten Sebastian Benthin. Um all das zu stemmen, war es nötig, erfahrene Schülerinnen mit ins Boot der Kreativleitung zu nehmen. Sämtliche Tanzchoreografien, das Entwerfen und Schneidern der an Vielfalt kaum zu überbietenden Kostüme, das Entwickeln der Masken und das filigrane Schminken lagen ausschließlich in Schülerhand. Großes Kompliment!

Für die beteiligten Lehrer entstanden so die erforderlichen Freiräume bei der Bühnenbildgestaltung, der musikalischen Realisation und bei der Schauspiel- und Gesangsausbildung. All das trug reiche Frucht. Rein stimmlich gewährten die Darsteller einen trefflich-differenzierten Einblick in ihre jeweilige Gefühlswelt. Dazu passte das Mimenspiel, hier vor allem beim diffizilen Part der Hauptdarstellerin. Virtuos, mitunter sogar zweistimmig vorgetragene Gesangspartien ließen zudem keinen Zweifel daran, dass die Inszenierung weitaus mehr als herkömmliches Schultheater war.

Was aber bleibt den rund 3000 begeisterten Zuschauern und -hörern? Sicherlich auch die Erkenntnis, dass es sich lohnt, seinen Traum zu leben, dabei standhaft zu bleiben und sich, wenn nötig, zu widersetzen. Sinnvolle Veränderungen in der Welt und im menschlichen Entscheiden und Handeln sind so nicht aussichtslos. Sie werden belohnt, vor allem dann, wenn man sich traut, seine eigenen engen Grenzen zu verlassen. So, wie das Mädchen und der Weltenwanderer und alle Mitstreiter, die den unterrichtlichen Rahmen verließen und Neues wagten.

Text und Fotos: Ewald Hülk







FSP/U2 siegt beim Volleyballturnier

Erstmals in der langen Geschichte der schulinternen Volleyballturniere, die traditionell in der letzten Woche vor der Osterferien stattfinden, standen zwei Erzieherklassen im Endspiel. Das konnte schließlich die FSP/U2 (Foto oben) erst im Tie-Break gegen die FSP/O2 (Foto unten) gewinnen. Im kleinen Finale um Platz 3 besiegte die AH/13S1 die FH/12E.
(Fotos: Ewald Hülk)



Auf den Spuren von Nachhaltigkeit

Sich selbst erleben - Neues entdecken - Zukunft planen: In der Klimakommune Saerbeck erlebten die angehenden Servicekräfte sehr plastisch, wie zukunftsweisend mit unseren Ressourcen umgegangen werden kann.

Im letzten Jahr unternahmen die angehenden Servicekräfte in Begleitung von Frau Bissels und Herrn Baum eine fünftägige Bildungsfahrt zum Thema Nachhaltigkeit. Dazu besuchten sie die NRW-Klimakommune Saerbeck nördlich von Münster und das WABE-Zentrum bzw. den Waldhof in Wallenhorst-Lechtingen in der Nähe von Osnabrück. Die CAJ-Werkstatt, eine Bildungsstätte in Saerbeck, ist eine unserer Schule gut bekannte Einrichtung, die wir regelmäßig mit Schulklassen zur Durchführung von Tagen religiöser Orientierung besuchen.

Neben dem TRO-Themenschwerpunkt „Selbstfindung“ ermöglichte uns der Geschäftsführer der CAJ-Werkstatt, Herr Johannes Dierker, das Thema „Nachhaltigkeit“ hautnah zu erleben: Er lud uns zu dem Projekttag „Auf Energie geladener Spur“ in die CO²-neutrale Klimakommune Saerbeck ein. Die Gemeinde Saerbeck zeichnet sich dadurch aus, dass sie den größten Teil ihres Energiebedarfs aus der Nutzung von Sonnen- und Windenergie sowie aus einer Biogasanlage bezieht. Darüber hinaus gewinnt sie ihre benötigte Wärmeenergie aus einer Holzpellet-Heizzentrale.

Die Programmpunkte dieses Tages wurden von uns erradelt, u.a. die Erkundung eines „Energie-Erlebnispfades“, der Besuch einer „Gläsernen Heizzentrale“ und die Exkursion zum Bioenergiepark auf einem ehemaligen Munitionsdepot außerhalb von Saerbeck.

Am letzten Tag unserer Bildungsfahrt besuchten wir das WABE-Zentrum, gestiftet von Klaus Bahlsen, dem Keksfabrikanten, welches der Fachhochschule Osnabrück angegliedert ist, sowie den ebenfalls vor Ort bestehenden Waldhof, einen Lehr- und Versuchsbetrieb für ökologischen Landbau. Der Begriff „WABE“ steht für Waldhof, Aktion, Bildung und Erleben. Das 2004 eröffnete Zentrum fördert die Idee der Nachhaltigkeit in Wissenschaft und Praxis.

Im Vordergrund der Arbeit stehen Lehre und Forschung zur Verbraucherinformation und Ernährungsbildung, zu nachhaltiger Lebensmittel- und Speisenproduktion sowie Nacherntetechnologie. Hierzu hielt die Leiterin des Wabe-zentrums, Frau Dipl.-Ing. Regina Cordes, einen interessanten Vortrag mit einer anschließenden Fragerunde.

Der Waldhof wird seit 1986 von der Fachhochschule Osnabrück genutzt und seit 1993 ökologisch bewirtschaftet. Er befasst sich mit der praxisnahen Vermittlung von Lehrinhalten der Agrarwissenschaften sowie die Darstellung von landwirtschaftlichen Produktionsverfahren und die Demonstration von Techniken für die Produktion, Aufbereitung und Lagerung landwirtschaftlicher Produkte. Im Tierbereich stehen Versuche zur Fütterung, Haltung und Tiergesundheit im Mittelpunkt. Auch hier bekamen wir die Möglichkeit, den Waldhof in einer Führung genauer kennen zu lernen.

Unser Resümee am Ende dieser gehaltvollen Saerbeck-Tage war einstimmig: Nachhaltigkeit geht uns alle an – wir wollen unsere Zukunft mitgestalten!

Auch die Stadt Geldern möchte in den kommenden Jahren Klimakommune werden. Die Liebfrauenschule ist dabei!



Kinästhetik im Kindergarten – Ist das wichtig?

Die angehenden Sozialhelfer aus der Unterstufe machten sich schlau.

Mit Kinästhetik-Trainer Sascha Vermöhlen war vieles in Bewegung.



Am 09. November 2012 war es wieder einmal so weit. Die Schülerinnen und Schüler der Sozialhelfer-Unterstufe bekamen im Unterrichtsfach Gesundheitsförderung Besuch von dem Kinästhetik-Trainer Sascha Vermöhlen. Dieser war bereits einige Male Gast unserer Schule und wollte diesmal mit den angehenden Sozialhelfer/innen der spannenden Frage nachgehen, wie sich im bevorstehenden Kindergartenpraktikum wichtige kinästhetische Grundprinzipien umsetzen lassen. Unter Kinästhetik versteht man zunächst einmal die „Kunst der Bewegungswahrnehmung“, und bewegt wurde sich viel an diesem Tag.

Über allem stand dabei die Herausforderung: „Die Kinderwelt ist eine andere als die Erwachsenenwelt“. Am deutlichsten wurde diese Aussage an den Kinderstühlen, die Herr Vermöhlen als Anschauungsmaterial mitgebracht hatte und die uns durch die gesamte Veranstaltung begleiteten.

Zunächst nahmen die Schülerinnen und Schüler ihren eigenen Körper als Ganzes wahr. Sie erspürten die kinästhetischen

Wahrnehmungsmöglichkeiten, lernten die kinästhetischen Grundprinzipien kennen und erarbeiteten gemeinsam mit Herrn Vermöhlen zahlreiche Beispiele, wie sie Grundpositionen der Kinästhetik praktisch im Kindergarten anwenden können. Das rückschonende Arbeiten stand hierbei besonders im Vordergrund.

Am Ende wurde allen klar: Kindergarten und Kinästhetik - das passt sehr gut zusammen! Entscheidend ist dabei, sich auf die Ebene des Kindes zu begeben. Die Fotos zeigen, dass an diesem Tag wirklich alle Schülerinnen und Schüler „in Bewegung“ waren.



Gesundheitsförderung bei Kindern

Heutzutage ist gesundheitsbewusstes Verhalten bereits im Kindergarten an der Tagesordnung. Doch was ist damit eigentlich gemeint und wie steht es um unser eigenes Gesundheitsbewusstsein? Die SH/U fand entsprechende Antworten.

Bei unserer zweiten Lernsituation beschäftigten wir – d.h. die SH/U – uns mit dem Thema „Gesundheitsförderung bei Kindern“ und gingen dabei o.g. Fragestellung nach.

Gesundheitsförderung bei Kindern ist deshalb so wichtig, da sie noch lernen müssen, was überhaupt gesundes Verhalten und Leben bedeutet und obendrein anfälliger für Krankheiten sind. Sowohl das Zähneputzen nach jeder Mahlzeit als auch das Händewaschen nach jedem Toilettengang sind gesundheitsfördernde Maßnahmen. Aber auch das Beachten der richtigen Temperatur des Kühlschranks und des Mittagessens sind wichtig: Der Kühlschrank muss auf 4-5 Grad gekühlt werden, das Mittagessen darf nicht kälter als 60 Grad sein.

Die Kinder müssen immer wettergerecht angezogen sein. Turnen macht den meisten Kindern im Kindergarten nicht nur eine Menge Spaß, es stärkt die Muskeln und sorgt für die Förderung motorischer und sozialer Fähigkeiten. Aufgrund von mangelnden Spielplätzen und veränderter Lebenswelt von Kindern ist es nicht mehr so möglich wie früher, sich draußen zu bewegen. Daher gilt: Kinder von heute müssen mehr denn je Lust an Bewegung bekommen. Räume mit Gefahrenzonen wie die Küche müssen abgeschlossen und der Schlüssel hoch aufgehängt werden. Regelmäßiger Windelwechsel unter Verwendung von Handschuhen und sachgerechter Entsorgung stellt ebenfalls eine Gesundheitsmaßnahme dar.

Kinder sollten auch lernen, dass man sich gesund ernähren soll. Obst und Gemüse stehen den Kindern in fast allen Kindergärten täglich zur Verfügung. Es ist die Aufgabe der Einrichtung, dafür zu sorgen, dass die Kinder sich im Kindergarten gesund ernähren. Dazu zählen: keine Ausgabe zuckerhaltiger Getränke wie Kakao, Schorlen etc., sondern das Angebot von Wasser, Milch und zwischendurch Schorlen mit einem hohen Wasseranteil. Weiße und weiche Brote/Brötchen sollten nicht angeboten werden, sondern nur Vollkornbrötchen/Vollkornbrote. Aufstrich wie Nutella, Marmelade usw. sollten genauso wie Milchschnitte oder andere Süßigkeiten vermieden werden. Das alles kann später zu Übergewicht oder Adipositas führen. Bei mangelnder Zahnpflege führt der Verzehr zuckerhaltiger Lebensmittel früher oder später zu Karies und die Zähne faulen.

Wenn Erzieher oder Praktikanten merken, dass ein Kind fast jeden Tag ungesundes Essen mit in den Kindergarten bekommt, ist es ihre Pflicht, den Eltern in Ernährungsfragen beratend zur Seite zu stehen.

Als Vorbild und damit in Bezug auf die eigene Ernährung, Bewegung, emotionalen Ausgleich etc. gilt es ebenfalls o.g. Ratschläge zu beherzigen. Wir haben festgestellt: Das ist nicht immer leicht und ein ziemlich hoher Anspruch. Was meint Ihr?

Text: Sammy
Pastors (SH/U)
Foto: Ewald
Hülk



Sozialhelfer werden Alltagsbegleiter.

Um diese Zusatzqualifikation zu erlangen, absolvierten die Schülerinnen und Schüler der SH/U und SH/O einen erweiterten Erste-Hilfe-Kursus

Seit diesem Schuljahr erhalten die angehenden Sozialhelferinnen und Sozialhelfer im Rahmen ihrer Ausbildung zusätzlich das Zertifikat zur „Alltagsbegleiterin“/zum „Alltagsbegleiter“ nach §87b Abs. 3 SGB XI. Diese Zertifizierung als zusätzliche Betreuungskraft ist nur gültig in Verbindung mit dem Nachweis eines erweiterten Erste-Hilfe-Kurses. So besuchten im Februar 2013 die Schülerinnen und Schüler der SH/U und der SH/O einen Erste-Hilfe-Lehrgang im Umfang von 16 Seminareinheiten, durchgeführt vom Gesundheitszentrum des St. Bernhard-Hospitals Kamp-Lintfort im Auftrag des Malteser Hilfsdienstes. Dabei erfuhren die angehenden Sozialhelferinnen und Sozialhelfer, welche Maßnahmen sie treffen müssen, wenn das Leben eines Menschen durch einen Notfall bedroht ist und übten sich u.a. im Basischeck, Seitenlagerung und in der Wundversorgung. Nicht nur, dass die Schülerinnen und Schüler viel Spaß an den Kursen hatten, sie fühlen sich jetzt auch viel sicherer, was bei einem Notfall zu tun ist.

Text: Karin van Bonn
Fotos: Ewald Hülk



Auch der Umgang mit einem Defibrillator wurde eingeübt.

Das Leben eines alten Menschen

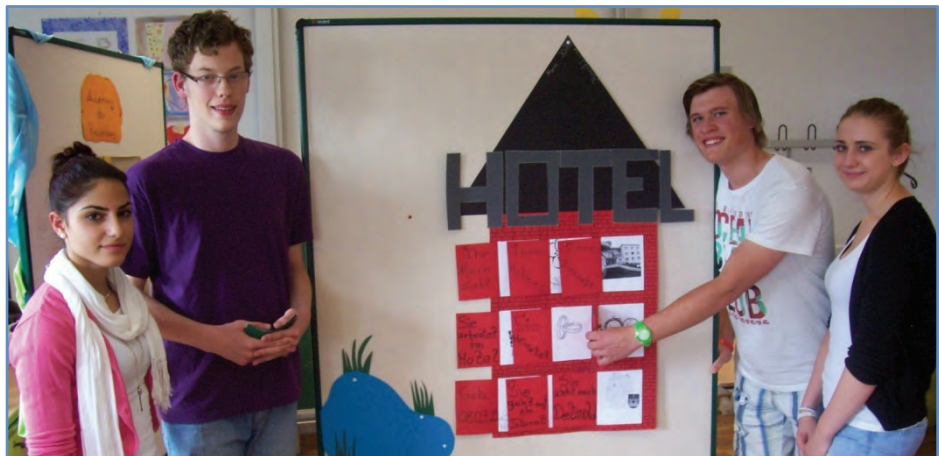
Die angehenden Sozialhelfer beschäftigten sich mit den Biografien von Senioren. Nicht nur bei diesen stieß diese Form der Auseinandersetzung mit ihrem Leben auf Anerkennung.

Die angehenden Sozialhelferinnen und Sozialhelfer der SH/O haben im Lernfeld III „Menschen mit alters- und/oder krankheitsbedingten Beeinträchtigungen unter angemessener Berücksichtigung vorhandener Ressourcen betreuen, versorgen und pflegen“ ein fünfwöchiges Orientierungspraktikum im Bereich der Altenhilfe absolviert. Im Rahmen dieses Praktikums hatten die Schülerinnen und Schüler zur Vorbereitung einer dem Praktikum anschließenden Lernsituation zum Thema „Biografiearbeit mit alten Menschen“ die Aufgabe, sich intensiv mit einer Bewohnerin/einem Bewohner innerhalb ihrer Praktikumeinrichtung zu beschäftigen und einen ausführlichen Biografiebogen über diese Person zu erstellen.

Nach dem Praktikum wurden die Schüler zur Bearbeitung der Lernsituation in Kleingruppen eingeteilt. Sie hatten die Aufgabe, sich gegenseitig die von ihnen im Praktikum erstellten Biografiebögen vorzustellen. Anschließend sollten sie sich auf eine Biografie einigen, mit der sie sich gemeinsam intensiv auseinandersetzen wollten. Dabei ging es u.a. darum eine kreative Form zur ausführlichen Darstellung der Biografie zu finden.

Hier zeigten die Gruppen Biografien beispielsweise als einen Lebensweg mit Playmobilfiguren auf, entwickelten einen Lebensbaum, ließen einen Lebensgarten wachsen oder stellten die Biografie einer ehemaligen Hotelbesitzerin als ein Hotel mit vielen verschiedenen Zimmern dar, die für die einzelnen Lebensabschnitte der ausgewählten alten Dame standen. Im weiteren Verlauf der Lernsituation entwickelten die Schüler im Sinne einer ganzheitlichen Pflege und Betreuung Themen zur Anregung von Aktivitäten und Gesprächen, die sich in Anlehnung an die Biografien anboten. Darüber hinaus sollten die Schülerinnen und Schüler ein Angebot zur praktischen Umsetzung im sozial-pflegerischen Bereich planen und ihre Ergebnisse in der Klasse präsentieren.

Die Art und Weise, wie sich die Schülerinnen und Schüler über einige Wochen intensiv mit dieser Lernsituation beschäftigt haben, hat die betreuenden Lehrerinnen und Lehrer sehr beeindruckt. Die Schüler zeigten sich sehr engagiert und ihr großes Interesse an der Arbeit mit alten Menschen wurde deutlich. Sie haben den Stellenwert der Biografiearbeit in der praktischen Arbeit mit alten Menschen kennen gelernt und ihnen ist die Relevanz der Biografiearbeit für alle Praxisfelder der Sozialhelfer/innen bewusst geworden. Zudem waren die Schülerinnen und Schüler von den verschiedenen Lebenswegen der alten Menschen, die überwiegend noch vom Krieg und Wiederaufbau geprägt sind, sehr beeindruckt. Auch die alten Menschen in den unterschiedlichen Einrichtungen fühlten sich durch die intensive Betreuung wertgeschätzt. Ein alte Dame meinte dazu: „Es ist schön, dass ihr in der Schule so etwas macht. So hat man das Gefühl, die jungen Menschen interessieren sich für uns und wir werden nicht vergessen.“



Text: Karin van Bonn +++++ Foto: Andreas Mäteling

Stress lass nach!

Leben im Angesicht
von Stress und Burnoutgefahr -
Was können wir tun?
Yoga kann hier helfen,
wie die FH/11S4 jetzt
auf praktischem Wege erlebte.



Was kann man gegen Stress und Burnoutgefahr tun? Mit dieser Frage hatten wir, die FH/11S4, uns im Fach Gesundheitswissenschaften mit Herrn Mäteling schon einige Wochen beschäftigt. Um uns eine Antwortmöglichkeit zu präsentieren, kam am Mittwoch, dem 6. März 2013, Frau Reschke, eine Yoga-Lehrerin aus Rheurdt und Mutter unserer Mitschülerin Lena, zu uns in den Unterricht. Sie bildete den krönenden Abschluss unserer Unterrichtseinheit zum Thema „Gesundheitsförderung im Angesicht von Stress und Burnoutgefahr“. Gerne wollten wir mal eine der vorher besprochenen Entspannungstechniken näher kennen lernen und mit einer Expertin praktizieren. Frau Reschke nahm unsere Einladung zu unserer Freude an. Mit ihr hatten wir das große Glück, eine Referentin erleben zu dürfen, die seit einigen Jahren die Entspannungstechnik Yoga praktiziert und auch eigene Gruppen unterrichtet.

Zu Beginn trafen wir uns im Meditationsraum des Berufskollegs der Liebfrauenschule. Jeder sollte sich eine Gymnastikmatte nehmen und diese im Raum so hinlegen, dass man genug Platz für die bevorstehenden Übungen hat. Nachdem sich jeder auf die Matte gesetzt hatte, stellte Frau Reschke sich kurz vor. Bevor wir diese Entspannungstechnik praktisch durchführten, informierte sie uns über die Geschichte und über den Hintergrund von Yoga. So haben wir beispielsweise gelernt, dass Yoga eine philosophische, aus Indien stammende Lehre ist, zu der sowohl geistige als auch körperliche Übungen gehören. *Asanas* sind die Körperübungen in der Form von Yoga, die vor allem im Westen im Mittelpunkt steht. Diese Yoga-Übungen trainieren Tiefenentspannung, Atemübungen und Meditation. Es gibt zwölf Grundstellungen, die mit bewusster Atmung nacheinander ausgeführt werden. Ziel beim Yoga ist es, Körper, Geist, Seele und Atem in Einklang zu bringen und dadurch mehr innere Gelassenheit zu erreichen.

Zum Einstieg in die Praxis machten wir den „Sonnengruß“. Diese Übung eignet sich perfekt zum Aufwärmen einer Yogastunde bzw. als Aktivierungsübung am Morgen. Zudem wirkt diese Übung positiv auf Körper, Geist und Seele. Außerdem werden alle Muskeln und Bänder des Körpers gestärkt sowie das Herz-Kreislaufsystem trainiert. Für den Sonnengruß haben wir uns mit geschlossenen Füßen in eine aufrechte Haltung gestellt. Beim Einatmen streckten wir die Arme nach oben und bei der Ausatmung beugten wir uns nach vorne, so dass wir die Fingerspitzen auf den Boden setzen konnten. Anschließend führten wir die Übung „Hund“ durch, die sich mit dem Sonnengruß kombinieren lässt. Zudem praktizierten wir die Übung „Held“ und „Tisch mit Vorbeuge“. Zum Schluss führte sie mit uns die Übung „Krokodil“ durch. Diese Übung kräftigt und dehnt die gesamte Rumpfmuskulatur und entspannt total.

Wir bedankten uns bei Frau Reschke für die zwei sehr interessanten und lehrreichen Schulstunden. Die eine oder andere von uns wird mit Sicherheit noch mal auf die Entspannungstechnik Yoga zurückgreifen und sich vielleicht noch mehr Kenntnisse dazu aneignen. In unserer Auswertungsrunde wurde deutlich, dass viele von uns schon nach diesem kleinen Einblick - mehr war ja leider im Rahmen des Unterrichts nicht möglich - den positiven und gesundheitsfördernden Effekt von Yoga gespürt haben.

Text: Barbara Janßen (FH/11S4) +++++ Foto: Andreas Mäteling



Alkoholfreie Cocktails: echt cool!

Zubereitet wurden sie im Rahmen
eines Projektes von der FH/12S1.

In einer Welt, in der das soziale Netzwerk und das Rauschtrinken, so hat es manchmal den Anschein, schon im Jugendalter nicht mehr wegzudenken sind, entwickelte die FH/12S1 verschiedene Kampagnen. Im Fach Gesundheitswissenschaften versuchten die Fachabiturienten unter der Leitung von Frau Rickers nach dem Planungsmodell von Ewles und Simnett alltäglichen Problemen

vorzubeugen.

In verschiedenen Kleingruppen erarbeiteten die Schüler selbst ausgewählte Kampagnen wie beispielsweise „Vorbeugung gegen Medienkonsum bzw. Rauschtrinken.“ In enger Anlehnung an das Planungsmodell entwickelten die Schüler verschiedene Konzepte. In Kooperation mit der jeweils ausgesuchten Einrichtung wurden unterschiedliche Pläne und Präsentationsmaterialien erarbeitet.

Um das Thema einzuleiten, befragten wir die Schüler, was ihnen zum Thema Alkohol einfällt und ob sie schon einmal Erfahrungen damit gemacht haben. Daraufhin erstellten wir gemeinsam ein Tafelbild.

- „24-jährige Frau stirbt nach Unfall mit jugendlichem Betrunkenen.“
- „10-jähriger landet nach Rauschtrinken auf der Intensivstation.“
- „Jugendliche verursachten nach einer Flatrate-Party Schaden in Höhe von 50.000 €.“

Mit diesen und weiteren Fakten startete unser Vortrag zum Thema Rauschtrinken bei Kindern und Jugendlichen in einer 7. Klasse der Realschule *An der Fleuth*. Zum Thema Alkohol erstellten wir eine Power-Point-Präsentation, in der wir Fakten und Folgen von Alkoholmissbrauch erläuterten. Diese Fakten bezogen wir speziell auf Kinder und Jugendliche. Sie stammen von der Internetseite „www.kenn-dein-Limit.de“.

Um den Schülerinnen und Schülern das Thema näher zu bringen, besorgten wir uns bei der Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung verschiedene Infomaterialien, darunter beispielsweise „Kenn dein Limit - das Magazin“, in dem unterschiedliche Themen angesprochen werden, die die Folgen von Alkohol altersspezifisch erläutern. Unter anderem werden dort auch die Auswirkungen auf den sich in der Entwicklung befindenden Körper erwähnt.

Da die Schüler als Grund für Alkoholkonsum nur Partys oder den Einfluss von Freunden kennen, brachten wir ihnen auch Cocktailhefte mit, in denen sie verschiedene alkoholfreie Cocktails kennenlernen konnten. Um ihnen zu verdeutlichen, dass auch Cocktails ohne Alkohol gut schmecken, bereiteten wir für jeden einen kleinen Cocktail ohne Alkohol vor. Anschließend befragten wir die Schüler, ob sie einen großen Unterschied geschmeckt hätten zwischen alkoholischen Getränken und unseren alkoholfreien Cocktails. Durch das Einsetzen von so genannten Promillebrillen versuchten wir den Jugendlichen zu verdeutlichen, wie es ist, wenn man betrunken ist.

Zum Abschluss fragen wir die Schüler, wie ihre Einstellung zum Thema Alkohol nach dem Vortrag ist und ob sie ihre Meinung zu diesem Thema geändert hätten. Wir bekamen sowohl von den Schülern als auch von den Lehrern ein positives Feedback.

Text: Julia Langenstein & Juliane Krysmalski (FH/12S1)
Foto: <http://www.tikikibar.de/cocktails-kiki-stellt-vor.html>

Ein gern gesehener Gast

Herr Heinen von unseren Kooperationspartner Dr. Oetker beantwortete alle Fragen der AH/12E rund um Milch und Milchprodukte und gab auch Details über den Weltkonzern preis.



Am 22. Juni und am 26. Oktober 2012 besuchte Herr Heinen von der *Dr. Oetker Frischeprodukte Moers KG*, einem Kooperationspartner der Liebfrauenschule, unsere Klasse (AH/12E). Die „Expertenbefragung“ wird im Leistungskurs Ernährungswissenschaft alljährlich zur Ergänzung und Veranschaulichung des Unterrichtes durchgeführt, der sich in der Jahrgangsstufe 11.2 unter anderem mit der Thematik „Milch und Milchprodukte“ beschäftigt.

Im Vorfeld hatten wir einen langen Fragenkatalog erstellt. „Was ist Zieger?“ „Worin besteht der Unterschied zwischen Sommer- und Wintermilch?“, aber auch „Wie viel verdient man bei *Dr. Oetker*?“ waren nur einige der Dinge, die wir unbedingt wissen wollten. Knapp 100 Fragen waren so zusammengekommen, die sich auf Warekunde, Milchtechnologie, Zutaten, Qualitätssicherung und Besonderheiten bestimmter Produkte der Firma bezogen, aber auch das Unternehmen und die Arbeit und Ausbildung bei *Dr. Oetker* in den Blick nahmen.

Aus unserer Klasse hatte zuvor noch niemand direkten „Kontakt“ mit *Dr. Oetker* gehabt. Natürlich kannten wir die *Dr. Oetker*-Produkte, die im Supermarkt zu finden sind, aber was *Dr. Oetker* genau macht, wusste niemand.

Als Herr Heinen am 22. Juni in unsere Klasse kam, waren wir gespannt. Er begann erst mit einigem Allgemeinen über *Dr. Oetker*, z. B.

- Gründung im Jahre 1893
- 400 Firmen weltweit und insgesamt um die 22.000 Mitarbeiter
- tägliche Milchverarbeitung: 150.000 - 200.000 Liter

Neben den allgemeinen Informationen ermöglichte uns Herr Heinen auch einen Blick „hinter die Kulissen“. Alles müsse ständig geprüft werden: die Zutaten, die Milch, die angelieferten Rohwaren, das Endprodukt und der Transport zum Supermarkt. Er informierte uns auch darüber, was sonst noch „hinter den Kulissen“ läuft, also auch über die vielen Aspekte, die bedeutsam sind, um gesunde Nahrungsmittel zu produzieren.

Auf einmal waren die zwei Unterrichtsstunden um. Ich war erstaunt. Keiner hat auf die Zeit geachtet und wir waren erst zur Hälfte fertig. Gemeinsam mit unserer Lehrerin für Ernährungswissenschaft, Frau Dr. Wirdeier, waren wir froh, dass Herr Heinen uns anbot, ein zweites Mal in die Schule zu kommen.

Beim zweiten Wiedertreffen fuhr Herr Heinen sofort mit der Präsentation fort. Man weiß ja nie: Die Zeit kann ja wieder sehr schnell vorbeigehen! Und siehe da, nach einer Stunde: Schon wieder war die Zeit vorbei und wir waren immer noch nicht fertig!

Wir haben sofort gemerkt, dass *Dr. Oetker* viel Wert auf die Hygiene und die Gesundheit legt. Die Hygiene ist wichtig, um die Gesundheit garantieren zu können. Beides geht „Hand in Hand“. Heutzutage müsse alles geprüft werden, denn es darf natürlich nicht passieren, dass sich gesundheitsschädliche Keime und Bakterien in die Lebensmittel einschleichen.

Meine Klasse und ich hoffen natürlich, dass Herr Heinen von *Dr. Oetker* weiterhin gerne unsere Schule besuchen wird und die nachfolgenden Klassen auch die Möglichkeit haben, einen Einblick in diesen Konzern zu ergattern, um so festzustellen, wie hoch dort zum Beispiel die Qualitäts- und Hygienestandards sind.



Maria 2.0 begeistert

Nach der Ausstellung im Niederrheinischen Museum für Volkskunde in Kevelaer und in der Gelderner Maria-Magdalena-Pfarrkirche leitete eine Gruppe unserer Schule einen Workshop zur modernen Gestaltung der bekannten Ikone bei der Nordwestdeutschen Ministrantenwallfahrt.

Vor zwei Jahren begann unsere große Aufgabe: Wir, der damalige Gestaltungskurs der Jahrgangsstufe 11 unter der Leitung unseres Lehrers Herrn Baum, wurden von dem Leiter des Niederrheinischen Museums für Volkskunde in Kevelaer, Herrn Burkhard Schwering, eingeladen, das bekannte Gnadenbild des traditionsreichen Wallfahrtsortes Kevelaer, eine Mariendarstellung mit dem Jesuskind, einmal anders zu präsentieren.

Nachdem wir gemeinsam mit Herrn Baum den Marienpark und das religiöse Zentrum der Stadt Kevelaer, den Kapellenplatz, sowie eine Marienausstellung im Museum besucht hatten, entwickelten die meisten Schüler schon viele kreative Ideen für ihre Arbeiten. Diese erste Inspiration hat uns dann geholfen, eine Grundform für die Marienbilder festzulegen: Sie besteht aus einem an der Unterseite abgerundeten Dreieck, welche für den Mantel der Mutter Gottes steht sowie zwei unterschiedlich großen Kreisen, die die Köpfe der Maria und des Jesuskindes darstellen sollen.

Nachdem der erste Schritt gemacht war, wurde der Kurs dann in kleine Kreativgruppen eingeteilt, und nun lag es an uns: Jede Gruppe erhielt drei Mariengrundformen in verschiedenen Größen, die nach Belieben gestaltet werden konnten, und so waren unserer Kreativität keine Grenzen mehr gesetzt! Nach einigen Wochen kreativer Höchstarbeit sind am Ende 24 völlig verschiedene und von der traditionellen Darstellungsweise des Gnadenbildes stark abweichende Marienbilder entstanden. So gibt es beispielsweise Mariendarstellungen, die aus Stoff, Naturmaterialien, Nudeln, Glasscherben, Zeitungsschnipseln, Schraubenmuttern oder Müll bestehen. Allesamt sind sie einzigartig, ungewöhnlich und teilweise auch ein wenig provokant.



Natürlich sollte unsere harte Arbeit auch belohnt werden, denn die Exponate wurden im Zeitraum von August bis Oktober 2011 im Museum in Kevelaer unter dem Ausstellungstitel „Maria 2.0 - Moderne Gestaltung einer Ikone“, ausgestellt (Foto oben und links). Viele Besucher konnten hier unsere Werke bestaunen und auch anhand eines Quiz bewerten, so dass am Ende der Ausstellung drei Sieger feststanden, die seitens des Museums mit kleinen Preisen belohnt wurden.

Durch diese Ausstellung sind viele Menschen auf unsere Exponate aufmerksam geworden, so auch die Maria-Magdalena-Kirchengemeinde in Geldern. Denn auch diese gab uns daraufhin die Möglichkeit, unsere Werke im Mai 2012 in der Pfarrkirche auszustellen, wo nochmals viele Menschen auf die außergewöhnlichen Darstellungen aufmerksam wurden (Foto rechts).



Dann aber kam der Höhepunkt unserer Arbeit, denn wir wurden nochmals, dieses Mal vom Bistum Münster, eingeladen, einen Marien-Workshop bei der Zweiten Nordwestdeutschen Ministrantenwallfahrt im Sommer 2012 in Kevelaer zu leiten. Unter dem Motto „Ich glaub an dich!“ haben sich über 10.000 Kinder und Jugendliche und Erwachsene aus acht Diözesen – Aachen, Essen, Hamburg, Hildesheim, Köln, Osnabrück, Paderborn und natürlich Münster – sowie aus zwei niederländischen Bistümern auf den Weg nach Kevelaer gemacht.

Bevor es jedoch soweit war, musste unser Workshop „Kreiere dein Gnadenbild“, der, wie schon die Marienausstellung im Kevelaerer Museum, stattfand, erst einmal geplant werden. Genau wie bei unseren Exponaten entschieden wir uns, gemeinsam mit Herrn Baum und einem weiteren Lehrer, Herrn Dr. Schmitz, für eine feste Grundform, bestehend aus einem abgerundeten Dreieck und zwei unterschiedlich großen Kreisen, die den Teilnehmern eine gewisse Basis für ihr Gnadenbild geben sollte. Damit die Teilnehmer jedoch in dem engen zeitlichen Rahmen des Workshops ihr Gnadenbild fertig stellen konnten, hatten wir uns für die kleinste



Grundform entschieden. Darüber hinaus mussten die weiteren Materialien ausgesucht und besorgt werden, um den Teilnehmern ein nahezu grenzenloses Spektrum an Arbeitsmaterialien zur Verfügung stellen zu können. Von alten Gebetsbüchern über Sand, Farben, Zeitungen, Tonkarton sowie Stoff bis hin zu Mosaiksteinen war alles vorhanden. Der Kreativität der Ministranten waren, so wie schon seinerzeit uns, keine Grenzen gesetzt.

Dann war es soweit. Der Tag der Ministrantenwallfahrt rückte immer näher und Fragen wie zum Beispiel „Haben wir auch wirklich genug Grundformen herstellen lassen?“ kamen auf. Am Tag selber dann waren wir freudig überrascht, wie gut unser Workshop ankam und wie begeistert und stolz die Menschen unseren Workshop mit ihren individuell gestalteten Mariendarstellungen verließen. Dabei waren es nicht nur die Kinder und Jugendlichen, die sich mit großer Begeisterung an das Gestalten ihres Gnadenbildes machten. Auch viele Erwachsene schienen Freude an unserem Workshop zu haben. Immer mehr Menschen kamen und kreierten, mit oder ohne unsere Unterstützung, ihr ganz persönliches Gnadenbild. Anreize fanden sie auch bei den von uns gefertigten Mariendarstellungen, die als eine kleine Hilfe zum Teil ausgestellt waren. Schon bald konnten wir die ersten Ergebnisse bewundern und erstaunlicherweise immer wieder neue, fantastische Mariendarstellungen entdecken.



Und genau diese Tatsache hat uns abermals gezeigt, wie unterschiedlich ein Jeder die Gottesmutter Maria sieht und trotzdem immer eine gewisse Verbundenheit aller Mariendarstellungen untereinander besteht.

Abschließend möchten wir nochmals betonen, wie schön diese Art des Projektabschlusses für uns war und wir dieses vielen engagierten Menschen, eingeschlossen unsere Lehrer, zu verdanken haben.

Text: Anna Heelers & Kristina Crom (AH/13S2)

Fotos: Marc Baum, Ewald Hülk

Ein Dank gilt auch der Firma Heinz Hendrix Innenausbau sowie der Firma Holzland Derks aus Kevelaer, die uns die Grundformen bzw. das Material kostenlos zur Verfügung gestellt haben. Danken möchten wir auch dem Niederrheinischen Museum für Volkskunde in Kevelaer und der Kirchengemeinde Geldern, die uns die Chance gegeben haben, unsere Exponate der Öffentlichkeit vorzustellen sowie dem Bistum Münster, welches uns die Möglichkeit gegeben hat, einen unvergesslichen Tag in dem Workshop bei der Ministrantenwallfahrt in Kevelaer mitzuerleben.



Zu Besuch beim Starlight-Express

Schüler aus der AH/13 waren beim meistgesehenen Musical der Welt.

Im Musikunterricht der Jahrgangsstufe 13 haben wir gemeinsam mit unserem Musiklehrer Herrn Baumgärtner das Thema „Musicals“ behandelt. Bei uns Schülern kam der Wunsch auf, nicht nur theoretisch über Musicals zu sprechen, sondern auch ein Musical zu besuchen, um die Atmosphäre eines solchen einmal selbst miterleben zu können. Recht schnell haben wir uns für das Musical „Starlight Express“ entschieden, welches aufgrund der Nähe des Aufführungsortes gut zu erreichen ist. Nach zahlreichen Problemen mit der Reservierung der Karten und dem Finden eines geeigneten Termins war es dann einige Wochen später endlich soweit und in den vorher festgelegten Fahrgemeinschaften fuhren wir los nach Bochum.



Aufgrund der von Herrn Baumgärtner befürchteten „Rush Hour“ auf der Autobahn, waren einige von uns bereits eine Stunde vor der vereinbarten Zeit in Bochum, und so bot sich uns die Gelegenheit die Umgebung noch etwas zu erkunden. Nach und nach kamen dann auch alle zusammen und Herr Baumgärtner verteilte die Eintrittskarten.

Die einzelnen Türen zur Tribüne, die passenderweise als Gleise bezeichnet werden, öffneten um 18 Uhr. So hatten wir noch 30 Minuten Zeit, um die beeindruckende Bühne mit den langen Rollschuhbahnen zu betrachten. Die Bahnen führen nicht nur von der Hauptbühne weg, sondern verlaufen auch nach oben, sodass die Darsteller auch immer sehr nah an den dort sitzenden Zuschauern vorbeifahren können.

Zu Beginn wurden alle Charaktere des Musicals vorgestellt. Bei dem Musical gibt es verschiedene internationale Züge, die an mehreren Rennen teilnehmen.

Während der Vorstellung stellten wir fest, dass das Musical nicht ohne Grund im kommenden Jahr sein 25-jähriges Jubiläum feiert: Die Darsteller beeindruckten das gesamte Publikum vor allem durch ihre einwandfreie Beherrschung auf den Rollschuhen und den vielen Tricks und Stunts, die sie während der Vorstellung zeigten. Auch die Fähigkeit während der „Rennen“ so präzise zu singen, ist bemerkenswert. Den verschiedenen Charakteren des Musicals sind passende Musikstile zugeordnet. So kann man beispielsweise die zurückhaltende und verträumte Lok „Rusty“ an ruhigeren Balladen erkennen, die moderne Lok „Elektra“ hingegen vor allem an Synthesizer-Sounds. Die Musik wird von einem Orchester gespielt, welches unterhalb der Bühne ihren Platz hat.

Nicht zuletzt sind auch die Kostüme der Musicaldarsteller sehr beeindruckend und aufwändig gestaltet. Außerdem wurden wir während der Aufführung des Öfteren durch Feuerwerk überrascht, welches die Spannung und vor allem die Action des Musicals unterstützt. Ein Highlight des Musicals ist ein bewegliches Bühnenelement, das unter anderem als Start- und Zielstelle für die Rennen eingesetzt wird und als Verbindung zwischen den verschiedenen Ebenen der Bühne dient.

Beim großen Finale kamen nochmals alle Darsteller gemeinsam auf die Bühne, und so endete die tolle Aufführung nach 2,5 Stunden mit einem begeisternden Applaus des Publikums.

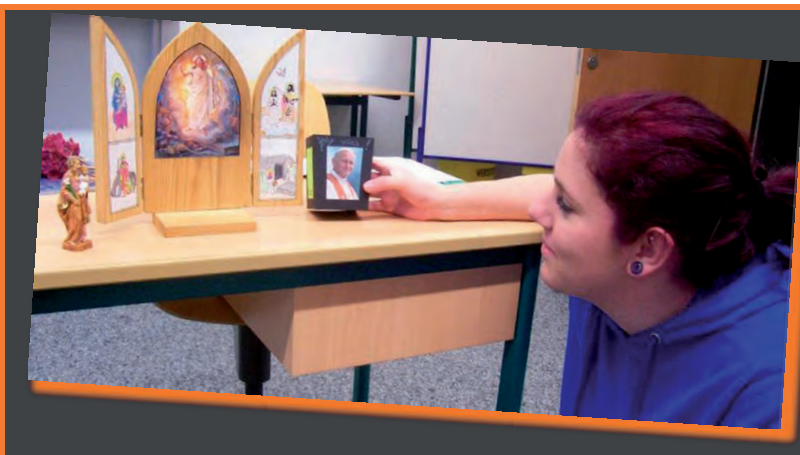
Die Nähe zum Publikum macht das Musical zu einem unvergesslichen Erlebnis, und nicht umsonst ist „Starlight Express“ das meistgesehene Musical der Welt. Es war ein spannender Abend, an den wir uns gerne zurückerinnern werden!

Text: Kathrin Lange (AH13/S2)

Foto: <http://www.germany.travel/de/news/news-detail-117445.html>

Glaube statt Grusel

Halloween kann man auch christlich feiern.
Wie das geht, berichtete
Verona Marliani-Eyll
angehenden Erzieherinnen.



„Holy wins: Glaube statt Grusel.“ So lautete eine Überschrift in der Rheinischen Post zum so genannten „Holy-wins-Abend“, der alljährlich am Vorabend zu Allerheiligen in Kevelaer gefeiert und als Alternative zu Halloween angeboten wird. Um mehr über diese Art der Gestaltung des Abends zu erfahren, luden wir, die FSP/U1 und die FSP/U2, gemeinsam mit unseren Lehrer/innen Frau Kolbecher und Herrn Mäteling, eine der Initiatorinnen, Frau Marliani-Eyll, in den Religionspädagogik-Unterricht ein.

Am 25. Oktober, also kurz vor Halloween, war es dann so weit. Frau Marliani-Eyll stellte uns einige der Ideen, die mittlerweile auch von ihr in Buchform veröffentlicht wurden, im Unterricht vor. An unserem bisherigen Unterrichtsthema „Die Bedeutung von Namen“ anknüpfend, stellte Frau Marliani-Eyll den Zusammenhang zwischen Halloween und dem christlichen Fest Allerheiligen her. Die Verknüpfung aufgreifend feiert die Referentin mit anderen Gemeindemitgliedern jeglichen Alters das „Holy wins“-Fest am Abend von Halloween. Hiermit wird Eltern und deren Kindern eine christliche Alternative zum „heidnischen“ Halloween geboten.

Frau Marliani-Eyll stellte sofort zu Beginn klar, dass es ihr und ihren Mitorganisatorinnen darum geht, den christlichen Kern des Festes von Halloween zu betonen und keineswegs darum, die Freude an diesem Abend zu nehmen. So erklärte sie uns, dass der Begriff "Halloween" von "all hallows evening", dem Vorabend des Allerheiligen-Festes, stammt. Aus diesem Grunde stehen die Heiligen im Zentrum von "Holy wins".

Die Kinder können an diesem Abend gemeinsam basteln, singen und auch etwas naschen. Für die Älteren wird immer eine besondere Aktion, wie beispielsweise eine nächtliche Radtour oder eine Kerkerbesichtigung, angeboten. Die Kinder und Jugendlichen müssen also keineswegs auf das allseits beliebte Gruseln verzichten, können aber darüber hinaus eine weitere, christliche Dimension erspüren und erleben.

Zwischen den einzelnen Themenblöcken ihres Buches, welches uns Frau Marliani-Eyll vorstellte, hatten wir immer wieder die Gelegenheit, Fragen zu stellen und eigene - durchaus auch kritische Standpunkte - zum Thema und vor allem zum religionspädagogischen Umgang damit einzubringen. Ein Höhepunkt war dann gegen Ende die praktische Umsetzung einer der im Buch beschriebenen Gestaltungsideen - und zwar ein Quiz auf dem Schulhof mit Fragen rund um Halloween und Allerheiligen. Jeder von uns konnte hier aktiv sein Wissen, vor allem auch zu den Heiligen testen, von denen man dachte, doch schon längst alles zu wissen (z.B. zu St. Nikolaus).

Nach dem gemeinsamen Singen der so genannten „Holy-Wins-Hymne“ endete unsere Zeit mit Frau Marliani-Eyll und wir verabschiedeten uns mit regem Applaus und einem kleinen Gastgeschenk von ihr.

Text: Anna Ratzlaff (FSP/U2)

Foto: Andreas Mäteling

Erzieher/innen auf „Tauchstation“

Dank der Liebfrauenrealschule, die kurzfristig freie Hallenkapazitäten hatte, durfte die Unterstufe der FSP im Geldener Schwimmbad ins kühle Nass springen. Die Studierenden lernten dabei viel und hatten auch noch jede Menge Spaß.

Als wir von unserer Sportlehrerin Frau Heines-Buck erfuhren, dass wir bald zusammen schwimmen gehen würden, waren wir anfangs sehr skeptisch. Doch im Laufe der vier Schwimmeinheiten, die jeden Montag in der achten und neunten Stunde stattgefunden haben, hat sich diese Meinung zum Positiven verändert. Wir haben gemerkt, dass durch Spiele wie zum Beispiel Wasserball die Teamfähigkeit gestärkt wird und die Klasse ein weiteres Stück zusammen wächst.

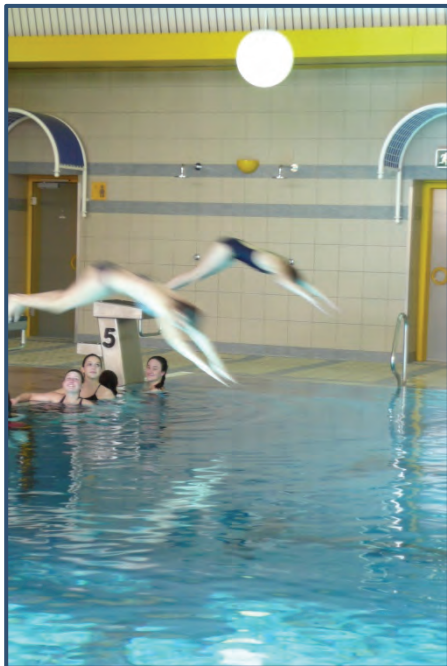
Dabei durfte die Fitness natürlich nicht zu kurz kommen. So mussten wir zum Aufwärmen Bahnen schwimmen und haben uns dann mit den verschiedenen Schwimmtechniken auseinander gesetzt. Nachdem Frau Heines-Buck sich die unterschiedlichen Schwimmstile angeschaut und uns Verbesserungsvorschläge gege-

ben hatte, sollten wir uns an den Startsprung wagen, wobei der Kopfsprung bei den meisten zuerst eher ein „Bauchplattscher“ wurde.

Wir veranstalteten auch ein Wettschwimmen, bei dem wir gegeneinander antraten. Durch das Wettschwimmen übten wir das Kraulen und Tauchen.

Nach der anstrengenden Schwimmstunde waren wir trotz allem froh, dass wir zum Ende hin auch die Rutsche und Wassergegeräte wie zum Beispiel die Tauchringe, Wasserbasketbälle und Schwimmbretter benutzen durften. Dabei hatten wir eine Menge Spaß.

Obwohl wir zu Anfang sehr skeptisch waren, freuten wir uns dann auf die weiteren Schwimmeinheiten.



*Text: Sarah Ott, Sarah Kuntze, Saskia Aengenvoort und Vanessa Werk (FSP/U1)
Fotos: Brigitte Heines-Buck*



„Voll cool man!“

Kinder sind unheimlich ehrlich.

Wenn die Jungen und Mädels aus dem Adelheid-Kindergarten zum Turnen kommen, das angehende Erzieher aus der Oberstufe vorbereiten, sind sie meistens begeistert.

Die Vielseitigkeit der Erzieherausbildung fand wieder mal ihre Bestätigung im wöchentlichen Sportunterricht. Neben verschiedensten sportlichen Angeboten und Techniken, die wir seit der Unterstufe lernen und verinnerlichen können/müssen/dürfen, kommt es in der Oberstufe zu einer ganz besonderen Angebotsreihe: Die Bewegungserziehung im Vorschulalter, kurz „Kinderturnen“ genannt, findet bereits seit vielen Jahren erfolgreich an der Liebfrauenschule in Zusammenarbeit mit dem Kinderhaus St. Adelheid statt.

Was genau soll dieser Begriff eigentlich bedeuten ... Kinderturnen? Eine ganze Oberstufe, die auf Knien rutschend Plumpsack spielt und dabei seltsame Laute von sich gibt? Nicht ganz!

Beim Kinderturnen bereiten Kleingruppen der Oberstufe der Erzieherausbildung einzelne Turnstunden vor, die mit einer Gruppe von 12 Kindern aus dem naheliegenden Adelheid-Kindergarten durchgeführt werden. Doch zum genauen Ablauf später mehr!

Zunächst wurden Kleingruppen von 2-3 Studierenden gebildet, die jeweils einen speziellen Tag zugewiesen bekamen, an dem sie ihr Angebot durchführen sollten. Da eine solche „Turn-Einheit“ bekanntlich nicht fertig erarbeitet und breit grinsend um die Ecke gelaufen kommt, musste diese erst mal geplant werden: Hey - wir werden Erzieher, ohne Planung läuft da mal gar nichts! Orientierungshilfen waren z.B. Feiertage und Feste. So gab es beispielsweise eine Einheit, die sich mit dem Nikolaustag befasst hat.

Geplant, vorbereitet – danach konnte es eigentlich losgehen. Während die Schüler als Angebotsleiter die Kinder aus dem Adelheid-Kindergarten abholten -selbstverständlich unter vorbildlicher Einhaltung der Verkehrsregeln und Sicherheitsmaßnahmen- fungierte der Rest der Klasse als fleißige Helfer, die die Turnhalle (in der Regel nach „Bauplan“ der Angebotsleiter) vorbereiteten.

Nach Ankunft in der Turnhalle ging es ruckzuck zum Umziehen in die Kabine. Auch hier standen abgesandte „Helfers-Helfer“ zur Verfügung. *Dressed up and ready to go*, der Einzug in die Turnhalle: Angebotsleiter vorne weg, gefolgt von den neugierig drein blickenden Kindern, alles unter der Aufsicht unserer Lehrerin Frau Heines-Buck und dem Rest der Klasse, der gesammelt am Rand der Turnhalle Platz genommen hat, um die Durchführung der Turn-einheit zu verfolgen. Natürlich mit pädagogischem Hintergrund, denn am Ende jeder Einheit fand eine abschließende Reflexion statt, bei der die durchführenden Personen nach bester

Manier gehörig auseinander genommen wurden! Kleiner Spaß am Rande! So war es natürlich nicht! Tatsächlich ging es darum, sich auszutauschen, welche Aspekte besonders gut waren und was man ggf. hätte besser machen können. Denn ein perfektes Angebot, das 1:1 der vorhergegangenen Planung entspricht, haben meine Mitstudierenden und ich in gut zwei Jahren Ausbildung noch nie zu Gesicht bekommen. Geht so was?

Um noch mal auf die angesprochenen Inhalte der Turnstunden zu sprechen zu kommen: Hier mangelte es nicht an Variation und Kreativität. Von Einheiten, die sich ganz mit dem Umgang mit Bällen beschäftigten, zu Einheiten, die einem Zirkeltraining sehr nahe kamen, war so ziemlich alles dabei.

Besonders das Bild von zwölf Kindergartenkindern, die unter einem riesigen Schwungtuch verschwanden, war gleichermaßen belustigend wie eindrucksvoll.

Nicht nur die Methoden und Techniken waren sehr vielfältig, auch die Aufmachung und Einbindung dieser war sehr ideenreich. So wurden die Kinder beispielsweise zu Astronauten, die verschiedene Planeten bereisten. Die Planeten standen im übertragenen Sinne für verschiedene Stationen und Geräte, an denen die Kinder kleine und größere

Herausforderungen zu meistern hatten. Das Balancieren über eine umgedrehte Bank auf dem „Brückenplanet“ stellte eine dieser genannten Herausforderungen für die kleinen Astronauten dar.

Abgerundet wurden die Turnstunden mit dem gemeinsamen Rückweg zurück zum Adelheid-Kindergarten. Hier bot sich für uns angehende Erzieher die Möglichkeit ungefilterte und gnadenlos ehrliche Rückmeldungen der Kinder bzgl. der Turneinheit zu erhalten. „Voll cool man“ über „Naja, geht so“ bis „Morgen geh ich zu Oma“ - man musste auf alles gefasst sein.

Als abschließendes Wort würde ich sagen, dass sowohl Studierende als auch die Kinder sehr viel aus den gemeinsamen Turnstunden mitnehmen können und solange die Zusammenarbeit der beiden Einrichtungen (LFS & Kinderhaus St.-Adelheid) funktioniert, wird diese noch viele Früchte tragen."



„Knacki“ für kurze Zeit

Die angehenden Erzieher aus der FSP/O2
besuchten die Justizvollzugsanstalt in Pont.

Am 05.03.2013 besuchten wir, die FSP/O2, die JVA in Geldern-Pont. Der Anlass dieses Ausflugs war das Thema „Aggressionen und Gewalt“ im Fach *Sozialpädagogische Theorie und Praxis*. Wir fuhren mit dem Bus zur JVA und wurden dort von einem Sozialarbeiter und einem Mitarbeiter des pädagogischen Dienstes empfangen, die uns zwei Stunden lang durch die Räume und das Außengelände führten.

Zuerst zeigten sie uns das Außengelände, das durch eine sechs Meter hohe Mauer umschlossen ist. Sie erzählten uns, dass die Gefangenen den hier gelegenen Sportplatz gerne nutzen, um ihre Aggressionen in verschiedenen Sportarten auslassen zu können, aber auch um ihre Freizeit sinnvoll zu nutzen. Außerdem konnten wir uns zwei verschiedene Freistundenhöfe der Insassen anschauen, die diese für die Pausen während der Arbeitszeit oder während ihrer Hofgangszeit nutzen können.

Im Gebäude konnten wir uns zuerst ein Bild von den Hallen machen, in denen 224 der 681 Insassen die Möglichkeit bekommen, eine Ausbildung in 13 verschiedenen Berufen wie Industriemechaniker, Drucker, Maler/Lackierer, Koch, Energieelektroniker oder in Bauberufen zu machen. In einer dieser Hallen hatten wir die Möglichkeit mit einem Gefangenen zu sprechen, der uns von seinem Leben in der JVA berichtete. Für uns war das einerseits ein komisches Gefühl, weil wir nicht wussten, welche Straftat unser Gegenüber begangen hat, andererseits aber auch interessant, weil man Fragen stellen durfte und diese von einem Betroffenen selbst beantwortet wurden, sodass man sich das Erzählte besser vorstellen konnte, als wenn man es zum Beispiel nur liest oder im Unterricht bespricht.

Der Sozialarbeiter zeigte uns im weiteren Verlauf des Vormittags die verschiedenen Haft Häuser. In einem dieser durften wir in eine Zelle eines Insassen reinschauen. Außerdem durften wir uns einen „Besonders gesicherten Haftraum“ anschauen. Dieser dient dazu, Gefangene, die für sich selber oder andere gefährlich sind, dort so lange unterzubringen, bis sie keine Gefahr mehr darstellen. Der Raum besteht nur aus weißen Wänden, einem Fenster in der besonders hohen Decke und einer Wanne als Toilette. Der Gefangene wird ständig durch eine Kamera von den in der Zentrale sitzenden Beamten überwacht.

Später wurden wir in die verschiedenen Besuchsräume geführt. Diese unterscheiden sich darin, dass manche Insassen ihre Angehörigen nur hinter verschlossener Tür durch eine Glasscheibe sehen dürfen, andere sich in einem normalen Raum mit ihren Angehörigen treffen dürfen. Die Länge der Besuchszeiten variiert, je nachdem, wie viel Besuch an dem Tag erwartet wird und wie viel Platz demnach in den Räumen vorhanden ist.

Am Ende unseres Besuches wurden wir durch die JVA-Mitarbeiter wieder zum Ausgang begleitet.

Für uns war dieser Besuch sehr spannend und ein interessantes Erlebnis begleitend zum Unterrichtsthema, jedoch waren wir alle erleichtert, als wir wieder „in Freiheit“ waren.



Text: Sarah Bergmann (FSP/O2)

Foto: http://www.justizvollzugsbeauftragter.nrw.de/Vor-Bilder/JVA_Geldern/Sehnsucht.jpg



Wenn Elefanten pupen ...

Ganz anders war der Unterricht in der 3. Blockwoche der FSP/B.
Kristina van Meegen berichtet von der Vielfalt der Angebote.

Ein etwas anderer Unterricht stand für uns, die Studierenden der FSP/B, vom 28.01.2013 bis zum 01.02.2013 auf dem Stundenplan. Während unserer 3. Blockwoche im Anerkennungsjahr hatten wir die Möglichkeit an verschiedenen Workshops, Vorträgen und Seminaren teilzunehmen, wozu Referenten zu uns an die Schule kamen. Bereits im November hatten wir uns für die differenzierten Angebote angemeldet und uns so eine eigene „Schulwoche“ nach persönlichen Interessen und Stärken zusammengestellt.

Am Montagmorgen versammelten sich so einige von uns zum „Schreibtanzen“, zu dem Frau Post aufrief. Sie zeigte uns, wie Kinder mithilfe von Musikzeichnungen eine angemessene Feinmotorik entwickeln können, die auch zu einem besseren Schreibenlernen verhelfen kann. Ausgestattet mit Wachsmalstiften und Papier verschafften wir uns selbst einen Einblick in diese Form der spielerischen Förderung, die auch als Alternative zu den bekannten „Vorschulblättern“ dienen kann.

In dieser Woche hatten wir aber auch die Gelegenheit an einer Informationsveranstaltung zu „Mehr Chancen im Beruf“ teilzunehmen, die von Herrn Hesse von der Arbeitsagentur organisiert wurde. Er beantwortete uns viele Fragen und zeigte zudem auf, wo Erzieherinnen und Erzieher alternative Arbeitsplätze zum Kindergarten

finden, wie z.B. auf der „AIDA“, der „MS Deutschland“ oder auch bei der „Sendung mit der Maus“ vom WDR.

„Kinder im Wahrnehmungsstress“- so hieß das Thema, zu dem uns Frau Wolff am Dienstag viele Anregungen zum Nachdenken gab. So teilte sie uns zu Beginn ein Blatt mit vielen Zahlen aus, das wir innerhalb von zwei Minuten bei lauter Radiomusik bearbeiten mussten. Während sie dabei noch absichtlich verbalen Druck machte und durch den Raum lief, konnten wir wohl alle ein bisschen nachempfinden, wie sich viele Kinder in der heutigen Zeit fühlen. Uns wurde nach diesem Morgen noch mehr bewusst, wie viel Druck die Gesellschaft auf den einzelnen Menschen ausübt, welche Stress-Symptome sich hier bei Kindern zeigen und wie wir dem mit Verständnis und Empathie entgegen wirken können.

Darüber hinaus war die „Hippotherapie“ auf dem Polderhof in Rheinberg-Borth sicherlich ein besonderes Highlight des Tages. Dort erlebten wir hautnah, wie es sich anfühlt auf einem Pferd zu sitzen und die Bewegungen einmal auf eine andere Art und Weise kennen zu lernen. Jeder von uns wurde eine Runde auf den Pferden „Intek“ oder „Cara“ geführt und durfte die sogenannte „Mühle“ ausprobieren. Dies beschreibt eine Drehung auf dem Pferderücken zu allen Seiten. Die Emotio-

nen des Kindes wurden so verständlich - von Angst über Freude bis hin zu strahlender Begeisterung. ☺

Weitere interessante Angebote waren z.B. auch der „Erste-Hilfe-Kurs für Kinder“, bei dem uns von Herrn Thormeyer (Malteser) noch einmal aufgezeigt wurde, wie wir bei kindlichen Unfällen reagieren sollten und wie man entsprechende Maßnahmen einleitet. Nicht fehlen durfte hier natürlich die Einübung der „Stabilen Seitenlage“ und der „Herz-Lungen-Wiederbelebung“, die bei Kleinkindern doch etwas anders ist.

Das „Musikatelier“ gehörte auch zu diesen Angeboten, bei denen uns Anita Marko und Heidi Leenen in die Welt der Musik verzauberten. Auf sehr spielerische Art und Weise zeigten sie uns die Bedeutung von Musik anhand von Singen, Musizieren und Tanzen. Das aktive Mitmachen stand hier im Vordergrund. Als krönenden Abschluss stellte uns Heidi Leenen ihre Kinderbuchreihe vom „Elefantenpups“ in Form einer Mitmach-Vorlesung vor. Wir verwandelten uns hierbei in die Tiere des Zoos und tanzten begeistert den „Schnatterentenmarsch“ zu klassischer Musik.

Am letzten Tag der Woche fuhr eine Gruppe von uns ins Niederrheinische Museum in Kevelaer um dort unter der Leitung von Herrn Baum, einem ehemaligen Grundschullehrer, an einem Kurs zum

Thema „Kunst mit Kindern“ teilzunehmen. Hier verdeutlichte er uns, welche Wirkung klassische Musik auf Kinder hat und wie Kinder lernen können, zu dieser zu malen. So malte jeder von uns Bilder zum Frühling von Antonio Vivaldis „Vier Jahreszeiten“ und war erstaunt, welche unterschiedlichen Kunstwerke hierbei entstanden. Wir entdeckten so die Farben und Formen des Frühlings, und Herr Baum erklärte uns, dass Mathematik und Kunst ganz eng miteinander verbunden sind. Leider neigte sich auch dieser schöne Morgen dem Ende zu und wir hätten noch gerne den ganzen Tag weitergemalt. Die beruhigende Wirkung von Musik und Kunst kam so auch bei uns zum Ausdruck.

Nach dieser interessanten und ereignisreichen Woche, können wir nun mit viel neuem Wissen und guten Anregungen zurück in die Praxis gehen.

Über die eigentlichen Angebote in der Woche hinaus, war es auch sehr interessant zu sehen, welche Weiterbildungsmöglichkeiten wir nach der Erzieherausbildung noch haben und wo wir einmal „stehen“ können, da viele der Referenten selbst einmal auf die Liebfrauenschule gegangen sind.

Text: Kristina van Meegen, FSP/B2



Zu Gast in der 3. Blockwoche der FSP/B war auch das Musikatelier mit Heidi Leenen (obere Reihe links) und Anita Marko (obere Reihe rechts).

Fotos: Ewald Hülk

Die schönsten Wunden aus der Praxis

Die Wundmanagerin Frau Traunsberger informierte die angehenden Heilerziehungspfleger rund um das Thema „Dekubitusprophylaxe“. Insbesondere die Fotos waren dabei nicht immer ansehnlich.



Im Sommer besuchte uns zum Abschluss der Unterrichtseinheit rund um das Thema Dekubitusprophylaxe die Wundmanagerin Frau Traunsberger von der Firma Mönks & Scheer. Passend zu unserem Thema gab sie uns einen Überblick über verschiedene Hilfsmittel und vermittelte uns vertiefende Kenntnisse zur Vermeidung, Entstehung und Versorgung von Wunden. Belegt wurde das Ganze mit vielen anschaulichen Beispielen aus ihrem Arbeitsalltag.

Zu Beginn ihres Vortrags stellte sie uns zur Wiederholung noch einmal kurz den Aufbau und die Funktion der Haut vor. So ist die Haut das größte Organ des Körpers und sein wichtigster Schutz. Deshalb ist sie auch nur mit besonderer Sorgfalt zu behandeln. Hierbei machte sie uns eindringlich klar, wie wichtig eine gründliche und ordentliche Hautreinigung und -pflege ist, da nur so einer Wundentstehung vorgebeugt werden kann.

Im Anschluss daran widmeten wir uns dem wichtigen Punkt „Ernährung“. Eine optimale Ernährung kann mithelfen, die Entstehung von Dekubiti (Druckgeschwüren) zu verhindern bzw. eine raschere Abheilung bestehender chronischer Wunden zu unterstützen. Von besonderer Bedeutung sind hier die Proteine, wie wir erfuhren. Jeder von uns durfte die sogenannte Ergänzungsnahrung probieren. Diese enthält alle wichtigen Nährstoffe und wird bei Menschen eingesetzt, die in kurzer Zeit viele verwertbare Stoffe aufnehmen müssen. Einige Mutige trauten sich und gaben ein klares Fazit ab: „Ergänzungsnahrung kann man essen, muss man aber nicht unbedingt“.

Nun stand der Aspekt der schonenden Lagerung im Vordergrund. Hierbei begann Frau Traunsberger mit der Vorstellung einiger Lagerungskissen, die sie zur Anschauung und zum Ausprobieren mitgebracht hatte. Hierzu zählen das Latexkissen, das Ringkissen oder das so genannte „Mohrenkopfkissen“, welches mit vielen kleinen Luftkammern ausgestattet ist, die durch Aufpumpen oder Ablassen der Luft an den Patienten angepasst werden können. Jeder durfte auf den unterschiedlichen Kissen Platz nehmen und sich seine eigenen Eindrücke verschaffen.

Um eine schonende Lagerung für Bettlägerige zu gewährleisten, gibt es sogenannte Weichlagerungsmatratten. Diese Matratzen passen sich der Körperform und der Körpermasse an. Nach einem ähnlichen Prinzip wie dem des zuletzt genannten Kissens funktioniert die Wechselfelddruckmatratze, nur dass bei ihr die einzelnen Kammern elektronisch in regelmäßigen Abständen auf- und abgepumpt werden, um den Druckpunkt des Körpers zu verlagern. Frau Traunsberger fand allerdings mahnende Worte, dass diese Hilfsmittel wirklich nur eine unterstützende Funktion haben und nicht eine professionelle Lagerung und besser noch Mobilisation ersetzen, sofern diese angesichts der Situation des Patienten (noch) möglich ist.



Das Ende des theoretischen Teils war besonders für die zartbesaiteten Studierenden eine Herausforderung. Unter dem Stichwort „die schönsten Wunden aus der Praxis, die es zu vermeiden gilt“, bot uns die Wundmanagerin eine Zusammenschau von Fotos aus ihrem Arbeitsalltag. So manch einer zog es vor, seinen Blick schweifen zu lassen und sich die einzelnen Ecken des Pflege-raums mal ganz genau anzuschauen...



Zum Abschluss durften wir noch mal selber aktiv werden und unsere im Unterricht erworbenen Kompetenzen in der Durchführung von dekubitusprophylaktischen Lagerungen unter Beweis stellen und vertiefen. Hierfür wurden wir in zwei Gruppen eingeteilt und mussten uns gegenseitig unter den wachsamen Augen von

Herrn Mäteling und Frau Traunsberger in verschiedene Positionen, z.B. 30-Grad-Lagerung, 135-Grad-Lagerung, A- und V-Lagerung lagern. Die Anwendung der vorhandenen Hilfsmittel und die Vermittlung von „Tricks“ sorgten für Staunen und erleichterten das Ganze erheblich.

Die Wundmanagerin legte uns nahe, den Bereich der Kinästhetik, also den natürlichen Bewegungsapparat und die gegebenen Eigenschaften des Körpers, intensiv zu nutzen, um möglichst schonend zu arbeiten. Wie gut, dass wir auch dieses Thema schon im Unterricht besprochen und im Rahmen eines Workshops mit einem Kinästhetik-Trainer vertieft hatten.

Es waren zwei interessante Stunden, in denen wir viele Eindrücke aus der Praxis erhielten und unser Wissen auffrischen konnten. Aber auch der Spaß kam dabei nicht zu kurz. Durch praktische Übungen und die Berichte aus der Praxis wurde der Vortrag aufgelockert und war ein abwechslungsreiches Erlebnis für die ganze Klasse.

Text: Stephan Eumes (HEP/O)
Fotos: Andreas Mäteling



„Zappzarapp“ ...

und schon

machten zwei

Heilerziehungspflegerinnen

Zirkus



Spontane Aktionen sind die besten, so sagt man. Deswegen haben wir auch nicht lange überlegt, als Alice und ich, beide Studierende der HEP/O, freitags das Angebot unterbreitet bekommen, der Schule - ganz legal - fünf Tage fernzubleiben und dafür an einem außerschulischen Lernort interessante berufliche Erfahrungen sammeln zu können.

Konkret sollte dies die Wohnanlage St. Bernardin in Sonsbeck-Hamb sein, auf der ein integratives Zirkusprojekt mit Grundschulern, Kindergartenkindern und mit Menschen mit Behinderungen startete. Die Leitung des Projektes lag in den Händen von vier ausgebildeten Zirkuspädagogen, deren Arbeit wir unterstützen und aus nächster Nähe kennen lernen konnten.

Kurz entschlossen standen wir dann am Montagmorgen schon auf dem Innenhof der Wohnanlage St. Bernardin vor dem Zirkuszelt. Um uns herum 140 Kinder, die schreiend über die ganze Anlage liefen, 10 Bewohner von St. Bernardin und wir mit einem noch unsicheren Gesichtsausdruck ob der bevorstehenden Herausforderungen, die wir noch nicht wirklich einschätzen konnten. Bisher kannten wir nur einige der pädagogischen Ziele des Vorhabens: Sich an seine persönlichen Grenzen herantasten, Verantwortung im Team übernehmen u.v.m.

Nach kurzen Worten von Mareike, die uns durch die Woche führte, durften die Kinder dann auch schon los, um alle Aktivitäten, die der Zirkus zu bieten hatte, auszuprobieren. An diesem doch eher chaotischen Montag schien noch keiner wirklich etwas von uns zu wissen, wir waren ja auch eher spontan da. Nachdem die Gruppeneinteilung der Kinder für die verschiedenen Aktivitäten dann aber fertig war, hatten auch wir endlich unseren Platz im bunten Zirkustreiben gefunden. Der unsichere und zweifelnde Blick verschwand und wich einem eher erwartungsfrohen Blick.

Alice half Angela, einer ausgebildeten Zirkuspädagogin, bei der Begleitung und Anleitung der Kinder am Trapez. In dieser Gruppe befanden sich zehn mutige Kinder. Sie übten ihre Kunststücke in rund zwei Metern Höhe aus und zeigten dabei keinerlei Angst. Jedem von uns wäre da wahrscheinlich sprichwörtlich „das Herz in die Hose gerutscht“, nicht aber den jungen Artisten, denen man den Stolz auf ihre individuellen Fähigkeiten deutlich ansehen konnte. Und genau darum sollte es laut Aussage der Zirkuspädagoginnen, die wir bei der Arbeit unterstützen durften, ja auch gehen. Jede Teilnehmerin und jeder Teilnehmer sollte mit seinen Fähigkeiten abgeholt und unterstützt werden und erleben, wie diese in ein größeres Ganzes





bereichernd eingebunden werden können.

Ich hingegen ließ es etwas ruhiger angehen, war ich doch in der Gruppe der Jongleure, in der ich die Zirkuspädagoginnen dabei unterstützte, begeisterten Kindern das Jonglieren oder auch das „Tellerdrehen“ beizubringen. Weitere Unterstützung erhielten wir von den engagierten Eltern und einer sehr kompetenten Lehrerin der ortsansässigen Schule. Alle arbeiteten in diesen Tagen Hand in Hand.

Doch auch die anderen Gruppen wollen wir nicht unerwähnt lassen. Es gab noch die Poischwinger, die Akrobaten, die Rola-Akrobaten, die Leiterartisten, die Zauberer, die Fakire, die Trampolinakrobaten und natürlich das, was in keinem guten Zirkus fehlen darf: die Clowns. Sie brachten alle mit einer sehr eigenwilligen Version des Spiels „Die Reise nach Jerusalem“ und vielen weiteren lustigen

Aktionen zum Lachen.

Nachdem wir also den Dienstag und den Mittwoch zum Üben hatten, waren wir doch überrascht, als es dann hieß, dass der Donnerstag nicht mehr zum Proben zur Verfügung stehen sollte, sondern dass vielmehr schon das fertige Programm für die Generalprobe am Freitag in der Manege geübt werden sollte.

Mit dem nötigen Lampenfieber war es dann am Wochenende endlich so weit. Natürlich lief nicht alles perfekt, aber das war ja auch nicht Sinn der Sache und nach zwei Tagen Proben unmöglich zu erreichen. Viel wichtiger war es, dass die Grenzen und Ängste überwunden wurden, dass das Selbstbewusstsein gestärkt und motorische Talente geweckt wurden und natürlich, dass alle Beteiligten jede Menge Spaß hatten.

Alice und ich sind froh darüber, viele Erfahrungen bei so vielen Menschen miterlebt haben zu dürfen und dabei zugleich die Möglichkeiten und Arbeitsweisen der professionellen Zirkuspädagogik kennen gelernt zu haben.

Text: Ricarda Maaß (HEP/O)

Fotos: Alice Luczak,
Ricarda Maaß (HEP/O)



Auch Menschen mit geistiger Behinderung können Kinder haben.

Wer aber hilft ihnen?

Die angehenden Heilerziehungspfleger aus der Oberstufe machten sich schlau.

Für einige Wochen haben wir, die Studierenden der HEP/O, uns gemeinsam mit unserem Lehrer Herrn Mäteling im Religionsunterricht mit ethischen Entscheidungssituationen beschäftigt, die in unserem zukünftigen Berufsleben als Heilerziehungspfleger eine Rolle spielen (können). Auf ein besonderes Interesse stieß bei uns das Thema Elternschaft von Menschen mit geistiger Behinderung. Dabei erfuhren wir, dass es Einrichtungen speziell für diesen Bedarf gibt, in denen Eltern mit Behinderungen und deren Kinder die nötige Unterstützung erfahren.

Damit wir eine Vorstellung von Einrichtungen dieser Art bekommen konnten, luden wir Herrn Sondermann, Sozialpädagoge vom Sozialdienst katholischer Frauen (SKF) in Wesel, ein. Trotz sehr kurzfristiger Einladung war er gerne bereit, uns einen Einblick in die „Begleitete Elternschaft“ innerhalb des Mehrgenerationenhauses Wesel und in seine tägliche Arbeit zu geben. Der Sozialdienst katholischer Frauen in Wesel ist eine Eltern-Kind-Einrichtung für Eltern mit Behinderung und kümmert sich um volljährige Menschen mit geistiger Behinderung und um Menschen mit einer psychischen Erkrankung. In der Einrichtung wird die Hilfe bei der Versorgung und Erziehung ihrer Kinder angeboten, die benötigt wird.

Neben den spezifischen Merkmalen der Arbeit vor Ort erfuhren wir auch vieles über die Motivation, in einer solchen Einrichtung zu arbeiten. So berichtete uns Herr Sondermann, dass er den Beruf des Industriekaufmanns gelernt und später eine Umschulung zum Sozialpädagogen gemacht hat. Vom Praktikum in dieser Einrichtung begeistert, hat er sich in einer „Sekundenentscheidung“ dazu entschlossen, dort später auch arbeiten zu wollen, und mit diesem Ziel die berufliche Neuorientierung begonnen.

In der Einrichtung, in der 30 Bewohner/innen betreut werden, arbeitet Herr Sondermann mit 16 weiteren Mitarbeiter/innen. Darunter sind Kinderkrankenschwestern, Heilpädagogen und Sozialpädagogen vertreten. Das Wohngruppensystem ist an den unterschiedlichen Hilfebedarf der Bewohner angepasst. Es gliedert sich in fünf Gruppen mit unterschiedlichen Schwerpunkten, weshalb der Personalschlüssel in jeder Gruppe anders ist. Auf Wunsch kann die betreffende Person bereits während der Schwangerschaft begleitet und unterstützt werden. Nach der Entbindung geben Herr Sondermann und seine Kolleg/innen Hilfestellung bei der Versorgung des Neugeborenen.

Zu den Aufgaben der Pädagogen in der Erziehung der (Klein-)Kinder gehört laut Herrn Sondermann insbesondere die Beratung bezüglich des konsequenten Erziehungsverhaltens der Eltern mit Behinderungen (z.B. bei den Mahlzeiten), aber zugleich auch die Hilfe beim Aufbau von Bindungsfähigkeit.

Außerdem werden Partnergespräche angeboten, so dass Konflikte zwischen den Eltern und den Kindern oder auch unter Freunden gelöst werden können. Mit Blick auf die Rolle von Konflikten merkte Herr Sondermann an: „Bei uns erlebt man den Mikrokosmos der gesamten Welt. Dazu gehören auch Konflikte untereinander.“ Manchmal sei das im Miteinander von psychisch Erkrankten und Menschen mit geistigen Behinderungen eine große Herausforderung.

Des Weiteren gibt es die Kontaktbegleitung, das heißt, dass Mitarbeiter das Kind bei dem Besuch eines Elternteils, welcher nicht in der Einrichtung lebt, begleiten, sofern dies nötig ist. Dabei ist es für Herrn Sondermann sehr wichtig, eine gute Beziehung zu den Familien aufzubauen, damit auf einer vertrauensvollen Ebene gearbeitet werden kann. „Der Beziehungskanal ist in unserer Arbeit entscheidend“, so Herr Sondermann. Neben dem Aufbau und Gestalten einer professionellen Beziehung, zu der in angemessener Weise Nähe und Distanz gehören, ist Echtheit in der pädagogischen Arbeit das oberste Prinzip.

Die Familien sind nicht den ganzen Tag an den Aufenthalt in der Einrichtung gebunden. Sie können jederzeit das Haus verlassen, Freunde oder Verwandte treffen oder auch ausgehen. Der Ausgang muss mit den Mitarbeitern abgesprochen werden, da es ihnen wichtig ist, dass die Kinder in dieser Zeit die nötige Versorgung bekommen. Der Besuch von außerhalb ist ebenfalls möglich und wird jederzeit unterstützt. Der Kontakt außerhalb der Einrichtung ist erwünscht und wird deswegen auch gefördert. Allerdings verschweigt Herr Sondermann auch nicht, dass es mit der Akzeptanz der Bewohner/innen in der Nachbarschaft - ebenso wie insgesamt in der Gesellschaft - schwierig ist. Man höre schon häufiger mal abfälliges Reden über „die, die da wohnen“. Auch im Privaten müsse man sich darauf gefasst machen, Sätze zu hören wie: „Bringt das, was ihr macht, überhaupt etwas? Habt ihr auch Erfolge?“

Gerade vor „seinen“ Bewohner/innen müsse man viel Respekt haben, „da sie allesamt Menschen sind, die in schwierigen Situationen leben und den Mut hatten, sich Hilfe zu holen. Jeder, der bereit ist zu einer Art von Therapie, der also bereit ist zu leben, verdient größten Respekt“, gibt Herr Sondermann zu Bedenken. Uns hat dieser Satz sehr berührt und nachdenklich gemacht. Sicher wird er uns bei unserer heilerziehungspflegerischen Arbeit in Zukunft begleiten.

Im Gespräch über die speziellen Anforderungen an die Mitarbeiter und die Arbeitsbedingungen vor Ort ließ uns Herr Sondermann dann noch wissen, dass Teamarbeit das Ein und Alles sei. „Einzelentscheidungen gibt es bei uns nicht, sondern immer wieder Beratungen im Team.“ Auch Beratungen von außen gehören zur professionellen Arbeit, so zum Beispiel im Rahmen der 14tägig stattfindenden Balintgruppen und der Supervisionssitzungen.

Auf die für Pädagogen besonders schwierigen Phasen angesprochen, nennt Herr Sondermann die Zeit, wenn Kinder von Eltern mit Behinderungen in die Pubertät kommen und ihre Eltern dominieren wollen. Dann bestehe die große Gefahr, dass sich Rollen verschieben. Hier ginge es dann um die zentralen Themen Abgrenzung und Ausgrenzung, die zu einer pädagogischen Herausforderung werden. Speziell für diese Phasen werden Kindergesprächsrunden angeboten, in denen es zum Beispiel um die Frage geht „Wie gehe ich mit der psychischen Auffälligkeit meiner Eltern um?“ Insgesamt sorgen die Unterstützungssysteme für eine in der Regel gute Entwicklung der Kinder. Manche der Kinder kämen noch später zu Besuch zu ihm in die Einrichtung. Gerührt berichtet uns Herr Sondermann von einem dieser Besuche, in dem ihm ein ehemaliges Kind sagte: „Du bist mein früheres Zuhause!“

Am Ende des Besuches gab uns Herr Sondermann - getreu seinem Menschenbild - einen Rat mit auf den Weg, den er und seine Kolleginnen und Kollegen in der Arbeit mit Menschen mit Behinderung immer in den Mittelpunkt des Tuns stellen: Nicht entmündigen, sondern BEFÄHIGEN! Dem schließen wir uns gerne an.

Am Ende bedankten wir uns mit einer großen Packung Merci für den Einblick in dieses für uns so interessante und sehr spezielle Feld der sozial- und heilpädagogischen Arbeit.

Bei Interesse an dieser Einrichtung kann man sich auf der Internetseite www.mgh-skfwesel.de informieren.

Text:
Christine Bielen und Katrin Hellriegel
(HEP/O)
Foto: Andreas Mäteling



„Hilfe, die Überwachungsbehörde steht vor der Tür!“

Warum werden Betreuungseinrichtungen überhaupt überprüft? Und wie verläuft eine derartige Prüfung? Frau Domogala von der so genannten Überwachungsbehörde des Kreises Kleve berichtete es den angehenden Heilerziehungspflegerinnen anschaulich.

Diesen panikartigen Aufschrei hat man wohl schon häufiger in der einen oder anderen Einrichtung von Pflegekräften gehört, als plötzlich ein Beamter der früher als Heimaufsicht bezeichneten Behörde vor der Tür stand.

Damit wir als angehende Heilerziehungspfleger/innen mit unangekündigten Besuchen der Überwachungsbehörde souveräner umgehen können, hatten unsere Lehrer Frau Doekels und Herr Mäteling am 1. März Frau Domogala als Referentin in den Unterricht eingeladen.

Frau Domogala ist bei der Überwachungsbehörde des Kreises Kleve angestellt. Ihre Aufgabe ist es, Einrichtungen der Eingliederungshilfe zu überprüfen. Dazu gehört auch, dass die Vorgaben des Wohn- und Teilhabegesetzes in den verschiedenen Einrichtungen eingehalten werden. Das Wissen hierüber ist der Schlüssel zu einem souveräneren Umgang mit Besuchen der Überwachungsbehörde, weshalb wir uns hiermit ausführlicher beschäftigen sollten.

Frau Domogala hat uns in einem ersten Teil ihres Vortrages einen detaillierten Einblick in die Inhalte dieses seit 2008 gültigen Wohn- und Teilhabegesetzes gegeben und im zweiten Teil sehr anschaulich geschildert, wie ein Besuch von ihr in einer zu prüfenden Einrichtung vom ersten Schritt über die Türschwelle bis zum Verlassen des Hauses aussieht.

Aber der Reihe nach: Der Zweck des Wohn- und Teilhabegesetzes (kurz WTG) ist es, dass die Würde, die Interessen und die Bedürfnisse der Menschen, die in Betreuungseinrichtungen leben, vor Beeinträchtigungen geschützt werden. Außerdem soll die Einhaltung der Rechte und Pflichten gesichert werden.

Frau Domogala informierte uns auch über die Einrichtungen, welche unter das WTG fallen. Dazu gehören Einrichtungen, in denen ältere Menschen, volljährige Menschen

mit Behinderung und pflegebedürftige Volljährige leben.

Die Überwachung erfolgt mindestens einmal im Jahr und immer unangemeldet - was durchaus auch mal nachts der Fall sein kann. Wenn natürlich Beschwerden oder Hinweise auftauchen, kann es zu weiteren zusätzlichen Überprüfungen kommen.

Wenn Frau Domogala eine solche Überprüfung durchführt, gestaltet sich ihr Tag so, dass sie - wie schon gesagt - unangekündigt in eine Einrichtung fährt. Im Regelfall fährt Frau Domogala alleine und nicht mit einem Kollegen oder einer Kollegin. Wenn sie in der Einrichtung ankommt, kündigt sie sich bei der Einrichtungsleitung an. Dort spricht Frau Domogala mit der Einrichtungsleitung den Rahmenprüfkatalog NRW durch. Dieser lässt sich in acht verschiedene Kategorien unterteilen. Unter anderem gehören hierzu das Leitbild und die Qualitätsziele der Einrichtung. Eine weitere Kategorie ist die Wohnqualität der Betreuungseinrichtung. Dazu gehört unter anderem die Barrierefreiheit der baulichen Gestaltung sowie, dass 80% aller Zimmer in einer Einrichtung Einzelzimmer sein müssen.

Eine der wichtigsten Kategorien ist die pflegerische und soziale Betreuung. Diese Kategorie wird besonders genau überprüft. In dieser Kategorie geht es darum, dass die individuellen Hilfepläne (IHP), die Umsetzungsdokumentationen und die Pflegepläne kontrolliert werden. Im Vordergrund



steht hier die Frage, ob IHP und Pflegepläne entsprechend der Planung durchgeführt werden, genauer gesagt, ob die Umsetzung schlüssig, nachvollziehbar und natürlich auch vollständig in der Umsetzungsdokumentation beschrieben wird. Dabei achten Frau Domogala und ihre Kollegen auch darauf, ob die Anwendung der derzeit aktuellen Fachstandards - zum Beispiel die uns aus dem Pflegeunterricht bekannten Expertenstandards - erfolgt.

Dabei merkte Frau Domogala zu diesem Teil der Prüfung kritisch an: „Uns ist natürlich klar, dass dies in erster Linie eine Papierprüfung ist.“

Ein wesentlicher Bestandteil der Überprüfung ist neben dem Gespräch mit der Einrichtungsleitung immer auch das Gespräch mit den dort lebenden Bewohner/innen. Auch sie werden bezüglich der Einhaltung der Qualitätskriterien befragt. So können die Prüfer schauen, ob das, was in den Dokumentationen eingetragen wurde, mit den Aussagen der Bewohner/innen übereinstimmt. Im weiteren Verlauf werden stichprobenartig die Räumlichkeiten angeschaut und die Mitarbeiter befragt.

Wenn Frau Domogala während einer solchen Prüfung einige kleine Fehler entdeckt, müssen diese von der Einrichtung sofort

behooben werden. Hier gibt es ein abgestuftes Programm, in dem festgeschrieben ist, in welchem Zeitraum Korrekturen vorzunehmen sind.

Frau Domogala bekannte mit einem Grinsen im Gesicht, dass sie froh darüber ist, dass während ihrer Zeit bei der Überwachungsbehörde noch nie eine Einrichtung wegen zu großer Mängel geschlossen werden musste. Dies wäre das letzte Mittel der Wahl, wenn die verabredeten Korrekturen nicht vorgenommen worden seien.

Wir bedanken uns recht herzlich bei Frau Domogala, die uns einen sehr guten und detaillierten Einblick in das Wohn- und Teilhabegesetz und in ihren Arbeitsalltag geben konnte. Es hat uns wirklich Freude bereitet zuzuhören, da Frau Domogala ihren theoretischen Teil immer sehr gut mit Beispielen veranschaulichen konnte. Wir spürten zu jeder Zeit, dass hier eine Fachfrau zu uns spricht, der unser Arbeitsfeld bestens vertraut ist. Ganz nebenbei haben wir auch gemerkt, dass selbst in einer Überwachungsbehörde „nur“ Menschen arbeiten, die noch dazu - wie im Falle von Frau Domogala - sehr sympathisch sein können.

*Text: Alice Luczak (HEP/O)
Foto: Ewald Hülk*

Zweck des Wohn- und Teilhabegesetzes (WTG)

§ 1 Zweck des Gesetzes

- (1) Dieses Gesetz hat den Zweck, die Würde, die Interessen und die Bedürfnisse der Bürgerinnen und Bürger in Betreuungseinrichtungen vor Beeinträchtigungen zu schützen und die Einhaltung der dem Betreiber ihnen gegenüber obliegenden Pflichten und Rechten zu sichern ...
- (2) Die Bürgerinnen und Bürger in Betreuungseinrichtungen sollen
 1. ein möglichst selbstbestimmtes und selbständiges Leben führen können,
 2. vor Gefahren für Leib und Seele und
 3. in ihrer Privat- und Intimsphäre geschützt werden,
 4. eine am persönlichen Bedarf ausgerichtete, gesundheitsfördernde und qualifizierte Betreuung erhalten,
 5. umfassend über Möglichkeiten und Angebote der Beratung, der Hilfe, der Pflege und der Behandlung informiert werden,
 6. Wertschätzung erfahren, sich mit anderen Menschen austauschen und am gesellschaftlichen Leben teilhaben,
 7. ihrer Kultur und Weltanschauung entsprechend leben und ihre Religion ausüben und
 8. in Würde sterben können.

„Voll behindert, uns allein zu lassen!“

Auch Menschen mit einer Beeinträchtigung haben oft konkrete Vorstellungen, wie sie sterben möchten. Unsere „Heilerziehungspfleger“ erfuhren nun viel darüber, wie man zum Beispiel in einer Wohneinrichtung mit Unterstützung der Patientenverfügung in einfacher Sprache Abschied nehmen kann.

„Es kann in meinem Leben Zeiten geben, in denen ich sehr krank werde, vielleicht sogar sterbenskrank! Vielleicht fällt es mir heute in guten Tagen schwer, mir das vorzustellen. Es ist mir aber sehr wichtig, in einem solchen Fall selbst zu bestimmen, was ich dann will und was mit mir geschehen soll, z.B. dass ich meine Wohngruppe nicht verlassen und alleine ins Krankenhaus möchte.“

Noch immer aber wird der Wille von Menschen mit einer geistigen Behinderung in palliativen Versorgungskonzepten viel zu wenig einbezogen - so die kritische Bestandsaufnahme unserer Klasse aus dem Unterricht mit Herrn Mäteling zum Thema Hospiz- und Palliativversorgung in den Einrichtungen der Behindertenhilfe. Die Patientenverfügung in einfacher Sprache soll sich dem Thema nun annehmen und einen entscheidenden Beitrag zur Verbesserung der Situation lebensverkürzend erkrankter Menschen mit geistiger Behinderung leisten.



Am Dienstag, dem 26. Februar, besuchten uns - die HEP/O und die HEP/B - Frau Schaad, die federführend an der Patientenverfügung mitgearbeitet hat (im Foto: rechts), und Frau Pick vom LVR-HPH-Netz Ost (im Foto: links). Der Verbund der Heilpädagogischen Hilfen des Landschaftsverbandes Rheinland (LVR-HPH-Netze) bietet erwachsenen Menschen mit einer geistigen oder einer mehrfachen Behinderung im gesamten Rheinland stationär betreutes Wohnen, Pflege, Tagesstruktur und ambulant betreutes Wohnen. Die LVR-HPH-Netze machen ihren Kundinnen und Kunden individuelle Unterstützungsangebote in allen Lebensbereichen, wenn nötig auch bis zum Lebensende.

Frau Schaad und Frau Pick gaben uns einen wertvollen Einblick in ihre eigene berufliche Praxis in der Betreuung von Menschen mit Behinderungen in der Sterbephase. Darüber hinaus schenkten sie uns konkrete Anregungen, mit denen wir selber Menschen im Sterbeprozess begleiten können. Mental konnten wir uns zunächst durch einen kleinen Film auf das Thema einstellen. Darin wurden abwechselnd Zitate eines Abschiedsbriefes mit traumhaften Bildern unterlegt.

Wie überhaupt die Idee entstand, eine derartige Zukunftsplanung zum Lebensende zu erstellen, lösten die Expertinnen direkt im Anschluss an die Betrachtung auf: Menschen mit (und ohne) Behinderung werden älter und ihr Wille wird oftmals missverstanden oder kaum mehr beachtet. Sie sollen selbst und früh genug bestimmen können, wie etwa ihre letzten Lebensstage aussehen sollen oder wie sie sich ihre Beerdigung vorstellen. Denn: „Die meisten Menschen mit Behinderung wissen genau, was sie wollen!“, so Frau Schaad. Im Mittelpunkt stehe dabei, dass jeder Mensch möglichst selbstbestimmt und würdevoll sterben kann. „Das haben wir uns als Heilerziehungspfleger und andere Professionelle in der Arbeit mit Menschen mit Behinderungen auf die Fahne geschrieben und das muss dann auch konsequent bis in die Lebensendphase sichtbar werden“, gab Frau Pick zu bedenken.

So entstand in Zusammenarbeit mit weiteren fachlichen Experten, aber vor allem auch mit Menschen mit geistigen Behinderungen, die so genannte Zukunftsplanung zum Lebensende: Was ich will! - eine Patientenverfügung in einfacher Sprache. In diesem vielseitigen Katalog wird, ähnlich wie bei einer Anamnese, fürs Erste zusammengetragen, was der Mensch mit

Behinderung jetzt möchte und nicht möchte. Weiter kann er sich darüber äußern, was er sich unter dem Tod vorstellt, ob er eines Tages lieber zu Hause sterben möchte (was bei vielen Betroffenen der Fall ist), wem er sein Hab und Gut vermachen will und was ihm noch wichtig ist. Die detaillierte Vorstellung des Kataloges würde hier den Rahmen sprengen. Für Interessierte:

http://www.foerderverein-bonn-beuel.de/bilder/patientenverfuegung_72.pdf

Über das Endprodukt hinaus berichtete Frau Schaad vom beeindruckenden Entstehungsprozess dieses Kataloges. Dieser war vor allem von vielen Workshops gekennzeichnet, bei denen zu jedem Zeitpunkt die Rückmeldungen der betroffenen Menschen mit Behinderungen maßgebend für die Weiterentwicklung des Kataloges waren.

Ist der Sterbeprozess erst mal weiter fortgeschritten, sei leider oft nur noch zu rätseln, was eigentlich der Wunsch der Bewohner ist, so Frau Pick. Deshalb ermunterte sie uns dazu, in aller Ruhe (vielleicht über die Dauer von mehreren Jahren) unterstützend Informationen zu sammeln und in der genannten Patientenverfügung festzuhalten.

Ein ebenfalls interessantes Projekt der Referentinnen für Menschen mit Behinderungen ist der Besuch im Krankenhaus: Im Rahmen dieses Besuches kann man unverbindlich „Probegleichen“ und langsam die Berührungsangst mit medizinischen Geräten (z.B. Röntgengerät, OP-Tisch) verlieren, die zum Beispiel im Falle einer schweren Krankheit, die mit einem Krankenhausaufenthalt einhergeht, zum Einsatz kämen.

Sehr berührend war für uns dann die von Frau Pick vorgestellte Begleitung einer lebensverkürzend erkrankten Bewohnerin, zu der im Vorfeld bereits eine Zukunftsplanung erarbeitet wurde, die nun in die Tat umgesetzt werden konnte. Man spürte hautnah die Tiefe in der persönlichen Begleitung der Bewohnerin und somit auch der Beziehung der Pflegenden zur Bewohnerin, was für uns so ergreifend war, dass fast ein paar Trauer-/Freudentränen vergossen worden wären. Letzteres vor allem deshalb, weil es schön war zu spüren, was alles möglich ist, wenn der (letzte) Wille frühzeitig ermittelt und somit schließlich im Ernstfall berücksichtigt werden kann.

Wie in jedem Expertenvortrag, so durfte auch hier ein Theorieteil nicht fehlen. Gegen Ende des Vortrages stellte uns Frau Schaad den aktuellen, von ihnen erarbeiteten Expertenstandard zur Begleitung von Sterbenden in den Einrichtungen des LVR-HPH-Netz Ost vor, in dem auch der Einsatz der o.g. Zukunftsplanung fester Bestandteil ist. Damit sei sichergestellt, dass die palliative Arbeit mit Menschen mit Behinderungen in den Wohngruppen zwar individuell gestaltet, aber zugleich nicht zufällig, sondern vielmehr unter Berücksichtigung der Richtlinien der Einrichtungen standardisiert erfolgt.

Es waren interessante Stunden, in denen wir viele Eindrücke aus der Praxis erhielten und unser Wissen zum Thema *Palliative Care* aus dem Unterricht erweitern konnten. Die „echten“ Geschichten aus der Praxis lockerten den Vortrag auf und ließen ihn zu einem abwechslungsreichen Erlebnis für die ganze Klasse werden.





Bereits 2011 war Frau Behrend in unserer Schule zu Gast. Damals war sie in der Aula eine von vier Teilnehmern bei unserer Podiumsdiskussion zum Thema „Würde – ein Leben lang?“

Humangenetische Diagnostik – weitaus mehr als die bloße Ermittlung einer möglichen Behinderung

Die HEP/B hatte mit Frau Behrend, einer Humangenetikerin und Ärztin für Frauenheilkunde, eine kompetente Gesprächspartnerin.

Am 19.11.2012 wurden wir, die HEP/B, in unserer zweiten Blockunterrichtswoche von der Ärztin für Frauenheilkunde und Humangenetikerin Claudia Behrend besucht. Mit einer Kollegin betreibt sie eine Praxisgemeinschaft für Medizinische Genetik in Düsseldorf.

Nach einer Begrüßung durch Herrn Mäteling hat uns Frau Behrend in einem ersten Themenblock die Grundlagen der Humangenetik anhand einer PowerPoint-Präsentation näher gebracht. Für manche war es eine gute Wiederholung von bereits erworbenem Wissen, für andere aber war es mehr oder weniger noch recht neues bzw. zumindest nicht verinnerlichtes Wissen. Sie hat uns beispielsweise erklärt, dass es sich bei der „Genetik“ um die Lehre der Vererbung und der Weitergabe von Merkmalen und Eigenschaften handelt. Die Chromosomen sind die Träger der Erbinformationen und die Gene sind die Erbanlagen selbst. Besonders hilfreich war für uns der bildliche Vergleich zwischen Chromosomen und einer CD, die ja auch ein Datenträger ist.

Jeder gesunde Mensch hat 23 Chromosomenpaare. Außerdem haben wir gelernt, dass sich in jedem Zellkern unseres Körpers die gesamte genetische Information befindet, was bei der Masse an Zellkernen enorm ist. Frau Behrend hat uns erklärt, dass es zu Veränderungen in der Anzahl oder in der Struktur der Chromosomen kommen kann, sozusagen zu „Kratzern auf der CD“, die sich wiederum die Zytogenetiker täglich in ihrer beruflichen Praxis anschauen. Durch eine fehlerhafte Verteilung der Chromosomen bei der Zellteilung hat das Kind zu wenige oder zu viele Träger der Erbanlagen. Das bekannteste Beispiel ist das „Down-Syndrom“, auch „Trisomie 21“ genannt. Bei den Betroffenen ist das Chromosom Nr. 21 dreimal statt zweimal vorhanden. Es kann aber auch eine Veränderung der Struktur der Chromosomen vorliegen, wobei das 21. Chromosom an ein anderes geheftet ist. Beim Träger selber muss dann keine Beeinträchtigung vorliegen. Bei den Nachkommen ist dieses aber wahrscheinlich. Hier spricht man dann von einer so genannten Translokations-Trisomie.

Bei den monogen bedingten Erkrankungen wird zwischen der autosomal-dominanten, autosomal-rezessiven, X-chromosomalen und der polygenen und multifaktoriellen Vererbung unterschieden. Bei der autosomal-dominanten Vererbung dominiert der Fehler und kommt in jeder Generation vor, während bei der autosomal-rezessiven Vererbung der Fehler Generationen überspringen kann, da er verdeckt vererbt wird. Bei der X-chromosomalen Vererbung liegt der Fehler auf dem X-Chromosom. Polygene und multifaktorielle Vererbung bedeutet, dass viele Gene betroffen sind und auch Umweltfaktoren bei der Ausprägung eine Rolle spielen.

Frau Behrend hat uns weiterhin erklärt, welche Testverfahren es gibt, um ein ungeborenes Kind auf eine genetische Veränderung zu testen. Es gibt die Möglichkeit, während der Schwangerschaft eine Fruchtwasseruntersuchung, eine Gewebeentnahme der Plazenta

oder eine Punktion der Nabelschnur durchzuführen. Da die letzten beiden Verfahren mit großen Gefahren für das ungeborene Kind verbunden sind, werden sie üblicherweise nicht so häufig angewendet, während die Untersuchung des Fruchtwassers eine häufige Methode ist. Bereits ab der zehnten Schwangerschaftswoche können mittels Ultraschall Veränderungen nachgewiesen werden, die auf das Down-Syndrom hinweisen. Wenngleich sie uns sehr sachlich alle denkbaren Untersuchungen vorstellte, verschwieg uns Frau Behrend aber nicht die Probleme und Ängste, die sich aus dem so genannten Ersttrimester-Screening ergeben können. Das größte Problem hierin sieht Frau Behrend in der mangelnden Aufklärung. Auch nach der Geburt sind Untersuchungen des Blutes oder des Knochenmarks zur Diagnostik von genetischen Veränderungen möglich.

Im zweiten Themenblock hat uns Frau Behrend von ihrer Arbeit in der humangenetischen Beratung berichtet, die sie in ihrer Praxisgemeinschaft durchführt. Diese Beratung ist ein Angebot ärztlichen Handelns und richtet sich an Patienten, die selber an einer möglichen genetisch bedingten Erkrankung oder Behinderung leiden, und an Menschen, die für sich oder ihre Nachkommen das Risiko einer genetisch bedingten Erkrankung befürchten, z.B. Paare, die ungewollt kinderlos sind und eine Sterilitätstherapie planen. Die Aufgabe der Beratung ist die Bewertung der individuellen Situation und die Gabe von Informationen zu diagnostischen Möglichkeiten. Sie hat uns auch die übliche Vorgehensweise geschildert: Zum Alltag einer Genetikerin gehört es, wie uns Frau Behrend mitteilte, einen Stammbaum über mindestens drei Generationen anzulegen - den sie gerne auch mit der Hand zeichnet, wie wir gezeigt bekamen. Anschließend analysiert sie die Krankengeschichte der zu beratenden Person und die Familienvorgeschichte. Letzteres sei manchmal schwer umsetzbar, weil Paare, die ungewollt kinderlos sind, aus Scham nicht mit ihren Familien über ihre Situation sprechen möchten. „Vor dem Hintergrund der Vielzahl an Informationen, die man plötzlich bekommt, kann eine ausführliche humangenetische Beratung auch schon mal wie eine Bombe in einer Familie wirken“, so Frau Behrend. Diesen Ausführungen folgten wir besonders aufmerksam, weil wir uns gut vorstellen konnten, welche Sensibilität und Empathie im Umgang mit Ratsuchenden diese Beratung erfordert.

Wenn die Patienten einwilligen, folgt nach der Beratung die genetische Untersuchung. An dieser Stelle hat Frau Behrend deutlich gemacht, dass das „Recht auf Nichtwissenwollen“ in jedem Fall zu respektieren ist. Das Ergebnis der Untersuchung kann zu einer einschneidenden Veränderung der Lebenssituation oder Lebensplanung führen. Hier spielen vor allem psychosoziale Aspekte eine große Rolle. Mit drastischen Worten führte uns Frau Behrend die Sicht vieler Menschen in unserer Gesellschaft vor Augen, die aus ihrer Sicht „eine Mercedes-S-Klasse bestellt haben, und geliefert wird ein VW-Käfer.“ Wie wir im Vortrag immer wieder spürten, war es Frau Behrend ein großes Anliegen, uns gerade für diese psychosozialen Aspekte ausdrücklich zu sensibilisieren. Darüber hinaus geraten Eltern manchmal auch in Existenznot, wenn bei ihrem ungeborenen Kind eine schwere Schädigung festgestellt wird. Ein Abbruch der Schwangerschaft ist bei einer unheilbaren Erkrankung des Kindes erlaubt. Die Indikation erfolgt zur Abwendung einer schwerwiegenden Schädigung der Gesundheit der Frau. Zum Vergleich: Im vergangenen Jahr haben ca. 123.000 Schwangerschaftsabbrüche aus sog. „Notlagen“ nach der Beratungsregelung § 218 stattgefunden.

Mit Blick auf die aktuellen Entwicklungen rund um die PID stellte Frau Behrend am Schluss dann noch klar, dass sie im Rahmen einer PID immer nur gezielt im Hinblick auf ein in der Familie bekanntes genetisches Risiko untersucht, jedoch niemals ein Screening zur Trisomie 21 durchführen würde. Im Vorfeld einer PID muss ein Antrag bei einer Ethikkommission gestellt werden, die im Sinne einer Einzelfallentscheidung bei schwerwiegenden Erkrankungen die Durchführung der PID genehmigen kann.

Abschließend kann man sagen, dass es ein interessanter Vortrag war, der uns nicht nur über das Thema Humangenetische Beratung informiert hat, sondern der uns vor allem auch wegen der Fülle an Fallbeispielen aus der beruflichen Praxis von Frau Behrend sehr für den Umgang damit sensibilisiert hat.



Ohne Dokumentation läuft heutzutage nichts.

Über diesen
immer wichtiger werdenden Bestandteil
in der Arbeit eines Heilerziehungspflegers
informierte Frau Schmitz,
die eine Außenwohngruppe
von St. Bernardin leitet.

Am 20. November 2012 wurden wir, die Studierenden der HEP/B, in unserem Blockunterricht von Frau Schmitz besucht. Frau Schmitz, die wir schon von einem vorigen Besuch zum Thema IHP (Individueller Hilfeplan) kannten, leitet eine Außenwohngruppe in Kamp-Lintfort. Die Außenwohngruppe Kamp-Lintfort gehört zu der Wohnanlage St. Bernadin in der Ortschaft Kapellen bei Geldern.

Wie viele aus der Klasse in ihrem Anerkennungsjahr schon gemerkt haben, ist die Dokumentation ein wichtiger und auch großer Bestandteil der Arbeit in den verschiedenen Einrichtungen, in denen wir als angehende Heilerziehungspfleger arbeiten.

Frau Schmitz gab uns einen Einblick anhand der mitgebrachten Mappen, wie sie in der Wohnanlage St. Bernadin zu Dokumentationszwecken eingesetzt werden.

Zuerst stellte uns Frau Schmitz die Pflichtblätter vor, die in jeder Dokumentationsmappe eines Bewohners vorhanden sind. Dazu gehört das Stammbblatt, auf dem alle wichtigen Informationen des Bewohners zusammengefasst sind, z.B. Behinderungsform, biografische Daten, Ärzte des Bewohners, Kontaktdaten von Angehörigen, aber auch Wünsche des Bewohners.

Auch ein wichtiges Dokument ist das sog. Berichteblatt. Darauf werden kurz mindestens einmal wöchentlich z.B. Befinden oder Reaktionen auf bestimmte Ereignisse des Bewohners beschrieben sowie Anweisungen an die kommende Schicht formuliert. Dieses Dokument ist sehr nützlich, um schnell einen Überblick über die jeweilige Situation bei den verschiedenen Bewohnern zu erhalten - besonders dann, wenn aufgrund der Schichtzeiten kein Übergabegespräch stattfinden kann, wie es z.B. in der Außenwohngruppe möglich sein kann, oder wenn eine Person mehrere Tage nicht im Dienst war.

Zu den weiteren Blättern, die wir uns angesehen haben, gehörten der Pflegenachweis und das Körperpflege- und Ausscheidungsblatt. Dieses Blatt gibt es nicht in der Außenwohngruppe, weil die Grundvoraussetzung ist, dass jeder sich um die eigene Körperpflege und Ausscheidung selbstständig kümmern kann, um überhaupt in dieser Gruppe leben zu können.

Bei dem Jahreskontrollblatt werden auch die Blutdruckwerte aufgeschrieben.

Seit zwei Jahren sind Heilerziehungspfleger auch Pflegefachkräfte. So dürfen sie auch Blutdruck messen und sind nicht auf eine examinierte Gesundheits- und Krankenpflegerin im Pflgeteam angewiesen, die die Werte kontrolliert.

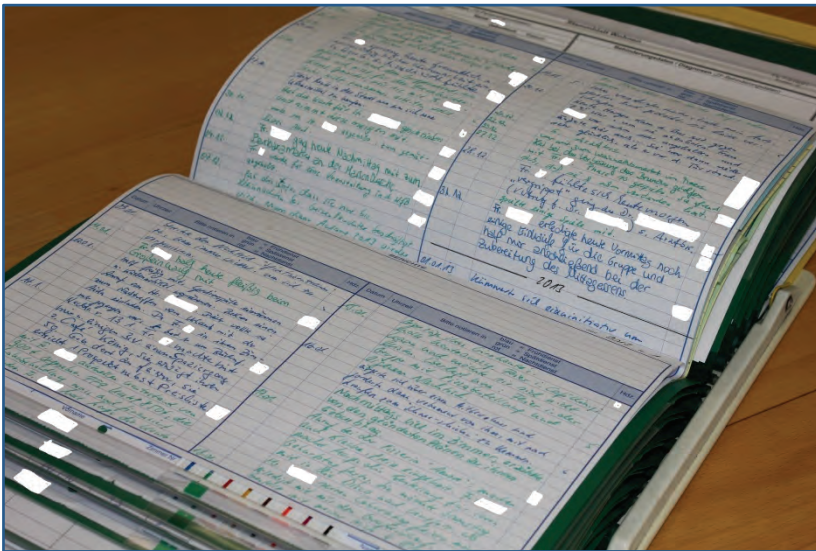
Neben den o.g. Vitalwerten werden auch die Arztbesuche und die Medikamentengabe genauestens dokumentiert.

Auch Dokumente, die uns durch den vorherigen Besuch von Frau Schmitz bekannt waren, begegneten uns noch einmal, zum Beispiel das Dokument „Teilhabegespräch“, das angelehnt ist am IHP, in dem die Planung des nächsten halben Jahres besprochen wird.

Frau Schmitz wies auch noch einmal ausdrücklich darauf hin, dass die Dokumentation eine rechtliche Absicherung der Mitarbeiter ist. Alles, was nicht dokumentiert ist, gilt als nicht durchgeführt, und der Mitarbeiter steht in der Beweispflicht.



Sie erklärte uns auch, dass jeder Bewohner das Recht hat, seine Dokumente einzusehen und auch Dokumentationen über ihn zu verweigern. Bei einer Verweigerung muss dies aber auch dokumentiert werden. Aus ihren praktischen Erfahrungen konnte Frau Schmitz jedoch sagen, dass dies eher selten passiert.



In der Dokumentationsmappe waren auch noch alle Wahlblätter enthalten. Sie sind nicht immer in den Mappen enthalten, nur wenn es für den Bewohner benötigt wird. Dazu gehören der Krampfkalendar, pflegerische und ärztliche Verordnungen, Betreuungsplan, Diabeteskalender oder das Trink- und Ernährungsprotokoll. Im Trink- und Ernährungsprotokoll wird z.B. auch dokumentiert, wenn Nahrung abgelehnt wurde. In diesem Zusammenhang gab uns Frau Schmitz noch den praktischen Tipp, Trink-

protokolle am Bett bzw. in der Nähe des Bewohners zu lagern. So kann schnell die Trinkmenge aufgeschrieben werden und es wird nichts vergessen.

Auch erklärte sie uns noch, dass für alle freiheitseinschränkende Maßnahmen eine rechtliche Genehmigung vorliegen muss. Ohne diese Genehmigung dürfen diese Maßnahmen nicht durchgeführt werden.

Bei der Wunddokumentation ist die Fotodokumentation eine Hilfestellung. Diese wird z.B. dann wichtig, wenn der Bewohner ins Krankenhaus eingeliefert werden muss und möglicherweise ein Dekubitus (Liegegeschwür) vorhanden ist, der sich im Krankenhaus verschlimmern könnte. So können die Mitarbeiter nachweisen, wie der Dekubitus im Wohnheim aussah.

Am Schluss gab uns Frau Schmitz in einem kleinen Exkurs noch einen kurzen Einblick in die Wohnheimfinanzierung. Diese ist abhängig davon, in welcher Leistungsstufe ein Bewohner ist, welche wiederum vom IHP abgeleitet wird.

Insgesamt waren es drei sehr informative und interessante Stunden, die unsere praktischen Erfahrungen gut ergänzten. Ein herzliches Dankeschön geht an die Referentin Frau Schmitz.

Text: Sarah Stahlmann (HEP/B) +++++ **Fotos:** Gabriele Hanrath, Ewald Hülk

Orthopädie-Hilfsmittel können auch schick sein

Viele praktische Informationen erhielten unsere Heilerziehungspfleger von Karin Wenke, Mitarbeiterin unseres Kooperationspartners, dem Sanitätshaus Kessels.

Am 21.11.2012 bekamen wir, die HEP/B, in unserer zweiten Blockwoche Besuch von Frau Karin Wenke, einer Expertin zum Thema Orthopädie-Hilfsmittel von unserem Kooperationspartner Sanitätshaus Kessels. Die Firma Kessels ist ein überregional arbeitendes Unternehmen mit den Schwerpunkten Reha-Technik, Sanitätshaus, Medizintechnik, Reha-Sonderbau, Orthopädie-Technik und Homecare. Mit ihren rund 40 Mitarbeitern in den verschiedenen Fachbereichen führen sie jährlich über 20.000 Versorgungen durch.



Im Vortrag von Frau Wenke, den unser Pflegelehrer Herr Mäteling vermittelt hatte, stand das Thema Versorgung und Pflege von Menschen mit Orthopädie-Hilfsmitteln im Vordergrund. Um den Vortrag so anschaulich wie möglich zu gestalten und um uns möglichst viele praktische Tipps und Tricks mit auf den Weg für unseren beruflichen Alltag als Heilerziehungspfleger geben zu können, hatte Frau Wenke extra eine Sammlung verschiedener orthopädischer Hilfsmittel zusammengestellt und mit in den Unterricht gebracht.

Nach einer Klärung der Frage, welche Arten von Orthopädie-Hilfsmitteln es auf dem Markt so gibt, erfuhren wir besonders viele Details über das richtige Vermessen und Anlegen von Kompressionsstrümpfen und Bandagen sowie über das Anlegen von Orthesen. Im weiteren Verlauf erhielten wir auch wichtige Hinweise für unsere eigene Gesundheit, so zum Beispiel, dass es sehr wichtig ist, schon in jungen Jahren auf die Fußstellung zu achten, damit es später zu weniger Problemen in den Knien und der Hüfte kommt.

Einige der mitgebrachten Orthopädie-Hilfsmittel durften wir auch an uns selbst ausprobieren. So hat Frau Wenke zum Beispiel bei einem unserer Mitschüler den Unterschenkel ausgemessen, um uns zu zeigen, wie ein Kompressionsstrumpf angepasst wird. Auch die Schienen und Bandagen durften wir selber anlegen und dabei dem Gefühl nachspüren, wie es ist, ein solches „Teil“ tragen zu müssen.

Nach dem Kennenlernen der Hilfsmittel und deren praktischer Erprobung gab es für uns die Möglichkeit zu einem intensiven Fachgespräch. Hier tauschten wir uns über unsere bisherigen Erfahrungen mit Orthopädie-Hilfsmitteln in den Einrichtungen der Behindertenhilfe aus, stellten konkrete Bewohner/innen und deren Hilfsmittelbedarfe vor und richteten viele Fragen bezüglich der praktischen Handhabung an Frau Wenke.

Zum Schluss bleibt nur zu sagen, dass es eine sehr interessante Zeit war, in der wir vor allem auch sehr viel Praktisches gelernt und erfahren haben, was uns in unserer beruflichen Zukunft sicher hilfreich sein wird. Viele Unsicherheiten im Umgang mit Orthopädie-Hilfsmitteln werden wir vermutlich in Zukunft ablegen können und — das sei ehrlicherweise auch erwähnt — bisher gemachte Fehler werden so garantiert nicht mehr vorkommen.

Wir bedanken uns bei Frau Wenke für Ihren Beitrag zu unserer Kompetenzerweiterung!

Text: Yvonne Derks (HEP/B)

Foto: <http://www.ptext.de/nachrichten/mediven-elegance-meistverkaufter-medizinischer-strumpf-kompression-2010-209320/pressefotos>

Da sitzt jeder Handgriff.
Bei ihrem Besuch in der HEP/B legte Frau Wenke,
Mitarbeitertin unseres Kooperationspartners, dem Gelderner Sanitätshaus Kessels,
Studierenden eine Rückenorthese (links) und eine Knieorthese an.



Fotos: Gabriele Hanrath

Qualitätsmanagement in caritativen Einrichtungen: Muss das sein?

Es schien für die Heilerziehungspfleger ein eher dröges Thema für ein zweitägiges Seminar zu sein. Doch dann kam es anders – dank Herrn Hahn (Foto) vom Caritasverband Geldern-Kevelaer e.V.

Na, das kann ja heiter werden, so dachten bestimmt einige von uns, als sie hörten, dass wir ein zweitägiges Seminar zum Thema Qualitätsmanagement haben sollten. Beim Hören des Wortes assoziierten viele damit zunächst dicke Ordner mit Standardbögen und Verfahrensanweisungen und somit Aktenstudium und vor allem Theorie.

Aber dann kam alles ganz anders — und das haben wir Herrn Hahn, Qualitätsmanager beim Caritasverband Geldern/Kevelaer und Bereichsleiter für den Bereich der stationären Altenhilfe, zu verdanken, der einer Einladung von Herrn Mäteling folgend mit uns Studierenden der HEP/B am 21. und 22. November ein Seminar in der Liebfrauenschule durchführte.

Zu Beginn haben wir den Aufbau der beiden anstehenden Tage besprochen und gegenseitig die Erwartungen geklärt. Herr Hahn hatte zum Glück viel Zeit mitgebracht: Er besuchte uns am 21.11. in der zweiten bis fünften Stunde und am 22.11. in der ersten bis zur sechsten Stunde. Wir wurden gefragt, wo Qualität in unserer Arbeit vorkommt, und es kamen Antworten, wie z. B. der Personalschlüssel in einem Betrieb oder die Arbeitsorganisation. Anschließend lernten wir den plakativen Leitspruch „Qualität ist, wenn die Kunden zurückkommen und nicht die Ware“ kennen.

Nun beschäftigten wir uns mit der Geschichte der Qualität. Es gibt sie, seitdem es „Dienstleistungen“ gibt. Heute ist die Aufschrift „made in Germany“ ein bedeu-

tendes Qualitätsmerkmal geworden. Produkte aus deutscher Fertigung sind ein Synonym für eine anzustrebende Qualität. Wir klärten einige Begriffe wie „DIN“ für „Deutsches Institut für Normung“, „EN“ für „Europäische Normung“, „ISO“ für „International Organisation for Standardisation“ und „DIN EN ISO“ für „weltweit geltende Norm“.



Es kam die Frage, warum überhaupt Qualität und diese bei der Komplexität in der Arbeit. In der Öffentlichkeit werden meist nur die Missstände in den Pflegeberufen gezeigt, wir müssen mit sehr guter Pflege und Begleitung dagegen arbeiten. Zur Qualität in der Arbeit gehören gesetzliche Grundlagen, wie z. B. das Pflegeversicherungsgesetz oder die gemeinsamen Vereinbarungen zu Qualität zwischen den Kostenträgern (Krankenkassen, Pflegekassen) und den Leistungserbringern (Caritas, Diakonie und weitere). Die Qualität wird überprüft, z. B. durch den MDK (Medizinischer Dienst der Kranken-/Pflegekassen) und die Heimaufsichtsbehörde, welche „sonderpolizeirechtliche Rechte“ hat und eine Einrichtung auch schließen kann. Die Qualitätsebenen nach Donabedian sind Struktur – Prozess – Ergebnis. Auf diesen Ebenen wird die Qualität überprüft.

Am 22.11. begannen wir mit einer Feedbackrunde vom Tag vorher. Anschließend teilten wir uns in drei Gruppen und sollten rätselhaft Ereignisse rund um das Thema Qualitätsmanagement lösen, bevor wir über den Sinn und Zweck von Leitbildern sprachen und vor dem Hintergrund des zuvor Besprochenen konkrete Projekte der Caritas in den Blick nahmen. Hier, wie auch sonst in den beiden Tagen, gab es also immer wieder Abwechslung und eine sehr angemessene Mischung aus Theorie und Praxis.

Weiter erfuhren wir an diesem Tag, dass es im Qualitätsmanagementsystem nach DIN ISO acht Grundsätze gibt, zu denen u.a. die Kundenorientierung und die Verantwortlichkeit der Führung zählen. Das Qualitätsmanagement-Handbuch enthält acht Kapitel, wie z. B. Kapitel vier: Aussagen zum Qualitätsmanagementsystem, oder Kapitel fünf: Verantwortung der Leitung.

Damit wir uns an diesem Tag nicht nur einseitig kognitiv anstrebten, motivierte uns Herr Hahn nach mehreren Stunden des Denkens zu diversen Lockerungsübungen, mit denen unsere Konzentration und Aufnahme-fähigkeit sogleich wieder anstieg. Er betonte, dass die persönlichen Ressourcen der Mitarbeiter gerade auch im QM eine große Rolle spielen. Aus diesem Grunde beschäftigten wir uns hiermit auch noch etwas intensiver. So tauschten wir uns mit einem Mitstudierenden, den wir noch nicht so gut kannten, über unsere ganz persönlichen Ressourcen aus und stellten diese anschließend der Klasse vor. So entstand ein bunter Strauß an Möglichkeiten, der den einen oder anderen von uns dazu anregte, sein Repertoire vielleicht auch noch mal zu ergänzen.

Ein großes Thema an diesem Tag war das EFQM. Die Europäische Stiftung für Qualitätsmanagement wurde 1988 gegründet. Dort gibt es acht Grundkonzepte um Ergebnisse zu erzielen, dazu zählen z. B. die Ergebnisorientierung, die Kundenorientierung oder die Führung und Zielkonsequenz. In vier Gruppen erarbeiteten wir jeweils ein Grundprinzip und stellten es als „Manager“ der Klasse vor. In einer Abschlussrunde gab jeder ein kurzes Feedback zu den beiden Tagen.

Nach zwei informationsreichen Tagen bedankten und verabschiedeten wir uns von Herrn Hahn, dem es hervorragend gelungen war, ein sehr abwechslungsreiches Seminar mit theoretischen Anteilen und zugleich praktischen Umsetzungsphasen zu konzipieren. Aber was uns darüber hinaus besonders erfreute, kann man in der persönlichen Stellungnahme einer Teilnehmerin lesen: „Die Blockwoche fand ich sehr interessant, besonders die Tage mit Herrn Hahn fand ich sehr angenehm, er hatte einen super Draht zu uns!“ 😊

Text: Cornelia Frost (HEP/B)

Foto und Grafik: Caritasverband Geldern-Kevelaer e.V.



Kommunikative Deeskalation – was ist denn das?

„Agiere fachlich,
reagiere menschlich
und reflektiere professionell!“
– so kann man das Konzept
zusammenfassen,
über das sich die
Heilerziehungspfleger
in einem Seminar
jetzt schlau machten.



Am 28. und 29. Januar 2013 war Herr Stahlhauer in unserer dritten Blockwoche der HEP/B zu Besuch. Er informierte - und trainierte - uns rund um das Thema „Umgang mit herausforderndem Verhalten, auch „Kommunikative Deeskalation“ genannt. Mit Herrn Stahlhauer hatten wir das große Glück, einen Referenten erleben zu dürfen, der selber als Gruppenleiter in einem Wohnheim für Menschen mit Verhaltensauffälligkeiten (in Rhede) tätig ist und der daher unsere berufliche Praxis hundertprozentig kennt. Er ist außerdem Deeskalationstrainer im Auftrag der ProDeMa®. Die ProDeMa® ist ein Institut für Professionelles Deeskalationsmanagement.

Menschen mit herausfordernden Verhaltensweisen sind uns allen im beruflichen Alltag bereits begegnet, was dieses Thema der „kommunikativen Deeskalation“ für uns so interessant machte. Das große Problem bei Menschen mit herausfordernden Verhaltensweisen ist in erster Linie, dass sie Gefahr laufen, aus der Gemeinschaft ausgegrenzt zu werden. Die Aufgabe eines Heilerziehungspflegers ist es, dies zu verhindern.

Zu Beginn der beiden Tage informierte uns Herr Stahlhauer über das Leitbild der ProDeMa®, die es sich zur Aufgabe gemacht hat, den von herausforderndem Verhalten betroffenen Menschen durch Beratungen und Schulungen professionelle Hilfe anzubieten. Laut Herrn Stahlhauer gehören zur Zielgruppe der Hilfe auf der einen Seite die Menschen mit herausforderndem Verhalten selbst und auf der anderen Seite die davon betroffenen Mitarbeiter in Einrichtungen der Behindertenhilfe. Während die Menschen mit herausforderndem Verhalten das Recht auf geschultes Personal haben, das mit den unvermeidbaren Anspannungszuständen und aggressiven Verhaltensweisen professionell umgehen kann, haben die Mitarbeiter - sprich wir als Heilerziehungspfleger - das nicht weniger schwerwiegende Recht auf einen sicheren Arbeitsplatz. Aus diesem Grunde forderte Herr Stahlhauer regelmäßige Schulungen im optimalen Umgang mit Gefahrensituationen.

Zu dieser Schulung gehörte es für uns, verschiedene Befreiungstechniken zu erlernen, die im Alltag einfach angewendet werden können. Ein Beispiel war der Befreiungsgriff aus einer ungewollten Umarmung. Alle Befreiungsgriffe können das „Opfer“ und den „Angreifer“ nicht verletzen, da das oberste Ziel die Vermeidung von psychischen und physischen Verletzungen jeder Art ist. Aber als viel wichtiger noch stellte Herr Stahlhauer präventive Maßnahmen heraus, die Angriffssituationen verhindern helfen sollen.

Zwecks besserem Verständnis der Zusammenhänge rund um die Entstehung von Aggressionen informierte uns Herr Stahlhauer darüber, dass Aggression immer eine Verhaltensreaktion des Menschen ist, zum Beispiel infolge einer Krankheit oder infolge von Schmerzen. Von Menschen mit Behinderungen und von Menschen mit Verhaltensauffälligkeiten wird diese oft als Mitteilungsversuch verwendet, da sie anders nicht kommunizieren können. So können viele unserer Bewohner bzw. Klienten Gefühle oder Schmerzen nicht richtig deuten oder



äußern. Herr Stahlhauer wies uns eindringlich darauf hin, dass man die Aggressionen nicht negativ bewerten, sondern vielmehr die Signale des Menschen richtig deuten sollte. „Nur wenn man die Aggressionen richtig deutet, kann man den Menschen helfen“, so Herr Stahlhauer.



Um diese Zusammenhänge zu verdeutlichen, führte Herr Stahlhauer uns mehrere unterschiedliche Trainingsvideos aus der Fortbildung für Deeskalationstrainer vor. In diesen Videos wurden Herangehensweisen an aggressive Verhaltensweisen thematisiert, die wir dann im Anschluss reflektierten. Wie wir im Rahmen der Analyse lernten, sollte die Herangehensweise an herausfordernde Verhaltensweisen immer in fünf Schritten geschehen: Als erstes nimmt man Kontakt zum Betroffenen auf, um dann eine Beziehung aufzubauen. Im Anschluss soll man die Ursachen und Beweggründe des Verhaltens konkretisieren. Anschließend kann man auf die Gefühle, Wünsche und Bedürfnisse des Betroffenen eingehen und letztlich eigene Gefühle zeigen.

Um diese Herangehensweise besser zu verinnerlichen, haben wir am zweiten Tag verschiedene Rollenspiele durchgeführt. In diesen Rollenspielen hat die Deeskalation der Situation nicht immer funktioniert, aber man konnte das Handeln im Anschluss reflektieren und überlegen, was man hätte besser machen können. Der wichtigste Satz in den zwei Tagen war, dass man eine Situation nur dann richtig deeskalieren kann, wenn man die betroffene Person auch richtig kennt!

Wir bedanken uns bei Herrn Stahlhauer für die beiden sehr interessanten und lehrreichen Tage zum Thema „Kommunikative Deeskalation“, die uns garantiert in unserer täglichen Arbeit hilfreich sein werden! Besonders gut gefallen hat uns auch die Mischung aus theoretischen Anteilen und vielen praktischen Übungen, die das Seminar sehr belebt haben.

Text: Bettina Strucks (HEP/B) +++++ Fotos: Andreas Mäteling



Inkontinenz- und Stomaversorgung

Es ist ein Thema, über das man eigentlich nicht gerne sprechen möchte,
weil es sehr intim ist.

Die HEP/B erhielt nun Informationen aus erster Hand von Experten und Betroffenen.

Die HEP/B stellte in der dritten Blockwoche ihres Anerkennungsjahres einen Vormittag unter den Schwerpunkt „Inkontinenz- und Stomaversorgung“. In der ersten Hälfte des Tages stellte uns Herr Wittke vom Sanitätshaus Kessels aus Geldern, einem Kooperationspartner unserer Schule, sehr informativ verschiedene Möglichkeiten zur Inkontinenzversorgung vor. Da einige von uns in ihrem Berufspraktikum aktuell mit manchen der vorgestellten Inkontinenzmaterialien mehrmals täglich konfrontiert werden, wurden die verschiedenen Möglichkeiten lebhaft hinsichtlich ihrer Vor- und Nachteile diskutiert.

Begonnen wurde mit Windelhosen, Vorlagen und ähnlichen Materialien, die uns allen aus dem Fach Pflege/Gesundheit und aus der beruflichen Praxis bekannt waren. Als es dann mit den Blasenkathetern weiterging, wurden die Unterschiede sowie diverse Vor- und Nachteile zwischen transurethralem und suprapubischem Dauer- bzw. Einmalkatheter diskutiert. Hier erweiterte uns Herr Wittke den Blick auf viele Details, die wir so noch gar nicht im Blick hatten.

Aber was das Beste an dieser Stunde mit Herrn Wittke war: Es blieb nicht beim Besprechen der Materialien, sondern die verschiedenen Modelle wurden uns alle auch vorgestellt und zum Ausprobieren - soweit das bei diesen Materialien möglich ist - sowie zum Üben in der Handhabung zur Verfügung gestellt. Letzteres wurde von Herrn Wittke kenntnisreich und mit dem Hinweis auf viele Tipps und Tricks anschaulich vermittelt.

Bei Herrn Wittke und der Fa. Kessels möchten wir uns ganz besonders dafür bedanken, dass wir durch das praktische Üben nun viel sicherer im Umgang mit Inkontinenzmaterialien sein werden.

Nachdem mit viel Zeit getestet und geübt wurde, widmeten wir uns am späteren Vormittag dem Thema Stomaversorgung. Hierzu durften wir den Referenten Herrn Elmer begrüßen, der selber Stomaträger ist und uns eindrucksvoll vom Leben mit einem Enterostoma (künstlicher Darmausgang) berichten konnte. Neben dem Betroffenenbericht enthielt der Vortrag von Herrn Elmer viele Sachinformationen, die Herr Elmer als Betroffener und vor allem als ehrenamtlich Aktiver der ILCO-Selbsthilfegruppe (Selbsthilfegruppe für Stomaträger und von Darmkrebs Betroffenen) erworben hat.



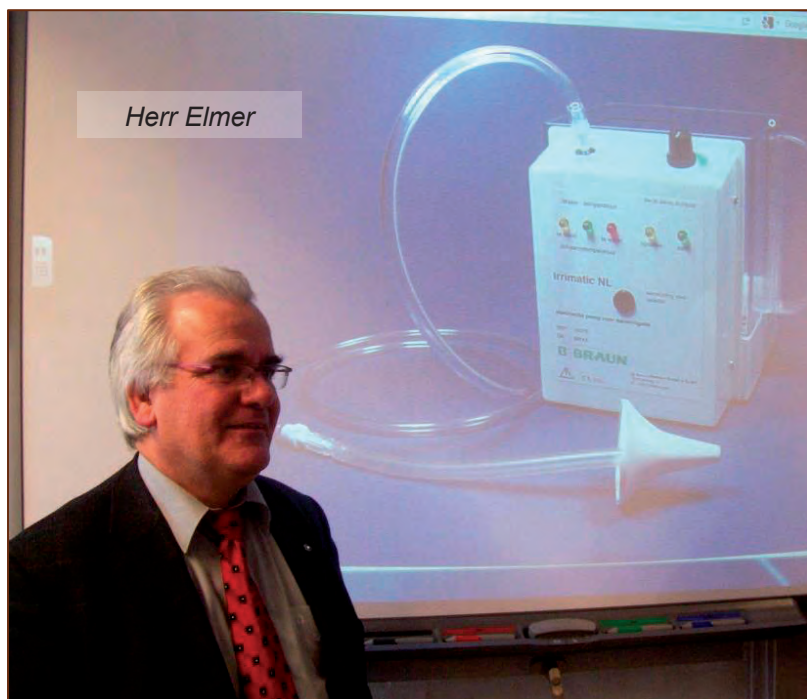
Herr Wittke



Das Stoma, das umgangssprachlich auch „künstlicher Darm- bzw. Blasenausgang genannt wird“, war für die meisten von uns im beruflichen Alltag bisher kein Thema, weshalb wir auch sehr gespannt auf den Vortrag waren. Herr Elmer stellte uns zunächst die verschiedenen Möglichkeiten der Versorgung mit einem Stoma und deren Nutzung - wie z.B. die Nutzung eines Irrigators - vor. Die meisten von uns hatten solche Materialien zum ersten Mal in der Hand, weshalb dieser Teil des Vormittags für uns den meisten Erkenntniszugewinn brachte.

Neben den neu gewonnenen Kenntnissen über die Materialien zur Stomaversorgung und deren Handhabung beeindruckte uns aber am meisten die Offenheit, mit der Herr Elmer bereit war, uns einen Einblick in sein Leben und ganz praktisch auch in seinen Tagesablauf mit einem Stoma - der sein täglicher Begleiter geworden ist - zu geben. Ganz nebenbei konnten wir hier lernen, was der im Pflege- und auch im Psychatrieunterricht schon häufiger vorgekommene Fachbegriff „Coping“ ganz praktisch bedeuten kann. Für alle, die den Begriff noch nie gehört haben: Coping (von englisch *to cope with*, „bewältigen, überwinden“) bezeichnet die Art des Umgangs mit einem als bedeutsam und schwierig empfundenen Lebensereignis oder einer Lebensphase.

In diesem Teil des Vortrags erfuhren wir HEP/B'ler aus erster Hand, wie das Leben mit einem Enterostoma funktioniert und welche Einschränkungen und neue Sichtweisen man mit einer solchen körperlichen Veränderung bekommt. Durch das, was er sagte und wie er es sagte, vermittelte uns Herr Elmer ein hohes Maß an Lebensfreude. Dabei berichtete er uns auch von anderen Betroffenen, mit denen er diese teilt. Allerdings verschwieg er uns auch nicht die Probleme, die vor allem dann besonders groß sind, wenn man zunächst mit der Diagnose konfrontiert wird.



Uns bot Herr Elmer vor allem auch eine Möglichkeit, sich in die Betroffenenrolle einzufühlen und so im Arbeitsalltag ein Stoma mit anderen Augen sehen zu können. Dabei eröffnete er uns auch eine neue Sichtweise, indem er uns zeigte, wie „fröhlich“ Menschen durchaus in Selbsthilfegruppen sein können. Ganz nebenbei räumte er so noch mit einem Vorurteil gegenüber Selbsthilfegruppen auf. Ein Stoma muss laut Herrn Elmer nicht immer nur als Hindernis im Leben dargestellt werden, sondern es kann auch eine Möglichkeit bieten, Menschen kennen zu lernen und

mit ihnen über die Probleme, aber auch über die „guten Dinge“ zu sprechen.

Die Mischung aus Information, praktischem Tun und sehr persönlichen Einblicken in das Leben mit einem Stoma machte diesen Blocktag zu einem für uns angehenden HEPs sehr bereichernden Unterrichtstag.

Text: Anja Ellger (HEP/B)
Fotos: Gabriele Hanrath + Andreas Mäteling

Ein Ausflug in die Welt der Sprache

Susanne Börger, die Logopädin unseres Kooperationspartners, des Caritasverbandes Geldern-Kevelaer e.V., informierte unsere angehenden Heilpädagoginnen.

Im Rahmen unserer Ausbildung zur „staatlich anerkannten Heilpädagogin“ haben wir im November des letzten Jahres den Sprachheilkindergarten in Pont besucht. Freundlich empfangen wurden wir dort von Susanne Börger, die als Logopädin dort tätig ist. Wir bekamen zunächst einen Überblick über den physiologischen Spracherwerb eines Kindes. Dies beinhaltete Informationen darüber, wie Kinder sprechen lernen, welche sprachlichen Entwicklungsstufen sie durchlaufen und ab wann im „fachlichen Sinne“ von einer Verzögerung der Sprachentwicklung gesprochen wird.

Wir lernten das Berufsbild der Logopädin mit den Störungsbildern, die sie behandelt, kennen. Dazu gehören z.B. Sprachstörungen (z.B. Ausspracheprobleme), Sprechstörungen (z.B. Stottern) und Schluckstörungen (z.B. fehlende Schluckreflexe).

Um diese Störungen der Sprache diagnostizieren zu können, wurden uns beim zweiten Treffen in der Liebfrauensschule die verschiedenen Testverfahren vorgestellt. Diese sind Voraussetzung, um eine logopädische Behandlung strukturiert aufbauen zu können. Um Sprachentwicklungsverzögerungen oder -störungen genauer untersuchen zu können, wurde uns u.a. der Reynell-Test aus den Niederlanden vorgestellt. Dieser Test besteht aus einem „Spielzeugkoffer“ und ist für Kinder im Alter von 6 Monaten bis 7 Jahren geeignet. Er testet das Sprachverständnis eines Kindes, z.B. den passiven Wortschatz oder die Grammatik, wobei das Kind dabei nicht antworten, sondern auf Objekte zeigen oder etwas ausführen soll.

Um die Durchführung besser nachvollziehen zu können, erhielten wir die Möglichkeit, den Test gemeinsam mit Frau Börger nachzuspielen (Frau Börger als Therapeutin und wir angehende Heilpädagoginnen als Kind). Des Weiteren wurden uns noch der SETK 3-5 (Sprachentwicklungstest für 3-5-jährige Kinder) und der

AWST-R 3-5 (Aktiver Wortschatztest für 3-5-jährige Kinder) genauer erläutert. Aufbauend dazu wurden uns kleine Therapieeinheiten per Video vorgespielt, die Therapieinhalte widerspiegeln. Durch die praxisnahe Vorstellung konnten wir als angehende Heilpädagoginnen einen guten und tieferen Einblick in die Welt der Sprache gewinnen.



Unfall mit Folgen

Guido Sinner, der als Folge eines Motorradunfalls epileptische Anfälle bekommt, berichtete in der HP/TM über die daraus resultierenden Folgen für sein Leben.

Es war vor 30 Jahren. Ein Tag, der das Leben von Guido Sinner veränderte. Der 18jährige Radevormwalder war mit seinem geliebten Motorrad unterwegs. Es passierte, was nicht passieren durfte: Es kam zum Unfall, er stürzte, wurde schwer verletzt, auch am Kopf. Es folgte ein Krankenhaus-Aufenthalt, die Reha. Sein Gesundheitszustand besserte sich. Was er anfangs aber nicht wusste: Als Spätfolge seiner Hirnverletzung stellten sich nach einigen Monaten so genannte tonisch-klonische epileptische Anfälle ein.

Auf beeindruckende Weise stellte Herr Sinner in der HP/TM im Fach *Medizinische Grundlagen* im Rahmen einer Unterrichtsreihe zum Thema Epilepsie nun dar, wie dieser Unfall sein Leben veränderte. Regelmäßige Besuche bei Neurologen, diverse Kuren und Rehas, zahlreiche diagnostische Verfahren, aufwendige medikamentöse Einstellungen zeigten bei ihm Erfolg. Nur zwei Anfälle bekommt er durchschnittlich noch pro Jahr – zu viele aber, um als anfallsfrei zu gelten. Vier verschiedene Präparate, 12 Tabletten täglich, muss er nehmen, damit es nicht wieder mehr werden.

Bewusst ist er sich, dass er mit jeder Tablette „Chemie“ in sich aufnimmt, die durchaus auch mit Nebenwirkungen verbunden ist – Langzeitschäden vorprogrammiert. Doch welche andere Möglichkeit hat er? Hier berichtete er glaubhaft von einer ihm bekannten Person, die ohne das Wissen des Arztes einen Heilpraktiker zu Rate zog, der versuchte, homöopathisch die Anfälle in den Griff zu bekommen. Mit Erfolg! Aufgrund der so gewonnenen Anfallsfreiheit konnte bei dieser Person die Medikation bereits von 4 auf 2 Präparate reduziert werden.

Er selbst aber vertraut weiter auf die Präparate des Arztes. Lediglich so genannte *Rescue-Tropfen*, die er sich in den Mund sprüht, helfen ihm, einen Anfall zu vermeiden, wenn er im Rahmen einer Aura bemerkt, dass dieser naht.

Zurzeit bezieht Herr Sinner eine Erwerbsunfähigkeitsrente. Nach seinem Unfall hatte er sieben verschiedene Arbeitgeber. Diese schätzten zwar seine Zuverlässigkeit. Doch die Möglichkeiten seines Arbeitseinsatzes sind eingeschränkt. Gefährliche technische Geräte dürfe er halt nicht bedienen. Gleiches gilt für das Führen von Fahrzeugen, wie zum Beispiel Autos. Auch wenn die Anzahl seiner Anfälle gering sei, so müsse man dennoch damit rechnen, dass sie kämen. Hier berichtete er von einem Sturz vom Fahrrad, den er aber bisher, wie alle anderen Anfälle auch, ohne Verletzungen überstanden habe.

Sympathisch-offen und mit einer gehörigen Portion Humor ging Herr Sinner die gesamte Doppelstunde im Kreis der angehenden Heilpädagogen mit seiner Krankheit um. Offenheit – das ist das, was aus seiner Sicht enorm wichtig ist. Herr Sinner wörtlich: „Offen und ehrlich sagen und nicht verbergen, dass man epileptische Anfälle bekommt, haben mir sehr geholfen, angenommen zu sein!“

Text und
Foto:
Ewald Hülk





Julia Dominicus, Jana Ermers, Carolin Fingskes, Kimberly Growe, Anja Haubrich, Angelika Kurilova, Saskia Lange, Sara Odendahl, Rosan Olendamocles, Mathis Pacco, Anna Schoenmackers, Justin Silber, Christopher Tebyl, Tobias van den Berg, Wiebke van Hall, Franziska van Plüren, Alexander Woronzow.



Viola Gacionis, Lasse Harmuth, Saskia Hegger, Kim Holtmanns, Julia Ivanjuk, Lea Janßen, Nina Klinner, Merve Koca, Saskia Krieger, Maren Ludolph, Adina Meder, Vanessa Moczyk, Helena Radtschenko, Fabian Rohr, Michaela Siemanowski, Marcel Tkauc, Jana van Bergen, Mike van Boxmeer, Tabea van de Stay, Kelly-Jane Vaughan, Nadien von Wowern Schmidt, Dania Wiegmann, Lisa Winkels.



Pascal Arts, Carmen Artz, Anna-Lena Basten, Lena Christians, Helena Heitmann, Sebastian Küppers, Kassandra Mlinski, Ram Paramanathan, Alisha Pütters, Veronika Ring, Niklas Roelofs, Gina Schürmann, Tobias Steppuhn, Hendrik van Bebber, Sharon Wienen.



Caroline Behrend, Lisa Bergs, Kathrin Boßmann-van Husen, Steffen Brouwers, Alfons Dicks, Jan Engelskirchen, Kathrin Falke, Isabel Gleumes, Mario Haefs, Jonas Hanrath, Kathrin Hornbergs, Lena Janßen, Theresa Leuthen, Lisa Niederholz, Lene Nienhaus, Susanne Notz, Margarita Ott, Kevin Poguntke, Majury Sathasivam, Peter Schimke, Anne Stenmans, Judith Teuwsen, Ira Wandke.



Enrico Bouten, Verena Büssers, Ruben Deml, Mathias Dülfer, Janine Giese, Thea Goetzens, Tim Göttlich, Lena Hermens, Melanie Hoffmann, Anna-Lena Jacobeit, Kerstin Jepkens, Lina Kalberg, Juliane Krysmalski, Julia Langenstein, Alec Meyer, Sarah Stoisek, Corinna Toll, Melanie Vermeulen, Isabell Weiler, Svenja Wierz.



Maike Aengenheyster, Maiken Angenendt, Anne Beckers, Julia Böttcher, Laura Blomen, Laura Briese, Philipp Ferrari, Sandra Fidomski, Andreas Finken, Nicole Hetjens, Lukas Heuser, Michelle Jansen, Lukas Klashinrichs, Sarah Kliem, Verena Meuskens, Juliane Michels, Manuel Prangs, Leonie Andra Rauers, Maren Sporkert, Jesicca van Dongen, Lea Wefers, Nina Willenborg, Vivian Zastrow, Isabell Zodet.



Liridona Asaj, Jacklyn Brühhaber, Leonie Cox, Kira Dautwiz, Christin Gilbers, Michelle Großkopf, Annalena Hacks, Lisa Hegmann, Christine Herzberg, Helena Jacobs, Cinderella Kempe, Anna Knoop, Lea Krüling, Nadine Müller, Sarah Schmidt, Victoria Schmidtman, Luisa Teeuwsen, Annika Tißen, Konstanze Treffner, Anthea Voogdt, Monique Wallrafen, Sabrina Wenning, Kimberly Weyenberg, Judtih Zellmann.



Lucia Ambroggi, Björn Artz, Daniel Billion, Alexander Bongaerts, Stephanie Bruisten, Maren Dahl, Alina Dicks, Sarah Enzenbach, Evelyn Friesen, Anna Gellings, Ines Gorthmanns, Julia Helbing, Sophia Koenen, Jessica Kutscher, Sina Luyven, Bethlehem Mill, Bea Paepen, Maria Röhl, Carolin Schattmann, Heike Schmitz, Jennifer Schuler, Carsten Trienekens, Diana Uthayasuriyan, Marie van Husen.



Sarah Eisermann, Mette Frahm, Janine Horchmer, Jacqueline Jaegers, Alexandra Kempken, Paula Koran, Anna Kriechel, Karolin Küpper, Carolin Lorenzer, Malin Nagels, Julia Ronnes, Katrin Schmitz, Lena Schmitz, Maike Schneckmann, Mike Seidl, Anna Stört, Juliana Tamaschaskas, Laura Trovato, Marcella Walter, Lara Wolf.



Seveen Alessawe, Stefanie Bauer, Teresa Becker, Katharina Birk, Fabian Brzeczczek, Valerie de Groot, Julia Hendrix, Julia Kasperzak, Katharina Keyzers, Julia Klingenburg, Alina Koch, Kerstin Luge, Jennifer Mohrmann, Laura Mölders, Lisanne Pauen, Vanessa Poetsch, Anna Mae Schmidt, Tabitha Schmidt, Jeannine Timmer, Lena Tißen, Johanna Wiesel.



Elisa Angenendt, Laura Beaupoil, Miriam Braßeler, Alexandra Cox, Anne Drießen, Denise Engels, Thomas Heckens, Lisa Hendricks, David Herberhold, Sina Hünting, Bastian Janßen, Manuela Kempkens, Lea König, Maike Kranenburg, Elena Küpper, Annika Moll, Katharina Mott, Ilona Schaffers, Sandra Steenmans, Elena Tebest, Birthe Wälbers, Désirée Wegmann, Julia Welbers, Martina Wustmans.



Simone Aschfalk, Seda-Nur Asci, Claire Baumanns, Laurenz Blindenbacher, Kristina Crom, Jule Derkx, Marina Draganski, Marie Dreiner, Christina Egenberger, Daniela Emler, Kathrin Garlichs, Anna Heelers, Felizia Hegner, Pia Hermann, Katrin Lange, Kristin Leenen, Michael Manz, Thomas Raeth, Sabrina Rattmann, Susanne Ripkens, Pia Stienen, Laura Vasta, Katharina Vogel, Lena Weikamp.



Dana Brinkmann, Evi Delbeck, Pauline Deng, Tabea Gerold, Saskia Herbst, Dennis Huiskens, Tobias Keisers, Julia Kohl, Rebecca Kohl, Natalie Kuhr, Miriam Mutz, Brit Paßon, Sven Rosendahl, Alina Schmidt, Sabrina Schmied, Lea Stoffelen, Lara Tenhaft, Sandra van Fürden, Julia van Gemmeren, Laura van Treeck, Irina Verhülsdonk, Alena Wölfl.



Jennifer Baum, Christine Bielen, Jan-Philipp Cremer, Alexandra Deckers, Veronika Enns, Stephan Eumes, Alexander Frohwerk, Konrad Heiderich, Katrin Hellriegel, Sarah Jansen, Silwana Janyga, Julia Kasten, Daniel Kaufels, Tobias Kulcke, Alice Luczak, Ricarda Maaß, Mara Mansfeld, Marcel Palzer, Petra Stamprath, Georg Verhülsdonk, Christian Waterkotte, Simon Werner, Marina Weyers.



Lisa Angenendt, Katrin Daverfeld, Alissa Diehl, Ricarda Engh, Justine Erretkamps, Simon Fredericq, Lisa Grimmer, Miriam Jacobs, Alessa Kamp, Rikarda Kaufhold, Jana Kleinkuhnen, Tanja Kovacevic, Birgit Lauterbach, Dana Leukers, Dennis Markett, Mira Mecke, Gina Mehler, Denise Pinno, Yvonne Richter, Nicola Röö, Nadine Schwarz, Alina Strompen, Sarah Todte, Ricarda van Baal, Mareike van Thiel-Breitfeld.



Bernadette Baldeau, Sarah Bergmann, Vincent Büning, Martina Eichholz, Lena Görtz, Kevin Großkopf, Jaqueline Heckenbücker, Dunja Heeks, Pia Heister, Irina Herzog, Maren Hüsches, Peter Jansen, Laura Kanders, Anna-Maria Kopal, Florian Koßmann, Danja Marliani, Marisa Müller, Michael Nägl, Jennifer Nellesen, Lisa Paaßen, Anna-Maria Schlabbers, Jana Thielen, Stephanie Thyssen, Ruth Verhoeven, Laura Völkel.



starpac. Ein Konto, viele Extras.

Jetzt mit Zufriedenheits-Garantie – einfach 6 Monate lang testen!*



Ob Sie als Teenager clever starten oder als Erwachsener intensiv leben und exklusiv genießen möchten: starpac hat das passende Angebot für Sie. Viele gute Leistungen rund um Finanzen, Sicherheit, Service und Freizeit – und zahlreiche regionale und überregionale starpac-Kooperationspartner. Jetzt in Ihrer Geschäftsstelle und online auf www.starpac-kr.de. **Wenn's um Geld geht – Sparkasse.**

* Sollten Sie nicht zufrieden sein, können Sie starpac innerhalb von 6 Monaten „umtauschen“. Wir erstatten Ihnen die Preis-Differenz zu Ihrem vorher genutzten Kontomodell. Als Girokonto-Neukunde erhalten Sie den bis dahin gezahlten Paketpreis zurück.



Jahrbuch der
Liebfrauenschule Geldern