

# Didi sorgt fürs Salz in der Suppe

**Ziegelhütte** In der Einrichtung für Erziehungshilfe packen Jugendliche mit an. Dieter Dalinski, Küchenchef und pädagogische Fachkraft, berichtet vom Alltag. *Von Dorina Schreiber*

30.12.2020



Dieter Dalinski arbeitet an der Ziegelhütte als Küchenchef und pädagogische Fachkraft. *Foto: Dorina Schreiber*

In der heutigen schnelllebigen Zeit geht der Blick fürs Miteinander oft verloren. Getrieben vom Anspruch, möglichst effizient zu arbeiten, steht häufig nicht mehr der Mensch im Vordergrund. Die Ziegelhütte am Rande bei Ochsenwang stellt mit ihrem anthroposophischen Weltbild gerade das Individuum in den Fokus und hilft, Probleme gemeinsam zu überwinden.

In die Einrichtung der stationären Erziehungshilfe kommen junge Menschen, deren Potenzial zuhause nicht ausgeschöpft werden kann, so erklärt es Dieter Dalinski. Er arbeitet in der Ziegelhütte als Küchenchef und pädagogische Fachkraft. „Die Jugendlichen können im Elternhaus nicht angemessen gefördert und betreut werden. Unser Ziel ist, herauszufinden, was für Talente und Fähigkeiten bisher noch in ihnen unentdeckt sind und wie wir sie fördern können“, sagt er.

Die Einrichtung setzt hierbei auf eine Kombination aus Schule und handwerklichem Arbeiten, das sie in den Werkstätten ausüben und entwickeln können. Eine der Arbeitsgruppen kocht so zum Beispiel zusammen mit „Didi“ das Mittagessen für rund 60 Personen. Hier dürfen sie selbst richtig aktiv und kreativ werden: „Die Jugendlichen schnippeln in meiner Küche nicht nur Gemüse“, meint der Küchenchef lächelnd. „Ich zeige ihnen zum Beispiel ein paarmal, wie man einen Salat würzt, und dann können sie sich selber ausprobieren. Wenn von einem Gewürz zu viel drin ist, schauen wir, wie man das ausgleichen kann.“ Sei beispielsweise mal zu viel Essig

in den Salat geraten, mache man halt noch Honig rein. Die Jugendlichen können direkt das Ergebnis ihrer Bemühungen sehen, wenn die Freunde von ihren Arbeiten zum gemeinsamen Mittagessen kommen.

So hat der Tagesablauf einen Sinn und der Einzelne einen festen Platz in der Gemeinschaft. Die Mühen im Kochunterricht zahlen sich offenbar aus, denn nach zwei bis drei Wochen Küchendienst hantieren die jungen Energiebündel mit dem Messer bereits wie der Profi. Beim Kochen setzt der Experte auf eine möglichst lockere, humorvolle Atmosphäre, sodass Selbstzweifel nicht so schnell aufkommen.

Neben dem Kochen ist auch für vertrauliche Gespräche Raum. Von Liebeskummer über Fluchtversuche gen Heimat ist alles mit dabei. Dieter Dalinski musste einen Ausreißer, der auf dem Weg nach Berlin von der Polizei entdeckt worden war, sogar schon in Kassel einsammeln. Wichtig sei, sich trotz liebevollem Beistand von solchen Zwischenfällen und den Sorgen der Jugendlichen nicht übermannen zu lassen. „Der Fels in der Brandung kann man nur sein, wenn man als Außenstehender auf das Geschehen blicken kann“, sagt er.

Vom angrenzenden Demeter-Bauernhof nimmt der Göppinger vielerlei Zutaten, sogar das Fleisch. Der Salat kommt aus dem eigenen Garten. Dort dürfen die Jugendlichen, wie auch bei der Herstellung von Milchprodukten in der Molkerei, mit anpacken. „Wir richten uns stark nach dem Angebot des Bauernhofs. Wenn es weniger Milch gibt, stell ich die Gerichte auch mal etwas um. Ansonsten kaufen wir auch im Biogroßhandel ein“, erklärt der Küchenchef die Verbindung zum Hof. Die Jugendlichen gehen oft mit zum Einkaufen. Auf dem Rückweg gibt's dann manchmal sogar noch ein Eis.

Auf die Frage, was die Heranwachsenden denn am liebsten essen, hat Dieter Dalinski eine klare Antwort und muss nicht lange überlegen. „Fleisch. Das wird immer direkt gelobt. Bei Gemüse heißt's eher: Ach Didi, das war jetzt nicht so der Knaller.“ Schnitzel mit Pommes und Burger gehören zu den Leibspeisen der Jugendlichen. Die seltenen Gelegenheiten, zu denen der Küchenchef einen Blick ins Rezept wirft, sind, wenn er Gerichte wie Polenta ausprobiert, denn: „Zum Geburtstag dürfen sich die Jugendlichen das wünschen, was es bei ihnen zuhause immer gegeben hat.“ Beim Gedanken an die Herausforderungen, die sich da manchmal so auftun, beginnt Dieter Dalinski zu schmunzeln.

Die eine Hälfte des Tages wird in der Jugendhilfeeinrichtung meist mit Holz, Farbe und Pinsel gewerkelt, die andere verbringen die Schüler im Unterricht. Mit einem Schulabschluss in der Tasche können die Jugendlichen nach ihrer Zeit in der Ziegelhütte in ihr neues Leben starten. Frühere Probleme hin oder her - die meisten von ihnen haben schon ganz genaue Vorstellungen und Wünsche, wie ihr Leben danach aussehen soll.