

Jahresbericht 2015



Salz und Pfeffer



Rolf Simmler
Präsident

Salz und Pfeffer – das Jahresmotto 2015 – geben der Suppe den nötigen Pfiff und machen sie erst zur Gaumenfreude



Für den Vorstand sind die zahlreichen Aufgaben, Fragestellungen und die zu fällenden Entscheide *Salz und Pfeffer* und machen die ehrenamtliche Arbeit spannend und lohnenswert. Auch dieses Jahr blieben wir von unliebsamen Überraschungen verschont, die uns die Suppe gründlich versalzen hätten.

Zahlreiche kleinere und grössere Aufgaben wurden vom Vorstand angepackt oder zu Ende geführt:

Dank intensiver Suche konnten zwei vakante Plätze im Vorstand besetzt werden, sodass mit fünf Vorstandsmitgliedern wieder eine ideale Grösse erreicht wurde.

Die Mitgliederversammlung wurde erstmals zu Jahresbeginn angesetzt und das hat sich bewährt. Die Durchführung im Weiher Schulhaus ermöglichte den Teilnehmenden überdies einen Einblick in die ansprechend gestaltete Schulanlage und die Arbeitsplätze der Lehrpersonen.

Der Vorstand hat sich zum Ziel gesetzt, die Vereinsstatuten den veränderten Gegebenheiten und Anforderungen anzupassen. In mehreren Sitzungen hat er sich damit auseinandergesetzt und kann an der kommenden Mitgliederversammlung die bereinigten Statuten vorlegen.

Im Januar reichte der Verein Friedeck beim Bundesamt für Justiz das Gesuch um Anerkennung als beitragsberechtigte Erziehungsinstitution im Sinne des LSMG (Bun-

desgesetz über die Leistungen des Bundes für den Straf- und Massnahmenvollzug) ein. Nach eingängiger Prüfung durch die zuständige Prüfungskommission – dies auch in Zusammenarbeit mit dem kantonalen Amt für Justiz und Gemeinden sowie der Jugendanwaltschaft des Kantons Schaffhausen – traf bei uns gegen Jahresende die erfreuliche Nachricht ein, dass die Neuanerkennung auf 1. Januar 2016 erteilt werden kann. Der Vorstand hat sich an seinen Sitzungen von der Geschäftsleitung über die umfangreichen Vorbereitungen und die erforderlichen Unterlagen laufend informieren lassen und hat den Prozess mit kritischem Auge verfolgt. Die Anerkennung darf, nebst einer Stärkung auf dem «Markt» und finanziellen Entschädigungen, auch als Auszeichnung für sehr gut dokumentierte und geleistete Arbeit verstanden werden. Ausserdem vermittelte die eingehende Prüfung unserer Institution eine Aussensicht, die auch Entwicklungspotential aufzeigt, welches Geschäftsleitung und Vorstand auch künftig vor neue Herausforderungen stellen wird.

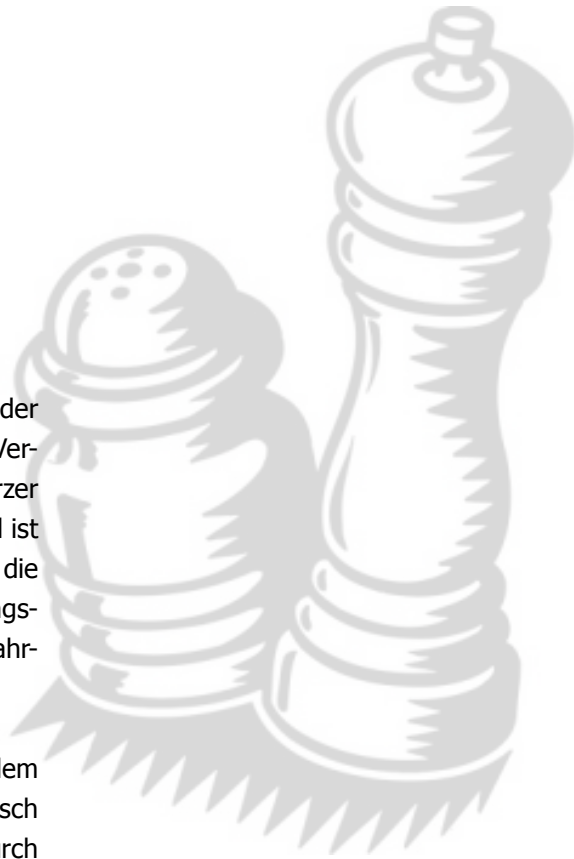
In baulicher Hinsicht konnte dieses Jahr im Schulhaus die neue WC-Anlage realisiert werden. In der Wohngruppe Gächlingen wurde durch Umbaumaassnahmen ein zusätzliches Bewohner/innen-Zimmer eingebaut; der Einbau zusätzlicher Nasszellen ist in Planung.

Der Vorstand bewegt sich bei seinen Entscheidungen meist im Spannungsfeld räumlicher Gegebenheiten und notwendiger oder wünschenswerter Ausbauwünsche einerseits und finanzieller Möglichkeiten und Kosten ander-

rerseits. Hier das Optimum zu finden, ist immer wieder eine neue Herausforderung. Dabei erweist sich eine Vertretung der Friedeck Stiftung im Vorstand, dank kurzer Kommunikationswege, als sehr effizient. Im Vorstand ist vom Baufach niemand mehr vertreten. Dafür konnte die Friedeck Stiftung eine qualifizierte Person als Stiftungsrat finden, welche die entsprechenden Aufgaben wahrnimmt.

Der Vorstand hat sich an einer seiner Sitzungen mit dem Team der Time-out Klasse getroffen und den Austausch gepflegt. Ausserdem ermöglichten die Visitationen durch Vorstandsmitglieder in verschiedenen Abteilungen geschätzte Begegnungen zwischen Vorstand und Mitarbeitenden sowie wertvolle Einblicke in den Arbeitsalltag. Das Jahresschluss-Essen auf dem Beringer Randen, das Sommerfest auf dem Griessbach, der Apéro zur Verdankung einer grosszügigen Spende und die Präsenz am Stand des Vereins Friedeck am Hallauer Herbstsonntag boten weitere Begegnungsmöglichkeiten.

Bei meinen Einblicken in den Arbeitsalltag der Wohngruppen, der Tagesstruktur, der Schule, der Geschäftsleitung und den unterstützenden Diensten beeindruckt mich immer wieder, wie komplex und vielschichtig die Arbeit in unserer Institution ist. Sie erfordert von allen Mitarbeitenden grosse Einsatzbereitschaft, Flexibilität, Kompromissbereitschaft und eine tragfähige Teamkultur. Dafür, dass diese Anforderung nicht nur als belastend, sondern auch als *Salz und Pfeffer* erlebt und gelebt werden, danke ich allen Mitarbeitenden herzlich.





Salz und Pfeffer in unserer Institution



Elektrolyte, auch Mineralien, Mineralstoffe, Salze oder Mengenelemente genannt, sind Substanzen, die der menschliche Körper für lebenswichtige Aufgaben benötigt. Trotz ihrer teilweise geringen Mengen sind die Elektrolyte für den menschlichen Körper lebenswichtig. Sie liefern zwar keine Energie, sind aber für den reibungslosen Ablauf von Prozessen im Körper notwendig.
(vgl. <http://www.eesom.com/> Zugriff 24.10.2015)

Dieses Bild aus den Naturwissenschaften lässt sich sehr schön auf unseren Bereich und die Bedeutung unseres Jahresthemas für unsere Institution übertragen: Salz ist für uns ein lebenswichtiges Element! Pfeffer hingegen sorgt in seiner Vielfalt für die besondere Würze und die feineren Nuancen, je nach Geschmack und Komposition, in unserem Alltag. Es fällt mir nicht ganz leicht, im Rückblick auf das Jahr 2015 eindeutig zuzuordnen, welche Ereignisse und Themen entweder dem einen oder dem anderen Element zugeordnet werden. Gleichwohl lassen sich im Jahr 2015 ebenso einschneidende Entwicklungen wie auch wichtige Feinheiten konstatieren, die miteinander in einem engen Zusammenhang stehen.

Fünf elementare Jahresthemen, erreichte und laufende, lassen sich identifizieren

Auf diese Entwicklungen sind wir besonders stolz:

- Verabschiedung unseres Pädagogischen Rahmenkonzepts: Die Bewilligung der Version vom 30.01.2015 wurde nach langwierigen Bemühungen unsererseits durch das Erziehungsdepartement des Kantons Schaffhausen, Abteilung Sonderpädagogik, Frau Rita Hauser, am 15. Juli 2015 schriftlich bestätigt.
- Start einer engen Kooperation mit dem KJPD Schaffhausen seit Januar 2015. Die Ausarbeitung eines detaillierten Konzepts steht bevor.
- Neuanerkennung durch das Bundesamt für Justiz als beitragsberechtigter Erziehungsinstitution im Sinne des LSMG, die ab 1. Januar 2016 in Kraft tritt.

Zwei Themen sind in Planung:

- Wir sind auf dem Weg zu mehrjährigen Leistungsvereinbarungen. Die Verhandlungen mit dem Erziehungsdepartment laufen unter Beizug einer externen Fachperson der HfH Zürich, Herrn Prof. Dr. Liesen. Er hat den Auftrag der Wirtschaftlichkeitsprüfung erhalten (Ressourcenanalyse, Erarbeitung von Vorschlägen zur Optimierung). Im 2016 gibt es nochmals eine einjährige Leistungsvereinbarung.
- Geplante Konzeptänderung in der Time-out Klasse: Seitens Erziehungsdepartment wurde dem Team der Time-out Klasse und mir am 10. September 2015 die Aufhebung des bisherigen Ausschlusskriteriums, «gravierende psychische Probleme», als beschlossene Neuerung in Form des ausgearbeiteten Dokuments «Ablauf und Zuständigkeiten an den Schnittstellen» vorgestellt. Neu soll in der Time-out Klasse nun geprüft werden, ob Jugendliche, die aus Regelschulen in die Jugendpsychiatrie eingewiesen wurden, nach Austritt aus der Klinik regelbeschulbar sind. Ein Durchlauf soll sorgfältig ausgewertet werden.

Im Weiteren sind folgende Themen zu nennen, die *Salz und Pfeffer* zugleich sind:

Ausbildung

- Neuankennung als Ausbildungsstätte für Fachgestellte Betreuung mit dem Schwerpunkt Kindererziehung.
- Hohe qualitative Standards in der Ausbildungsbegleitung unserer Studierenden und PraktikantInnen,

«befruchtende» Zusammenarbeit mit den Fachhochschulen und Höheren Fachschulen in den Bereichen Sozialpädagogik, Psychologie, Soziale Arbeit.

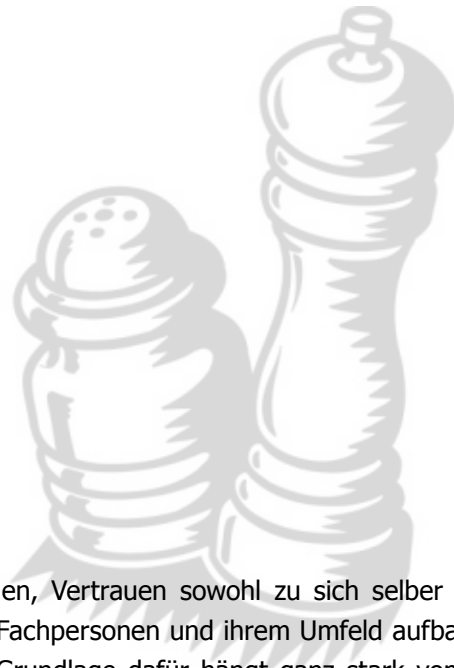
- Pflege des internen «Azubiforums» durch Anreicherung mit vielfältigen Fachthemen und Förderung des Austauschs.
- Marktstand an der FH St.Gallen, an dem wir unsere Institution vorstellen durften und mit zukünftigen Fachpersonen ins Gespräch kamen.

Vernetzung / Öffentlichkeitsarbeit

- Intensivierung der Zusammenarbeit mit Fachstellen/diensten wie z.B. dem Sozialdienst, der Polizei und Jugendanwaltschaft vor Ort, Kinder-/Jugendpsychiatrischen Kliniken, UPK Basel.
- Standardisierte jährliche interne und externe Zufriedenheitserhebungen, deren Auswertungen zur gezielten Weiterentwicklung genutzt werden.
- Marktstand mit Verkauf von selbstgebackenem Kuchen und Süssmost am Hallauer Herbstsonntag (4. Oktober).

Fachlichkeit

- Vertiefung unseres traumapädagogischen Fachwissens.
- Kinderschutz: Gründung einer internen Arbeitsgruppe zur Konzeptentwicklung.
- Weitere Pflege des lösungsorientierten Ansatzes und des Haim Omer'schen Ansatzes im internen Austausch (Gotten-/Götti-Prinzip) und durch Besuch von externen Kursen und Tagungen.



- Optimierungen im Einarbeitungsmodus neuer Mitarbeitender.
- Umgang mit Suchtmitteln: Gründung einer internen Arbeitsgruppe zur Konzeptentwicklung.
- Gesundheit und Ernährung: Durch die Einstellung von KöchInnen auf beiden Wohngruppen konnte und kann das Angebot gesunder, abwechslungsreicher Ernährung der Kinder und Jugendlichen nach neusten Erkenntnissen der Ernährungsphysiologie sichergestellt werden. Am Tisch gelten klare Regeln; der pädagogische Auftrag wird konsequent umgesetzt. Das Know-how der Kinder/Jugendlichen wird bewusst geschult durch die Vermittlung von Fachwissen in der Ernährungslehre und vorbildhaftes Verhalten der Fachpersonen. KöchInnen, Kochlehrerin und Fachpersonen sind im kontinuierlichen Austausch. Bewegung wird durch Hobbies und vielfältige Outdooraktivitäten im Alltag und in den Ferienzeiten gefördert. Der tägliche Veloweg zur Schule wird bewusst gepflegt.
- Fertigstellung des Feinkonzepts «Tiergestützte Pädagogik», hohe Gewichtung erlebnispädagogisch orientierter Aktivitäten und tiergestützter Interventionen.
- Intensivierung der interdisziplinären Zusammenarbeit im Thema Berufswahlprozess/-findung in der adäquaten Unterstützung der Jugendlichen in der Berufsvorbereitung.

Für den reibungslosen Ablauf von Prozessen ist Salz bekanntlich von essentieller Bedeutung – dies umso mehr in unserem komplexen, vielschichtigen Alltag. Im Mittelpunkt steht, dass die platzierten Kinder und Jugendlichen sich bei uns wohl, sicher und respektiert füh-

len, Vertrauen sowohl zu sich selber als auch zu den Fachpersonen und ihrem Umfeld aufbauen können. Die Grundlage dafür hängt ganz stark vom geschmeidigen Zusammenspiel aller wesentlichen Einflussfaktoren und Entwicklungen ab.

Besonders freue ich mich über die anerkennenden Rückmeldungen von aussen. Sie zeigen mir, dass unsere weitergehende Professionalisierung in der Fachwelt wahrgenommen und wertgeschätzt wird. Sie geben uns Rückhalt und bestärken uns in unserer Ausrichtung, in unserer Tragfähigkeit und in der Freude an der Weiterarbeit mit den Kindern und Jugendlichen.



Andrea Iten
Lehrerin Kochen
und Werken

Salz und Pfeffer, das weisse und das schwarze Gold

Das Jahresmotto des Vereins Friedeck spricht mich als Kochlehrerin in jeder Beziehung ganz besonders an. Als Fachlehrerin für Haushalt und Konsum setze ich mich mit meinen Schülerinnen und Schülern in jeder Unterrichtseinheit mit *Salz und Pfeffer* auseinander.

So unscheinbar das einzelne Salz- oder Pfefferkorn ist, so entscheidend kann ein einzelnes Korn das Essen geschmackvoller oder gar ungeniessbar machen.

Oft braucht es bei den Jugendlichen Überwindung, ihre Speisen mit Salz und Pfeffer zu verfeinern. «Frau Iten, tüend Sie würze,» oder: «Sie, das chann ich nöd, susch cha mes nüme ässe.»

Wertvoll wie *Salz und Pfeffer* sind mir die anvertrauten Schülerinnen und Schüler.

Der Aufbau einer guten Beziehung mit ihnen ist das Salz und der Pfeffer des Lehrerinnen- und Lehrerberufes. Zu viel oder zu wenig von Beidem lässt das Unterrichten scheitern.



Zu viel Pfeffer, zum Beispiel zu viel Druck oder zu wenig Einfühlungsvermögen, kann schwierige Situa-

tionen unnötig erschweren. Fad wird es, wenn sich Gleichgültigkeit einschleicht und ich als Lehrperson mit den Schülerinnen und Schülern nicht mehr in Beziehung treten kann. Zwischen zu viel und zu wenig öffnet sich ein Spannungsfeld in verschiedensten Farbnuancen.



Essen ist etwas sehr Sinnliches und die Jugendlichen verbinden mit dem Essen viele positive aber auch negative Erlebnisse. Einerseits ist schmackhaftes Essen den Jugendlichen äusserst wichtig, andererseits möchten sie,

dass ihre selbst zubereitete Speise anderen schmeckt. Deshalb bereitet ihnen der richtige Umgang mit *Salz und Pfeffer* oft Mühe.





Jasmin Vogelsang
Sozialpädagogin

Salz und Pfeffer in der Tagesstruktur

Die Mittagstisch-Situation ist für mich eine sehr wertvolle Zeit. Ich schätze die angenehme Atmosphäre, das gemeinsame Essen sowie die Gespräche und Begegnungen. Beim Essen geht es um mehr als nur darum, ein Grundbedürfnis zu stillen. Essen steht im Zusammenhang mit Genuss, Gesundheit, Gemeinschaft und Kultur. Die Zubereitung von Mahlzeiten ist etwas Kreatives. Das Essen kann salzig oder pfeffrig sein. Daneben gibt es noch viele andere Geschmacksrichtungen, die es teilweise erstmals zu entdecken gilt. Oft braucht es eine Zeit, bis sich Kinder und Jugendliche an verschiedene, auch u.U. ungewohnte oder bis anhin unbekannte Geschmacksrichtungen und Lebensmittel gewöhnen. So erleben wir zum Beispiel, dass Kinder, nachdem sie anfangs mit einem einzigen Salatblatt kämpften, nach ein oder zwei Jahren genüsslich einen ganzen Teller Salat essen.

Das Thema *Salz und Pfeffer* ist bei uns am Tisch ein heiss diskutiertes Thema. Wer ist salziges Essen gewohnt? Wer mag es besonders scharf? Wer findet es unmöglich, dass manche immer alles nachwürzen müssen? Verschiedene Gewohnheiten und Ansichten kommen zusammen und es ist nicht ganz einfach für uns Erwach-

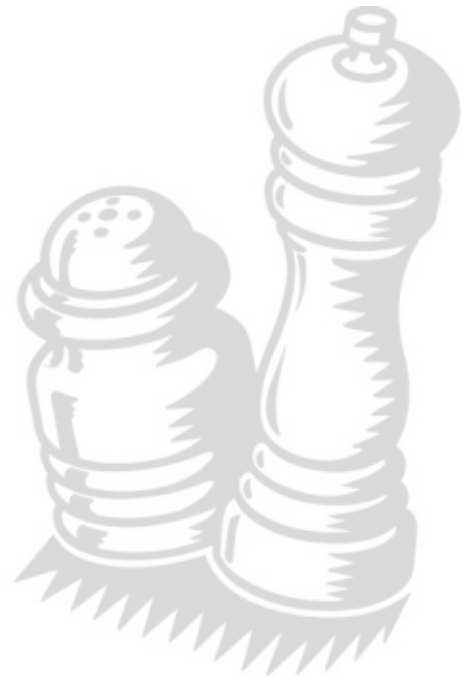


sene, das so genannt «gesunde Mass» weiterzugeben. Jedoch sind sich nicht einmal ExpertInnen über die gesunde Menge von Salzaufnahme einig. Fakt ist, dass Salz lebenswichtig ist, unsere Speisen geniessbar macht und eigentlich etwas sehr Wertvolles ist. Früher galt Salz sogar als Währung. Die Wörter Sold und Salär zeugen

noch davon. Pfeffer soll wirksam gegen Verspannungen und Entzündungen sein und sogar Endorphine (Glückshormone) ausschütten. Ich bin jedenfalls gespannt auf weitere Diskussionen.

So verschieden und vielseitig wie das Essen und die Geschmäcker sind, so sind auch die Kinder, Jugendlichen und Erwachsenen der Tagesstruktur unterschiedlich. Schlussendlich macht nicht nur das wunderbar gute Essen unserer Köchin unseren Mittagstisch so angenehm, vielfältig und interessant, sondern auch alle, die daran teilnehmen.

Ein besonderes Highlight sind die Geburtstagsessen. Jeder und jede darf sich an seinem/ihrem Geburtstag ein Essen aussuchen. Von der Vorspeise bis zum Dessert kann (fast) alles gewünscht werden.



Dies möchten wir Ihnen nicht vorenthalten. Hier stellen wir Ihnen unsere Lieblingsessen vor (welche mit mehr oder weniger *Salz und Pfeffer* genossen werden können):

Omeletten und Ham-
dörger.

Fruchtsalat

Pfannkuchen

Lasagne, Spagetti,
Pommes, Röstbraten
Döner, Bötger,

Raclet
mit Speck

Kürbis
suppe.

DAMPFNUDELN
MIT GANZ VIEL
VANILLESAUCE

Nutellaбутерброт

schnitzel und pommes!

LASAGNE
+
gemischter Salat

Sazans Reisplatte





**Barbara Guntermann
Tanja Speth
Beatrice Tschol
Sozialpädagoginnen**

Salz und Pfeffer in der Wohngruppe Gächlingen

Die Wichtigkeit von Salz zeigt sich oft erst, wenn es fehlt. Nicht nur bleiben selbst hochwertige Gerichte ohne eine Prise Salz fad und der Genuss bleibt aus; Salz ist für Mensch und Tier lebensnotwendig. Zuviel Salz hingegen ist lebensfeindlich. Man denke an das Tote Meer. Salz ist ein kostbares Gut, in dessen Namen Kriege geführt wurden, das mit Gold aufgewogen wurde. Salz steht symbolisch für das Feste, für Struktur oder man könnte sagen, dass das Salz in unserer Wohngruppe für die Regeln steht. Zu wenig führt zur Anarchie, zu viel führt zu Frust und Aggression. Auf die richtige Prise kommt es an!

Pfeffer hingegen, das erwärmende, verdauungsfördernde, harntreibende Heilmittel nach ayurvedischer Lehre, ist das Feuer des Lebens. Einst sehr wertvoll, wurde es ebenfalls in Gold aufgewogen und mancher Krieg wurde darum gefochten. Der Pfeffer bringt Temperament und Leidenschaft in unsere Speisen. In der Wohngruppe nimmt es symbolisch den Platz der menschlichen Wärme ein. Auch hier gilt, sowohl Überschwang als auch Sparsamkeit zu vermeiden und das richtige Mittelmaß zu finden.

Zusammen bringen *Salz und Pfeffer* eine Harmonie der Sinne auf unsere Teller und im übertragenen Sinn die Struktur und die Wärme ins Leben der Kinder, welche sie für die Bildung einer guten Erziehungsbasis brauchen, damit sie im Leben bestehen.

Konkret gibt es aus unserer Wohngruppe Folgendes zu diesem Thema zu berichten:

Köchin/Ernährung oder Salz ist nicht gleich Salz

Nachdem wir im letzten Jahr eine Köchin zur Probe bei uns hatten und diese uns per Ende 2014 verliess, setzten wir als Team uns sehr dafür ein, dass diese Stelle weiterhin besetzt wird. Im Februar 2015 durften wir die neue Köchin, Frau Maya Leibundgut, auf der Wohngruppe Gächlingen willkommen heissen.

Frau Leibundgut ist eine quirlige Person, die jeweils fröhlich und munter und immer voll mit Lebensmitteln

bepackt am Vormittag zur Arbeit erscheint. Sie kocht vollwertig, nahrhaft, bunt, abwechslungsreich und vor allem: «mega» fein! Sie achtet bei ihren Einkäufen auf saisonale und regionale Produkte, gute Qualität und Nachhaltigkeit (meist Bio). So verwendet sie beispielsweise anstelle des jodierten Kochsalzes ausschliesslich naturbelassenes Stein- oder Meersalz. Aus ihren Einkäufen zaubert sie voller Hingabe, Freude, Sorgfalt, Achtsamkeit und einem riesigen Knowhow die feinsten Gerichte. Das Mittagessen (das wir früher als unruhig, stressig und lärmig



erlebten) gestaltet sich infolgedessen ruhig, friedlich und in angenehmer Atmosphäre. Es ist von einem früher pädagogisch äusserst herausfordernden Moment zu einem Highlight des Tages mutiert, wo lustvoll gegessen



und angeregt geplaudert wird. Unser Team ist dadurch sensibilisiert worden und achtet darauf, dass auch Zvieri (besteht seit geraumer Zeit vorwiegend aus Früchten) und Znacht in diesem Sinne zubereitet werden. Wir haben festgestellt, dass die gesunde Ernährung sich direkt positiv auf das Verhalten der Kinder und Jugendlichen ausgewirkt hat. Diese sind heute friedlicher, ruhiger und kooperativer unterwegs.

Frische Gartenkräuter, eine ideale Ergänzung zu Salz

Für das Sommerfest 2015

haben wir im Team und mit den Kindern für die Angehörigen Kräutersalz-Säckli hergestellt und verteilt. Zuerst haben wir den Kindern die Gartenkräuter gezeigt und sie zusammen benannt. Die Kräuter wurden beäugt, zwischen den Fingern zerrieben, probiert. Je nach Geschmack wurden sie fürs Kräutersalz erkoren oder verschmäht. Nach dem Trocknen der Kräuter an einer Schnur in der Küche wurden zusammen mit einem hochwertigen Salz ganz individuelle Mischungen hergestellt und liebevoll verpackt – eine Aufgabe, die allen Beteiligten Freude bereitete. In unserer Wohngruppen-Küche kommen wir übrigens immer noch täglich in Genuss dieses feinen Kräutersalzes.



Velolager «Salz»

Über das Jahr hinweg brachten wir das Motto *Salz und Pfeffer* in einige Aktivitäten mit ein. So stand das Velolager auch unter diesem Motto. Die kleinere Tour

nannten wir die «salzige Tour». Die Herausforderung war für die Kinder und Jugendlichen gross, die insgesamt 94 Kilometer zu schaffen. Mit viel Ausdauer, Willensstärke und gegenseitiger Unterstützung hat es die Gruppe gemeinsam geschafft, dass jede/r ein wichtiger Teil war und ihre/seine eigenen Grenzen kennenlernen durfte. Das wurde den Jugendlichen klar. «Wir sind das nötige Salz in der Suppe», hiess es am Ziel, wo zur Belohnung die Seelöwen im Salzwasser ihrem Publikum zuwinkten.

Verschiedene Salz- und Pfeffersorten

Pfeffer ist nicht gleich Pfeffer und Salz ist nicht gleich Salz.

In unserer Wohngruppen-Küche haben wir verschiedene Pfeffer- und Salzsorten aufgestellt. Die Kinder konnten sie immer mal schmecken, probieren und zum Kochen verwenden.

Als Salzsorten boten wir das uralte Himalaya-Salz an. Vor Millionen von Jahren ist es durch die Austrocknung der



Urmeere entstanden. Es soll von grosser Reinheit sein und ist bioenergetisch hoch wirksam.

Ausserdem gab es unbehandeltes Meersalz. Im Vorteil gegenüber Kochsalz enthält Meersalz neben Natriumchlorid weitere Mineralien wie Kalium, Magnesium und Brom, die bei der Behandlung von Hautproblemen, Rheuma und Nervosität unterstützend wirken. Es ist zudem geschmacklich feiner.

Bei einer Auswahl verschiedener Pfeffersorten wurde der Geschmacks- und Geruchssinn der Kinder geschärft und auch im übertragenen Sinn «Pepp» in die Küche gebracht. So ist langer Pfeffer aus Bangladesch scharf mit süsslichem und manchmal gleichzeitig säuerlichem Oberton. Roter Pfeffer ist deutlich schärfer. Hingegen hat der grüne Pfeffer, durch seine frühe Ernte einen frischen, krautigen Geschmack bei geringerer Schärfe. Der Kubeben-Pfeffer aus Indonesien und Sri Lanka ist eher scharf mit einer leichten Bitterkeit.

Deutlich wurde allen: Pfeffer ist nicht nur schwarz und scharf, sondern vielseitig in Geschmack, Aussehen und Anbau!

Kreatives aus Salz oder was man/frau aus Salz auch noch machen kann

Um die Kinder auch in ihrer Kreativität zu fördern, stellten wir mit ihnen Salzteig her. Aus diesem Teig entstanden verschiedene Figuren, welche vor allem von unseren Jüngeren hergestellt wurden.

Da wir für das Sommerfest ein Schneckenrennen geplant hatten, formten die Kinder aus Salzteig Schnecken, die wir trocknen liessen. Als die Schnecken ausgetrocknet

und dadurch hart waren, ging es ums Bemalen jeder einzelnen Schnecke. Diese wurden so ganz individuell und einzigartig.

Das Basteln hat bei uns Mitarbeitenden ebenfalls die Kreativität geweckt, so entstand unter anderem auch ein passendes Schild.



Salzteig ist der Klassiker, wenn es ums Basteln geht

Sein Geheimnis ist vor allem die grosse Menge Salz. Obwohl das Rezept sehr einfach ist, gibt es zahlreiche verschiedene Rezeptvarianten.

Das Jahresmotto *Salz und Pfeffer* hat uns auch während des Sommerlagers begleitet. Wobei dies vor allem durch unsere Lager-Köchin, Fränzi, in der Vielfalt ihrer Menüs zum Ausdruck kam.

Aufgrund des Jahresmottos *Salz und Pfeffer*, haben wir die verschiedenen Gewürze und ihre Verwendungszwecke neu entdecken können. Wir sammelten Erfahrungen und bekamen einen neuen wichtigen Bezug zu Kräutern, Salzarten, Pfeffersorten. Es war ein spannendes Motto, welches ein sehr breites Spektrum an Ideen zutage brachte.





Drei Beispiele, wie das Jahresmotto in der Wohngruppe Neunkirch umgesetzt wurde

Velolager

Im Frühjahr 2015 konnten wir auf unserer Gruppe das neue Jahresmotto bekannt geben und starteten dann gleich die beiden 5-tägigen Velolager zu diesem Motto. Wurde in den bisherigen Velolagern zwischen einer längeren Tour für die Jugendlichen und einer einfacheren Tour für die jüngeren BewohnerInnen unterschieden, haben wir uns in diesem Jahr mit den Kindern und Jugendlichen zusammen für Leistungsgruppen entschieden. Die Kinder und Jugendlichen konnten weitgehend selber bestimmen, ob sie die grössere Strecke von Neunkirch bis Rust (Europapark) oder die kleinere Strecke von Donaueschingen nach Sigmaringen fahren wollten. Die Salzgruppe radelte total 60 km den Donauweg entlang. Wer richtig Pfeffer hatte (oder sich das zutraute), nahm die über 210 km lange Strecke den Rhein abwärts in Angriff, wobei die längste Tagesetappe über 100 km betrug. Es zeigte sich für die Kinder und Jugendlichen hilfreich, sich für Salz oder Pfeffer zu entscheiden und sich damit auch zu identifizieren. Die bisherige Unterscheidung in «Klein» und «Gross» hatte immer wieder etwas Unmut zur Folge, da niemand zu den «Kleinen» gehören wollte. Vielleicht bleibt die Unterscheidung in *Salz und Pfeffer* auch für die nächsten Velolager bestehen...

Gruppenweekend über die Auffahrtstage

An den Auffahrtstagen gingen wir das Motto *Salz und Pfeffer* von der Sicht auf die Ernährung an. Neu haben wir einen Koch in der Wohngruppe, der uns während drei Tagen in der Woche mit einer gesunden und vielseitigen Ernährung bereichert und unterstützt. Wir beschäftigten

uns unter seiner Leitung einige Stunden mit wichtigen Ernährungsfragen. Wie wandern Salz und Pfeffer – und alle anderen Nahrungsmittel – durch den Körper und was ist für diesen wichtig, war der theoretische Auftakt zu unserem Ernährungsmorgen. Danach ging es darum, mit «gesunden» Lebensmitteln feine Sandwiches und Brote herzustellen. Die Kinder und Jugendlichen konnten sich auf dieses Thema gut einlassen und die nachfolgende gemeinsame «gesunde» Mahlzeit war ein toller Erfolg.





Auftakt zum Friedeckfest

Ein ganz anderer Zugang zu *Salz und Pfeffer* war die Frage, was sich mit diesen beiden Wörtern verbindet und wie das zum Ausdruck gebracht werden kann. Salz wurde eher als etwas Notwendiges und nicht so Spektakuläres empfunden. Anhand eines unserer Kinder, das nur wenig Salz essen darf, wurde aber erkannt, dass Salz auch mächtig und unter Umständen lebensgefährlich sein kann. Pfeffer wurde ganz anders empfunden. Schärfe und Lebendigkeit wurden zum Beispiel damit assoziiert. In einem weiteren Schritt versuchten wir, diese beiden verschiedenen Gewürzeigenschaften mit einfachen kleinen Handtrommeln zum Ausdruck zu bringen und mit dem eigenen Körper zu erleben. Diese Erfahrung brachten wir in das Friedeckfest ein. Bei Festbeginn verteilten unsere Kinder und Jugendlichen verschiedene kleinere und grössere Handtrommeln und liessen alle Festteilnehmenden gemeinsam nach Kommando mit ruhigem und kräftigem Trommeln die beiden Gewürze in eine abwechslungsreiche leise und laute Geräuschkulisse verwandeln.

Die Beispiele zeigen, wie das Jahresmotto auf verschiedene Arten und in verschiedenen Lebensbereichen den Alltag bereichern kann. Auf spielerische Weise kann so ein Thema ernst genommen, anhaltend Bedeutung erhalten und vertieft werden.





Andrea Andermatt
Teamleiterin

Salz und Pfeffer in der Time-out Klasse

Dieses Jahr begann damit, dass die Teammitglieder, Johanna Gross-Eichenberger und Markus Eichenberger, ins Pfefferland gingen. Während ihrer Reise von Kuba über Costa Rica und durch den Westen der USA bereicherten ihre sozialpädagogischen Stellvertretungen, Claudio Hess und Brigit Oertli, mit ihren Gewürzmischungen das Team. Ein halbes Jahr später kamen Markus und Johanna mit vielen neuen Eindrücken und Duftnoten zurück. Unser Schulleiter, Lucas Zack, bereicherte uns mit seiner Gewürzmischung bis zu den Sommerferien. Auf Ende Juli kündigte er, um sich einer neuen beruflichen Herausforderung zu stellen, was wir sehr bedauern. Wir wünschen Lucas Zack gutes Gelingen für seine neuen Pläne! Neu konnten wir den Fachlehrer, Bernd Jablonski, für die Mitarbeit in unserem Team gewinnen. Er ist bei uns als Klassenlehrer für den Unterricht zuständig – und soviel ist schon klar: er bereichert unser Gewürzbouquet. Andrea Andermatt, die bis zu den Sommerferien als Klassenlehrerin im Einsatz war, ist nun die neue Schulleiterin. Sie arbeitet sich mit Elan und Freude in ihre neue Funktion/Rolle ein, würzt den Alltag natürlich mit *Salz und Pfeffer* und bei Bedarf mit vielen anderen Gewürzen; zugleich ist sie daran, alle im Team vorhandenen Gewürze passend zu den Gerichten zu nutzen.

Das Würzen in der Time-out Klasse ist sehr wichtig: in der Zusammenarbeit mit den Jugendlichen, Eltern, Lehrpersonen, Schulbehörden, ausserschulischen Dienststel-

len sowie auch im Team. So ist es spannend herauszufinden, wer im System wie viel Salz, Pfeffer und evtl. auch Chili oder Zucker benötigt. Das Gericht sollte aber am Schluss möglichst allen munden.



Auch im Alltag beim Kochen mit den Jugendlichen wird gewürzt und ausprobiert. Jeden Tag hilft eine Jugendliche/ein Jugendlicher beim Zubereiten des Mittagessens für alle. Manche haben dabei schon viel Erfahrung und andere gar nicht. Ein

Highlight ist jeweils das wöchentliche Kochen draussen am offenen Feuer. Die meisten Jugendlichen sind sehr motiviert bei der Sache. Denn steht das Mittagessen nicht für alle hungrigen SchülerInnen und Erwachsenen rechtzeitig bereit, hat das, wie man sich denken kann, unmittelbare Auswirkungen (Erlebnispädagogik). So versuchen alle, ihr Bestes zu geben. Das Lob von allen und die Beantwortung von Fragen, wie das eine oder andere zubereitet und gewürzt wurde, erfüllt die Jugendlichen mit Stolz.

Während dem Kochen ist es möglich, die Beziehungen zu den Jugendlichen ganz ungezwungen zu pflegen, sodass auch Verbindungen für das Arbeiten im schulischen Kontext und in den anderen Systemen gezogen werden können, gemäss dem Ansatz von Haim Omer.

Des Weiteren können die Jugendlichen beim Kochen das Arbeiten unter Druck noch einmal ganz anders kennenlernen. Es werden dann auch Handlungsmöglichkeiten



sichtbar, die hier gut gelingen, vor allem auch solche, die den Ju-

gendlichen auch bei der Bewältigung ihres schulischen Alltags helfen.

Es gibt oft auch Jugendliche, die durch das Kochen an sich Seiten entdecken, welche sie noch nicht kannten. Daraus sind schon Schnupperpraktika als Köchin/Koch entstanden, die weitergehende Entwicklungsmöglichkeiten und das Sammeln von neuen Lebenserfahrungen eröffneten.

Manchmal ist unsere Arbeit in der Time-out Klasse mit den Jugendlichen vergleichbar mit dem Kochen. Wir würzen etwas mit *Salz und Pfeffer*, kosten und würzen bei Bedarf noch einmal nach. Ein anderes Mal muss die Suppe einfach erst einmal vor sich hinköcheln, um den Geschmack voll entfalten zu können. Wir stellen eine reichhaltige Palette an Würzmischungen zur Verfügung.

In diesem Jahr haben uns elf Jugendliche je drei Monate lang beim Kochen unterstützt und ihre Gewürzmischungen ausprobiert. So haben wir gemeinsam etwa an die 117 Mittagessen gekocht und es gab kaum einmal das Gleiche.

Das Willkommensessen ist aber immer dasselbe: Am ersten Schultag einer neuen Jugendlichen/eines neuen Jugendlichen gibt es kleine Pfannkuchen, die gleich am

Tisch auf einem kleinen Tischofen zubereitet werden. Dazu gibt es unterschiedliche salzige und süsse Zutaten. Das erste Mittagessen ist also eine richtig gemütliche und vielfältige Angelegenheit mit Option für verschiedene Geschmacksrichtungen.

Das Kochen, das gemeinsame Essen mit allen sowie die gemeinsame Mittagspause ist ein wichtiger Bestandteil in der Time-out Klasse – zum einen für die Pflege der Beziehungen untereinander und zum anderen für das gemeinsame Arbeiten.

Sobald das ganze Haus mit dem Duft des Essens erfüllt wird, atmen wohl alle kurz einmal etwas tiefer ein und freuen sich auf das gemeinsame Mittagessen.

Verfasst von Andrea Andermatt in Zusammenarbeit mit dem Team



Bauliche Veränderungen

Im vergangenen Jahr 2014 wurde die Gebäudehülle sowie das Dach des Schulhauses in Hallau aufgefrischt und erneuert und mit einer Photovoltaikanlage ausgerüstet. Diese umfangreichen Arbeiten fanden im laufenden Berichtsjahr ihren Abschluss.

Während der Sommerferienzeit wurden die WC-Anlagen mit Garderobe im Erdgeschoss umgestaltet und dem heutigen Bedarf angepasst.

Die Fertigstellung dieser baulichen Projekte wurde im Rahmen eines kleinen Apéros mit den Schülerinnen und Schülern, den Lehrpersonen, dem Facility Manager, Erwin Graf, und weiteren involvierten Personen in der Arena vor dem Schulhausplatz gefeiert und somit auch gewürdigt.



Aussenraumgestaltung mit Unterstützung der Firma Cabot



Dank der grosszügigen finanziellen und auch tatkräftigen Unterstützung der Firma Cabot kann der Aussenraum der Friedeck Schule in Hallau weiterhin angepasst und mit bedarfsgerechten Bewegungs- und Spielangeboten ergänzt werden. So entstanden in diesem Jahr hinter dem Schulgarten beispielsweise ein Geräteschuppen und ein Platz mit einer kleinen Feuerstelle. Geplant und erstellt wurde der Geräteschuppen im Rahmen eines Praxisprojektes der Berufsvorbereitung von vier Jugendlichen – in Begleitung des Arbeitsagogen, Herrn Fabio Ramella.

Zurzeit laufen Planungsarbeiten für einen Kletterbereich im Garten des Schulhauses Tacherstrasse (oberes Gebäude). Wie bereits bei früheren Projekten werden verschiedene Arbeitsschritte voraussichtlich wieder von Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern der Firma Cabot ausgeführt. Wir schätzen dieses Engagement sehr und freuen uns auf die Ausführung der weiteren geplanten Projekte.



Herzlichen Dank für Ihre Unterstützung

Folgende Einzelpersonen, Firmen und Kirchgemeinden haben uns dieses Jahr mit ihrer Spende oder Kollekte unterstützt. Jede einzelne Spende, ob gross oder klein, hilft uns enorm! Wir bedanken uns an dieser Stelle ganz herzlich bei allen, die unsere Organisation im Jahr 2015 berücksichtigt haben:

- **Frau Ursula Gmür**
- **Herr Hans Jakob Hirzel**
- **Herr Nils Klingenberg**
- **Herr Beat Kobler**
- **Frau Liselotte Lang**
- **Herr Helmut Lüscher**
- **Frau Adelheid Maggiori**
- **Herr Bernhard Spaar**
- **Herr Hermann Wegmann**
- **Herr Dr. Andreas Weidmann**
- **Evang. ref. Kirchgemeinde Neunkirch**
- **Clientis BS Bank, Hallau**
- **Bührer GmbH, Hallau**
- **Cabot Corp. Foundation, Schaffhausen**
- **Heming Garage, Neunkirch**
- **J. und E. Windler Stiftung, Stein am Rhein**
- **Kurt Schwaninger AG, Hallau**
- **Pneu Peyer, Neunkirch**
- **Rigling Beschriftungen GmbH, Schaffhausen**
- **Schwaninger AG, Beringen**
- **Tiefenbach Garage AG, Schlatt**

Der Verein Friedeck braucht Unterstützung jeglicher Art, damit er weiterhin eine soziale Institution bleiben kann, die den Betreuten zusätzlich benötigte Angebote anbieten kann, deren Kosten von den finanzierenden Stellen nicht übernommen werden.

Haben Sie den Wunsch, uns zu unterstützen? Bitte benutzen Sie den beiliegenden Einzahlungsschein. Nachfolgend finden Sie auch unsere Bankverbindung:

Schaffhauser Kantonalbank, 8201 Schaffhausen
Verein Friedeck, 8200 Schaffhausen
CH523 0078 2006 0450 5210 1 / Clearing Nr. 782

Weitere Möglichkeiten, unsere Arbeit zu fördern

Regelmässig einen fixen Betrag spenden und Gebühren sparen

Mit einem Lastschrift-Auftrag bei Ihrer Bank oder bei der Post entstehen Ihnen und uns keine Kosten. Sie bestimmen die Höhe und den Zeitpunkt Ihrer regelmässigen Spende. Jede Belastung wird Ihnen von der Bank oder der Post angezeigt. Und der Spendenauftrag kann jederzeit ganz einfach widerrufen werden.

Kontaktieren Sie uns, wenn Sie Ihre Firma auf unserem Schulbus mittels Werbung präsentieren möchten. Auch dies ist eine Möglichkeit, unsere Kinder zu unterstützen.

Die Friedeck Stiftung

Die Friedeck Stiftung stellt die Liegenschaften zur Verfügung, die der Verein Friedeck zum Betrieb der Sonderschule, der Wohngruppen und der Tagesstruktur nutzt. Wenn Sie einen grösseren Betrag spenden oder eine Schenkung machen wollen und es Ihnen wichtig ist, dass das gespendete Geld auch in ferner Zukunft dem gewidmeten Zweck zugeführt wird, dann kann die **Friedeck Stiftung** Ihre Gabe treuhänderisch verwalten.



Arbeit aus dem Malatelier

Spenden schenken – das ideale Geschenk für alle «wunschlos Glücklichen»

Bestimmt überlegen auch Sie sich immer wieder, was Sie zum Geburtstag, zu Weihnachten oder zu anderen Anlässen schenken könnten – vor allem Menschen, die schon wunschlos glücklich sind.

Schenken Sie eine Spende für den Verein Friedeck; ein Geschenk, das doppelt ankommt. Sie und die beschenkte Person engagieren sich für einen guten Zweck und ermöglichen den Kindern des Vereins Friedeck wertvolle Projekte und Aktivitäten, die sonst nicht finanziert werden könnten.

So funktioniert es:

Eine Spende schenken: Senden Sie eine Email an kueng@friedeck.ch mit Ihrem Absender, dem Spendenbetrag, dem Vermerk «Spende» und dem Namen und der Adresse der Person, in deren Name Sie die Spende tätigen, oder rufen Sie uns an (Tel. 079 205 98 20). Gleichzeitig zahlen Sie den Betrag mit beigelegtem Einzahlungsschein und dem Vermerk «Spende verschenken» ein. Sobald der Betrag auf unserem Konto eingegangen ist, senden wir Ihnen, oder der/dem Beschenkten direkt, eine schön aufgemachte Urkunde.

Erbschaften und Legate

Vielleicht möchten Sie auch über Ihr Leben hinaus Gutes tun? Mit einer Erbschaft oder einem Legat können Sie Kindern und Jugendlichen, die noch ganz am Anfang ihres Lebens stehen, einen besseren Start ermöglichen. Auch in diesem Fall kann die Stiftung treuhänderisch wirken.



Unser Administrativer Leiter, Herr Andreas Küng, nimmt Ihre Fragen und Anliegen gerne entgegen. Wählen Sie 079 205 98 20 oder schreiben Sie an: kueng@friedeck.ch

Verein Friedeck**Geschäftsstelle**

Sporrengasse 1/Postfach 1604
8201 Schaffhausen

Verein Friedeck**Schule**

Auffahrtstrasse 23
8215 Hallau

Verein Friedeck**Tagesstruktur**

Schulgasse 18
8215 Hallau

Verein Friedeck**Sozialpädagogische Wohngruppe Neunkirch**

Unterhofgasse 3
8213 Neunkirch

Verein Friedeck**Sozialpädagogische Wohngruppe Gächlingen**

Kirchstrasse 9
8214 Gächlingen

Verein Friedeck**Time-out Klasse des Kantons Schaffhausen**

Hochstrasse 115
8200 Schaffhausen

**Kontakt für Platzierungsanfragen
für das Sonderschul-Internat/-Externat**

Verein Friedeck
Johanna Schmidt
Tacherstrasse 3
8215 Hallau
Telefon 052 078 880 13 93

Unsere Vorstandsmitglieder

Rolf Simmler, Präsident
Birgitta Zbinden, Vizepräsidentin
Thomas Lämmli
Ruedi Meier
Hans Nater

Unsere Revisorinnen

Verena Birnbreier
Silvia Dudler