



5 Jahre Café Alte Werkstatt

Inhalt

Vorwort	3
Vorher – Nachher	4
Vorwort des Ministers Karl-Josef Laumann	5
Wie alles begann	6
Unser Café-Team	8
Unsere Bäckerinnen	9
Tortenrezepte	10
Mittwochsprojekt	12
Kreative Sonntage	18
Adventssonntage	20
Kultur in der Provinz	22
Unser Dorf hat Zukunft	26
Sonderpreis Inklusion	28
Offene Gartentore	30
Wege durch das Land	33
Staudenfest	34
Gut Hiddenhausen	36
Hochzeitsfotoshooting	38
Was wurde eigentlich aus ...?	40
Impressum	43



Zeit um ZURÜCK zu blicken. Auch nach fünf Jahren ist das Café eine Werkstatt geblieben. Während unsere Bäckerinnen regelmäßig kreative Rezepte austüfteln, haben wir neue Projektideen entwickelt, interessante Kooperationspartner gefunden und spannende Veranstaltungen realisiert, mit denen wir unserer gesellschaftlichen Verantwortung Rechnung tragen. Einige davon können Sie beim Durchblättern unseres Geburtstagsheftes entdecken.

Zeit um *Danke* zu sagen. Dass wir so viel erreicht haben, liegt allein darin begründet, dass uns so viele Menschen unterstützen. Von der Bäckerin bis zum Ev. Kirchenkreis, vom Diakonischen Werk bis zur Küchenfee: wir möchten uns bei allen von Herzen bedanken, die aktiv im Cafébetrieb mithelfen, die uns begleiten und fördern, kurzum, bei allen die dazu beitragen, dass das Café Alte Werkstatt ist, was es ist: ein Ort der Begegnungen, der für die unterschiedlichsten Projekte und Menschen Platz findet.

Zeit um in die ZUKUNFT zu blicken. Unser Wunsch ist es, dass das Café auch weiterhin eine Werkstatt bleibt, in der wir Neues ausprobieren und Altes bewahren, mit Begeisterung und Kreativität. Auch Sie sind herzlich eingeladen mitzumachen! Nehmen Sie Platz mit einem hausgemachten Stück Torte und einer heißen Tasse Kaffee, genießen Sie den Blick auf den Teich und lassen Sie sich beim Lesen der Lektüre inspirieren. Vielleicht gehören ja die Momente des Innehaltens – beim Warten auf einen Kaffee, beim Blättern in einem Magazin, beim Nachdenken über die letzten fünf Jahre – zu den schöpferischen Momenten unseres Lebens.


Anna v. Consbruch


Holger Kasfeld



Vorwort des Ministers für Arbeit, Gesundheit und Soziales des Landes Nordrhein-Westfalen



Liebe Leserinnen und Leser,

fünf Jahre Kaffee und Kuchen auf dem Gut Hiddenhausen bedeuten fünf Jahre gesellschaftliche Teilhabe und regionale Entwicklung. Sowohl bei der Errichtung des Cafés Alte Werkstatt als auch im täglichen Betrieb arbeiten Menschen unterschiedlichster Herkunft und mit ihren individuellen Besonderheiten zusammen. Das Wort Mitarbeit bekommt in dem kleinen Café an der Maschstraße in Hiddenhausen damit eine ganz neue Bedeutung: die Menschen arbeiten nicht nur an einer wichtigen Sache mit, sie arbeiten mit- und füreinander und schaffen damit einen einzigartigen Raum für Begegnungen.

„Hier fühlt es sich an wie Heimat.“ So empfinden es viele Besucherinnen und Besucher des Cafés. Mit dem Café Alte Werkstatt ist ein Ort entstanden, der Menschen zusammenbringt, Sinn stiftet und ein Gemeinschaftsgefühl entstehen lässt. Gerade in ländlichen Bereichen unseres Landes ist so ein offener sozialer Raum von großer Notwendigkeit. In Zusammenarbeit mit dem Holzhandwerksmuseum und der Kulturwerkstatt ist das Café ein regionaler Mittelpunkt für Austausch, Kreativität und Miteinander geworden. Dazu gehört ebenfalls die Zusammenarbeit mit der Kommune bei kulturellen Veranstaltungen.

Der Mittwoch jeder Café-Woche steht ganz im Zeichen von Inklusion und regionaler Vernetzung. Schülerinnen und Schüler aus der benachbarten Förderschule erproben ihre Gastronomiefähigkeiten in einem „Echtbetrieb“. Bedient werden Gruppen und regionale Vereinigungen, die das Café als Treffpunkt und Vernetzungsstätte nutzen.

An diesem Ort entsteht soziale Integration und das „ganz nebenbei“. Den vielen engagierten Beteiligten ist es zu verdanken, dass dieses Café zu einem Kernstück in der gesellschaftlichen und sozialen Entwicklung der Region geworden ist.

Ich bedanke mich bei allen engagierten Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern und wünsche Ihnen für die Zukunft alles Gute und frohes Gelingen.

Mit den besten Grüßen

Karl-Josef Laumann
Ministers für Arbeit, Gesundheit und Soziales
des Landes Nordrhein-Westfalen

Wie alles begann ...

2012 war die Baumaßnahme Alte Werkstatt abgeschlossen und die vier beteiligten Jugendlichen zunächst erst einmal auf dem ersten Arbeitsmarkt untergebracht. Wie es für die Jugendlichen weitergegangen ist erfahren Sie auf Seite 36.

Nun galt es, einen Cafebetrieb zu organisieren:

Es stand für uns fest, dass wir im Betrieb sozialpädagogische Projekte verwirklichen würden, aber auch innerhalb der Organisationsstruktur ungewöhnliche Wege wollten, um möglichst viele verschiedene Menschen mit unterschiedlichen Motivationen symbiotisch in das Projekt mit einzubeziehen.

So entstand das sogenannte **Mittwochsprojekt** als Kooperation mit dem Johannes-Falk-Haus, das BäckerInnen-Projekt sowie das Kultur Projekt mit der Gemeinde Hiddenhausen.

Wir entwickelten eine enge Zusammenarbeit mit dem Holzhandwerksmuseum und der Kulturwerkstatt, viele Angebote werden als Kombination mit dem Café und einer der beiden Institutionen angenommen.

Das offene Gartentor im Kreis Herford, die LWL-Tage der offenen Gärten und Parks, der Tag des offenen Denkmals, der Staudentag uvm. sind immer wieder Möglichkeiten, zu kooperativen Veranstaltungen, bei denen sich die gesamte Hofanlage mit ihren drei Vereinen harmonisch präsentiert.

Das Café Alte Werkstatt mit seiner besonderen Ausstrahlung bildet dabei sozusagen das Sahnehäubchen auf der Torte. Es ist schön zu sehen, dass sich die harte Arbeit, ein derartiges Projekt an einem Standort ohne Laufkundschaft zu realisieren gelohnt hat.

Unsere Vision, hier einen Ort der Entschleunigung und Begegnung zu schaffen, ist Realität geworden ist. Es erfüllt uns mit großer Dankbarkeit, so viel schöne integrative und inklusive Projekte verwirklichen zu können und sich dabei auf solidarische, treue und wahnsinnig nette Cafebesucher verlassen zu können, die diesen Ort ebenso genießen, wie wir.



Harte Arbeit: Unter Anleitung von Zimmermann Hans-Hubert Heinrichs (oben links) haben Steven Robinson und Mark Weiß (oben rechts) sowie René Jakubczyk, André McLeod und Christian Klimm (unten links) das

Café restauriert. Auf die offizielle Eröffnung der Einrichtung freuen sich bereits Pfarrer Holger Kasfeld, Anna von Consruch und Ulrike Bleimund (unten rechts). Fotos: Kathrin Brinkmann / Anna von Consruch

Alte Werkstatt ist nun ein Café

Fünf arbeitslose Jugendliche richten Fachwerkbau neu her – Eröffnung ist im April

Von Kathrin Brinkmann

Hiddenhausen (HK). Nach zweijähriger Vorbereitungszeit ist es soweit: Das Café »Alte Werkstatt« an der Maschstraße in Hiddenhausen wird am 12. April eröffnet. Für die Öffentlichkeit ist es am Sonntag, 14. April, von 10 bis 18 Uhr erstmals zugänglich.

Inmitten des Parks direkt neben der barocken Gutsanlage, den Scheunen des Holzhandwerksmuseums und der Kulturwerkstatt fügt sich das neue Café idyllisch in das Denkmalensemble ein. Entstanden ist die neue Einrichtung mit 40 Sitzplätzen in den Räumen einer alten Werkstatt. »Fünf Jugendliche, die auf dem ersten Arbeitsmarkt nicht zu vermitteln waren, haben zusammen mit dem Zimmermann Hans-Hubert Heinrichs den Fachwerkbau entkernt, das Gebäude angehoben, später die Gefache ausgemauert und verputzt sowie den Dachstuhl neu gestalft. Ich habe bei dem Projekt geleitet, wieder an mich zu

Kommentar

Was die Mitglieder des Vereins zur Erhaltung des Parks und des Denkmalensembles zu Hiddenhausen geleistet haben, ist vorbildlich. Nicht nur, dass fünf arbeitslose Jugendliche die Chance bekommen haben, durch das Projekt in den Arbeitsmarkt integriert zu werden, ist hoch anzuerkennen. Auch das Café selbst trägt dazu bei, den Ortsteil Hiddenhausen wieder zu beleben. Nachdem der Schlecker und die Sparkasse den Ort verlassen haben, schaffen die Ehrenamt-

Anna von Consruch, die die Idee der Umgestaltung des historischen Gebäudes zu einem Café hatte, hofft, dass die neue Einrichtung Publikum anlockt und das kulturelle Angebot in der Kulturwerkstatt sowie im benachbarten Holzhandwerksmuseum ergänzen wird. Sie war es auch, die den Verein zur Erhaltung des Parks und des Denkmalensembles zu Hiddenhausen ins Leben rief, der sich ohne jegliche Fördergelder

um die Sanierung der alten Werkstatt kümmerte. »Insgesamt kostet die Restaurierung den Verein weit mehr als 100.000 Euro«, erklärt Anna von Consruch. Einnahmen aus dem Verkauf von Kaffee und Kuchen sollen neben der Rückzahlung der Kredite zum Erhalt der öffentlich genutzten Gebäude und der Anlage beitragen. Geöffnet hat das Café künftig sonntags von 10 bis 18 Uhr sowie nach Absprache. Kooperationspartner sind das Johannes-Falk-Haus und das Anna-Siemsen-Berufskolleg. »Vom Johannes-Falk-Haus wird eine Hauswirtschafts-

Kathrin Brinkmann



Probieren: Auf der Terrasse des Cafés Alte Werkstatt haben Sozialpfarrer Holger Kasfeld, Anna von Consruch und Ulrike Bleimund trotz eisiger Temperaturen schon mal Platz genommen. FOTO: BITNER

Neues Café mit alten Stühlen

Am 14. April wird die Alte Werkstatt an der Maschstraße eröffnet

VON THOMAS DOHNA

Hiddenhausen. Seit mehr als einem Jahr laufen die Arbeiten, am Sonntag, 14. April, wird das Café »Alte Werkstatt« auf dem Gelände des Gutes Consruch seinen ersten öffentlichen Tag haben. Zwei Kooperationspartner hat der »Verein zur Erhaltung des Parks und des Denkmalensembles zu Hiddenhausen« für den Betrieb des Cafés gewonnen.

Vor zwei Jahren gründete sich der Verein, dessen Vorstand Anna von Consruch, Sozialpfarrer Holger Kasfeld und Ulrike Bleimund angehören. Der Verein ist Bauherr und Betreiber des Cafés. Der Umbau begann vor gut einem Jahr. Die fachliche Leitung hatte der Hiddenhauser Zimmermeister Hans Hubert Heinrichs. Fünf Ein-Euro-Kräfte halfen beim Bau. »Die Jungs sind unheimlich stolz darauf. Sie haben sich mit dem Café identifiziert«, sagt Anna von Consruch.

Alle fünf hatte Pfarrer Kasfeld nach Ende der Bauarbeiten zu nächst in Ausbildung oder Ar-



Voll dabei: André McLeod und Christian Klimm schauen anhand des Bauplanes nach den nächsten Arbeitsschritten. Sie sind zwei der fünf Ein-Euro-Jobber, die die alte Werkstatt zum Café umgebaut haben. FOTO: BENSCHIES

beit bringen können. Einer von ihnen hat zwischenzeitlich seine Ausbildungsstelle verloren, Kasfeld hilft ihm weiter. Die Arbeit auf der überschaubaren Baustelle habe die jungen Männer weitergebracht, sagt Kasfeld. Für einen von ihnen war die Arbeit Anlass, eine Ausbildung sonntags um 10 bis 18 Uhr sowie nach Absprache. Kooperationspartner sind das Johannes-Falk-Haus und das Anna-Siemsen-Berufskolleg. »Vom Johannes-Falk-Haus wird eine Hauswirtschafts-

klasse mittwochs zu uns kommen und eingeladenen Gruppen versorgen«, erläutert Pfarrer Holger Kasfeld, ebenfalls Mitglied des Vereins. Am 10. April wird die Frauenhilfe die erste Gruppe sein, die vom Bewirtungsangebot der Schüler Gebrauch macht. Hauswirtschaftsmeisterin Gudrun Schröder vom Anna-Siemsen-Berufskolleg wird sich zunächst sonntags um die Bewirtung kümmern, die Helferinnen unterstützen und einweisen. Außerdem sind Projekte mit den Anna-Siemsen-Schülern geplant.

Schröder war auch schon für das Café Leselust in der Herforder Stadtbibliothek verantwortlich. Mittwochs sollen die Hauswirtschaftsschüler des Johannes-Falk-Hauses im Café die Praxis kennenlernen. Außerdem sollen zu bestimmten Anlässen und Gelegenheiten Schüler anderer Ausbildungsgänge des Kollegs, wie Floristen oder Sozialhelfer mit der Praxis im Café vertraut gemacht werden. »Wir haben vor, hier im Café verschiedene gesellschaftliche Gruppen zusammenzuführen«, sagt Sozialpfarrer Kasfeld. Das soll das erste Mal am 10. April geschehen. Schüler des Johannes-Falk-Hauses werden Frauen der Frauenhilfe be-

vislang hat der Verein rund 100.000 Euro in das Café gesteckt. »Dabei sind keinerlei Zuschüsse geflossen«, sagt Anna von Consruch. Die Einnahmen aus dem Betrieb des Cafés sollen daher in die Finanzierung und in die Rückzahlung von Krediten fließen. Der Verein ist auch mit Sachspenden unterstützt worden: Aus der Gaststätte Meier-Dör kamen Stühle, aus der Südfeldschänke Tische.



Starthilfe am Eröffnungstag: Marie von Consruch unterstützte das Gastro-Team im Café Alte Werkstatt ausnahmsweise. Mit Beginn dieser Woche sollen auch Berufsrückkehrerinnen und Förderschüler den Service im hübsch geratene Gebäude übernehmen. FOTOS: KALF BITNER

Es ist endlich angerichtet

Nach zwei Jahren Bauzeit eröffnete das Café Alte Werkstatt auf Gut Consruch

VON THOMAS HAGEN

Hiddenhausen. Das Kleinod-Trio ist komplett. Mit der Alten Werkstatt ründet nun ein Café das Ensemble am Gut Consruch ab. Gleich zu Beginn hatte das Team um Anna von Consruch gut zu tun, denn mehr als 60 Gäste wollten zwischen 10 und 13 Uhr am Frühstückstisch bedient werden.

Ein umfangreiches »kontinentales Frühstück« konnten sie im komplett umgebauten Werkstattgebäude einnehmen. In der »Kochmaschine« brannte ein gemütliches Feuer, weiße Tischdecken mit roten ländlich-histori-

schon Motiven und gemütliches Gestühl (aus Restbeständen der alten Kneipe Meier Dör gestiftet) lockte zum Platznehmen. Nachmittags gab es frisch hergestellte Torten und offene Kuchen aus dem »Dorf«. Das ist Mittwochs anders: Dann kommt das Backwerk aus der Hauswirtschaftsklasse des Johannes-Falk-Hauses. Aus dieser Einrichtung kommen auch die Schüler, die im Café während geschlossener Gesellschaften be-hutsam an die Bedingungen des ersten Arbeitsmarktes herangeführt werden sollen.

Die beiden nächsten Mittwochs-Termine sind ausgebucht, aber ab dem 8. Mai kann man sich noch anmelden. Platz finden im Innenraum rund 45 Besucher, im Außenbereich ist für 25 Gäste Platz.

Betreiber des Cafés ist ein Verein, der es sich zum Ziel gesetzt hat, das Ensemble von Park und denkmalgeschützten öffentlich zugänglichen und genutzten Gebäuden zu erhalten. Auch soziale Projekte wollen die inzwischen 50 Mitglieder vorantreiben. Jeder macht nach seinen Möglichkeiten und Fähigkeiten und verfügbarer Zeit mit«, sagt Anna von Consruch.

Anmeldung: montags bis freitags 8 bis 12 Uhr unter Tel. (01 72) 5 24 94 99, www.cafe-hiddenhausen.de. Der Museumsverbund arbeitet an attraktiven Ko-



Initiatorin: Vereinsvorsitzende Anna von Consruch.

operationsveranstaltungen zwischen Café, Holzhandwerksmuseum und Kulturwerkstatt.

Ohne die läuft hier nix!

Wundervolle Service-Elfen · unser Café-Team

Anna Enns, Rosie Gläsker, Martina Schäffer, Claudia Kruse, Nair, Milli, Lilly, Diana, Angelina, Nele, Nina, Pauline, Jelke, Marilena, Anna-Luise, Jessica, Franzi, Shari, Leonie, Tabea, Vici, Marie, Lotte, Anna-Elise, Carla, Ina, Alica

Zauberhafte Küchenfeen · unsere Bäckerinnen

Margret Büter, Rosie Gläsker, Elisabeth Wörmann, Martina Schäffer, Renate Koch, Renate Bohrenkämper, Friederike v. Hülsen, Erika Maier, Cornelia Huntebrinker, Kläre Hannig, Ruth Mix, Margret Altemeier, Annegret Vorndamme, Rebekka Schmidt, Patricia Tintelnot, Ingrid Fischer, Karin Mecks, Margret Kelle, Simone Kaiser, Lil Pollner, Kornelia Sudmann, Dr. Gabriele Könemann, Anette Horstmann, Claudia Kruse



Backe, backe Kuchen ...

die müssen Sie versuchen!

Annes Erdbeer Rhabarber-Creme Torte

Mürbeteig

100 g Mehl
70 g kalte Butter
35 g Zucker
1 Prise Salz
Etwas Abrieb von
unbehandelter Zitrone

Verzierung

50 g Sahne
1 Pck. Sahnesteif
6 Erdbeeren

Biskuitteig

3 Eier
4 EL heißes Wasser
150 g Zucker
100 g Weizenmehl
100 g Speisestärke
3 gestr. TL Backpulver

Füllung

100 g Rhabarber
Mark von 1 Vanilleschote
100 ml Apfelsaft
100 ml Weißwein
150 g Zucker
3 Sternanis
8 Blatt weiße Gelatine
250 ml Sahne
300 g Crème fraîche
300 g frische Erdbeeren



Mürbeteig: Alle Zutaten zügig miteinander verkneten. Teig 1 Std. kalt stellen. Dann ausrollen und einen Boden mit Ø 26 cm Durchmesser backen.

Biskuitteig: Eier trennen. Eiweiß und Zucker steif schlagen. Alle anderen Zutaten und Eigelbe zur Eiweißmasse geben und zügig verrühren. (Nicht zu lange rühren.) Springform (Ø 26cm) Boden mit Backpapier auslegen Rand nicht fetten. Masse einfüllen und bei 180° C ca 20 Min. backen.

Füllung: Rhabarber putzen und klein schneiden mit Vanillemark, Apfelsaft, Weißwein, Zucker und Sternanis aufkochen bis der Rhabarber gar ist. Abkühlen lassen. Sternanis herausnehmen. Sahne aufschlagen, Sahne und Crème fraîche zur kalten Rhabarbermasse geben. Gelatine in einem Topf auflösen. Mit der Gelatine einen Wärmeaustausch (Etwas von der Crème in die aufgelöste Gelatine) durchführen und die Gelatine in die Masse rühren. Die Crème leicht anstocken lassen. Erdbeeren in Scheiben schneiden – 6 Erdbeeren mit Grün für Verzierung zur Seite legen.

Setzen der Torte: Mürbeteigboden mit Erdbeermarmelade bestreichen, Tortenring (Ø 26 cm). Biskuit 2mal durchschneiden, eine Lage auf den Mürbeteigboden. Mit Erdbeeren belegen, Crème auffüllen, wiederholen, letzte Schicht ist ein Biskuit. Torte 3 Std. kalt stellen.

Verzierung: Sahne aufschlagen, Sahnesteif zum Schluss unterrühren. Die Torte mit Sahne einstreichen und nach Belieben verzieren. In 12 Stücke einteilen und je eine Erdbeerbälfte auf jedes Stück legen.

Omamas Schoko-Mandel Kuchen

Zutaten

250 g Zucker	250 g gem. Mandeln	25 g Kakao
8 Eigelb	100 g gehobelte Mandeln	250 g dunkle Kuvertüre
8 Eiweiß	125 g Raspelschokolade	50 g gehobelte Mandeln

Die weiche Butter, mit den Eigelben zu einer cremigen Masse verrühren. Das Eiweiß mit dem Zucker zusammen sehr steif schlagen. Die Butter Ei-Masse mit den übrigen Zutaten verrühren. Zum Schluss den Eischnee vorsichtig unterheben. In eine mit Backpapier ausgelegte Ø 28 cm Springform füllen. Bei 180° C (170° C Umluft) ca. 30 Min. backen. Auf einem Rost auskühlen lassen. Die geschmolzene Kuvertüre über den Kuchen gießen, dann mit gehobelten Mandeln bestreuen.



Stachelbeer-Torte von Rosie

Teig

4 Eigelb
150 g Zucker
125 g Margarine
250 g Mehl
2 TL Backpulver

Belag

4 Eiweiß für Eischnee
200 g Zucker
100 g gehobelte Mandeln

Aus diesen Zutaten einen Teig kneten. Auf 2 mit Backpapier ausgelegten Ø 28 mm Backformen verteilen.

Eischnee und Zucker zu einer cremigen Masse schlagen und auf beide Böden verteilen. Mandeln auf beide Baiserböden verteilen. Bei 180° C (170° C bei Umluft) ca. 30 Min. backen. Beide Böden auf 2 Rosten auskühlen lassen. Einen Baiserboden in 12 Stücke schneiden.

Tortenfüllung: Etwa 700 g Stachelbeeren mit Saft (1 großes Glas) · Gustin zum andicken · 500 ml Sahne, 2 Pck. Vanillezucker · 2 Pck. Sahnesteif

Den ersten Boden in eine Springform legen. Die Stachelbeeren mit Gustin andicken und auf den Boden verteilen. Auf der erkalteten Masse die steifgeschlagene Sahne streichen. Darauf die 12 geschnittenen Baiser Stücke legen. Mindestens 3 Std. durchkühlen lassen.



Lils Grapefruit-Torte

Krokantboden

2 Eier
60 g weiche Butter
100 g Zucker
1 Prise Salz
½ Pack. Orange-Back
1 TL Backpulver
125 g Mehl
50 g Haselnusskrokant

Füllung

250 g Mascarpone
1 EL Zucker
4 rosafleischige Grapefruits
1 Pack. klarer Tortenguss

Verzierung

40 g Haselnusskrokant
Weiße-Schokoladen-Dekorblätter

Springform Ø 26 cm · Backofen auf 200° C (Ober/Unterhitze) vorheizen.

Für den Krokantboden Eier trennen. Eiklar steif schlagen, kalt stellen. Butter, Eigelbe, Zucker und Salz schaumig schlagen. Orange-Back, Backpulver und gesiebtes Mehl zufügen, verrühren. Eischnee unterziehen. Krokant vorsichtig unterheben. Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen und verstreichen. Im vorgeheizten Ofen etwa 25 bis 30 Minuten backen. Auskühlen lassen. Für die Füllung Mascarpone mit Zucker verrühren, auf den Boden streichen. Torte 1 Stunde kalt stellen. Grapefruits schälen, filetieren, auf der Creme verteilen. Tortenguss nach Packungsanleitung zubereiten, über die Grapefruits gießen. Torte kalt stellen. Kurz vor dem Servieren den Tortenrand mit Haselnusskrokant und Dekorblättern verzieren.



5 Jahre Johannes-Falk-Haus im Café Alte Werkstatt

5 Jahre Kooperation
5 Jahre Unterricht am außerschulischen Lernort
5 Jahre viele nette Gäste
5 Jahre viele Schülerinnen und Schüler,
die das, was sie in der Schule gelernt haben,
im Café unter Beweis stellen konnten!

Die Berufspraxisstufe des Johannes-Falk-Hauses ist die Abschlussstufe unserer Schule. In ihr werden die Schülerinnen und Schüler auf ihr späteres Arbeitsleben intensiv vorbereitet. Der Unterricht ist stark geprägt durch handwerkliche und arbeitsvorbereitende Lern- und Arbeitsweisen. Somit ist die Kooperation mit dem Café Alte Werkstatt von Beginn an ein unterrichtsintegrierendes und die Vielfalt des Johannes-Falk-Hauses erweiterndes Angebot im hauswirtschaftlichen Bereich.

Organisatorisch und inhaltlich ist das Café Alte Werkstatt nach einem anfänglichen Projektstatus nunmehr fest in das Schulleben und in das Schulprogramm des Johannes-Falk-Haus eingebunden. An die Hauswirtschaftslehre der Berufspraxisstufe angedockt, erarbeiten die Schülerinnen und Schüler gemeinsam mit ihren Lehrerinnen zu Wochenbeginn die Planungen für den Cafébetrieb am jeweiligen Mittwochnachmittag. Die angemeldeten Gruppen werden von einer Teilgruppe bedient und der von der Gesamtklasse gebackene Kuchen wird fachkompetent präsentiert und serviert.

Dass dieses gelingt, ist für alle Beteiligten keine Selbstverständlichkeit. Die Schülerinnen und Schüler brauchen mit ihren individuellen Fähigkeiten, aber auch mit ihren individuellen Einschränkungen ein hohes Maß an Übung, Zutrauen und Begleitung. Aus diesem Grund hat das Projekt Café Alte Werkstatt auch einen großen Bedarf an Lehrerstunden.

Diesem hohen Bedarf an Lehrerstunden entspricht das Johannes-Falk-Haus nach dem anfänglichen Projektstatus mittlerweile regelhaft. Der Unterricht, der für und in dem Café stattfindet ist ein hoch individualisierter Unterricht, der über das normale Maß hinausgehend, einzelnen Schülerinnen und Schülern neben der Kompetenzerweiterung auch ein Mehr an Selbstvertrauen, Zutrauen und Wirksamkeit ihres Handelns ermöglicht. Insofern entspricht die Arbeit im Café Alte Werkstatt einer sonderpädagogischen Förderung, die im Schulbetrieb initiiert wird, aber ihre hohe Qualität dadurch erlangt, dass die Schülerinnen und Schüler sich im Umgang mit „echten“ Gästen, in Absprache mit Frau von Consbruch, in Anspannung einer realen Situation erproben und erleben.

Aus diesen Gründen ist der Unterricht im Café Alte Werkstatt eine pädagogische Bereicherung für die Schülerinnen und Schüler und ein Arbeitsfeld für die Lehrerinnen und Lehrer, das über das klassische Bild von Schule hinausgeht.

Ich wünsche dem Café Alte Werkstatt weitere Jahre guter Existenz und wünsche uns weitere Jahre gewinnbringender Kooperation.

Axel Grothe
Schulleiter Johannes-Falk-Haus




Schokoladentorte und Apfelkuchen: Den Mitgliedern der Hospizgruppe des Bündler Lukas-Krankenhauses läuft das Wasser im Munde zusammen, als Carlene und Dennis vom Johannes-Falk-Haus die ersten Torten des Nachmittags präsentieren. Lehrerin Marianne Gast, Hausherrin Anna v. Consbruch und Schulleiter Axel Grothe (v.l.) freuen sich mit.

Mittwochsprojekt ist ein voller Erfolg

Café in der Alten Werkstatt: Hauswirtschaftsschüler des Johannes-Falk-Hauses erfahren viel Anerkennung. Die Förderschule und der Verein zur Erhaltung des Gutes Hiddenhausen setzen ihre Zusammenarbeit fort

Von Frank-Michael
Kiel-Steinkamp

■ **Hiddenhausen.** Nach einer feierlichen Andacht freuen sich die Damen der Hospizgruppe des Ev. Lukas-Krankenhauses auf Kuchen und Kaffee, denn der duftet schon verführerisch aus der Küche des „Cafés in der Alten Werkstatt“ auf Gut Hiddenhausen. Auch Carlene und Dennis freuen sich. Denn die Gäste loben den Service der beiden jungen Leute und die angebotene Tortenvielfalt.

Für das Treffen wurde gestern das „Mittwochsprojekt“ auf den Dienstag verlegt. Im Mittwochsprojekt übernehmen zwei Hauswirtschaftsschülerinnen und -schüler der Berufspraxisstufe des Johannes-Falk-Hauses im Wechsel und mit Unterstützung ihrer Lehrerinnen und des Vereins zum Erhalt von Gut Hiddenhausen die Bedienung der Gäste – meist Gruppen wie Frauenhilfe, Männerfrühstückskreise und Vereine. Die Torten und Kuchen haben sie mit ihren acht Mitschülern in der Backstube der Förderschule vorbereitet.



Romantisch: Auch die Alte Werkstatt hat ein weißes Winterkleid angelegt. Umso gemütlicher ist es drinnen. FOTOS: KIEL-STEINKAMP

Seit drei Jahren arbeiten die Schule mit Förderschwerpunkt Geistige Entwicklung und der Verein zusammen. „Aus der Projektphase sind wir schon herausgewachsen“, sagt Schulleiter Axel Grothe. Die Bewirtschaftung des Cafés an einem Tag der Woche (außerhalb der Ferien) ist nach einem positiven Fazit des Kollegiums zu einem festen Bestandteil des Unterrichtspro-

gramms geworden. Carlene (19) aus Schweicheln war schon mehrmals dabei: „Es macht Spaß mit den Gästen, mit ihnen zu reden und etwas für sie zu tun.“ – „Man ist stolz, wenn man die Kuchen selber gebacken hat“, sagt Dennis (18) aus Eilshausen. Carlene hat das Rezept der Eierlikörtorte zu Weihnachten auch zu Hause ausprobiert. „Die Gäste sind immer nett und richten Grü-

Öffnungszeiten des Cafés

- Das Café in der Alten Werkstatt ist Teil von Gut Hiddenhausen und liegt zwischen Holzhandwerksmuseum und Kulturwerkstatt.
- Es wird als soziales Projekt vom Verein zur Erhaltung des Parks und des Denkmalensembles zu Hiddenhausen geführt.
- Die Adresse ist Maschstraße 18.
- Sonntags von 10 bis 13 Uhr ist Frühstücksbuffet möglich mit Anmeldung und von 14 bis 17 Uhr offener Cafébetrieb.
- Auch an anderen Tagen können sich Gruppen

zwischen 15 und 45 Personen als geschlossene Gesellschaft zu Frühstück oder Kaffeetafel anmelden.

- In der Regel Mittwochs ist Cafébetrieb mit Service durch Hauswirtschaftsschülerinnen und -schüler des Johannes-Falk-Hauses für größere und – neu: jetzt auch für kleinere Gruppen.
- Anmeldungen unter Telefon 01 72/ 5249499 bei Anna v. Consbruch oder im Internet auf www.cafe-hiddenhausen.de oder unter der E-Mail-Adresse info@cafe-hiddenhausen.de

ße an die anderen Schüler aus“, berichten beide. Meist gibt es auch Trinkgeld, das die Klassenkasse füllt und bei Freizeiten kleine Extras ermöglicht. Jeweils 5 Euro dürfen die Bedienung selbst in die Tasche stecken.

Hausherrin Anna v. Consbruch und Lehrerin Marianne Gast beobachten gern, wie die Schülerinnen und Schüler aus der Anerkennung und Wert-

schätzung Selbstbewusstsein ziehen: „Sie sind sehr motiviert und ambitioniert.“ Wichtig ist für ihre Zeit nach der Schule, schon jetzt ohne allzu viel Druck reale Arbeitsbedingungen kennen zu lernen. Auch in einem sozialen Projekt muss der Kuchen schmecken. Bei der Arbeitsteilung in Backstube und Café werden Talente, die zu Tage treten, gern berücksichtigt.





Christian bei den Vorbereitungen: Noch dauert es, bis die Gäste kommen. So lange müssen die selbst gebackenen Kuchen noch in den Kühlschrank.

FOTOS: KIL

Stachelbeer-Baiser ist der Hit

INTEGRATION Es ist für alle Seiten eine gute Kooperation: Das Café Alte Werkstatt bietet Schülerinnen und Schülern des Johannes-Falk-Hauses die Möglichkeit, dort mitzuarbeiten. Sergio und Christian sind begeistert dabei, wenn sie Kaffee, Tee und Kuchen verteilen können

VON KARIN IILGENFRITZ

Stachelbeer-Baiser darf auf keinen Fall fehlen. Dazu ein Käse- und ein Apfel-Wein-Kuchen. Und dann wollen die Schülerinnen und Schüler des Johannes-Falk-Hauses auch noch eine neue Torte ausprobieren: Kokos-Zitrone mit Deko. Mit ihrer Lehrerin besprechen sie bereits am Montag, was es am Mittwoch im Café Alte Werkstatt geben soll. Dann geht ein Teil der Schüler der Hauswirtschaftslehre einkaufen. Anschließend wird gebacken. Mittwochmittag muss alles fertig sein.

Das Johannes-Falk-Haus in Hiddenhausen ist eine Förderschule für Kinder und Jugendliche mit einer geistigen Behinderung. „Etwa 40 Prozent unserer Schüler haben auch

Träger der Schule: der Kirchenkreis Herford

„körperliche Einschränkungen“, sagt Schulleiter Axel Grothe. Träger der Schule ist der Kirchenkreis Herford. Wir sind im Umkreis die einzige Schule mit dem Förderschwerpunkt Geistige Entwicklung“, so Grothe. 272 Kinder und Jugendliche im Alter zwischen 6 und 20 Jahren besuchen derzeit die Einrichtung.

Jetzt ist Mittwochmittag. Die Hauswirtschaftslehre sitzt zusammen. Mehrere Aufgaben sind zu erledigen und werden verteilt. Zwei Schülerinnen wischen die Tische ab. Andere bringen den Müll weg, spülen und mangeln Wäsche. Christian und Sergio sind heute für das Café

zuständig. Die beiden ziehen sich weiße Schul-T-Shirts über. Extra für das Café. Dann werden die Kuchen ins Auto gepackt und was sie sonst noch brauchen.

Lehrerin Marianne Gast macht sich mit den beiden 16-Jährigen auf den Weg. Das Café Alte Werkstatt liegt ein paar Kilometer entfernt. Ein oder zwei Nachmittage im Monat bewirten Schülerinnen und Schüler des Falk-Hauses dort die Gäste. „Da kommen immer Gruppen, die das Café für sich buchen“, erklärt die Lehrerin. An diesem Nachmittag ist der Freundeskreis Tirol zu Gast.

Das Café liegt auf dem Gut „Haus Hiddenhausen“. Hausherrin Anna von Consbruch ist glücklich über die Zusammenarbeit mit dem Falk-Haus. „Wir hatten es vor fünf Jahren als Versuchsprojekt gestartet“, sagt Axel Grothe. Inzwischen ist es eine feste Kooperation. „Mein Traum wäre es, dass wir hier irgendwann Schülern des Falk-Hauses einen festen Arbeitsplatz bieten kön-

nen“, meint Anna von Consbruch und nickt Christian zu.

Er und Sergio sind gerade noch beim Kaffee kochen und abspülen, als die ersten Gäste kommen. Es ist ein älteres Ehepaar. „Wir sind früh dran“, sagen sie und suchen sich einen Platz. Die Jungs versorgen die beiden mit Kaffee. Dann verschwinden die Schüler wieder. Es gibt noch einiges zu tun.

Christian stellt die Kuchen in den kleinen Kühlschrank auf der Kuchentheke. „Ich mach das voll gern hier“, sagt er. Er wuselt zwischen Küche, Theke und den gedeckten Tischen hin und her. Sergio stellt die vollen Kaffeekannen auf einen Tisch. „Ich würde heute gerne die Kuchen verteilen“, sagt er und stellt sich schon mal probeweise hin, prüft Teller und Tortenschaufler.

Marianne Gast und Anna von Consbruch lassen die beiden machen. Sie sehen nach dem Rechten und flaxen mit den Jungs herum. Kurz vor 15 Uhr wird es voll.

Christian und Sergio sind in der Nähe des Eingangs, begrüßen, hängen Jacken auf und plaudern mit den Gästen. Nach einer kurzen Begrüßung gibt es Kaffee und Kuchen. Christian läuft mit Thermoskannen von Tisch zu Tisch und schenkt Kaffee oder Tee ein. „Ach“, schwärmt er, „das ist soooo schön. Die Leute freuen sich, wenn ich ihnen Kaffee gebe. Und wenn die sich freuen, dann freue ich mich auch.“

Sergio ist fleißig am Kuchen verteilen. „Schade“, flüstert er, „die Stachelbeer-Baiser ist schon wieder weg. Die hätte ich auch gern probiert.“ Aber die anderen dürften auch lecker sein, meint er. Hauptsache, es bleibt ein Stück für ihn übrig. Doch erst mal ist an eine Pause nicht zu denken. Immer wieder stehen die Gäste Schlange, um sich von ihm bedienen zu lassen.

Marlies Schick vom Freundeskreis Tirol hat diesen Nachmittag organisiert. „Wir kommen sehr gern hierher“, sagt sie. Sie findet das Café ge-

schmackvoll und die Atmosphäre wunderbar. „Es ist toll, wenn man an der Tür so freundlich begrüßt wird. Vor allem finde ich gut, dass die jungen Leute hier eine Chance haben, sich auszuprobieren.“ Marlies Schick kommt mehrmals im Jahr – auch mit den „Grünen Damen“ und der Hospiz-Gruppe.

Langsam wird es ruhiger. Sergio und Christian stehen vor den restlichen Kuchenstücken und überlegen, welchen sie probieren sollen. Schulleiter Axel Grothe ist zufrieden mit seinen Schülern. „Das ist schon eine Leistung“, sagt er. Zumal die

„Ich gehe gern zur Schule im Falk-Haus“

Schule schon um 15 Uhr zu Ende ist. „Die Caféleute bekommen die Stunden aber gutgeschrieben und dürfen dann mal einen Tag frei machen.“ Christian und Sergio finden das gut. „Mal frei ist auch schön, aber ich gehe gern ins Falk-Haus in die Schule“, sagt Christian. Dann widmen sich die beiden ihrem Kuchen. Auch wenn es mit der Stachelbeer-Baiser wieder nicht geklappt hat.

■ Gruppen können das Café Alte Werkstatt bei Anna von Consbruch buchen und unterstützen damit gleichzeitig das Johannes-Falk-Haus. Telefon: (01 72) 5 24 94 99, E-Mail: info@cafe-hiddenhausen.de. Sonntags hat das Café geöffnet von 10 bis 13 Uhr (Frühstücksbuffet) und von 14 bis 17 Uhr. Weitere Infos im Internet: www.cafe-hiddenhausen.de, www.johannes-falk-haus.de



Sergio verteilt gerne den Kuchen an die Gäste – und hofft, dass ein Stück für ihn übrig bleibt



Die Schülerinnen und Schüler haben das Fach Haushaltspflege. Erst werden die Aufgaben verteilt, dann geht es an die Arbeit

O-Töne aus dem JFH

„... dass Menschen zufrieden sind, wenn ich kellner, das macht mich glücklich. Das Café ist so ein schöner Ort, mit den Möbeln und dem Ofen und so. Meine Eltern haben den Artikel aus der UK gerahmt und in der Wohnung aufgehängt. Darauf bin ich sehr stolz.“
Christian, 16 Jahre (großes Foto S.14)



„Beim ersten Mal im Café hab ich ein bisschen zu viel gelacht, ins Café zu fahren, ist wie einen Ausflug machen“
Jessica, 17 Jahre

„Die Schüler können sich in diesem Projekt mit ihren Fähig- und Fertigkeiten nach außen präsentieren und Teil unserer Gesellschaft sein“
Marianne Gast, Lehrerin JFH

„Gute, nette Leute kennenlernen, das macht Spaß. Am Liebsten begrüße ich die Gäste.“
Sergio, 16 Jahre

„Die ganze Klasse hilft mit und wir können das dann präsentieren.“
Pia, 16 Jahre



„... die Gäste reden immer mit einem, das ist cool und wir dürfen dann die Torten auch selber probieren ...“
Sarah, 16 Jahre



Vom Mittwochprojekt ins Praktikum

Chantal Schröder war als Schülerin des JFH bis Sommer 2014 ca. ein gutes halbes Jahr am Mittwochprojekt beteiligt. Im August verließ sie die Schule, um in den Werkstätten Hunnebrock in die Berufsfindungsphase einzusteigen.

Parallel dazu absolvierte sie in Zusammenarbeit mit den Werkstätten im Café Alte Werkstatt ein fast zwei-jähriges Praktikum. 14-tägig war sie im normalen Cafébetrieb am Sonntag und Montag eingebunden und erledigte zusammen mit anderen Schülerinnen aus benachbarten Schulen alle anfallenden Arbeiten im Service und in der Küche. Eine sehr bereichernde, inklusive Erfahrung für alle Beteiligten!

