



ELEKTRO-FUNDGRUBE
Hausgeräte I. und II. Wahl


2x in Hannover
Königstr. 32
Badenstedter Str. 60
☎ 05 11 - 31 99 12
☎ 05 11 - 41 48 37
www.elektro-fundgrube-hannover.de



BEKO

 **BOSCH**

Miele

 **smeg**
technology with style

GRUNDIG

AEG

LIEBHERR

Vom Hilfeempfänger zum Helfer: Wie Finns Vorbild Schule macht

Der 20-Jährige **FINN VAHLBRUCH** hat das Downsyndrom – trotzdem leistet er erfolgreich ein Freiwilliges Soziales Jahr an einer Misburger Grundschule. Ein Besuch bei der Arbeit.

HANNOVER. Wenn Finn Vahlbruch über den Schulhof geht, grüßt er gut gelaunt jeden Mitarbeiter. Seit August macht der 20-Jährige mit Downsyndrom ein Freiwilliges Soziales Jahr (FSJ) an der Grundschule Mühlenweg. Einer großen Grundschule. Der junge Mann kennt nicht jede einzelne und jenden einzelnen der 364 Schülerinnen und Schüler, dafür erkennen fast alle Kinder ihn. Sicher auch, weil Finn Vahlbruch anders aussieht als die anderen Erwachsenen an der Schule. Aber ebenso, weil er einige wichtige Aufgaben für die Grundschüler übernommen hat. „Freitags machen wir Frühstück“, berichtet der FSJler. Gemeinsam mit einer Lehrerin und seinem Arbeitsassistenten schmiert er Brötchen und leitet Schüler dabei an. Die Brötchen verkaufen sie dann in der Eingangshalle und geben Tee aus. „Ein Tee kostet ein Lächeln, mehr nicht“, erzählt der 20-Jährige und lächelt dabei selbst.

Genau so etwas macht ihm Spaß. In der Misburger Grundschule haben sie etliche sinnvolle Tätigkeiten gefunden, die Finn ausfüllen kann. „Er soll den Kindern gegenüber in einer erzieherischen Rolle sein und zugleich für sich selbst zur Berufsfindung viele Bereiche ausprobieren“, sagt Schulleiterin Elke Lengert.

GARTEN, WERKSTATT, KÜCHE

Dabei wollte Finn ursprünglich vor allem im ungewöhnlich großen Schulgarten arbeiten. Schnell wurde klar, dass er viel mehr leisten kann. In der großen Pause leiht Finn den Schülern auf dem Schulhof Spielgeräte aus, Roller, Bälle, Stelzen und anderes. Die Kinder müssen dafür ihre Schulausweise abgeben.

Finn nuschelt stark, oft ist es nicht ganz einfach, ihn zu verstehen. Auf Nachfrage wiederholt er seine Sätze bereitwillig. Sein Vater Jan Vahlbruch berichtet, die Erfahrungen in der Schule haben seine Sprache bereits verbessert. „Finn will, dass die Kinder ihn verstehen. Das motiviert ihn, und er gibt sich mehr Mühe, deutlich zu sprechen.“

Bei manchen Arbeiten steht Arbeitsassistent Noah Wevering Finn zur Seite, behält den Überblick und stabilisiert allein durch seine Anwesenheit. Der 25-Jährige ist beim Verein Help angestellt, der auch Schülern hilft. Die Finanzierung läuft über das Integrationsamt. Als Träger für das FSJ hat sich die Arbeiterwohlfahrt gefunden. Noch braucht Finn den Assistenten. „Ziel ist es, dass das weniger wird und die Assistenz sich eines Tages überflüssig macht“, sagt die Schulleiterin.

SEIT FRÜHEN JAHREN INKLUSION ERLEBT

Finn Vahlbruch gehört zu den ersten Menschen mit Downsyndrom, die seit ihren frühen Jahren Inklusion erlebt haben. Seine Eltern Jan Vahlbruch und Antje Frey erreichten, dass er bereits in Krippe und Kindergarten mit Kindern mit und ohne Handicap aufwuchs. Vom Kinderladen ging es an die IGS Linden, danach noch für drei Jahre an eine Förderschule für Geistige Entwicklung.

Junge Erwachsene wie Finn entwachsen jetzt der Schule. Ihre Eltern und sie selbst stellen aufgrund ihrer Erfahrungen stärker als bisher die Frage, wie Menschen mit geistigen Ein-



Finn Vahlbruch (20) hilft Emma (9) bei den Hausaufgaben.
Foto: Katrin Kutter

schränkungen einen Platz im Arbeitsleben finden.

Nach den ersten Erfahrungen glaubt Elke Lengert, dass Schulen sich für eine Orientierungsphase im FSJ anbieten. „Für uns ist jede zusätzliche Hilfe ein Gewinn.“ Ihre eigene Grundschule hat vielleicht sogar besonders viele Arbeitsbereiche, in denen Helfer willkommen sind. Die Lehrkräfte haben den Anspruch, jedes Kind unabhängig vom Schweregrad seiner Beeinträchtigung aufzunehmen. Daneben gibt es leistungsstarke Schüler ebenso wie andere, die durch Flucht traumatisiert sind oder noch nicht Deutsch sprechen.

Wenn das Lernen in der Klasse zu stressig wird, sollen die Kinder deshalb andere positive Erfahrungen machen können. Dafür hat die Schule praktische Lernfelder wie den riesigen Schulgarten, den Landwirtschaftsmeisterin Suzanne Petermeyer seit einem Jahr aufbaut. Dort hilft

Finn kräftig bei der Gartenarbeit. Petermeyer bindet ihn ebenso in die pädagogische Arbeit ein. Der 20-Jährige holt einzelne Kinder aus ihrer Klasse ab und begleitet sie in den Garten oder jetzt im Winter eher in die Werkstatt. „Mich hat er manchmal aus dem Hort abgeholt“, erzählt Henriette. Die Neunjährige bemüht sich gerade, einen neuen Holzzinken zurechtzufilein. Die Rechen der Kinder sind alle bei der Heuernte kaputtgegangen. Finn zeigt Henriette, wie es geht, und macht gleich selbst mit. „Es wird immer mitgearbeitet, denn wir sind das Vorbild“, betont Petermeyer. Mit den Schülern haben sie Bänke gebaut, Roggen ausgesät, ein Insektenhotel gebastelt. „Im Sommer habe ich einen Eimer mit Wasser herumgeschleudert. Das war voll der Spaß“, erzählt Finn. Die Gartenchefin hatte ihn darum gebeten, um den Kindern die Fliehkraft anschaulich zu machen.

„FINDE ICH GUT, WENN FINN HILFT“

In der Nachmittagsbetreuung spielt der junge Erwachsene mit den Kindern Gesellschaftsspiele, einer Schülerin hilft er bei den Hausaufgaben. „Emma braucht die Rückmeldung, dass es richtig ist, was sie macht“, erklärt ihre Förderschullehrerin Anja Bausdorf. Die Neunjährige blickt von ihrem Aufgabenheft hoch. „Das finde ich gut, wenn Finn hilft.“

Für den jungen Mann mit Downsyndrom sind das Erfolgserlebnisse. „Ich will lieber sieben Tage arbeiten als fünf“, sagt der 20-Jährige. Dafür steht er jeden Morgen um 6 Uhr auf und fährt mit Bus und Bahn nach Misburg. „Und er schimpft, wenn Wochenende oder Ferien sind“, berichtet sein Vater. Die Eltern hoffen nun, dass sie für ihren Sohn im Sommer eine passende Arbeit finden. Und dass sein FSJ als Modell für andere junge Leute mit geistigen Einschränkungen dient.

Aus Sicht von Schulleiterin Lengert hat die Zusammenarbeit als zusätzlichen Nutzen einen positiven pädagogischen Effekt auf ihre Schüler. „Die Kinder merken ja, dass Finn anders ist als andere junge Erwachsene. Sie erleben jetzt zum ersten Mal, dass solch ein Mensch nicht nur Hilfe braucht, sondern auch Hilfe geben kann. Ich finde, das ist eine tolle Sache.“

Für Finn Vahlbruch selbst haben sich seine Vorstellungen gefestigt, wo er arbeiten will. „Im Gartenbereich oder auf dem Bauernhof, meinem Onkel helfen. Ich mag auch die Arbeit mit Kindern sehr gern.“





HÖR FIDELITY
Hörspiele | Workshops
Klangoase | Hörtests | Infos
Kulturzentrum Pavillon

SA 18.2. & SO 19.2.
Eintritt frei
www.hörregion-hannover.de

Dir: © dier-artwork-Adobe Stock.com, Hintergrund: © chekman-Adobe Stock.com, Modifizierung Team Medienservice, Region Hannover
35612701_002622

BERG & TAL
OUTDOOR OUTLET

WIR BEGINNEN MIT
UNSEREM WSV!


MIT
50%
AUF FAST
ALLES

*Nicht einlösbar auf Gutscheine, nur gültig mit Kundenkarte, keine Barauszahlung möglich. Ausgenommen sind gelb ausgezeichnete Artikel.
Outdoor Outlet BERG & TAL, Opelstraße 36 – 40 (EKZ Altwarmbüchen), 30916 Isernhagen, Gewerbegebiet Altwarmbüchen, 0511 / 26143793
Öffnungszeiten: Montag – Samstag von 10 – 18 Uhr
6430701_002523



Aus der Suppenküche
Eintopf & 2 Bockwurstchen
wählen Sie Kartoffel-, Linsen-,
Erbsen- oder Möhre Eintopf 5,99



Kotelett
frisch oder Kasseler
mit Filet kg 6,99
ohne Filet kg 5,99

Paprikagulasch
mit Zwiebeln und
frischer Paprika 100g 0,69

Spießbraten
mit pikanter Zwiebelfüllung kg 7,99

Putenschnitzel
in Paprikamarinade 100g 1,29

Backofen-Schweinefilets
„Hubertus“ mit
Pfifferlingen (kg 17,47) 400g 6,99

Jägerfrühstück
kräftig gewürzt nach Art
grober Streichmettwurst 100g 1,59

Wellwurstchen
hell oder dunkel 100g 1,29

Frische Schinkenwurst
einzigartig im Geschmack 100g 1,79

Fleischsalat
ohne oder mit frischen
Gartenkräutern 100g 0,99

Hühnerfrikassee
mit Spargel und Champignons
(kg 11,98) 500g 5,99

gültig vom 13.02. bis 18.02.2023
6429701_002623

Wegwerfen war gestern

Das Unternehmen Crafting Future aus Hannover mischt auf dem Markt für Mehrweggeschirr vorne mit

HANNOVER. Can Lewandowski, Jan Patzer und Lennart Heyner haben etwas leider höchst Augenfälliges gesehen: „Es fliegt überall Müll herum“, sagen die drei, die sich beim Studium an der Leibniz-Universität kennengelernt haben. Das bemerken andere auch, ziehen aber in der Regel keine Konsequenzen. Für die drei damaligen Studenten war es hingegen der Auslöser, Unternehmertum und Nachhaltigkeit miteinander zu verbinden. Sie haben die Firma Crafting Future gegründet, die Mehrweggeschirr und -systeme entwickelt. Auf dem deutschen Markt gehört das Unternehmen mittlerweile zu den führenden in einem Segment, das gerade aus der Nische kommt. „Wir sind immer organisch gewachsen“, sagt Lewandowski.



Auf dem Mehrwegpfad: Can Lewandowski, Lennart Heyner und Jan Patzer (von links) haben die Firma Crafting Future gegründet.
Foto: Bernd Haase

ski. Geholfen dabei haben diverse Preise, darunter im Jahr 2021 der mit 31.000 Euro dotierte Start-up-Impuls der Wirtschaftsförderung und der Sparkasse Hannover. Außerdem hatten sogenannte Business Angels Vertrauen in das Projekt und unterstützten die Existenzgründer finanziell.

HOHE ANFORDERUNGEN

Am Anfang mussten die drei Gründer erst einmal ein Produkt entwickeln und haben sich dafür mit dem Institut für Biokunststoffe und Bioverbundwerkstoffe der Hochschule Hannover zusammengetan. Die Anforderungen an Mehrweggeschirr sind nicht ohne. Es muss robust, stapelbar und auslaufsicher sein und etwa 500 Spülgänge aushal-

ten. Wegen der Recycelbarkeit darf es sich nur um ein Material handeln, im Fall von Crafting Future ist es Polypropylen. „Und es sollte auch nicht zu wertig sein, damit die Menschen es nicht behalten“, erklärt Patzer.

Das junge Unternehmen hatte zunächst einen überschaubaren Kundenkreis. Das änderte sich Anfang 2019, als die Firma Recup zunächst Mehrwegbecher, später auch Mehrwegschalen von Crafting Future nutzte. Die Münchener betreiben mit mehr als 20.000 Ausgabestellen Deutschlands größtes Mehrwegsystem, das auch bekannte Marken wie Burger King, Ikea oder Denns Bio Markt nutzen. Crafting Future fertigt nicht selbst, sondern lässt in Quickborn bei Hamburg sowie an zwei Standorten in Süddeutschland bei Spritzgussunternehmen produzieren. Die Stückzahl liegt im einstelligen Millionenbereich.

WEITERER GROBAUFTRAG

„Der Recup-Auftrag war für uns der Durchbruch“, sagt Patzer. Einen zweiten Großauftrag in Form eines bundesweiten Mehrwegsystems für einen großen Lebensmittel Einzelhändler hat Crafting Future gerade unter Dach

und Fach gebracht. Mittlerweile erzielt das Unternehmen einen Jahresumsatz von rund 5 Millionen Euro und beschäftigt 26 Mitarbeiter, darunter Produktdesigner, Materialingenieure, Marketingspezialisten und Vertriebler.

Das Angebot der Hannoveraner passt wunderbar in die Zeit. Seit dem Jahreswechsel gilt in Deutschland die Mehrwegsangebotspflicht. Kunden, die Speisen oder Getränke zum Mitnehmen kaufen, haben jetzt ein Anrecht darauf, diese auch in Mehrwegverpackungen zu bekommen.

Das zeigt schon Wirkung. Allein Recup hat seitdem 3800 neue Partner gewonnen. „Die Gesetzesänderung gibt uns Schub, könnte aber auch zusätzliche Anbieter auf den Markt locken“, erklärt Lewandowski.

Bei Crafting Future denkt man derweil über neue Produkte nach. Die Firma will wieder verwendbare Behälter für vorverpackte Lebensmittel wie etwa Kaffee oder Müsli entwickeln. Auch in diesem Bereich sehen sie einerseits Handlungsbedarf und andererseits das erwachende Interesse beim Handel. Sinnvoll wäre es wohl: Es fliegt immer noch viel Müll in der Gegend herum.

„Die Gesetzesänderung gibt uns Schub, könnte aber auch zusätzliche Anbieter auf den Markt locken.“

Can Lewandowski,
Firma Crafting Future

Gesundheit macht glücklich.



aquaFit

Freude an Gesundheit