

Der etwas andere Alltag

Ein Besuch in einer Karlsruher „Inklusions-Bäckerei“

Es ist viel los an diesem Montagmorgen. Vor dem Tresen der Bäckerei Schmidt hat sich eine Schlange gebildet. Die Verkäuferinnen haben alle Hände voll zu tun. Auch auf der Produktionsfläche, getrennt vom Kundenbereich durch eine Glasscheibe, laufen die Öfen heiß. Es ist Alltag, der eigentlich nicht alltäglich ist. Denn auch wenn es so manch einem Kunden kaum auffällt: Die „gläserne Backstube“, in der man den Mitarbeitern auf die Finger schauen kann, ist nicht das einzige, was die Bäckerei Schmidt in der Karlsruher Ritterstraße von den anderen drumherum unterscheidet. Einer derjenigen, die hier den Unterschied machen, ist Boris Stojak. Der 27-Jährige mit Down-Syndrom ist einer von insgesamt 16 Mitarbeitern, acht davon sind Menschen mit Handicap. Seit der Eröffnung vor rund drei

Der Chef ist voll des Lobes

Jahren ist er hier tätig. Doch bei so einem Betrieb kann auch ein Mann der ersten Stunde mal ins Schwitzen kommen. „Viel Arbeit heute“, stöhnt Stojak, der für seine Sechsstunden-Schicht seit 6 Uhr in Aktion ist. Trotzdem schiebt er die „Karl-Wilhelm-Brote“ noch immer mit Elan in den Ofen und knetet hingebungsvoll den Teig für die Schokobrotchen. Außerdem wird der Karlsruher heute auch noch verschiedene Baguette-Teige herstellen – alles unter Aufsicht. „Meine Vorgesetzten schreiben auf einen Zettel, was meine Aufgaben sind. Die arbeite ich dann der Reihe nach ab.“

Sein Chef Thomas Schmidt ist voll des Lobes. „Boris bringt sich im Rahmen seiner Möglichkeiten zu 100 Prozent ein“, erklärt der 56-Jährige. „Er sieht sich als Teil der Familie Schmidt.“ Im November 2016 machten sich der Bäckermeister und seine Frau Martina selbstständig. Und von Anfang an be-

schäftigten sie auch Mitarbeiter mit Handicap, vermittelt über die Agentur für Arbeit, den Integrationsfachdienst oder Behindertenwerkstätten rund um die Fächerstadt. Im vergangenen November erhielten sie dafür sogar den zweiten Preis des „Deichmann-Förderpreises für Integration“.

„Ich möchte meine Nächstenliebe leben“, erklärt der gläubige Christ seine Motivation. „Obwohl es im Grundgesetz steht, wird nicht jeder Mensch in unserer Gesellschaft gleich behandelt. Für mich gibt es keine behinder-



Bäckermeister Thomas Schmidt hat mehrere Mitarbeiter mit Behinderungen eingestellt.

ten Menschen, sondern nur Menschen mit Behinderung. Das ist ein Unterschied.“ Für seinen Inklusionsbetrieb erhält der Bäckermeister natürlich auch Fördergelder. Aber wer das als Unternehmer alleine aus diesem Grund machen möchte, den warnt Thomas Schmidt. „Mitarbeiter mit Behinderung haben nun mal andere Bedürfnisse als Mitarbeiter ohne.“

Es ist ein Lern- und Entwicklungsprozess, auch für Schmidt selbst. „Im Grunde führe ich einmal am Tag ein Gespräch, indem ich kritische Dinge anspreche“, betont er. Der Zugang ist eben ein anderer als in der „normalen“ Arbeitswelt – und zwar für jeden einzelnen Mitarbeiter mit Handicap. „Eine Mutter mit fünf Kindern muss auch jedes anders ansprechen“, betont Schmidt. „Ich würde jemandem mit psychischen Problemen zum

Ganz wichtig ist Fingerspitzengefühl

Beispiel nie einfach vorwurfsvoll sagen, dass er etwas vergessen hat. Ich sage dann: „Du hast es gestern nicht gemacht – dann machst du es heute“.“

Fingerspitzengefühl ist in diesem Rahmen besonders wichtig. Vielleicht macht ihn das zu einem besseren Vorgesetzten als manch andere. Zustimmung will er dem naturgemäß nicht, doch er gibt folgendes zu bedenken: „Bei vielen Vorkommnissen könnten es sich andere Betriebe leicht machen und sich von dem Mitarbeiter einfach trennen, weil er untragbar geworden ist. Das können und wollen wir jedoch nicht.“

Eine Mitarbeiterin leidet zum Beispiel an Autismus – eine Krankheit, die typischerweise mit Defiziten im Bereich des sozialen Miteinanders und der gegenseitigen Verständigung einhergeht. Feste Strukturen sind für Autisten in der Regel essenziell. Etwas, das Schmidt auch feststellte, nachdem er an-



Boris Stojak präsentiert den Teig für Paprika-Pepperoni-Baguettes. Der 27-Jährige mit Down-Syndrom arbeitet seit drei Jahren in der Bäckerei in der Karlsruher Innenstadt. Fotos: Sarah Nagel

fangs unbedarft ihr Arbeitszeitmodell etwas verändern wollte. Das kam gar nicht gut an bei der Frau.

Und eines ist klar: Es herrscht nicht ständig Friede, Freude, Eierkuchen in der Bäckerei. Boris Stojak betont zwar, dass er sich mit jedem gut versteht. Doch wie an jedem anderen Arbeitsplatz gibt es auch mal Eifersüchteleien und Konkurrenzdenken. „Manchen Mitarbeitern mit Behinderung fällt es schwer, Anweisungen von anderen Kollegen mit Handicap anzunehmen“, erklärt Thomas Schmidt. „Sie empfinden sich als höhergestellt, obwohl es bei uns in diesem Bereich

keine Hierarchien gibt.“ Da hilft nur schlichten und vermitteln. Allem voran steht jedoch immer eines: Lob. „Angestellte mit Handicap brauchen jeden Tag sehr viel Bestätigung, um Leistung bringen zu können.“ Und ja, mitunter ist das auch anstrengend. Aber, so betont der Bäckermeister: „Menschen wie Boris geben einem mehr zurück, als man ihnen selbst schenkt.“

Boris verabschiedet sich – er möchte wieder zu seinem Schokobrotchenteig. Sein Chef Thomas Schmidt schaut ihm wohlwollend hinterher. Er weiß: Der kriegt das schon gebacken. Sarah Nagel