

Taubblind und als Mitarbeiterin in der Küche???

Ich bin Anita Schachinger, die Einzige taubblinde Mitarbeiterin der Lebenswelt. Taubblind. heißt in meinem Fall, dass ich schwer Sehbehindert (mit Brille oder Kontaktlinsen max. 10% Sehrest) und gehörlos bin. Ich kann NUR durch 2 Innenohrprothesen = Cochlear Implantate seit 7 bzw. 2 Jahren wieder hören und bin ohne diese medizinische Technik vollkommen taub.

Vor 4 Jahren übersiedelte ich von meinem Heimatort Pierbach nach Schenkenfelden um hier das Team der Lebenswelt zu verstärken. Das war für mich ein Sprung ins kalte Wasser: 1. eigene Wohnung, alles alleine machen, völlig fremde Umgebung, keine Verwandten, Bekannten, Freunde und Familie in der Nähe, neuer Arbeitsbereich und Tätigkeit, neue Kollegen usw. Na ja – ich war und bin ein Stehaufmännchen und habe es bis jetzt hier überlebt ☺ Leicht war es nicht und ist es auch jetzt nicht. Noch heute glauben viele aus in der Linzer Str. 1 und bin immer noch dort. In der Arbeit und im Alltag wird meine doppelte Sinnesbehinderung leider auch häufig völlig vergessen. So muss ich immer wieder fordern und kämpfen was mit der Zeit sehr ermüdend und anstrengend ist. Z. B. nicht nur Gebärden sondern auch mitsprechen (kann Gebärden nur in der Nähe etwas sehen, Lichtschutz, unnötige Geräusche vermeiden, langsames Tempo beim Sprechen, ...

Bis vor 1 ½ Jahren habe ich in der Textilwerkstatt, in der Massage und der Wohnwelt gearbeitet. Mit der Zeit stellte sich heraus, dass das nicht der richtige Arbeitsbereich ist. In der Wohnwelt klappte die Kommunikation mit den Gehörlosen nicht besonders und die Arbeit als Masseurin ruht zur Zeit noch, da ich zuletzt oft lange krank war. Im Textilbereich sind einfach zu viele Arbeiten wo man wirklich gut sehen muss. Ich war dort für meine Kolleginnen und unsere Kunden keine wirkliche Hilfe und kam mir selber überflüssig vor. So kam es, dass wir im Jänner 2003 einen Versuch mit dem Arbeitsbereich „Küche“ wagten. Ich koche und backe recht gerne und habe es auch in der Wohnwelt immer wieder getan, aber als Unterstützung für die Küche, die ja



Schenkenfelden, dass ich in dem „gelben Haus“ – das übrigens Wohnwelt heißt – wohne. Man glaubt offensichtlich nicht, dass ich trotz meiner Behinderung in einer ganz normalen Mietwohnung leben und mich selbst versorgen könnte. Ich habe aber von Anfang an eine Wohnung bei Gerhard u. Christine Lehner

als Werkstätte geführt wird und täglich ca 35 Personen versorgt?? Da hatte ich doch meine Bedenken, aber ich lies mich trotzdem darauf ein und es wurde ein Volltreffer. ☺ Ohne große und kleine Probleme ging und geht es auch hier nicht. Eines der Größten konnte ich ja schon meistern: Das Vertrauen der Kollegen zu gewinnen. Anfangs traute mir keiner zu, dass es auch dann was gutes zu Essen gibt, wenn Greti und Erwin nicht da sind und ich mit unseren 5 Kunden alleine die Küche beherrsche. Greti und Erwin – meine Kollegen in der Küche – unterstützen mich wo's notwendig ist und verraten mir auch stets jede Menge Tipps und Tricks. Meine Hauptaufgaben in der Küche sind Lebensmittelbestellung bei den Bauern und deren Übernahme, kreatives planen, vorbereiten und durchführen des 1x im Monat stattfindenden Catering für die Firma KPMG und natürlich kochen mit unseren Kunden. Brot backen habe ich da besonders gern. Da kann ich wunderbar meinen Tast- und Geruchssinn einsetzen. Damit kann ich unseren Kunden auch zeigen wie der Teig sich anfühlen muss und wie man Brotgewürz ohne lesen findet. Seit ich in der Küche bin wird immer wieder Brot gebacken – egal ob für das Mitarbeiterfrühstück, Catering oder

für das Mittagessen. Besonders beliebt ist dabei das Ungarische Kartoffelbrot.

Krumplis Kenyer Kartoffelbrot (Ungarn)

Das beste Stück vom ungarischen Kartoffelbrot ist der knusprige Schopf.

Zutaten für 1 Brot von etwa 2 kg

Vorteig: 50 g Mehl, 1 Würfel Hefe, ersatzweise 1 Päckchen Trockenhefe, 100 ml lauwarmes Wasser,

Teig: 200 g mehligkochende Kartoffeln, 2 Essl. Salz, 2 Tl Zucker, 550 ml Wasser, 1 kg Mehl

Zubereitung

Für den Vorteig die Hefe in das Wasser bröseln, mit dem Mehl verrühren und bei Zimmertemperatur gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat. Man kann ihn schon am Abend vor dem Backtag zubereiten.

Die Kartoffeln in ungesalzenem Wasser kochen, abdampfen lassen, pellen und pürieren. Salz und Zucker im Wasser auflösen. Aus den Kartoffeln, dem Vorteig und allen übrigen Zutaten einen Brotteig kneten. 60 Min. an einem warmen, vor Zugluft geschützten Platz gehen lassen - am besten in einem bemehlten Tuch in einer runden Schüssel. Einen runden Laib formen. Oben einen Schopf abdrehen, nachdem man mit den Fingern einer Hand ein Stück Teig nach oben gezogen hat. Im vorgeheizten Ofen bei 230° C (Umluft 220° C) 60 Min. backen, bis ein hineingestochenes Holzstäbchen sauber wieder herauskommt. Stellen Sie vorher eine Schale heißes Wasser in den Ofen



Anita Schachinger

