

## Winterthur

# Zur Ruhe kommen im Paradies

**Krisenwohngruppe** Oben auf dem Brühlberg gibt es neu einen Ort, wo Jugendliche und Kinder, denen in der Familie Gewalt angetan wurde, ein Zuhause auf Zeit finden. Die Krisenwohngruppe bietet neun Plätze, professionelle Betreuung und eine grüne Umgebung.

**Martin Gmür**

Schutz, Ruhe und Sicherheit sollen die Jugendlichen und Kinder auf dem Brühlberg erfahren. Es sind Kinder, die in der Familie körperliche, psychische, sexuelle Gewalt oder auch Vernachlässigung erlebt haben, «Kinder aus mehrfach belasteten Familienverhältnissen», wie es Marianne Egloff ausdrückt. Sie ist Präsidentin der Stiftung Okey, die Fachstelle dieser Stiftung setzt sich seit 26 Jahren für Kinder in Not ein. Mit der eigenen Krisenwohngruppe geht nun ein lange gehegter Wunsch in Erfüllung. Bisher mussten Kinder, die ihre Familien nicht mehr als Daheim erlebten, anderswo platziert werden: in Notfallfamilien, im Zürcher Schlupfhaus, in der Kinderklinik des Kantonsspitals. Der Traum vom eigenen Winterthurer Kinderhaus wird aus verschiedenen Gründen gerade jetzt Wirklichkeit.

### Drei Gründe, ein Glücksfall

Zum einen suchte die Wölflin-Stiftung als Besitzerin der Liegenschaften auf dem Brühlberg eine neue Nutzung für ihr einstiges Lehrlingsheim (siehe Box). Zum Zweiten ändert der Kanton Zürich per 2021 sein Kinder- und Jugendheimgesetz, wodurch Subventionen in Aussicht stehen und in Winterthur ohnehin eine solche Krisenwohngruppe erwünscht wäre. Und drittens hat eine lokale Bedarfserhebung gezeigt, dass aus der Region Win-

### Was ist die Wölflin-Stiftung?

Die Wölflins waren eine Winterthurer Familie, die durch Erbgang zum Waldhof auf dem Brühlberg gelangte. 1945 ging der Hof in die Wölflin-Stiftung über. Zweck damals: ein Heim zu schaffen «für körperlich und geistig gesunde Kinder und Jugendliche». 1957 wird ein neu gebautes Lehrlingsheim in Betrieb genommen, im Januar 2015 schliesst das Heim, es steht jahrelang leer. Auf dem Hof arbeitet und wohnt die Bauernfamilie Mäder, ein Waldkindergarten ist im Waldhof eingemietet.

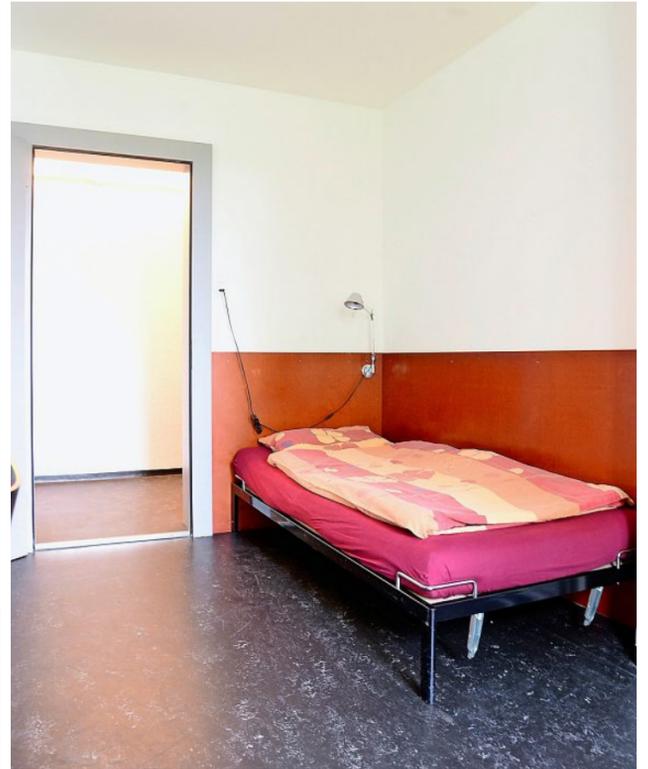
terthur pro Jahr rund 50 Kinder ein solches «Zuhause auf Zeit» benötigen und in der Regel maximal für drei Monate dort bleiben. Das ist exakt die Grösse, die sich auf dem Brühlberg gerade und zu günstigen Konditionen anbot. Ein Glücksfall, wie es gestern an einem Infoanlass hiess.

Die erfahrene Sozialpädagogin Elsbeth Ball wird die Krisenwohngruppe leiten, ihr stehen insgesamt (also inklusive Hauswirtschaft, Administration, Buchhaltung) 1100 Stellenprozent zur Verfügung. Die Kinder und Jugendlichen im Schulalter zwischen 4 und 16 Jahren werden in ihrer Notlage betreut, führen aber im Normalfall ihren normalen Tagesablauf weiter. Sie gehen zur Schule (wenn möglich allein), sie gehen in den Sportverein, in die Musikstunde oder wohin auch immer. Wenn nötig werden sie begleitet, etwa in eine Therapie. Ist der Schulbesuch in der eigenen Klasse aus irgendwelchen Gründen nicht möglich, kommen sie in einem der nahen Schulhäuser (Brühlberg, Rebwiesen, Rosenau) unter, Gespräche sind am Laufen.

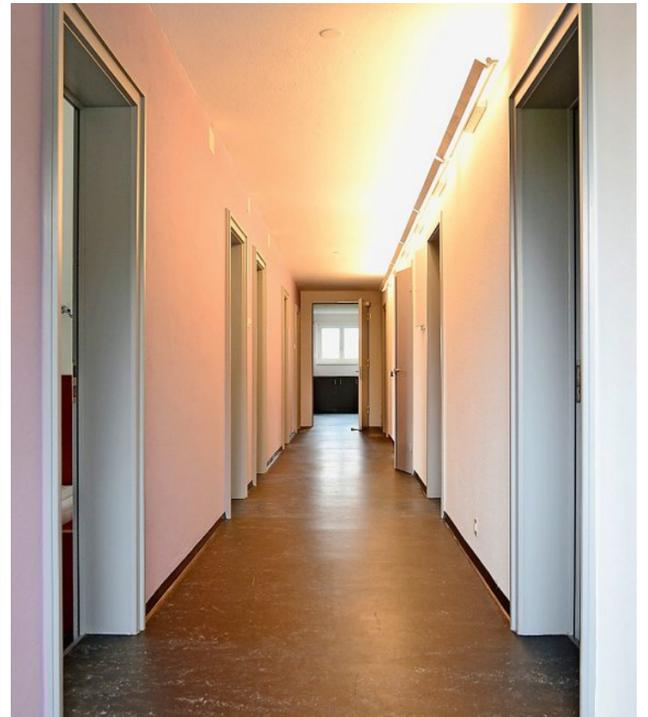
### Zimmer, Zahlen und Sorgen

Neun Zimmer hat das Haus, vier davon können auch als Doppelzimmer (für Geschwister) genutzt werden, dazu genügend Nasszellen, Gemeinschaftsräume mit Fernseher, Fussballkasten, Spielecke, eine Küche und vor allem eine grüne Umgebung, weg von der Hektik der Stadt. Rund 850 000 Franken haben Umbau, Renovation und Ausstattung gekostet, gestern waren Maler noch mit letzten Details beschäftigt. Eröffnung der Krisenwohngruppe ist am 1. Juni. Sorgen bereitet der Stiftung Okey derzeit noch die Finanzierung der ersten beiden Betriebsjahre, bis mit Subventionen gerechnet werden kann. Im ersten Betriebsjahr rechnet man mit einer Auslastung von 60, im zweiten von 75 Prozent. Die Tagestaxe, zu bezahlen von der Wohngemeinde der Familie, beträgt 350 Franken.

Tag der offenen Tür, Samstag, 11. Mai, 13 bis 16 Uhr, Waldhofstr. 40.



Die Wohnräume und Schlafzimmer für neun Kinder und Jugendliche liegen auf drei Etagen. Alles ist frisch renoviert, hinter dem Haus plätschert ein Brunnen, Pferde wiehern, Kinder spielen. An Wochenenden ist der Waldhof ein Ort, wo es viele Spaziergänger hinzieht. Fotos: Marc Dahinden



## «Brennnessel-Pesto hat einen besonders frischen Geschmack»

**Essen** Marcus Hoffmann, Küchenchef im Sporrer, erklärt, was er an Brennnesseln mag und wie er damit kocht.

### Herr Hoffmann, was macht Brennnesseln so speziell?

Der Geschmack ist aussergewöhnlich, ein bisschen bitter. Brennnesseln gelten als Powerfood, Brennnesseltee zum Beispiel fördert die Verdauung, wirkt beruhigend und wird zum Entschlacken getrunken. In der Bodybuildingszene ist gerade

Brennnesseltee beliebt, da er Wasser entzieht. Ausserdem wächst das Kraut direkt vor der Haustüre. Wir pflücken unsere Brennnesseln im eigenen Brennnesselfeld hinter dem Restaurant.

### Welche Speisen eignen sich besonders dafür, sie mit Brennnesseln herzustellen?

Es gibt verschiedenste Möglichkeiten, mehr über das – meist unbeliebte – Kraut zu erfahren. Bei dem Projekt machen etwa ein Dutzend Restaurants und Bistros, Landwirte und eine Kochschule mit.

Weitere Informationen auf [www.brennpunktbrennnessel.ch](http://www.brennpunktbrennnessel.ch).

Grundsätzlich kann man alles mit Brennnesseln kochen – ob Suppen, Saucen oder sogar Falafel. Pesto eignet sich am besten, um Brennnesseln zu verarbeiten, da sie einen frischen Geschmack haben und die grüne Farbe schön hervorsteht.

### Auf was müssen Sie als Koch bei der Zubereitung von Brennnesseln besonders achten?

Als Erstes sollte man natürlich Handschuhe zum Pflücken benutzen, da die feinen Härchen an der Brennnessel Hautirritationen auslösen. Um diese Härchen abzutöten, muss man die Brennnesseln etwa einen Tag lang einweichen – aber nicht länger. Weicht man sie zu lange ein, fangen sie an zu modern und verlieren an Frische. Des Weiteren soll-

ten zum Kochen nur junge Pflanzen benutzt werden, da mit dem Alter der bittere Geschmack der Brennnessel stärker wird.

### Warum hat der Sporrer Brennnesselgerichte auf der Karte?

Letztes Jahr wurden wir vom Ver-

ein Brennpunkt Brennnesseln angefragt, ob wir bei ihrer Brennnesselwoche mitmachen wollen. Sonst wären wir nie auf die Idee gekommen, mit Brennnesseln zu kochen. Der Ansturm war dann so gross, dass wir uns entschieden, dieses Jahr wieder teilzunehmen und die Brennnesselgerichte wieder auf die Karte zu nehmen.

### Welches Gericht war am beliebtesten?

Die Brennnessel-Ravioli sind sehr beliebt. Letztes Jahr haben wir 20 Kilo für die 2 Wochen produziert, gegen Ende waren sie ausverkauft. Wir hätten nicht gedacht, dass die Winterthurer Brennnesseln so sehr mögen. Auch der Brennnessel-Eistee kam gut an.

Sara Petrillo



Brennnesseln eignen sich bestens für Pesto. Foto: PD

### Leute

Grosse Ehre für EVP-Nationalrat **Nik Gugger**: Vergangenes Wochenende wurde der umtriebige Winterthurer vom indischen Botschafter in der Schweiz, Sibi George, in dessen Berner Residenz empfangen. Dem



49-jährigen wurde für sein Engagement zur Bildung und Förderung mittellose indischer Kinder und Studenten der Ehrendokortitel der Universität in Orissa, einer der besten Schulen Indiens, verliehen. Der Botschafter meinte, Gugger mache damit nicht nur seine Familie stolz, sondern auch sein Geburtsland und dessen Botschafter. Und dieser bedankte sich ganz international, wie er so ist, via Twitter: «Thank you His Excellency Ambassador for this graceful celebration and honor.» (lia)