



Eine Backstube für Israels Kinderlein

Das Projekt der Yeladudes Bäckerei ist Teil einer Therapie für Kinder und Jugendliche aus zerrütteten Familienverhältnissen

Von Lynn Esenwein

Sobald der Gong die letzte Schulstunde beendet hat, füllt sich die Yeladudes Bäckerei im israelischen Kiryat Gat mit Leben. Dann wuseln rund 35 Kinder und Jugendliche durch die Backstube, verpacken Brot und süßes Gebäck, helfen den angestellten Bäckern beim Backen der Kekse und gehen den Erwachsenen bei der Auslieferung der Backwaren zur Hand.

Yeladudes heißt, aus dem Hebräischen übersetzt, Kinderlein. Denn es sind die Kinder, die im Mittelpunkt des Betriebes stehen. Das Arbeiten in der Bäckerei ist Teil ihrer Therapie.

Die Yeladudes Bäckerei gehört zum Kinderheim Neve Hanna, das sich um 120 Kinder und Jugendliche im Alter von sechs bis 18 Jahren kümmert. Sie alle stammen aus zerrütteten Famili-

enverhältnissen und haben oft viel Gewalt erlebt. 80 junge Menschen leben im Kinderheim, die restlichen 40 besuchen das Tageshortprogramm der Einrichtung und sind nur an den Nachmittagen vor Ort.

Für die Arbeit in der Bäckerei gibt es Taschengeld

Die Arbeit in der Bäckerei ist für alle freiwillig, ältere Kinder können sich ein Taschengeld hinzuverdienen. Ab 16 Jahren bekommen sie den gesetzlich vorgeschriebenen Mindestlohn von 29,12 Sichel, oder kurz NIS, pro Stunde (umgerechnet 7,30 Euro), jüngere erhalten etwas weniger Geld.

Manchen von ihnen gefällt die Arbeit so gut, dass sie später in die Backstube zurückkehren. So wie Meni. Einst lebte er selbst in Neve Hanna, arbeitete als Ju-

gendlicher bei Yeladudes. Heute ist er Backstubenleiter an seiner alten Wirkungsstätte.

Sein Handwerk gelernt hat er auch dank deutscher Unterstützung. Bäckerin Judith Ewida teilte zweieinhalb Jahre ihr Gesellenwissen mit ihm. „Auch heute wendet er sich – wenn auch selten – mit Fragen noch an mich, neulich etwa ging es um einen Sauerteig“, erzählt die 34-Jährige. 2014 endete ihr Engagement in der Yeladudes Bäckerei, seitdem ist sie nur noch einmal dort gewesen.

„Judith hat Meni so gut eingelehrt, dass wir heute nicht mehr auf Unterstützung von außerhalb angewiesen sind“, sagt Antje Naujoks, für die Pressearbeit bei Neve Hanna zuständig. „Gleichwohl würden wir uns freuen, wenn ein deutscher Bäcker Interesse hätte, bei uns mitzuarbeiten. Auch wenn wir ihn nicht mehr, wie zu Zeiten Judiths, hier in Neve Hanna unterbringen können. Eine Lösung ließe sich sicherlich finden.“

Unter der Leitung von Meni fertigen noch weitere festangestellte Mitarbeiter Backwaren, die dem jüdischen Reinheitsgebot entsprechen. Zehn Sorten Brot, zwölf Sorten Kekse, Hefezöpfe, Brötchen und Brotaufstri-

che sind im Sortiment. Das Besondere dabei: Alle Backwaren sind koscher, die Bäckerei backt nur mit Distelöl, so dass die Backwaren parve (neutral) sind, also zu Fleisch wie auch Milchigem verzehrt werden können.

Das Hauptgeschäft der Bäckerei besteht aus Lieferungen, größter Kunde ist die israelische Staats-Airline EAL, die aber aktuell nicht fliegen darf. Auch der Vor-Ort-Verkauf kann wegen der Pandemie nicht stattfinden.

Onlineshop soll Ausfälle im Liefergeschäft kompensieren

„Leider dürfen seit März 2020 keine Auswärtigen mehr das Gelände von Neve Hanna betreten. Die Bäckerei läuft nur noch stückweise, daher arbeiten aktuell kaum noch Kinder mit“, berichtet Antje Naujoks. Die Yeladudes Bäckerei hat allerdings reagiert und einen Onlineshop eingerichtet, der sich „gerade etabliert“, wie Naujoks sagt.

Preislich liege die Yeladudes Bäckerei unter den Preisen vergleichbarer Betriebe. Ein Brot etwa koste 14 NIS (3,70 Euro), während andere Bäckereien bis zu NIS 26 (6,80 Euro) verlangten. „Preislich ist hier zu bedenken, dass wir in Israel niedrigere

Löhne haben, Lebensmittel im Vergleich zu Deutschland aber zweimal so teuer sind. Außerdem liegen wir in einer sozial schwachen Region“, so Naujoks, die gebürtige Hamburgerin ist.

Die Coronapandemie hat auch Einfluss auf den Therapieprozess der Kinder, von dem die Bäckerei ein wichtiger Teil ist. Denn seit März 2020 sind die Backkurse ausgesetzt, die Neve Hanna mit seinen Schützlingen und deren Eltern veranstaltet.

Durch das gemeinsame Backen soll die Beziehung zwischen beiden Parteien gestärkt werden. Denn auch wenn sich auf den ersten Blick bei Yeladudes alles ums Backen dreht, ist es letztlich ein Instrument, mit dessen Hilfe ein therapeutischer Prozess in Gang kommt.

@ Lynn.Esenwein@dfv.de

Die modernisierte Bäckerei bietet Schaubackstube und ein breites Sortiment. (oben) Das Flechten und Backen von Hefezöpfen übernehmen derzeit Erwachsene. (unten) Fotos: Mühlmeier

