

# Eine Erfolgsgeschichte der besonderen Art

Autor(en): **Bolt, Christian / Gliewe, Philipp**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Sonos / Schweizerischer Verband für Gehörlosen- und Hörgeschädigten-Organisationen**

Band (Jahr): **100 (2006)**

Heft 9

PDF erstellt am: **12.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-923722>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

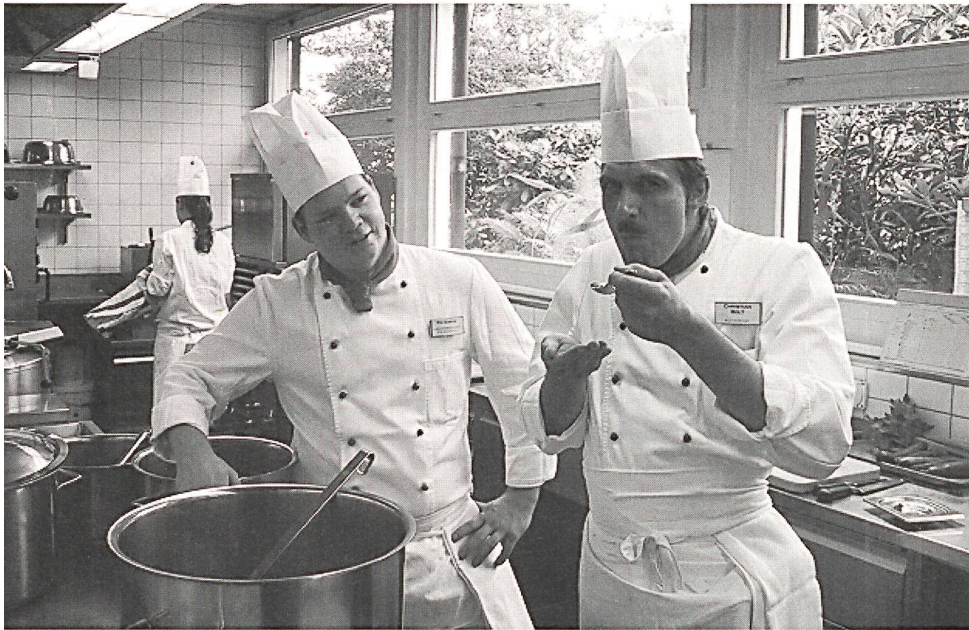
## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*  
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, [www.library.ethz.ch](http://www.library.ethz.ch)

<http://www.e-periodica.ch>

# Eine Erfolgsgeschichte der besonderen Art



Küchen-Chef Christian Bolt (rechts) schmeckt das von Philipp Gliewe (links) zubereitete Mittagessen ab

**sonos besuchte Philipp Gliewe an seinem Ausbildungsplatz im Pflegezentrum Riesbach in Zürich. Die Freude über den tollen Erfolg an der Lehrabschlussprüfung (LAP) von Philipp Gliewe ist beim Riesbach-Küchen-Team und vorab beim Küchenchef, Christian Bolt, sowie bei seinem Fachlehrer der BSFH, Ernst Hauser, riesengross.**

## Auszubildender mit einer Behinderung

Christian Bolt (43-jährig) erklärt gegenüber sonos: „Philipp Gliewe war für mich mein erster Auszubildender mit einer Behinderung. Auch war er mein erster Lehrling, für welchen ich ab Lehrbeginn alleine verantwortlich war.“

## Power während der Schnupperlehre

Christian Bolt erinnert sich: „Der grosse Einsatz, die gezeigten Leistungen und die Begeisterung von Philipp Gliewe während der Schnupperlehre gaben den Ausschlag für den Abschluss des Lehrvertrages. Er hatte seine Mitbewerber einfach ausgestochen! Ich spürte den Willen und den grossen Wunsch von Philipp, dass er unter allen Umständen den Lehrvertrag wollte. Philipp

hatte ein Ziel. Er bewies eindrücklich seine eigene hohe Motivation und überzeugte mit seinen persönlichen Qualitäten.“

## Optimale Einführung an der BSFH

„Sehr hilfreich und lehrreich war für mich der von Rektor Toni Kleeb an der BSFH durchgeführte 1-tägige Einführungskurs. Professionell und kompetent wurde ich auf die kommenden und anspruchsvollen Ausbildungsaufgaben mit Hörbehinderten vorbereitet.“

## Grösste Schwierigkeiten und Probleme während der Ausbildung

„Die grösste Herausforderung war zweifellos die Kommunikation mit Philipp. Jeder Arbeitsvorgang musste Philipp vorgezeigt und mit sehr viel Aufwand erklärt und dargestellt werden. Selbstverständlich gab es, wie bei allen anderen jungen Leuten auch bei Philipp ab und zu einen Durchhänger. Doch diese Phasen gingen jeweils schnell vorbei“, führt Herr Bolt weiter aus.

„Die kritischste Phase während der Ausbildung war zweifelsfrei der Zeitpunkt, als bemerkt wurde, dass Philipp die Lehre nur dann erfolgreich abschliessen kann, wenn ihm ein Zusatzjahr gewährt wird. Der Schulstoff konnte einfach nicht in den drei ordentlichen Lehrjahren vollständig vermittelt werden. Dank der sehr guten Zusammenarbeit zwischen der BSFH und dem Lehrbetrieb konnte dieses dringend notwendige Zusatzjahr ermöglicht werden“, legt der Lehrmeister dar.

## Der Teamgeist

Nicht ohne einen gewissen Stolz erzählt Christian Bolt weiter: „Philipp wurde nach einem anfänglichen normalen gegenseitigen Findungsprozess voll und ganz im Team aufgenommen und integriert. Die Zusammenarbeit untereinander war stets gut und vor allem von gegenseitigem Respekt geprägt.“

Mit einem vor Freude strahlenden Gesichtsausdruck betont Christian Bolt: „Ich und

## Pflegezentrum Riesbach der Stadt Zürich

### Das Küchen-Team:

Küchenchef: Christian Bolt

3 Fachkräfte

4 Hilfskräfte, davon 2 Mitarbeitende in der kalten Küche

3 Auszubildende

Das Küchen-Team rund um Christian Bolt ist dafür verantwortlich, dass tagtäglich und Jahr für Jahr die 81 BewohnerInnen des Pflegezentrums sowie die 10 bis 40 Gäste und Personal mit ausgewogenen und köstlichen Mahlzeiten dreimal pro Tag bedient werden.

mein ganzes Team sind stolz auf Philipp und freuen uns mit ihm über sein wirklich gutes Lehrabschlussprüfungsresultat. Ich denke, dass das Küchen-Team wesentlich zum Erfolg von Philipp beigetragen und mitgeholfen hat. Dafür gebührt allen ein dickes Kompliment und Dankeschön.“

Ohne zu zögern, erklärt Christian Bolt abschliessend: „Ich würde auf jeden Fall wieder jungen behinderten Menschen eine Chance für eine berufliche Ausbildung geben. Die mit Philipp gemachten Erfahrungen waren durchwegs positiv und haben im ganzen Team einen prägenden Eindruck hinterlassen.“ Christian Bolt meint weiter: „Ganz speziell gefreut hat mich, dass ich wie auch Philipp während der ganzen Lehrzeit immer einen guten Rückhalt bei der Human Resources Abteilung der Stadt Zürich erfahren durfte und Unterstützung fand. Die Stadt Zürich verhielt sich sehr vorbildlich auch in Bezug auf den Gleichstellungsartikel.“

### Wer ist Philipp Gliewe?

Philipp Gliewe ist 21 Jahre alt und wohnt alleine in einer 1 1/2 - Zimmerwohnung in Zürich. Philipp hat 2 Geschwister. Auf tragische Weise verstarb vor 3 Jahren sein Bruder in Chile an einem Unfall. Seine Mutter wohnt in Luzern und sein Vater lebt in Chile. Bis zu seinem Lehrbeginn besuchte er die Sprachheilschule St. Gallen, wo man ihn heute immer noch in guter Erinnerung hat. Spontan und auch mit einem gewissen Stolz und vor allem mit sehr viel Selbstbewusstsein beantwortet Philipp Gliewe die an ihn gerichteten Fragen.

### Die grösste Enttäuschung

„Ich war sehr enttäuscht, dass ich nicht in der Sekundarschule bleiben konnte und den Anforderungen einfach nicht gewachsen war. Die Nachricht vom plötzlichen und unerwarteten Tod meines Bruders war für mich ein weiterer sehr schmerzhafter Schicksalsschlag. Damals war ich sehr traurig.“

### Die grösste Freude

„Ich war sehr glücklich, als mir nach drei Absagen der Lehrvertrag zum Unterzeichnen überreicht wurde und ich endlich meinen Traumberuf erlernen durfte. Während der 4-jährigen Lehrzeit hatte ich mit meinem Lehrmeister und dem ganzen Küchen-Team sehr viel Glück. Sie alle haben mich immer tatkräftig unterstützt und mir den so wichtigen Rückhalt während meiner Lehrzeit gegeben. Ich bin Herrn Bolt sehr dankbar.“

Auf seine sehr gute Lehrabschlussprüfungsnote angesprochen, meint Philipp Gliewe freudestrahlend: „Es ist genial, dass ich die Lehrabschlussprüfung mit der Gesamtnote 4.8 so erfolgreich bestanden habe. Extrem stolz bin ich aber auf die Note 5.0 für die praktische Prüfungsarbeit. Ich bin einfach sehr glücklich.“


### Wünsche und Träume

„Ich möchte als berühmter Küchen-Chef in einem 5-Stern-Hotel arbeiten. Dies ist mein Traum.“

### Hobbies

„Im Sommer spiele ich sehr gerne Tennis und während der Wintermonate bin ich am liebsten in den Bergen. Ich fahre leidenschaftlich gerne Ski.“



 **Riesbach**  
Ein Pflegezentrum  
der Stadt Zürich



Gemüse-Carpaccio –  
Teil der Prüfungsarbeit von Philipp Gliewe