

# Die Balance zwischen Verständnis und normalem Umgang

*Mit der Einstellung, der Behinderung ins Gesicht zu schauen, aber sie nicht ständig anzuschauen, betreut das Elisabethinum seit über einem halben Jahrhundert körperlich und mehrfach behinderte Menschen. Leiter Mag. Franz Tichy sieht noch Nachholbedarf in der Integration.*



Foto: Gerhard Berger

**F**röhliche Kinderstimmen füllen die Luft, Lachen, Kichern, Schwätzen. Schulbeginn für über 100 Kinder in Axams. Doch nicht alle können beschwingt durch die Gänge eilen: Viele Kinder sitzen im Rollstuhl, können sich nur mit Hilfe von Krücken oder Gehhilfen weiterbewegen. Kinder mit geistiger Behinderung tummeln sich mit Kindern, die an Zerebralparese (umgangssprachlich: Spastik) erkrankt sind. Ein Morgen im Elisabethinum, dem Förderzentrum für junge Menschen mit Körper- und Mehrfachbehinderung. Über 100 Kinder und junge Menschen im Alter zwischen drei und zwanzig Jahren finden hier die Möglichkeit, Kindergarten und Schulbildung in einem passenden Rahmen zu besuchen und ihre Pflichtschulausbildung zu absolvieren.

## **Individuelle Förderung und Therapie**

1956 gründete das Seraphische Liebeswerk das Elisabethinum in der Innsbrucker Elisabethstraße. Ursprünglich nahm die Einrichtung nur körperlich behinderte Kinder auf, die zu jener Zeit noch keine Möglichkeit fanden, öffentliche Schulen zu besuchen. Inzwischen hat sich der Schwerpunkt verändert, wie Leiter Mag. Franz Tichy erzählt: „In den 1970er, 80er Jahren gab es einen positiven Umbruch in der Gesellschaft. Viele Kinder mit Behinderung wurden in normalen Schulen aufgenommen. Heute besuchen in erster Linie Kinder mit mehrfacher und schwerer Behinderung unsere Einrichtung, die 1974 nach Axams übersiedelte.“ Ein Teil der Aufgaben des Elisabethinums besteht darin, den Kindern, deren Behinderung eine Aufnahme in der örtlich zuständigen Schule nicht sinnvoll ist, umfangreiche Förder- und Therapiemaßnahmen anzubieten. Die Einrichtung verbindet Kindergarten (mit Integrationsgruppe), Volks- und Hauptschule, den allgemeinen Sonderschullehrplan und den Sonderschullehrplan mit besonderem Förderbedarf, mit dem den

Kindern der Verbleib bis zum 18. Lebensjahr ermöglicht wird. Außerdem gibt es einen bis zu zweijährigen Arbeitstrainingslehrgang. Die Maßnahmen in Förderung und Therapie werden auf jedes einzelne Kind individuell abgestimmt. Speziell bei Kindern mit Mehrfachbehinderung komme zu den körperlichen und geistigen Behinderungen auch Wahrnehmungsstörungen, die im Wachstum zu massiven körperlichen Schäden führen können. „Kinder mit mehrfacher Behinderung leben zum Teil auf dem Entwicklungsstand eines Kleinkindes. Der Förderbedarf liegt in grundlegenden Funktionen wie dem Empfinden von Sicherheit. ‚Entwicklung‘ muss man daher relativ sehen: Sich im Dorf

Verlust der Selbstbestimmung.“ Auch die Behinderten selbst müssten ihren Beitrag leisten: „Dass Menschen Unsicherheit im Umgang mit Behinderten verspüren, ist verständlich.“ Behinderte sollten darauf auch verständnisvoll reagieren. „Wir müssen die Balance schaffen zwischen Verständnis für die Behinderung und einem normalen Umgang mit den betroffenen Menschen. Notwendig ist vor allem den Kontakt zueinander, ein Rahmen für das gegenseitige Kennenlernen. Für mich scheint am Land, wo sich die Menschen noch besser kennen und mehr Gemeinschaftssinn vorhanden ist, die Integration von Menschen mit Behinderung einfacher machbar als in der Stadt,

Dies betrifft auch die Versorgung: „Kinder mit Behinderung werden gleich erwachsen wie normale Kinder, aber bei einer schweren Behinderung des Kindes bleibt man in anderer Form Eltern. Die behinderten Menschen brauchen das ganze Leben lang eine kontinuierliche Begleitung. Wenn Eltern wissen, dass ihr Kind auch gut versorgt ist, wenn ihnen etwas passieren sollte, kann die Angst um ihr Kind weichen und ihre Liebe noch lebbarer werden. Es ist also die Aufgabe unserer Gesellschaft, Menschen mit Behinderung nicht alleine zu lassen.“ Beunruhigt zeigt sich der Elisabethinumleiter über die grundsätzlichen Veränderungen in den heutigen Familienstrukturen. „Fast die Hälfte der Kinder lebt nicht mehr bei beiden leiblichen Eltern. Es gibt zahlreiche Alleinerziehende und Konstellationen, bei denen beide Eltern arbeiten. Die Strukturen in Österreich sind für diese Modelle jedoch nicht kompatibel. Hier muss die Gesellschaft handeln. Eine der grundlegenden Fragen lautet: sind Kinder für uns heute ein Belastung?“ Die Situation verschärfe sich noch im Bereich der Behindertenarbeit. Zwei Gerichtsurteile in Österreich und Frankreich beschäftigen derzeit Medizin und Pflege: „Die Kernaussage der beiden Verfügungen beinhaltet den Gedanken, dass die Geburt eines behinderten Kindes an sich einen Schaden bedeutet und die Eltern nicht für den notwendigen Pflegebedarf, sondern die gesamten ‚Kosten des Kindes‘ bezahlt bekommen“, weist Tichy auf eine bedenkliche Entwicklung hin. Die Lebenserwartung behinderter Menschen steigt seit Jahren erheblich, berichtet der Hausleiter vom medizinischen Fortschritt. Neben den Therapie- und Fördermaßnahmen forciert das Elisabethinum gesundheitsfördernde Aktivitäten wie Schwimmen, Radfahren, Pferdetherapie und Bewegungsangebot. Während der laufende Betrieb des Hauses über die Tagsätze vom Land finanziert wird, deckt das Elisabethinum Neuanschaffungen und Investitionen mit Spendengeldern ab. Trotz Finanzkrise kann sich die Einrichtung weiterhin über zahlreiche Klein- und Großspenden freuen. Franz Tichy sieht in der Aufklärungsarbeit weiterhin eine wesentliche Arbeit des Elisabethinums und der Behindertenbetreuung. „Wir müssen konkret auf die unterschiedlichen Grade der Behinderung und die unterschiedlichen Bedürfnisse schauen. Für mich ist es wichtig, dass auch die Menschen mit Behinderung unser Verständnis finden, die sich nicht so gut artikulieren können“, setzt er die Segel des Elisabethinums.



**MMag. Franz Tichy,  
Leiter des Elisabethinums:**  
**„Kinder mit Behinderung werden  
gleich erwachsen wie normale  
Kinder, aber man bleibt in  
anderer Form Eltern. Es ist die  
Aufgabe unserer Gesellschaft,  
Menschen mit Behinderung  
nicht alleine zu lassen.“**

zurechtzufinden oder sich eine Stunde selbst zu beschäftigen ist für ein Kind mit schwerer Behinderung ein wesentlicher Fortschritt.“

### **Integration muss von beiden Seiten gelebt werden**

Dennoch, so berichtet Franz Tichy, leben die Kinder ein relativ normales Leben. „Unser grundsätzlicher pädagogischer Ansatz lautet auf die Stärken zu setzen, aber die Schwächen nicht zu leugnen. Wir wollen der Behinderung ins Gesicht schauen, aber sie nicht ständig anschauen. Zu dieser Einstellung sollte sich auch die Gesellschaft hinentwickeln.“ Franz Tichy sieht zwar Fortschritte in der Integration von Menschen mit Behinderung, dennoch sehen die meisten Menschen seiner Meinung nach in erster Linie den „unabhängigen, selbstbewussten Behinderten im Rollstuhl, der wortgewaltig im Parlament auftritt oder den bedauernswerten Hilfsbedürftigen.“ Für beide Seiten sei es nicht leicht, in die Tiefe zu gehen. Denn bis heute, so Tichy, hält sich eine gewisse Angst vor Behinderung. „Wichtig ist meiner Meinung nach, diese Angst nicht zu verdrängen. Bei der Behinderung fürchten wir im Wesentlichen zwei Dinge: den Verlust der Unabhängigkeit und den

in der ich nicht mal meinen Türnachbarn kenne.“ Allgemein sieht Tichy in der Behindertenarbeit weiterhin die Aufgabe, möglichst bedarfsorientiert zu arbeiten. Bei allen Versuchen, den Kindern mit Behinderung zu einem selbstbestimmten Leben zu verhelfen, dürften schwere Behinderungen nicht bagatellisiert werden. „Integration bedeutet für mich, dass wir gute Rahmenbedingungen schaffen: eine finanzielle und soziale Basis für Menschen mit Behinderung bieten und gleichzeitig die realen Grenzen der Behinderungen akzeptieren.“ Die zentrale Aufgabe des Elisabethinums sieht Franz Tichy heute darin, „den Kindern jetzt ein erfülltes Leben zu ermöglichen und günstige Voraussetzungen für später zu schaffen. Das bedeutet für mich, die Behinderung in all ihren Schattierungen und Notwendigkeiten zu erkennen und anzunehmen.“

### **Brisante Frage in der Gesellschaft: Sind (behinderte) Kinder erwünscht?**

Natürlich bezieht das Elisabethinum vor allem die Eltern der Kinder in diesen Prozess ein. Sicherlich sei es für die Eltern in den letzten Jahrzehnten aufgrund der Fördermöglichkeiten einfacher geworden, ihr behindertes Kind zu betreuen, speziell im Bereich der geistigen Behinderungen.



**Bauernland.** Heimat traditionsreicher Küche.  
Eine Marke von Frisch & Frost Bauernland. So schmeckt Heimat.

DEZ - OSTEINGANG - Amraser-Straße 56 a - 6020 Innsbruck  
Warme Küche von 11.00 - 21.00 Uhr Montag bis Samstag

täglich geöffnet von 9 - 24 Uhr  
**Ruhetage:** Sonntag und Feiertag  
Außerhalb der DEZ-Öffnungszeiten  
Zutritt über die Außenstiege

**Pizza zum Mitnehmen!**



# Gasthof Inntal



Das Gasthaus Inntal ist die Richtige Adresse, wenn Sie Ihre Gäste mit frisch vor Ort zubereiteten Schmankerln verwöhnen wollen. Wir kümmern uns auch gerne um spezielle Wünsche und Anliegen damit Ihre Feiern ein unvergessliches Erlebnis werden.

*Jetzt vermehrt Wild- und Törggellezeit  
Weihnachtsfeiern rechtzeitig reservieren!*

Unsere Speisekarte ist saisonbezogen.  
Wir führen jede Woche eine neue Einlagekarte.  
Alle Gerichte sind bei uns hausgemacht

**Gerne nehmen wir Ihre Tischreservierungen unter der Telefonnummer +43/(0)5232/2318 entgegen.**

Gasthof Inntal  
6175 Unterperfuss, Nr. 24  
E-mail: [gasthof.inntal@aon.at](mailto:gasthof.inntal@aon.at)  
Fax: +43/(0)5232/20 689  
[www.gasthof-inntal.at](http://www.gasthof-inntal.at)



Beliebtes traditionelles Restaurant im Herzen der Altstadt, ob zu zweit oder in netter Runde für jeden Anlass: Familienfeiern jeder Art wie Hochzeiten, Geburtstage, Sponsionen. Geschäftsessen ob mittags oder abends, ganzjährig geöffnet. Herzlich willkommen, Ihre Familie Hackl und das Goldene Adler Team



Hotel Goldener Adler  
Tradition seit 1390  
Herzog-Friedrich-Straße 6  
A-6020 INNSBRUCK/ALTSTADT



# Wo Tiroler Käse seinen Preis wert ist

Tiroler Käsesorten beeindruckend: Der einzigartige Geschmack der Naturprodukte erhält beste Auszeichnungen.

Uraltes Bergbauernhandwerk, geboren aus Winternot und begründet auf Viehzucht und Milchwirtschaft, erfüllt vom Geiste moderner Technik und Wissenschaft, fußend auf der Erfahrung zahlreicher Generationen.“ Bereits 1965 beschrieb Dr. Otto Stüber, damaliger Direktor der Bundes-Lehr- und Versuchsanstalt Rotholz, die Kunst des Käsehandwerks. Die Verarbeitung von Milch zu Käse ist nach wie vor ein Handwerk, das Können, Wissen und Geschick erfordert. Bei der 13. Internationalen Almkäseolympiade, die im September in Galtür stattfand, bewiesen die Tiroler Käsespezialisten erneut, dass die Bergluft, die spezielle Fütterung und Haltung der Kühe und fachgerechte Verarbeitung in Tiroler Sennereien Käsespezialitäten der Sonderklasse hervorbringen. In fünf Kategorien bewertet die Almkäseolympiade die genusskräftigen Käselaike: Hartkäseklasse, Schnittkäseklasse, Oberinntaler Almkäse, Almemmentaler und zuletzt Weich- und Sauermilchkäse. Die Goldprämierungen „sahnten“ in erster Linie Tiroler Betriebe ab, kleinere Käsereien wie Alpe Lizum im Wattental oder die Faulbrunnalm in Galtür.

## Esskultur und Käsekunst

Auch die 9. Internationale Käsiade, die von 6. bis 8. November in Hopfgarten stattfand, stellte Fachwissen und Käseerkenntnis in den Mittelpunkt. Dabei musste das Naturprodukt auch einen besonderen Charakter aufweisen. Daher lag der Schwerpunkt auf Geschmack und die inneren und äußeren Beschaffenheiten des Käses, wobei auch regionale Gegebenheiten honoriert wurden. Bei der Käsiade prämiiert eine Fachjury jährlich acht Käseklassen. Alle Gruppensieger werden dann einer zweiten Prüfung unterzogen, aus dem ein „Sieger aller Klassen“ hervorgeht. Ebenso wählt eine Publikumsjury aus den „vergoldeten“ Käsen ihren „Geschmackssieger“. Beim Käsemarkt am Freitag und Samstag konnten die Besucher außerdem ihren persönlichen Käsefavoriten entdecken. Die Käsiade repräsentiert mit ihren Fachbewerben die Hochkultur des Käsemachens: Käse repräsentiert unsere Esskultur, aus den regionsspezifischen Ausprägungen entstand eine Vielzahl von Käsesorten. Gleichzeitig tragen die Bauern durch die Pflege der Höfe und Almen einen wesentlichen Teil zur Erhaltung unserer Kulturlandschaften bei. Und letztlich ist Käse auch Kunst: Die Fertigkeit, beste Milch zu hervorragenden Käse zu veredeln und pflegen. Kein Wunder also, dass die vielfältigen Tiroler Produkte auch international ausgezeichnet werden und ihren Preis „wert“ sind.

Weitere Informationen: [www.AMTirol.at](http://www.AMTirol.at)



The advertisement features a central image of a wheel of Tiroler Almkäse cheese. The cheese is wrapped in a green and white label with the text 'TIROLER ALMKÄSE' and 'QUALITÄT TIROL'. A red and gold logo with a mountain and sun symbol is also visible. In the foreground, there are several red apples and a slice of cheese. The background shows a blurred view of a mountainous landscape with traditional buildings. The text 'Tiroler Almkäse gewachsen und veredelt in Tirol.' is prominently displayed at the bottom, along with the website 'www.AMTirol.at'.

**Tiroler Almkäse**  
gewachsen und veredelt in Tirol.  
[www.AMTirol.at](http://www.AMTirol.at)

# Gastlichkeit- Gemütlichkeit- Kulinarium



Verlässlich mit Genuss.



## BURKIA

ESSEN BEI FREUNDEN

CAFE • BAR • RESTAURANT

CAFE • BAR • RESTAURANT

Fürstenweg 172, Innsbruck

Tischreservierung: 0512 - 284364

[www.burkia.at](http://www.burkia.at)



DAS TIROLER HOTEL FÜR SONNIGE STUNDEN.

Business und Tagen in Stadtnähe

## GEISLER

★★★★ Hotel Restaurant

Judenstein 23 · 6074 Rinn bei Innsbruck

Telefon 05223.78168 · Fax 05223.78168-220

[info@geisler-rinn.at](mailto:info@geisler-rinn.at) · [www.geisler-rinn.at](http://www.geisler-rinn.at)

Tirol

[www.der-adler.at](http://www.der-adler.at)

## Der Tipp für Ihren Kurzurlaub!

Warum eine lange Anfahrt planen?



ALPENRESIDENZ ADLER\*\*\*\*\*  
A-6365 Kirchberg • Kirchberg in Tirol  
Familie Egger  
Telefon 0043 / (0) 53 57 / 23 27  
Fax 0043 / (0) 53 57 / 23 27 205  
[hotel@alpenresidenz-adler.at](mailto:hotel@alpenresidenz-adler.at)

ALPENRESIDENZ

★★★★★

Adler



★★★★★

## HOTEL HOCHEDER

Tiroler Gastlichkeit zum Wohlfühlen.

AB PFINGSTEN WIEDER GEÖFFNET

Das á la carte Restaurant mit seinen gemütlichen Stuben ist täglich von 12:00 bis 14:00 und von 18:00 bis 21:00 Uhr geöffnet.



Auf der Panorama-Sonnenterasse werden ganztags Speisen und Getränke serviert.

[www.hocheder.at](http://www.hocheder.at)

Klosterstrasse 121 - A-6100 Seefeld - Tel: +43 5212 2039 0