

Herbergsmutter mit Herz für die Umwelt

25 Jahre hat Dorothee Wenken als engagierte Herbergsmutter die Umwelt-Jugendherberge Brilon geleitet, im November 2017 ist sie in Ruhestand gegangen. Der Hauswirtschaftsmeisterin und Bio-Mentorin liegt besonders das Thema Ökologie am Herzen und als Herbergsmutter konnte sie auf diesem Gebiet eine Menge bewegen.

Die Natur mit allen Sinnen erleben und dabei viel über Nachhaltigkeit lernen: das ist das Ziel der Umwelt-Jugendherberge Brilon, der ersten CO₂-neutralen Jugendunterkunft Deutschlands.

Dorothee Wenken hatte 1992 zusammen mit ihrem Mann die Jugendherberge mit 170 Betten übernommen, die damals die Bezeichnung „Umweltstudienplatz“ hatte. „Dort sahen mein Mann und ich gute Möglichkeiten, vor allem Schulklassen an Ökologie und Ressourcenschonung in einem ehrlichen Gesamtkonzept mit Programmen zur Natur- und Umwelterfahrungen spielerisch heranzuführen, ihnen die Mitwelt bewusst zu machen“, erzählt die Hauswirtschaftsmeisterin.

Ihre Aufgaben waren vielfältig: Küchen- und Hauswirtschaftsleitung, Gästekontakte, Kommunikation, Personaleinsatzplanung, Programmverknüpfung und das allgemeine Schnittstellenmanagement. Für ihre Tätigkeit war sie gut gerüstet, kann sie doch abgeschlossene Ausbildungen als Kinderpflegerin, Erzieherin, Hauswirtschafterin, Meisterin der Hauswirtschaft sowie Jugendherbergsleiterin vorweisen...

Wenig Umwelt verbrauchen

1992 wurde die Jugendherberge zum ersten Mal vom Deutschen Jugendherbergswerk nach relevanten Umweltkriterien überprüft. „Rio 92, Sustainable Development, Ökobilanzen, natürliche Materialien, Einkäufe und Programme beschäftigten uns zusätzlich zum ‚normalen‘ Übernachtungsbetrieb“, erzählt Wenken. Angetrieben wurden sie stets durch das Motto „wenig Umwelt zu verbrauchen“, trotzdem gut zu leben, also Nachhaltigkeit von der Pike auf zu praktizieren. „Eine hohe Zufriedenheit, aber auch Leistungsbereitschaft der MitarbeiterInnen, war durch die absolute Sinnhaftigkeit der Arbeit gegeben. Wichtig war uns auch: Ökologie und Ökonomie sollten nicht im Widerspruch stehen.“ Als Vorbildhaus für andere Jugendherbergen war man sich stets der besonderen Verantwortung und Öffentlichkeit be-



Dorothee Wenken engagiert sich seit 2013 im Netzwerk der Bio-Mentoren

wusst. „Wir sind immer sparsam mit den Ressourcen umgegangen, ‚Do it yourself‘ war der Normalzustand. Solartechnik, Regenwassersammelanlagen, Energiesparlampen, Durchflussbegrenzer und Bodenbeläge aus nachwachsenden Materialien hielten schon vor 20 Jahren bei uns Einzug“, berichtet die Hauswirtschaftsmeisterin.

Der Einsatz zeigte Erfolg: die Jugendherberge ist offizielles Projekt der UN-Dekade „Bildung für nachhaltige Entwicklung“ (BNE) und wurde für ihren ganzheitlichen Modellcharakter bereits fünf Mal in Folge von der Deutschen UNESCO-Kommission ausgezeichnet. Vergeben wird die Auszeichnung an Aktionen, die die Anliegen dieser weltweiten Bildungsoffensive der Vereinten Nationen vorbildlich umsetzen und nachhaltiges Denken und Handeln vermitteln. Alle Bereiche der Jugendherberge, seien es die Programme und Angebote, die Verpflegung, die Bewirtschaftung und das naturnahe Außen Gelände werden laufend unter die „BNE-Lupe“ genommen.

Umbau, Erweiterung und gute Programme

Ende der 1990er Jahre schufen Umbau und Sanierung sowie eine Erweiterung auf 47 Zimmer in Einzel-, Doppel- und maximal 6-Bettzimmer die Grundlage für eine gute Auslastung. Ebenso neue Programmelemente in Zusammenarbeit mit der Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung (BZgA). Von dem Motto „Gut drauf – bewegen, ernähren, entspannen“ ließen sich viele Kinder und Jugendliche begeistern.

„Es mussten immer wieder einfache Lösungen gefunden werden, um Programme schlüssig und erfahrungsreich mit den Kindern durchführen zu können“, erzählt Dorothee Wenken. Ein zur Hälfte vom Schuldienst befreiter Lehrer und eine fest angestellte Programmkraft standen zur Seite, um ein Partnernetzwerk bestehend aus der Stadt, Lieferanten, Schulen und Umweltorganisationen aufzubauen.

Viele Anerkennungen und Preise konnten mit diesem Konzept erreicht werden. „Eine der tiefgreifendsten Erfahrungen war für mich im Jahre 2000 die Vorstellung des Konzeptes in Tokio vor Hochschullehrern“, so Wenken. Ebenso beeindruckend war im Jahr 2000 die „rollende Frühstücksbar“ auf der Expo Hannover, bei der Dorothee Wenken in Zusammenarbeit mit dem DJH Hauptverband das BZgA-Programm vorstellte. Es wurden auch „Expo-Waffeln“ gebacken – alle Zutaten waren in Bio-Qualität und das Dinkel- und Buchweizenmehl wurde frisch gemahlen.

Erste CO₂-neutrale Jugendunterkunft

Ebenfalls ein Meilenstein war 2009 die Ernennung zur ersten CO₂ neutralen Jugendunterkunft Deutschlands. Unter dem Motto „vermeiden, verringern, kompensieren“ wurden im Vorfeld alle Materialien und Aktivitäten der Jugendherberge auf ihren CO₂-Verbrauch gecheckt und mittels Fußabdruck berechnet. „Es wurde von vornherein versucht, auf wenig Emissionen zu achten, was möglich ist zu verringern und was nicht mehr möglich ist durch eine Ausgleichszahlung zur Aufforstung von Bäumen zu kompensieren“, erklärt die Hauswirtschaftsmeisterin.

Der größte Teil der Emissionen wird im Bereich Essen und Getränke produziert, dort sind auch hohe Potenziale an Einsparungen zu erreichen. Transportwege und Öko-Anbau spielen eine große Rolle, genauso wie die Fleischlast sowie Verarbeitungsgrade und -techniken.

„Es stand für mich immer fest, dass die Nachhaltigkeit nicht vor der Küchentür haltmachen darf“, so Dorothee Wenken. Und so ist die Küche in der Jugendherberge seit 2004 biozertifiziert mit Rohstoffauslobung. Der Anteil der Bio-Lebensmittel liegt bei rund 50 Prozent. Es wird versucht, so viele Bio-Produkte wie möglich einzusetzen, aber Ziel ist auch, dem Preis-Vergleichsstatus mit den anderen Jugendherbergen des Deutschen Jugendherbergswerks (DJH) standzuhalten. „Wir liegen im Küchenergebnisvergleich immer im Mittelfeld der Kollegenhäuser, da steckt viel Vergleichs- und Mehrarbeit hinter, aber auch die Überzeugung, auf dem richtigen Weg zu sein!“

Wichtig ist eine sinnvolle Bio-Auswahl. So werden Mais, Tomaten und Soja sowie deren Erzeugnisse grundsätzlich in bio eingekauft wegen der Gentechnikfreiheit. Die Biomilch stammt aus der Region, weil die Molkerei nur 15 Kilometer entfernt ist. Frisches Gemüse vom Naturland-Bauern wird hauptsächlich zu Rohkostsalaten verarbeitet. Fleisch kommt vom örtlichen Metzger und Brot und Brötchen vom örtlichen Bäcker.

Vollwertiges Essen – günstig und schmackhaft

Seit Jahren wird versucht, Trendspeisen der Kinder zu „veredeln“, das heißt, Konservierungsmittel und Farbstoffe zu vermeiden, aber auch Vollwertprodukte wie Brilonese (eine Grünkern/Getreide/Gemüsesoße, die schon seit 20 Jahren zu Bio Nudeln serviert wird), den Brilon-Burger sowie vegane Basispeisen selbst herzustellen, um zu wissen, was drin ist.

„Es geht darum, aus dem verfügbaren Angebot günstige, machbare, schmackhafte und sättigende Speisen für Viele herzustellen unter Berücksichtigung der Klientel Kinder und Jugendliche. Natürlich auch unter respektvoller Berücksichtigung der



Die Herbergsmutter bei einer Aktion zum Thema Gemüse



Hexenbesen und Zauberhüte: alles aus natürlichen Materialien



kulturellen und gesundheitlichen Unterschiede. Das ist Höchstleistung – die leider kaum Anerkennung findet...“, so die Hauswirtschaftsmeisterin.

Ehrenamtlich hat sie sich bei den Bio-Mentoren engagiert, seit 2013 ist sie in diesem Netzwerk für Führungskräfte aus der GV und Gastronomie. Es findet untereinander ein reger Austausch

ZUR PERSON

Unsere Gesprächspartnerin Dorothee Wenken (63 Jahre, verheiratet, drei Kinder) hat abgeschlossene Ausbildungen als Kinderpflegerin, Erzieherin, Hauswirtschafterin, Meisterin der Hauswirtschaft und als Jugendherbergsleiterin. Ihr Berufseinstieg erfolgte als Erzieherin mit Gruppenleitung in einem konfessionellen Kindergarten bis zur Geburt ihres ersten Kindes, zwei Jahre später folgte das zweite Kind. Insgesamt neun Jahre betreute sie die Kinder und absolvierte während dieser Zeit die Ausbildungen zur Hauswirtschafterin und zur Meisterin.

Als alleinerziehende Mutter bewarb sie sich 1987 beim Deutschen Jugendherbergswerk und übernahm die Jugendherberge Bad Berleburg (90 Betten) in Alleinverantwortung. „Das war eines der schwierigsten Jahre für mich, weil das Aufgabengebiet und die Umgebung völlig neu waren“, sagt sie heute.

Der Anteil der Bio-Lebensmitteln in der Jugendherberge liegt bei rund 50 Prozent

zu Themen wie Nachhaltigkeit und Bio statt, wichtig für die Einzelkämpfer in großen und kleinen bundesdeutschen Küchen mit Bio-Zertifikat. „Wir stellen uns gegenseitig unsere Küchen- und Einkaufskonzepte vor und vertreten unsere Meinung in der Öffentlichkeit. Zu unserem Ehrenkodex zählt, dass wir Verantwortung übernehmen. Das ist mir sehr wichtig!“ Bei den Lehrern und Familien, aber auch bei den Kindern selbst ist die Ausrichtung der Jugendherberge sehr beliebt, viele Kinder erzählen ihren Eltern von dem guten Essen und der Vielfalt des Waldes und seinen Möglichkeiten.

„Eine Hauptproblematik der Jugendherberge besteht in der mittlerweile nicht mehr verstandenen Ausstattung des Hauses. Der Erklärungsbedarf ist sehr hoch, weil nur vier Zimmer eine Dusche und WC direkt auf dem Zimmer haben“, berichtet Dorothee Wenken. Ansonsten befinden sich die Sanitäreinheiten auf dem Flur. „Für zwei bis drei Familien, die einen gemeinsamen, abgeschlossenen Flur bewohnen, sind die Bedingungen schon recht ideal. So gibt es auf den Zimmern keine Belästigung durch die nachlaufende Lüftung oder unangenehme Gerüche. Außerdem sind mehrere Toiletten nutzbar“, erklärt die Herbergsmutter. Diese Vorteile würden die Familien oft erst erkennen, wenn sie es erlebt haben.

Personell immer am Limit

Ab 2013 ging die Zahl der Übernachtungen aus unterschiedlichen Gründen zurück: Demographie, Preisstrukturen, Gästewartungen, Marketingfehler, Alter des Hauses. Doch das Budget für Personal ist abhängig von der Übernachtungszahl. „Personell ist die Jugendherberge immer am unteren Limit, sodass ich oft Vertretung für andere machen musste. Im Jahr 2016 waren beispielsweise 2200 Krankenstunden zu ,verarbei-

1988 heiratete sie und übernahm die Jugendherberge Paderborn (120 Betten) in Teilverantwortung mit ihrem Ehemann. Jetzt konnte sie die Buchhaltung und die Technik an ihren Ehemann abgeben, das empfand sie als große Erleichterung.

Gesunde und schmackhafte Ernährung für Kinder und Jugendliche auf Reisen hatte schon immer ihr Interesse gefunden, in Paderborn knüpfte sie erste Kontakte zur ökologischen Landwirtschaft und zur Vollwertküche und engagierte sich im Deutschen Jugendherbergswerk für die Themen Umweltschutz und Ressourcenschonung. Es folgte die Geburt ihres dritten Kindes.

1992 bewarb sich das Ehepaar für die Jugendherberge Brilon (170 Betten). Als Herbergsleiter haben sie in den letzten 25 Jahren die Themen Nachhaltigkeit und Ökologie dort konsequent weiterverfolgt.

ten'. Bei fünf steuerpflichtigen Mitarbeitern, fünf Minijobbern sowie einigen wechselnden Schülern und Praktikanten eine Belastung, die an die Grenzen geht. Deshalb habe ich mich entschieden, Platz zu machen für eine neue Generation in der Küche“, so Dorothee Wenken.

Ihre Meinung und Erfahrung darf sie zwar auch im Ruhestand noch einbringen, sie muss aber jetzt keine Getreidesäcke und Milchschräume mehr bewegen....

Im Laufe des nächsten Jahres wird die Jugendherberge renoviert. „Ich hoffe dann sehr auf regen Zuspruch bei Schulklassen und Familien! Und ich werde weiterhin nach Lösungen suchen, Programmelemente wie Kochshow, Casinoabend, Feuerküche sowie Ralleys aller Art neu zu beleben!“

Dorothee Wenkens Ehemann arbeitet als Hausleiter noch weiter in der Jugendherberge. Außerdem bringt sich ihre Tochter als Assistentin mit neuen Ideen und viel Medienwissen ein und ein Küchenmeister wird das Konzept im Gastro-Bereich weitertragen, deshalb sieht Dorothee Wenken positiv nach vorn.

Hauswirtschaft darf nicht auf das Abstellgleis

„Ich hoffe sehr, dass ein allgemeiner Umdenkprozess stattfindet, damit allen Kindern gute Grundlagen der hauswirtschaftlichen Naturwissenschaft und deren Gemeinschaftsförderung friedlich und mit Spaß vermittelt werden können, damit sie wiederum ihre Eltern und Familien positiv für die Erhaltung unseres



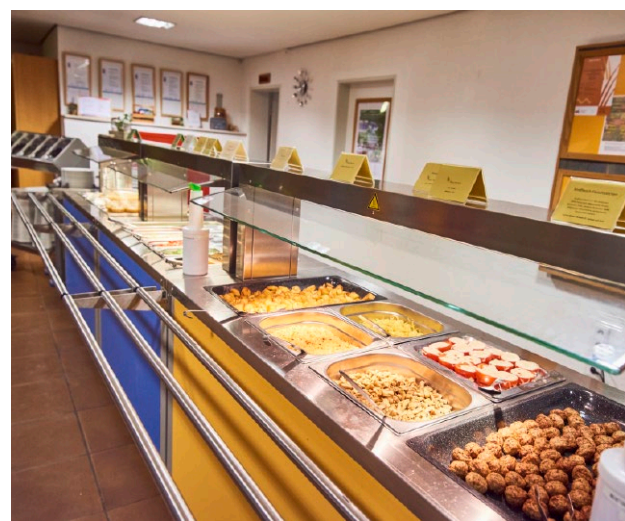
Die Jugendherberge Brilon verfügt über 176 Betten

wunderbaren Planeten beeinflussen“, so lautet der Wunsch der Hauswirtschaftsmeisterin.

Die Menschen hätten die Möglichkeit, an unglaublich viel Wissen heran zu kommen, nur die Zusammenhänge kenne kaum noch jemand. Die Hauswirtschaft, eigentlich eine Naturwissenschaft, sei derart verdrängt, dass es kaum zu sagen sei! „Das wichtigste aller Lernfächer für ein friedliches und gesundes Zusammenleben der Gesellschaft ist auf dem Abstellgleis! Da muss sich etwas ändern und zwar sehr schnell. Da brauchen wir gebündeltes ganzheitliches Engagement“, fordert Dorothee Wenken.



Alexandra Höß



Für die Verpflegung der jungen Gäste steht ein Buffet bereit

UMWELT-JUGENDHERBERGE BRILON

Die Jugendherberge liegt im Hochsauerland inmitten einer einzigartigen Kulturlandschaft. Brilon wird auch „Stadt des Waldes“ genannt – die Natur lässt sich auf verschiedenen Thementouren durch die Region erkunden. Prämierte Wegenetze wie Rothaarsteig, Waldroute und Bike Arena laden zu Touren im Sauerland ein. Im Winter locken die Ski- und Rodelhänge. Das Außengelände bietet jede Menge Platz für unterschiedliche Aktivitäten, es gibt einen Streetbasketballplatz, Bolzwiese, Tischtennisplatten, Boulderwand, Barfußpfad, Lagerfeuerstelle, Nestschaukel, Schaukeltiere, Kletterspinne, Kräutergarten und Backhaus. Die Herberge verfügt über 176 Betten in 47 Ein- bis Sechsbett-Zimmern, sechs Tagesräume und eine Indoor-Kletterwand. Außerdem gibt es einen Werk- und Tischtennisraum.

www.jugendherberge.de/Jugendherbergen/Brilon352/