

Vollkornbäckerei Lifegate Rehabilitation Beit Jala



Bei Lifegate arbeiten wir mit Kindern und jungen Menschen mit Behinderungen und ihren Familien. Oftmals spielt eine gesunde Ernährung, nach Aussagen der Ärzte, eine wichtige Rolle in der medizinischen Rehabilitation dieser Menschen. Das bei uns im arabischen Bereich oft reichlich verzehrte gängige Weißbrot aus oft auch minderwertigem Mehl, ist ein Faktor, der zur Übergewichtigkeit der Menschen beiträgt und außer einem Völlegefühl und manchmal anschließenden Bauchschmerzen, kaum einen Ernährungswert darstellt. Hier wollen wir bei Lifegate

gesunde Vollkornprodukte als Alternative anbieten, die Ballaststoffe und Vitamine enthalten und Kindern, jungen Menschen und Erwachsenen bekömmlich sind. Seit vielen Jahren arbeiten deutsche Volontäre bei Lifegate mit, die mittlerweile auch von rüstigen „Ruheständlern“ ergänzt werden. Schon vor Jahren buken wir für diese Gruppe von Menschen Vollkorn Sauerteig Brot, das auch von einheimischen Menschen probiert und dann gekauft wurde. Als Deutscher NGO haben wir viele Kontakte zur deutschsprachigen Bevölkerung im Land und begegnen vielen Menschen, die in Schulen arbeiten, in Kirchengemeinden, Stiftungen etc. engagiert sind. Auch die Mitarbeiter der deutschen Botschaften zeigten großes Interesse. Alle diese Menschen vereint seit Jahren der Wunsch



gesundes Vollkorn- und Sauerteiggebäck auch bei uns im Land zu erwerben. Im Moment sind vier einheimische Bäcker noch in der Ausbildung mit deutschem Fachpersonal, in der Zukunft sollen noch mehr junge Menschen mit Behinderungen in der Bäckerei leichte Tätigkeiten verüben. Wir backen 120 Brote und viele Brötchen und Brezeln in der Woche. Noch sind wir in der Quantität und Qualität nicht so gleichbleibend stabil, dass wir mehr Ladengeschäfte, Hotels und Gästehäuser als Kunden gewinnen können, dies ist aber das Ziel. Viele Deutsche freuen sich über das Angebot von Lifegate. Aber auch von Palästinensern und Israelis ist zunehmendes Interesse wahrzunehmen.



Das Vollkornmehl und auch die Körner, die wir in unserer alten Osttiroler Getreidemühle selber mahlen, kommt aus organischem Anbau aus Deutschland und anderen europäischen Ländern. Wir erwerben es in einer Mühle in Israel, die uns auch bei der Beratung immer wieder unterstützt. Der Deutsche „Müller“ hat uns bereits besucht und es gibt da eine gute Freundschaft und Vertrauensbasis. Das Mehl und die Körner werden wöchentlich geliefert und ist dadurch immer frisch.



Schon jetzt freuen wir uns über Diabetiker, deren Blutzuckerspiegel sich deutlich zum Positiven veränderte, seitdem sie unser Vollkornbrot essen. Wir wollen in der Zukunft glutenfreies Gebäck anbieten, was es bisher noch nicht bei uns gibt, aber vielen Allergikern den Zugang zu Backwaren ermöglichen soll. Wir wollen Ladengeschäfte beliefern und unseren eigenen Lifegate Laden (ein altes umgebautes Feuerwehrauto) in Aktion bringen. Auch die tägliche Belieferung einiger Hotels und Gästebetriebe können wir uns durchaus vorstellen. Die Lifegate Bäckerei soll einen Gewinn erwirtschaften, der es uns

ermöglicht die Förderbereiche in Kindergarten, Schule und bei der Berufsausbildung zu unterstützen.

Gerne kann Herr Schunkert in der Zukunft auch bei einem persönlichen Besuch in Bergisch Gladbach von der Entwicklung in der Einrichtung und besonders der Vollkornbäckerei erzählen.

Vielen Dank für Ihre Unterstützung!