



SEHEN STATT HÖREN

... 12. Dezember 2009

1443. Sendung

In dieser Sendung:

WER BEZAHLT DEN DOLMETSCHER?

Neue Internet-Plattform des GIB zur Dolmetscher-Finanzierung

WAS KOCHTE ICH ZU WEIHNACHTEN?

Vorschlag für ein Weihnachtsmenü von Hobbykoch Thomas Eller

Präsentation Jürgen Stachlewitz:

Hallo liebe Zuschauer, willkommen bei Sehen statt Hören! In dieser Sendung wollen wir zwei Probleme lösen. Erstens: Wie bekommen Gehörlose einen Dolmetscher und wer bezahlt ihn? Zweitens: Was kochen wir bloß zu den Weihnachtsfeiertagen? Ein Gast gibt uns gute Tipps für das Weihnachtsmenü! Damit Gehörlose mit Dolmetscher am gesellschaftlichen Leben teilnehmen können, müssen erst ein paar Punkte geklärt sein: - Wo bekomme ich den Dolmetscher? - Wie wird er finanziert? - Nach welchem Gesetz geht das? - Welche Rechte habe ich und wie nutze ich sie? Das GIB, also das Gehörlosen-Institut Bayern, hat in dieser Frage die Initiative ergriffen und eine Internet-Plattform geschaffen, die einen großen Überblick und genaue Informationen dazu gibt. Darum heißt sie auch: „GIB-Auskunft“!

GIB Internetplattform

Internetseite: www.giby.de

Moderation Jürgen Stachlewitz: Entschuldige, ich möchte dich nur mal kurz vorstellen. Das ist Ute Weyand. Sie lebt in Fürth, also ganz in der Nähe von Nürnberg. Was bist du von Beruf?

Ute Weyand: Ich bin gelernte Zahntechnikerin, arbeite jetzt aber bei einer Firma, die Musikinstrumente aus Holz herstellt.

Jürgen: Wir haben Ute gebeten, für uns eine Internetplattform zu testen, auf der sämtliche Informationen zur Übernahme von Dolmetscherkosten zusammengestellt sind. Im Oktober wurde sie ins Internet gestellt.

Schild GIB – Gehörloseninstitut Bayern

Jürgen: Und wir sind auch in Nürnberg, weil hier – im vierten Stock dieses Hauses – das Gehörlosen Institut Bayern seinen Sitz hat. Hier wurde die Internetplattform erdacht und entwickelt. Schauen wir rein!

Im GIB: Vorbereitungen auf Fest zum 10jährigen Bestehen

Jürgen (kommt aus Aufzug): Das GIB leistet einiges für Gehörlose. Was, das wird uns gleich der Geschäftsführer sagen. Ich sage nur: Das Gehörlosen Institut gibt es jetzt seit

10 Jahren. Anlass genug für Fragen, für ein Fest – und für die neue Internetplattform.

Im GIB: Namens- und Funktionsschilder

Jürgen: Ah, hier sind wir an der richtigen Adresse.

Gespräch Jürgen mit Burkard Hochmuth

Jürgen: Burkard Hochmuth, das GIB feiert seinen 10. Geburtstag. Was gibt es denn da jetzt Neues bei euch?

Burkard Hochmuth, Geschäftsführer Gehörlosen Institut Bayern:

Das GIB bietet viel Neues an. Alt Bewährtes bleibt aber auch weiterhin bestehen; da wäre die Dolmetscherausbildung und -fortbildung, die Dozentenausbildung und -weiterbildung. Ganz neu ist der Kommunikationskurs für Hörgeschädigte. Aber am wichtigsten ist derzeit das Projekt „Gib. Auskunft“ im Internet. Hierbei geht es um die Frage der Finanzierung von Dolmetschereinsätzen. Es ist ja häufig so, dass auf die Frage „Wer bezahlt nun meinen Dolmetscher?“ man von der einen Seite diese Antwort bekommt und von der anderen Seite eine ganz andere. Dann steht man da mit zwei verschiedenen Antworten und hat ein Problem. Das GIB hat sich daher zum Ziel gesetzt, eine Internetplattform bereitzustellen,

die sich mit wirklich allen Fragen zum Thema Finanzierung von Dolmetschereinsätzen befasst.

Im GIB: Vorbereitungen auf Fest zum 10jährigen Bestehen

Gespräch Jürgen Stachlewitz mit Ute Weyand:

Hallo! – Hallo! – Und hier treffe ich auch Ute Weyand wieder, die heute zum ersten Mal von dieser neuen Internetplattform erfahren wird.

Festgäste unterhalten sich

Fest zum 10jährigen Bestehen des GIB, Nürnberg, 28. 10. 2009

Festrede Frau von Barbara Stamm, Landtagspräsidentin:

Ich wäre froh gewesen, wenn ich als Kind der Gebärdensprache mächtig gewesen wäre. Ich bin mit einer gehörlosen Mutter aufgewachsen. Damals hat man noch von „taubstumm“ geredet. Ich weiß, was das bedeutet, was das für meine Mutter bedeutet hat, was es für mich bedeutet hat. Und erfreulicher Weise sind wir heute weiter und ich bin sehr dankbar, wir alle sind sehr dankbar. Wo Inklusion in der Gesellschaft gelebt wird ist dann letztlich auch eine Integration nicht mehr nötig.

Zuhörer/ Zuschauer

Präsentation der Internetplattform durch

Burkard Hochmuth: Unser aktuellstes Projekt, es ist schon mehrfach heute angesprochen worden:

Die GIB. Auskunft. Eine Internet-Plattform zur Finanzierung von Gebärdensprachdolmetschern, finanziert vom Sozialministerium und der Bayerischen Landesstiftung...

Jürgen mit Thomas Manstorfer, Projektleiter:

Dieser Herr ist Thomas Manstorfer. Er hat die Idee von Burkard Hochmuth in Zusammenarbeit mit anderen Projektmitarbeitern umgesetzt. Und, wie läuft es bis jetzt?

Thomas Manstorfer: Ja, das Besondere daran ist, dass alle Informationen, die wir „online“ stellen, total barrierefrei für Gehörlose zugänglich sind. Wir haben sämtliche Inhalte verfilmt in Gebärdensprach-Videos. Diese können gleichberechtigt mit dem Text angesehen werden. Video und Text können bidirektional gesteuert werden, d.h. klickt man in dem Text auf einen Abschnitt, springt das Video automatisch dorthin, umgekehrt, wenn man das Video ansteuert, wird der Text entsprechend unterlegt, wo gerade gebärdet wird.

Beispiel aus der Internetseite der neuen Plattform

Thomas: Wir bleiben nicht stehen, wir wollen uns weiterentwickeln. Wir nehmen gerne jedwede Fragen an, von Gehörlosen, von Benutzern unserer Plattform, zu Spezialfällen und Problemen, werden diese bearbeiten, auch mit juristischem Hintergrund. Wenn es da Sonderfälle gibt, da wo ein Dolmetscher nicht bezahlt wird oder bezahlt werden müsste, arbeiten wir das auf und werden solche Fälle, wenn sie von allgemeinem Interesse sind, natürlich anonymisiert auf unsere Homepage stellen. Und somit wird diese Wissensdatenbank um die Finanzierung von Dolmetschern immer weiter wachsen und immer weiter ausgebaut werden.

Gespräch Jürgen Stachlewitz mit Ute Weyand

Jürgen: Mittlerweile sind ein paar Wochen seit der Einführung der GIB Internetplattform vergangen und Ute konnte in diesen Wochen schon einige Erfahrungen sammeln. Wir wollen von ihr natürlich wissen, ob sie für sich einiges Neues und Informatives entdecken konnte. Wie waren deine Erfahrungen?

Ute: Gleich zu Beginn der Internetseite werden die Erklärungen in Gebärdensprache eingeblendet. Das finde ich gut. Man kann den Text lesen oder das Gebärdensprachvideo anschauen. Auch beides.

Internetseite, DGS-Video (Text von Internetseite)

Für gehörlose Nutzer sorgen die eingespielten Gebärdensprach-Filme für absolute Klarheit zum Verständnis der Texte.

Ute Weyand im Gespräch mit Jürgen

Ute: Man kann zum Beispiel den Einsatzbereich „Schule“ anklicken und erhält so Erklärungen über die entsprechenden Kostenträger. Es werden auch Fragen geklärt, ob über die Dolmetschervermittlungsstellen bezahlt wird oder ob andere Kostenträger gesucht werden müssen.

DGS-Video (Text von Internetseite)

Gehörlose Eltern mit einem gehörlosen Kind, das eine Regelschule besucht, oder...

Ute: Oder ich klicke z. B. auf das Stichwort „Eigentümerversammlung“. Das ist aber ein schwieriges Thema, weil es den privaten Bereich betrifft. Da kommt man nicht viel weiter. Die Seite verweist dann auf Stiftungen, wo man weitere Informationen bekommen kann.

Internetseite, DGS-Video (Text von Internetseite)

Im Privatleben müssen gehörlose Menschen den Einsatz eines Dolmetschers in der Regel selbst bezahlen. In manchen Fällen können sich Gehörlose an Stiftungen wenden. Diese übernehmen unter bestimmten Voraussetzungen für bestimmte Einsätze die Kosten für den Dolmetscher.

Jürgen: Wie wende ich mich dann an eine Stiftung? Wo erfahre ich da etwas?

Ute: Das steht hier auch. Ich zeig's dir.

Jürgen: Ja gerne.

Internetseite, DGS-Video (Text von Internetseite)

Manchmal gibt es keinen Kostenträger, der den Gebärdensprachdolmetscher per Gesetz finanziert. Damit Gehörlose in dieser Lage nicht hilflos bleiben müssen, sind Stiftungsgelder zur Finanzierung von Gebärdensprachdolmetschern von enormer Bedeutung.
Gespräch Jürgen mit Ute Weyand

Jürgen: Wird auf dieser Plattform auch auf Gesetze verwiesen, in denen steht, für welche Bereiche Kosten übernommen werden?

Ute: Hier kann man sich die dazugehörigen Gesetze anschauen. Das kann man sich alles durchlesen. Die Gesetzestexte kann man zwar lesen, aber ich hätte mir gewünscht, dass sie auch in Gebärdensprache übersetzt worden wären. Denn die Inhalte sind sehr kompliziert und schwierig formuliert; zum Durchlesen also sehr anstrengend. Mit den Gebärdensprachvideos wäre es einfacher gewesen. Wir wünschen Ihnen viel Erfolg beim Recherchieren mit „GIB.Auskunft“! www.giby.de

Autor: Volker Hürdler;

Moderator: Jürgen Stachlewitz;

Kamera: Bernd Stuhlmüller;

Schnitt: Tanja Richter

Moderation Jürgen Stachlewitz:

Während wir versucht haben, die Probleme der Dolmetscher-Finanzierung zu lösen, herrscht in unserem Kochstudio schon Hochbetrieb. Der junge Hobby-Koch Thomas Eller und Marco Lipski haben alles für unser Weihnachtsmenü vorbereitet. Aber wenn ich noch mehr erzähle, brennt dort vielleicht was an. Geben wir gleich mal rüber zu den beiden.

KOCHEN MIT THOMAS ELLER

Tom spaziert am Rhein / Kölner Dom/ Foto von Thomas Eller als Koch

Tom Eller kocht ein Weihnachtsmenü

Marco Lipski: Hallo, liebe Zuschauer, herzlich willkommen zum ersten „Kochstudio“ in der fast 35-jährigen Geschichte von Sehen statt Hören! Tom kennen Sie vielleicht schon von seinen Rezepten in der Zeitschrift „Life Insight“. Er ist ein leidenschaftlicher Hobbykoch, der uns heute sein Weihnachtsmenü vorstellen möchte. Okay, womit fangen wir an? Mit der Hauptspeise?

Thomas „Tom“ Eller/ Marco: Nein, lieber nicht! Wir fangen mit der Nachspeise an, denn die muss einige Zeit in den Kühlschrank. Wir machen heute einen Advent Trifle. Trifle ist eine Süßspeise, die aus drei Schichten besteht. Legen wir los?! Okay! Dann brauchen wir jetzt diese Schale und den Quark aus dem Kühlschrank. Dann kann's losgehen.

Marco/ Tom:

Marco: Brauchst du Eier?

Tom: Nein, das geht ohne.

Marco: Ich hab mal wieder keine Ahnung!

Marco: Das Rezept ist von dir, oder!?

Tom: Ja. Es erinnert an ein Tiramisu. Aber Tiramisu, das wäre immer das gleiche.

Tom schreibt sein Rezept / Tom am Rhein & Drachenflieger

Thomas Eller: Für dieses Rezept nimmt man zuerst verschiedenes Backobst, also z. B. Pflaumen, Birnen, Aprikosen. Dieses wird ganz klein geschnitten und kommt dann in einen Topf. Das füllt man mit einem Liter Apfelsaft auf und bringt alles zum Kochen.

Arbeitsschritte,

Tom: Danach verrührt man frisch gepressten Orangensaft mit Puddingpulver, bis es glatt ist. Das kommt dann in den Topf, wo alles erneut aufgekocht wird. Mit einem Schuss Orangenlikör kommt alles zum kochenden Backobst.

Tom: Hier ist das Backobst, das ich gestern schon vorgekocht habe. Riech mal.

Marco/ Tom:

Marco: Darf ich auch probieren?

Tom: Klar, nur zu! Die meisten Weihnachtsessen sind sehr deftig und liegen schwer im Magen. Doch diese Nachspeise ist ein leicht bekömmlicher Abschluss. Dadurch lässt sich das ganze Essen sehr gut verdauen.

Marco: Das flutscht dann alles nur so durch!

Tom: Zu Zimt, Quark und Schmand kommt jetzt noch Orangensaft hinzu.

Marco: Ich rühr' mal!

Tom: Gerne!

Marco: Nur ein paar Zutaten, und schon riecht hier alles nach Weihnachten! Mit Zimt habe ich's aber nicht so! Aber warten wir's ab.

Marco / Tom:

Marco: Falsch so?

Tom: Nein, super. Du machst schon gute Fortschritte! So, lass mich mal testen! Mehr Zimt noch! Das hat so seine Gründe, warum ich kein richtiger Berufskoch bin. Das ist hart, da muss man Tag und Nacht arbeiten, morgens um 5 Uhr schon aufstehen und schnell zum Wochenmarkt gehen, um frisches Gemüse und Lebensmittel zu kaufen...

Tom beim Einkaufen

Tom weiter: Um 18 Uhr warten die ersten Gäste vor der Tür und wollen etwas Leckeres essen. Für die muss man vorher schon kochen, und dann geht's weiter bis 23 Uhr. Wo bleibt da noch Zeit für eine Beziehung, für eine Frau, wenn man spät abends nach Hause kommt und kaputt ins Bett fällt?

Arbeitsschritte:

Tom: Den Honigkuchen schneidet man in Scheiben und sticht mit Förmchen Weihnachtsbäume oder Sterne aus.

Marco / Tom:

Marco: Den Trifle machst du sicher oft?

Tom: Ja, meine Freunde sind verrückt danach! Wenn ich zu Geburtstags- oder Weihnachtsfeiern DAS mitbringe, wird gejubelt und alles weggeputzt.

Arbeitsschritte

Tom: Mit Orangensaft... und Orangenlikör... beträufelt man die Kuchenreste, die dann eine Schicht ergeben! Ich zeig's dir! Jetzt kommen sie ins Glas. Darüber kommt eine Schicht Backobst, und zuletzt noch eine Schicht Quark. Fertig! Jetzt noch die Gläser verschließen und kalt stellen.

Wettbewerbe: Tom ist bereits Gewinner zahlreicher Koch-Wettbewerbe.

Tom: Jetzt kommen wir zur Hauptspeise: „Hähnchensauerbraten mit Drillingen“. Drillinge sind kleine Kartoffeln.

Tom beim Einkaufen

Tom: Zuerst werden Möhren, Porree und Sellerie sowie Knoblauch in kleine Stücke geschnitten.

Arbeitsschritte

Tom: Und das alles brät man in einem Topf mit Olivenöl scharf an! Also bei ziemlich hoher Hitze. Dazu kommen frische Kräuter: Thymian und Rosmarin! Dann löscht man es mit Balsamico-Essig ab, füllt es mit Rotwein auf und lässt es abkühlen. Nun kommen die gewaschenen und abgetrockneten Hähnchenbrustfilets da rein. So werden die Filets mariniert. Dadurch wird das Fleisch mürbe, zart und saftig. Es erhält einen eigenen Geschmack durch den Rotwein und das Gemüse. Man sagt auch, es wird „parfümiert“. Hier ist also unser Hähnchensauerbraten. Die Filets waren 12 Stunden im Kühlschrank. Jetzt wird es Zeit, die Hühner zu „retten“!

Marco: Sag mal „Hähnchensauerbraten“? Wer kommt denn auf so was? Normalerweise macht man das doch eher mit Wild oder Rindfleisch.

Tom: Der klassische Sauerbraten wird mit Pferdefleisch gemacht. Natürlich auch mit Rind! Der normale Sauerbraten wurde bei uns zu Hause ständig mit Rind gemacht. Immer nur Rind. Ich bin aber Geflügelfan, also fragte ich meine Mutter: „Mama, warum gibt es keinen Hähnchensauerbraten?“ Sie sagte: „Unmöglich!“ Also begann ich mit dem Experimentieren. Zum Beispiel mit Balsamico, das eigentlich nicht zu einem Sauerbraten gehört. Ich wollte auch noch einen „Süßsauer“-Effekt erzielen. Also nahm ich Aprikosenmarmelade. Und siehe da, der Geschmack war perfekt! Zur Krönung kann man noch Portwein dazugeben.

Marco: Das kann ich mir gut vorstellen. Ich bin gespannt!

Arbeitsschritte

Tom: Die Marinade wird nun durch ein Sieb in einen Topf gegossen. Hinzu kommt Geflügelfond. Und Portwein! Riech mal, wie kräftig der ist...

Marco: ...und süß!!!

Tom: Nicht vergessen: Die Aprikosenkonfitüre.

Thomas Eller/ Marco:

Tom: Dann nehmen wir noch Schalotten. Sie sind so ähnlich wie Zwiebel!

Marco: Was ist der Unterschied?

Tom: Das sind die französischen Verwandten unserer Zwiebel.

Marco: Sind die edler im Geschmack?

Tom: Schalotten sind ein wenig milder! Zwiebeln sind manchmal stärker oder gar schärfer. Für Soßen, besonders Weinsoßen eignen sich Schalotten perfekt!

Marco: Ok, das merke ich mir! Sie auch!??

Tom: Da wird sich jetzt Schaum bilden. Den sollte man abkellen.

Marco: Aha, wieso?

Tom: Weil die Soße sonst optisch nicht so gut aussieht! Sie sollte klar und klumpenfrei sein. Deshalb kommt der Schaum weg.

Marco: Weil es die Optik stört! Die Augen essen eben mit! Richtig?

Tom: Richtig.

Marco: Extraspezial pingelig, der Herr...

Tom: Meine Kochpremiere hatte ich an einem Muttertag. Ich wusste nicht, was ich meiner Mutter schenken sollte. Zum Basteln hatte ich keine Lust und zum Einkaufen nicht genug Geld. Also ging ich einfach in die Küche, wo es genügend Zutaten gab. Ich nahm eine Schüssel und füllte sie mit Mehl, ein paar Eiern, einer Prise Zucker, ein wenig Butter und Vanillezucker.

Foto: Tom mit 6 Jahren, beim Grillen für seine Eltern.

Tom weiter: Den Kuchen schenkte ich dann meiner Mutter! Sie war erstaunt und fragte, ob ich den Kuchen alleine gebacken hätte oder ob mir jemand geholfen hat. Ich sagte „Nein, das habe ich alleine gemacht!“ Sie glaubte mir nicht und fragte meine Tante und die ganze Familie. Aber keiner hatte mir geholfen. Sie war ganz baff und verwundert. Damals war ich 6 Jahre alt!

Arbeitsschritte

Tom: Die Drillinge kommen auf ein Backblech, werden kräftig mit Olivenöl beträufelt und mit frischen Thymian- und Rosmarin-zweigen bedeckt.

Marco/ Tom:

Marco: Und Knoblauch, gegen Graf Dracula!!! Wie machen wir das? Mit einer Knoblauchpresse?

Tom: Nein, wir nehmen einfach ein Messer und zerdrücken sie! Jetzt machen wir noch einen winterlichen Salat, mit Weintrauben und gehackten Haselnüssen! Als Salat nehmen wir Eichlaubsalat.

Arbeitsschritte Salatzubereitung

Tom: Für das Dressing: Weißer Balsamico, Haselnussöl, Zucker und Kräutersalz!

Marco: Wenn du mit deinem Studium fertig bist, willst du dann als Lehrer arbeiten?

Tom: Ja, ich habe mir das Lehramt ausgesucht, weil ich Kinder unterrichten möchte. Ich bin sehr motiviert, mein Wissen weiter zu vermitteln. Ich kann auch Vorbild für die Kinder sein, wenn sie sehen, dass ich als Lehrer auch gebärden kann. Das ist noch viel zu selten. Es wird noch zu häufig oral, also lautsprachlich unterrichtet. Das ist für Kinder sehr anstrengend. Durch mich hätten sie eine Abwechslung.

Tom: Hmmm! Probier du mal! Hey!

Marco: Wow! Ich mache das schon! Ich denke, du kannst dich inzwischen um den Nachtschicht kümmern.

Tom: Ja, gute Idee!!!

Marco: Und es schneit und schneit....

Das fertige Menü:

Winterlicher Salat, Hähnchensauerbraten und Advent-Trifle...

Marco: Das ist alles, Leute! Die genauen Rezepte könnt ihr ab jetzt von unserer Seite statt Hören Homepage herunterladen. Ich hoffe dass sie bei euch genauso gut klappen. Ja, dann wünschen wir alle schon mal im Voraus: FROHE WEIHNACHTEN!!! Bon Appetit und ... Danke dir, Tom!

Tom: Gerne doch!

Bericht & Moderation: Marco Lipski;
Kamera: Dany Hunger,
Roland Holtz,
Marco Lipski

Schnitt: Kirsten Liesenborghs;
Dolmetscher: Holger Ruppert

Moderation Jürgen Stachlewitz:

Guten Appetit allerseits! Nächstes Wochenende wollen wir Sie mit einer bunten Weihnachtssendung überraschen. Da gibt's zum Beispiel ein Lied von Michael Jackson in Gebärdensprache, Gebärdensprach-Poesien mit Gunter Puttrich und ein Märchen, erzählt von Susanne Genc. Tschüs – bis dahin!

Manuskripte können auf Wunsch zugemailt oder –gefaxt werden.

Impressum:

Bayerischer Rundfunk, 80300 München;
Redaktion Geschichte und Gesellschaft / SEHEN STATT HÖREN
Tel.: 089 / 3806 – 5808, Fax: 089 / 3806 – 7691,

E-MAIL: **sehenstatthoeren@brnet.de**
Internet: **www.br-online.de/sehenstatthoeren**

Redaktion: Gerhard Schatzdorfer, Bayer. Rundfunk, © BR 2009 in Co-Produktion mit WDR
Herausgeber: Deutsche Gesellschaft der Hörgeschädigten – Selbsthilfe und Fachverbände e. V.
Hollesenstr. 14, 24768 Rendsburg, Tel.: 04331/589750, Fax: 04331-589751
Einzel-Exemplar: 1,46 Euro