

persönlich

✉ Bergische Landeszeitung, Marktplatz 2, 51688 Wipperfürth, redaktion.wipperfuerth@ksta-kr.de

Flüchtlinge sind jetzt Facharbeiter

Firma ONI investierte in Ausbildung und Rahmenbedingungen für die Integration

VON MICHAEL LENZEN

Lindlar. Vor viereinhalb Jahren hat Wolfgang Oehm, Gründer und Firmenchef der ONI Wärmetrafo GmbH, in einer viel beachteten Aktion zehn jungen Flüchtlingen einen Ausbildungsplatz zur Verfügung gestellt. Sie stammten aus einer Gruppe von 50 Flüchtlingen, für die das Unternehmen die Sprachkurse finanziert hatte. Nun haben alle zehn ihre Ausbildung erfolgreich beendet und erhielten von Wolfgang Oehm die Nachricht, dass er sie alle übernehmen wird, wie er es zu Beginn auch in Aussicht gestellt hatte.

Bewegende Dankesworte der Flüchtlinge

Im Beisein ihrer drei Ausbilder Berthold Hock (Leitung) sowie Anil Emrah Yegin und Torben Struth bedankten sich die frisch gebackenen Fachkräfte bei ihrem Chef, der bei der Feierstunde von Geschäftsführer Christoph Baum vertreten wurde, mit einer Urkunde und einer sehr emotionalen Dankesrede von Ismail Fernandez an „Papa“ Oehm. Die zehn Flüchtlinge erfolgreich zu einem Abschluss und zur Integration zu bringen, sei mit etlichen Hindernisse und Unwägbarkeiten verbunden gewesen, wie Marketingchef Rüdiger Dzuban erläuterte. So seien schon die damals geltenden Vorschriften zum Bleiberecht ein Hemmnis gewesen. Ein großes Lob gab es für die Gemeinde Lindlar, die mit Bürgermeister Dr. Georg Ludwig, Beigeordnetem Michael Eyer, Fachleiter Stephan Windhausen und der Gleichstellungsbeauftragten Inga Kronenberg vertreten war, die sich intensiv um



Die zehn ehemaligen Auszubildenden sind jetzt fest bei ONI angestellt.

Foto: Lenzen

das Projekt gekümmert habe. Wenn man den zeitlichen Aufwand in Gemeinde- und Kreisverwaltung sowie bei ONI betrachte, addiere sich das auf mehr als 220 Arbeitstage. Um dem Projekt Flüchtlingsausbildung, das rund eine Million Euro gekostet habe, zum Erfolg zu verhelfen, habe Oehm eine komplexe Struktur für die Projektumsetzung vorgegeben.

So wurden Mitarbeiter als Kulturbotschafter eingesetzt, um Spannungen zwischen den unterschiedlichen Kulturkreisen von vorne herein auszuschließen. Innerbetrieblich sei der Ausbildungsbereich verdreifacht worden und ein zusätzlicher Ausbilder wurde eingestellt. Lehrkräfte kümmerten sich um Förderung in Mathe und Physik, Patenschaften mit

deutschsprachigen Auszubildenden wurden eingerichtet. Für die jungen Flüchtlinge habe man Wohnungen und Apartments angemietet und einen Hol- und Bringdienst eingerichtet. Die intensive Betreuung habe dazu beigetragen, dass am Ende nicht nur die Berufsausbildung, sondern auch die volle Integration im beruflichen und privaten Umfeld gegliückt sei.

deutschsprachigen Auszubildenden wurden eingerichtet. Für die jungen Flüchtlinge habe man Wohnungen und Apartments angemietet und einen Hol- und Bringdienst eingerichtet. Die intensive Betreuung habe dazu beigetragen, dass am Ende nicht nur die Berufsausbildung, sondern auch die volle Integration im beruflichen und privaten Umfeld gegliückt sei.

Fußballtipp endet 6:2

Mit 6:2 Punkten hat Peter Braun das Tippduell der Druck Dynastie in Lindlar-Klasse klar gegen Sohn Nico Braun gewonnen. Viermal hatte Peter die richtige Tendenz auf dem Zettel, mit dem Leipziger Sieg auf Schalke punktete er doppelt. Nico verbuchte zwei richtige Tendenzen und musste am Wochenende noch zusätzlich leiden. Sein BVB verlor gegen Freiburg, während Papas Lieblingsklub, der 1. FC Köln, das Rheinland-Derby gegen Gladbach gewann. (sfl)

NETTE LEUTE

Jokey spendet Schutzvisiere

Wipperfürth. 75 Schutzvisiere hat das Wipperfürther Unternehmen Jokey jetzt an die Helios-Klinik übergeben. Im November hatte die Firma schon einmal 50 Visiere für die Klinik bereitgestellt. „Ich freue mich, wenn wir die Menschen unterstützen können, die anderen Menschen tagtäglich helfen“, wird Jokey-Geschäftsführer Jens Stadter in einer Pressemitteilung der Helios-Klinik zitiert. Klinikgeschäftsführer Adrian Börner dankte für die Unterstützung. „Besonders jetzt in der Coronapandemie wird deutlich, dass die lokalen Unternehmen zusammenhalten und sich gegenseitig unterstützen.“ (r)

Fettuccine einfach selber machen

Nervennahrung gibt es heute von Familie Gabriele aus dem Haus Burger in Linde

Familie Gabriele aus dem Haus Burger empfiehlt hausgemachte Fettuccine Haus Burger spezial. „Dieses Nudelgericht haben wir ausgewählt, da es von uns seit über 15 Jahren verwendet und im Restaurant angeboten wird. Außerdem ist das Gericht vegetarisch.“

Fettuccine Haus Burger spezial für 4 Personen

Zutaten. Für die Nudeln: 400g Mehl, 4 frische Eier, 2 EL Olivenöl (extra Vergine), 2 TL Salz, 200ml Wasser
Für die Soße: 40ml Olivenöl, 6g Knoblauch, 15g Pinienkerne, 140g Aubergine, 3 frische Tomaten, 110g Steinpilze, 55g getrocknete Tomaten, 6 Blätter Basilikum, 40g Parmesan, 46g Rucola, 25g Butter

Zubereitung: Eier, Salz und Olivenöl in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen gut verrühren, das Wasser hinzufügen und wieder rühren. Dann das Mehl dazu und den Teig gut kneten, damit sich keine Klumpen bilden. Der Teig sollte nicht zu hart und nicht zu weich sein. Ist er zu hart: Wasser hinzufügen, ist er zu feucht, ein wenig Mehl. Den Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie wickeln. Bei Zimmertemperatur 30 Minuten ruhen lassen. Die Teigmasse in kleine Scheiben teilen und diese mit einem Teigroller dünn ausrollen. Die Arbeitsfläche dazu mit Mehl bestäuben. Den Teig für die Fettuccine in dünne Streifen schneiden, oder durch eine Nudelmaschine laufen lassen. Die Fettuccine in Mehl einlegen, damit



sie nicht zusammenkleben. Salzwasser zum Kochen auf dem Herd bereitstellen. Für die Soße: Olivenöl in einer Pfanne bei niedriger Temperatur erhitzen. In der Zeit Knoblauch, Aubergine, Pilze, frische und getrocknete Tomaten klein schneiden und zum Anbraten in die Pfanne geben, die Pinien-

kerne hinzufügen. Entweder einen guten Schluck Weißwein hinzugeben oder drei Kellen von dem Nudelwasser. Basilikum klein schneiden, in die Soße geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Dann den geriebenen Parmesan dazu. Die Soße einen Moment lang bei niedriger Temperatur kochen, damit die Tomaten ihr Aroma entfalten können. Zum Schluss das Stück Butter mit etwas Mehl und Mandeln vermengen und zum Andicken in die Sauce geben. Anschließend die Fettuccine für ungefähr 5-6 Minuten kochen. Sobald sie oben schwimmen sind sie al dente. Die fertigen Nudeln in die Soße geben, gut vermischen und für einen Moment ziehen lassen. Mit frischem Rucola und Parmesan servieren. (tmt)



Als Nervennahrung empfehlen Giuseppe und Maria Gabriele Fettuccine. Foto: Torba

Haus Burger

Geöffnet. Dienstags bis freitags 12 bis 14 Uhr und von 17 bis 20 Uhr, sowie samstags und sonntags von 12 bis 20 Uhr mit einem Abhol- und Lieferservice.

Bestellung. Bestellt wird im Haus Burger per Telefon unter 0 22 66/83 92.

Die Speisekarte. Die Karte ist direkt von der Startseite verlinkt, dort gibt es auch eine Tageskarte.

Anfahrt. Die Navi-Adresse lautet: Haus Burger, Linder Straße 30, 51789 Lindlar. www.hausburger-lindlar.de

Radio Berg

Der mit Abstand längste Rosenmontagszug

Mitmachen, zusammenhalten und zu Hause feiern. Alle Infos auf radioberg.de