



**TÖPFERHAUS
AARAU**



Jahresbericht 2016

Lebens- und Arbeitsraum für Menschen

Die Töpferhaus-Geschichte beginnt 1981 an der Weltstrasse in Aarau. Zehn junge Menschen in schwierigen Lebenssituationen finden dort ein Zuhause, verbunden mit der Perspektive auf ein möglichst selbstständiges Leben. Vieles hat sich seit damals verändert, das Grundanliegen aber ist geblieben: So viel Selbstständigkeit wie möglich; so viel Unterstützung wie notwendig.

35 Jahre Töpferhaus. Dies wurde im Juni mit einem grossen Sommerfest gebührend gefeiert! Heute ist das «Töpfi», wie es oft von Insidern genannt wird, Lebens- und Arbeitsraum für rund 150 Menschen, gegliedert in die Bereiche Wohnen, Arbeit und Tagesstätte.

Lebensraum für Menschen

Das Wohnen umfasst drei Angebote mit individuell geregelter Betreuungsintensität und verschiedenen Freizeitaktivitäten. Letztere beinhalten gemeinsame Kinobesuche oder Spielabende, samstags auch ab und zu Ausflüge. Höhepunkte sind jeweils der jährliche Skitag und der Besuch im Europapark. Das Wohn-Coaching, unser neuestes Projekt, ist eine erweiterte Form des Begleiteten Wohnens. Im Zentrum stehen Autonomie und Lebensqualität – beides Grundbedürfnisse, die nicht nur unserem Anliegen, sondern auch der Strategie des Kantons «ambulant vor stationär» entsprechen. Das Konzept liegt vor, die Finanzierung jedoch ist noch offen.

Arbeits- und Gestaltungsraum

Im Bereich Arbeit wird vieles produziert. Dies zeigt sich auch am Umsatz, der um rund 20 Prozent gestiegen ist. Neu füllen wir Cementit-Weissleim in Grossgebinden in fünf verschiedenen grosse Kleingefässe ab. Seit Februar werden Gugelhöpfchen, Cakes, Törtchen und Co. in neuen Räumen an der Bachstrasse gebacken. Meistverkauftes Produkt ist der Bachfisch, die Aarauer Spezialität, ein luftiges Mandelgebäck in Fischform. Klientinnen und Klienten schätzen die vielseitigen Arbeitseinsätze, weil sie ihnen Lern- und Entwicklungsmöglichkeiten bieten.

Auch die Tagesstätte, unterteilt in Kreativ- und Werkatelier, wird sehr geschätzt. Die Nachfrage nach Plätzen ist gross. Der Bahnhof Aarau in unmittelbarer Nähe und die minimale Präsenzpflicht von 20 Prozent →

helfen mit, dass dieser Gestaltungsort rege besucht wird. Die kreativen und witzigen Karten, seit einigen Monaten zu kaufen im Coop City in Aarau, sind der Stolz der Herstellerinnen und Hersteller, sprich unserer Atelierbesucher.

Nach 35 Jahren adieu

Karl Tuchschild, Co-Präsident des Stiftungsrates, hat auf Ende Jahr demissioniert. Kari, seit Gründung mit dem Töpferhaus verbunden, tritt nun kürzer, wird aber Leben und Arbeit des «Töpfi» immer noch interessiert mitverfolgen. Der Stiftungsrat und alle Mitarbeitenden danken dir, Kari, für deinen unermüdlichen Einsatz und wünschen dir und deiner Familie alles Gute.

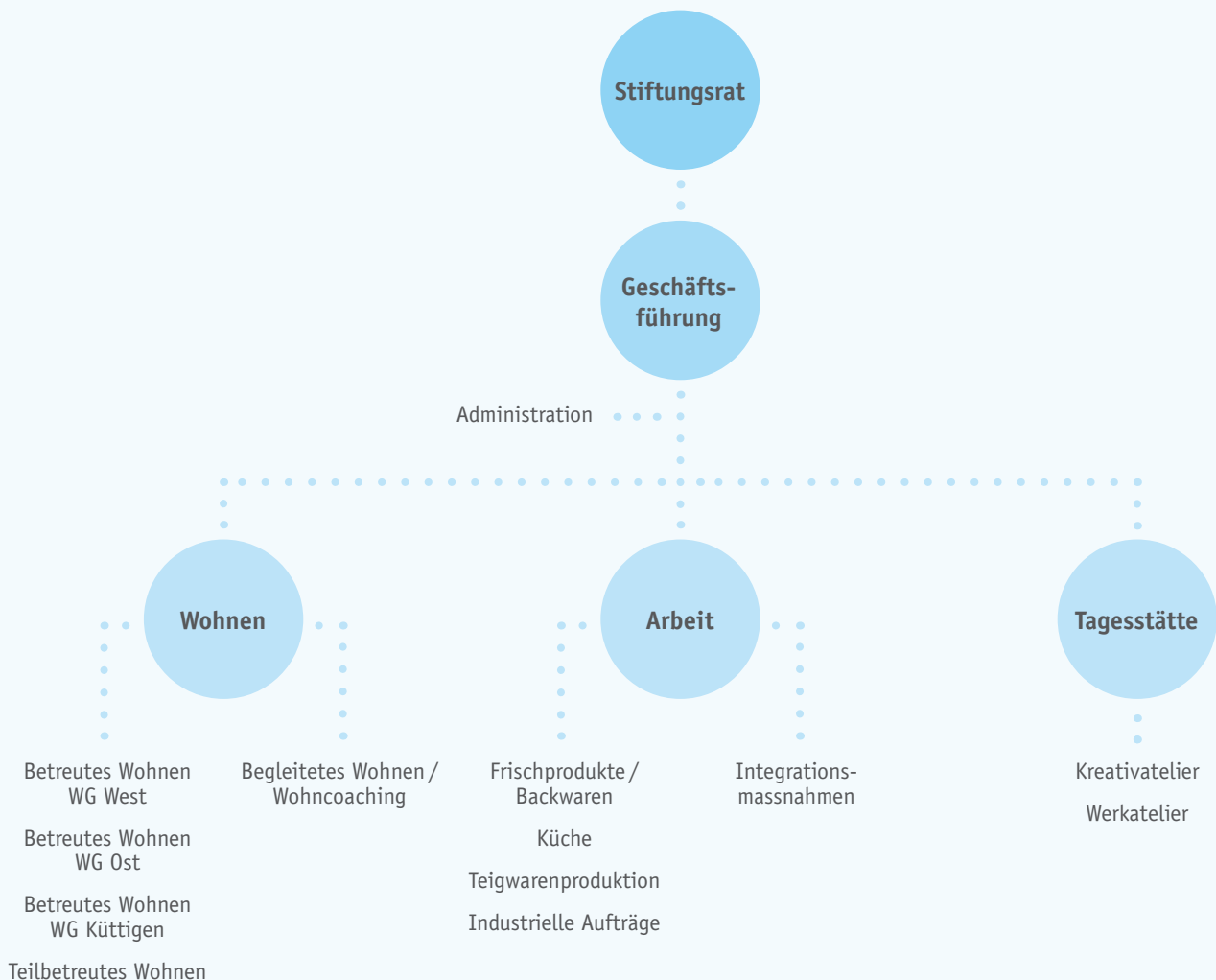


Franziska Zehnder
Präsidentin



Daniel Aeberhard
Geschäftsführung

Organigramm



Statistik 2016



10'815

Anzahl getrunkene Cafés in der Cafeteria Bachstrasse 117 (49 pro Tag)



26'996

Verkaufte Bachfische (alle Sorten)



19'835

Verkaufte Teigwaren



2'507

Verkaufte Geschenksets

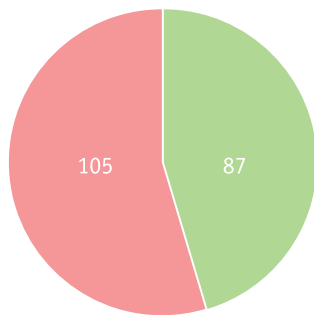


31'726

Abgepackte Gewürzsäckli

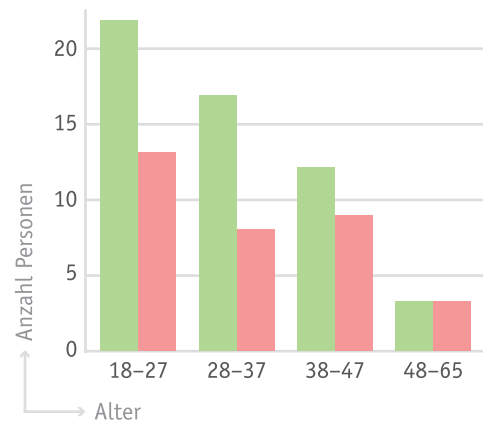
Verteilung Männer und Frauen über das gesamte Töpferhaus

weiblich männlich



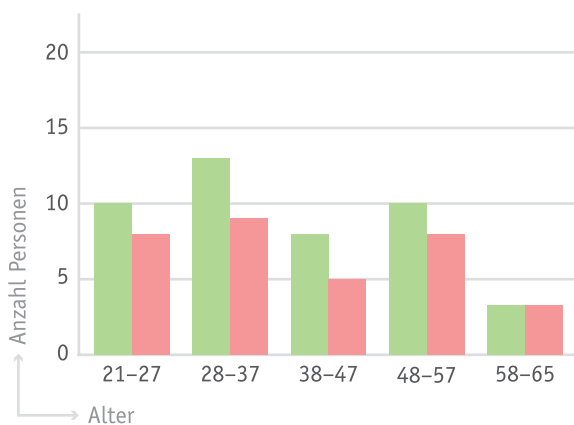
Statistik Wohnen

weiblich männlich



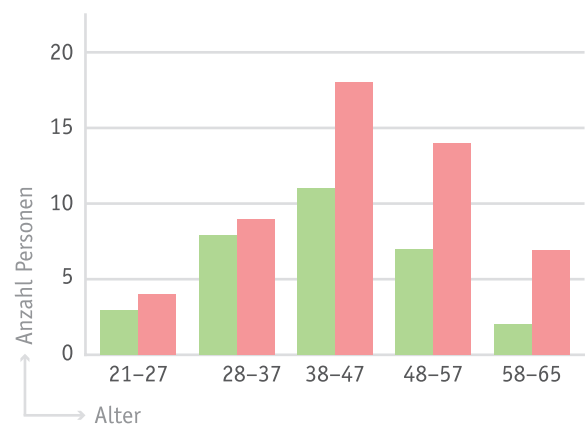
Statistik Arbeit

weiblich männlich



Statistik Tagesstätte

weiblich männlich





Wohnangebote – Lebens- und Entwicklungsraum

Das Töpferhaus bietet drei unterschiedliche Wohnangebote für Menschen mit einer psychischen Beeinträchtigung an: Betreutes, Teilbetreutes und Begleitetes Wohnen. Die Betreuungsintensität richtet sich nach den Bedürfnissen der Bewohnerinnen und Bewohner und ist individuell geregelt. Sie reicht von einer 24-Stunden-Begleitung in Wohngruppen bis zum monatlichen Gespräch in der eigenen Wohnung. Die Wohnangebote – mitten in Aarau und Umgebung – bieten Menschen in unterschiedlichen Situationen Lebens- und Entwicklungsraum.



Jeanine Gerhard

Teamleitung, Externes Wohnen

«Ich bin aufs Team angewiesen. Nur so kann ich meine Leitungsfunktion gut ausüben.»

Der Mensch in seiner Einzigartigkeit fasziniert die Fachfrau Betreuung und Sozialpädagogin täglich. Sie ist überzeugt, dass jeder Mensch seinen Weg findet: Mit 16 Jahren, etwas schulumüde, beeinflusst ein Praktikum die berufliche Laufbahn von Jeanine Gerhard. Anfang 2016 stösst sie zum Team «Externes Wohnen» im Töpferhaus und übernimmt ab August die Teamleitung. Eine steile Karriere! Eine Leitungsfunktion auszuüben war immer schon ihr Ziel. Dass es so schnell gegangen ist, überrascht aber die engagierte junge Frau auch. Dankbar und mit Respekt geht sie die neue Herausforderung an.

Als Team unterwegs

Das vierköpfige Team anleiten und führen, Entscheidungen treffen, für Anliegen da sein, Administratives erledigen, Organisatorisches und Strukturelles umsetzen und an Sitzungen teilnehmen sind alles Teil ihrer neuen Funktion. Daneben betreut sie sieben Klientinnen und Klienten. Klare Kommunikation bringt Ruhe in den doch oft hektischen Alltag. Darauf legt Jeanine Gerhard wert, ebenso aufs Delegieren von Verantwortung. «Ich bin nicht allmächtig und aufs Team angewiesen», schlussfolgert sie.

Zuwachs

Das Externe Wohnen wächst: Sechs Plätze kommen 2017 dazu. Somit wird auch das Team um eine weitere Person ergänzt. Darauf freut sich Jeanine Gerhard, beweist dies doch, dass die Arbeit geschätzt wird und das Angebot gefragt ist.



Martin Liebhauser

Bewohner, Betreutes Wohnen

«Im vermeintlichen Rückschritt auch einen Fortschritt zu sehen bestärkt mich, Schritte nach vorne zu machen.»

Der Einzug in die externe Wohngruppe am 20. Juni 2016 ist für Martin Liebhauser Highlight und Erleichterung. Er schätzt das eigene Zimmer, Privatsphäre und Selbstständigkeit, nachdem er über ein Jahr in ganz anderen Wohnverhältnissen gelebt hat. Während eines Besuchs im Kreativatelier des Töpferhauses hat er vom frei gewordenen Platz gehört. Er ergreift Initiative, informiert sich und tritt eineinhalb Monate später ein.

Struktur aufbauen

Neben der Arbeit im Atelier erledigt er in der Wohngruppe Ämtli und Haushalt. Auch das Kochen gehört dazu. Verschiedene Freizeitmöglichkeiten und das monatliche Aktivweekend runden das Angebot ab. Die Menschen, ob Betreuungspersonen oder Mitbewohnende, schätzt Martin Liebhauser sehr. Überhaupt müsse Negatives mit der Lupe gesucht werden, meint er. Betreuung, Kontakte und die Tagesstruktur helfen ihm besonders bei instabiler Verfassung, sich nicht in die eigenen vier Wände zu «verkröchen», sondern im vermeintlichen Rückschritt auch einen Fortschritt zu sehen.

Zukunft Lehrabschluss

Ein Schritt nach vorne wäre für den Hobbykoch und Pfeilbogenschützen eine Lehre im medizinischen Bereich auf 2018. Zurückbezahlte Schulden und finanzielle Unabhängigkeit vom Sozialamt zeigen in die anvisierte Richtung.



Shélla Huggenberger
Ehemalige Klientin

«Ich wollte immer weiterarbeiten und im sozialen Bereich tätig bleiben. Dank eigenem Willen und Unterstützung ist mir dies gelungen.»

Shélla Huggenberger arbeitet heute als Begleitperson in einer Wohngruppe für Menschen mit einer kognitiven Beeinträchtigung. Vor rund zwei Jahren aber sah der Alltag der gelernten Pflegeassistentin, Kosmetikerin und Spielgruppenleiterin anders aus: Dauernd war sie krank und antriebslos. Es folgt die Diagnose Burnout und Depression. Sie meldet sich selber für eine Therapie in einer Klinik an. Nach drei Monaten wechselt sie auf Empfehlung ins Töpferhaus. Dies ist der Beginn zurück ins (Arbeits-)Leben.

Schritt für Schritt vorwärts

«Ich wollte immer weiterarbeiten.» Diese Einstellung hat Shélla Huggenberger bei ihrer Integration

geholfen. Im Töpferhaus baut sie im Werkatelier, später in der Küche langsam ihre Präsenzzeit – von anfänglich zwei bis zum Schluss sieben Stunden Arbeitszeit pro Tag sowie ihre Leistungsfähigkeit bei der Arbeit auf. Als sie sich fit für den Arbeitsmarkt fühlt, beginnt das Bewerben. Für sie ist klar, dass sie im sozialen Bereich tätig bleiben will. So sucht sie einen Arbeitgeber, der eine überstandene Krise als Plus bezeichnet und darin das Potenzial erkennt. Nach zwei Bewerbungen hat sie ihren jetzigen Arbeitgeber gefunden. Von Anfang an zeigt er grosses Verständnis. Begonnen hat Huggenberger mit einem 50-Prozent-Pensum. Heute arbeitet sie 60 Prozent.

Zielführende Unterstützung

Während ihres Integrationsprozesses ist Shélla Huggenberger vom Job Coach Kathrin Sulser unterstützt und beraten worden. Die Zeit im Töpferhaus mit Arbeit, professioneller Beratung und gegenseitigem Vertrauen hat viel zu ihrer Selbstsicherheit und zu dieser Entwicklung beigetragen. Sie weiss, dass sie sich jederzeit beim «Töpfi» wieder melden kann. Und manchmal geht sie dort auch vorbei – einfach, um hallo zu sagen.

Arbeit und Arbeitsintegration

Arbeitsraum für Menschen – mitten in Aarau. Produktionsstätten, in denen attraktive Eigenprodukte sowie serielle Aufträge für verschiedene Kunden hergestellt werden. Ausführende sind Klientinnen und Klienten an angepassten Arbeitsplätzen. Im Rahmen klar strukturierter Abläufe und unter professioneller Anleitung und Beratung erlangen sie verloren geglaubte Fähigkeiten wieder und erweitern ihre Kompetenzen. Stets mit dem Ziel, wieder Fuss im Arbeitsmarkt und in der Gesellschaft zu fassen.



Marcel Meyer

Gruppenleitung Teigwarenproduktion

*«Viel Freude verbreiten und mich selbst sein.
Das ist mein Arbeits- und Lebensmotto.»*

In diesem Haus sind einst Businger-Teigwaren produziert worden – heute Pasta Mia made by Töpferhaus. Back to the roots also! Bis zu neunzig Kilogramm Teig werden pro Tag an vier Maschinen verarbeitet. Zwölf Klientinnen und Klienten mit einer psychischen Beeinträchtigung sind mitverantwortlich, dass verschiedene Teigwaren nach Qualitätsstandards zubereitet, schonend getrocknet und sorgfältig verpackt werden. Mittendrin Marcel Meyer, gelernter Metzger und Fleischfachmann. Als Gruppenleiter betreut er die im Einsatz stehenden Personen, überwacht und kontrolliert den Arbeitsprozess.

Selbstständigkeit wird grossgeschrieben

«Teigwaren sind nicht Fleisch», meint Marcel Meyer, auf seinen Jobwechsel angesprochen. Die Rohstoffe sind andere, Handwerk, Produktions- und Trocknungsverfahren hingegen ähnlich. Der Spagat zwischen marktwirtschaftlicher Produktion und Leistungsfähigkeit seiner Mitarbeitenden war herausfordernd. Nach bald zwei Jahren kennt er nun sein Metier bestens. Seine Devise: Die Leute möglichst selbstständig arbeiten lassen. Hier kommt ihm seine Erfahrung als Lehrlingsausbilder zu gute. Sein Arbeits- und Lebensmotto: viel Freude verbreiten und sich selber sein. Teamarbeit, gegenseitiger Respekt, Selbstständigkeit, kombiniert mit dem Herstellen eines Genussprodukts, verkauft bei Coop und weiteren renommierten Geschäften – das alles tut seiner Mannschaft gut.

Weiterhin erfolgreich sein

Das erfolgreiche Weihnachtsgeschäft, der Stand am Rüeblimärt mit gleichnamigen Törtli und Teigwaren, Klientinnen und Klienten, die die Arbeit schätzen und bereit sind einzuspringen: alles Highlights für Marcel Meyer. Im Sinne von «keep on rocking» macht der Musik-Fan weiter und freut sich auf neue Entwicklungen und Inspirationen wie die Pasta Mia «Bärlauch» diesen Frühling. Buon appetito!

Die Tagesstätte – Gestaltungsraum für Menschen

Die Tagesstätte ist ein Ort mit Kreativ- und Werkatelier. Hier gehen Besuchende im Alter zwischen 18 und 65 Jahren ein und aus. Es sind Menschen in besonderen Lebenssituationen.

Sie können unter fachlicher Anleitung künstlerisch und kreativ tätig sein, Kontakte und Beziehungen knüpfen, neue Schritte wagen. Die Tagesstätte – im wahrsten Sinn des Wortes ein Ort mit Gestaltungsraum, mitten in Aarau.





Catarina Aeberhard
Gruppenleitung Werkatelier

«Fürs Produkteherstellen setze ich die Besuchenden möglichst ihren Vorlieben und Fähigkeiten entsprechend ein.»

«Sachen werden lassen und nicht erzwingen. Vertrauen, dass daraus etwas wird.» Das ist Catarina Aeberhards Lebensmotto. Die gelernte Buchhändlerin und Sozialpädagogin HFS, seit 2015 im Töpferhaus, ist einer der kreativen Köpfe des Werkateliers. Mit offenen Augen durch die Welt gehen und sich inspirieren lassen. Dann sprudeln die Ideen. Stanzen, stempeln, kleben, malen, nähen und giessen: Kecke Gegenstände entstehen aus verschiedensten Materialien.

Neues lernen durch Produkte

Von der Idee bis zum verkaufsfertigen Produkt braucht es einiges. Zuerst fertigt Catarina Aeberhard einen Prototypen an. So weiss sie schnell, ob das Produkt mit den Atelierteilnehmenden umgesetzt werden kann. Sie erkennt Herausforderungen und Fehler, die es zu vermeiden gilt. Fürs Herstellen setzt sie die Besuchenden möglichst ihren Vorlieben und Fähigkeiten entsprechend ein. Begeistert sind sie am Werk, lernen, Geduld zu haben bei der Arbeit, mit sich selber und mit anderen. Sie entdecken kreative Fähigkeiten, die aufgrund ihrer Lebenssituationen oft kaum mehr genutzt worden sind und gewinnen Sicherheit durch die Tagesstruktur und weil etwas entsteht, das Kunden findet.

Töpferhauskarten bei Coop & Co.

Die Kartenproduktion gehörte 2016 zu den Highlights. Das Sortiment ist vielfältig, jeder kann daran arbeiten, und die Karten werden im Coop City in Aarau und in Läden der Region verkauft. Das spornt die Herstellerinnen und Hersteller an: Zu erleben, wie ein Produkt entsteht und wohin es geliefert wird und dasselbe in Verkaufsläden ausgestellt sehen. Solche Erfolge geben Sinn und fördern das Miteinander. Zuversichtlich schaut Catarina Aeberhard deshalb in die Zukunft und freut sich, wenn die Töpferhaus-Karten noch mehr Abnehmer finden: «Dann können wir neue Produkte mit neuen Materialien kreieren.»



Adrian Merz
Besucher Kreativatelier

«Das Malcafé ist für mich ein Leuchtturm, ein Orientierungspunkt. Hier fühle ich mich wohl.»

In der grossen Mappe sammeln sich Bilder an, vorwiegend Landschaftssujets. Liebevoll, fast ehrfürchtig spricht Adrian Merz über seine Werke – alle im Malcafé des Kreativateliers «geboren». Seit vier Jahren geht er dort wöchentlich ein und aus. Dieser Ort ist für ihn ein Leuchtturm, ein Orientierungspunkt. Hier fühlt er sich wohl, knüpft Kontakte, tauscht bei einem Kaffee Eindrücke aus und – malt.

Malen zum Verarbeiten

Sobald das weisse Blatt vor ihm liegt, taucht er ein in die Welt des Malens, konzentriert sich auf das Werden, malt zuerst den Hintergrund. Mit der dafür gewählten Farbe nimmt das Bild Gestalt an. Nach gut zwei Stunden liegt es da – wie eine Offenbarung über sich selber und sein Empfinden. Während des Malens rücken Probleme in den Hintergrund. Manchmal ergeben sich dadurch sogar Lösungen. Malen gehört zum Leben von Adrian Merz. Ob im Malcafé, im gemieteten Atelier oder zu Hause. Beim Malen vergisst er die Zeit, ist oft so vertieft, dass er sich zwingen muss, Pinsel oder Stift hinzulegen, um eine Pause einzuschalten.

Der Wunsch einer eigenen Ausstellung

Dank des «Töpfi» hat er seine Technik erweitert und vieles dazugelernt. Gegen 200 Bilder entstehen jeweils, welche er an Ausstellungen des Kreativ- und Werkateliers verkauft. Zu merken, dass seine Werke ankommen und gekauft werden, ist ein Highlight für ihn. Seine Kunst weiter verfeinern und einer breiteren Öffentlichkeit in einer Galerie zugänglich machen ist sein Wunsch für die Zukunft.

Bilanz

AKTIVEN

	2016	2015
UMLAUFVERMÖGEN		
Flüssige Mittel	884'336.89	941'493.42
Forderungen aus Lieferungen/Leistungen	480'634.14	413'720.05
Übrige kurzfristige Forderungen	37'280.52	37'457.69
Aktive Rechnungsabgrenzungen	5'247.00	0.00
UMLAUFVERMÖGEN	1'407'498.55	1'392'671.16
ANLAGEVERMÖGEN		
Finanzanlagen	4'000.00	4'000.00
Mobile Sachanlagen	196'801.00	136'602.00
Immobilien Sachanlagen	2'127'600.00	2'215'600.00
ANLAGEVERMÖGEN	2'328'401.00	2'356'202.00
AKTIVEN	3'735'899.55	3'748'873.16

PASSIVEN

KURZFRISTIGES FREMDKAPITAL		
Verbindlichkeiten aus Lieferungen/Leistungen	-115'697.70	-55'873.06
Übrige kurzfristige Verbindlichkeiten	-86'540.40	-92'562.10
Passive Rechnungsabgrenzungen	-36'109.00	-33'719.00
KURZFRISTIGES FREMDKAPITAL	-238'347.10	-182'154.16
LANGFRISTIGES FREMDKAPITAL		
Langfristige verzinsliche Verbindlichkeiten	-1'300'000.00	-1'500'000.00
Rückstellungen	-250'000.00	-250'000.00
LANGFRISTIGES FREMDKAPITAL	-1'550'000.00	-1'750'000.00
FREMDKAPITAL	-1'788'347.10	-1'932'154.16
ORGANISATIONSKAPITAL		
Stiftungskapital	-916'063.06	-869'806.30
STIFTUNGSKAPITAL	-916'063.06	-869'806.30
Jahresgewinn	-130'833.45	-163'457.76
FREIWILLIGE GEWINNRESERVEN	-130'833.45	-163'457.76
ORGANISATIONSKAPITAL	-1'046'896.51	-1'033'264.06
ZWECKGEBUNDENE RÜCKLAGEN UND FONDSKAPITAL		
Eigene zweckgebundene Rücklagen	-286'478.95	-286'478.95
Rücklagenkapital zweckgebunden	-614'176.99	-496'975.99
ZWECKGEBUNDENE RÜCKLAGEN UND FONDSKAPITAL	-900'655.94	-783'454.94
PASSIVEN	-3'735'899.55	-3'748'873.16

Erfolgsrechnung

	2016	2015
BETRIEBLICHER ERTRAG AUS LIEFERUNGEN/LEISTUNGEN		
Erträge aus Leistungsabgeltung interkantonal	3'032'424.36	3'043'963.80
Erträge aus Leistungsabgeltung ausserkantonal	202'412.57	240'306.60
Erträge aus anderen Leistungen	799'694.33	400'197.50
Erträge aus Dienstleistungen, Handel u. Produktion	570'272.50	452'109.09
Miet- und Kapitalzinsertrag	12'828.60	13'332.86
Erträge aus Leistungen Personal	39'129.90	37'344.75
Betriebsbeiträge aus Spenden	35'523.85	40'836.60
Erlösminderungen	-25'631.75	-21'581.75
NETTOERLÖS AUS LIEFERUNGEN UND LEISTUNGEN	4'666'654.36	4'206'509.45
PERSONALAUFWAND		
Lohnaufwand	-2'450'527.75	-2'198'752.10
Sozialversicherungsaufwand	-336'884.85	-314'392.15
Übriger Personalaufwand	-56'810.60	-22'178.04
Honorare Leistungen Dritter	-2'800.00	-1'600.00
PERSONALAUFWAND	-2'847'023.20	-2'536'922.29
BRUTTOERGEBNIS NACH PERSONALAUFWAND	1'819'631.16	1'669'587.16
ÜBRIGER BETRIEBLICHER AUFWAND		
Raumaufwand	-623'327.85	-551'691.25
Medizinischer Aufwand	-2'100.02	-1'491.10
Lebensmittel und Getränke	-245'826.22	-215'758.32
Haushalt	-23'839.96	-21'622.44
Unterhalt, Reparatur	-89'497.02	-136'373.65
Schulung, Ausbildung und Freizeit	-15'496.95	-18'835.92
Fahrzeugaufwand	-10'512.55	-8'700.80
Sachversicherungen, Abgaben, Gebühren	-22'126.25	-20'687.02
Energie- und Entsorgungsaufwand	-70'910.04	-65'446.46
Verwaltungsaufwand	-184'079.33	-214'451.08
Informatikaufwand	-18'739.50	-18'387.35
Werkzeug- Materialaufwand Werkstätte	-246'830.77	-207'869.00
Übriger Sachaufwand	-5'612.10	-10'784.45
ÜBRIGER BETRIEBLICHER AUFWAND	-1'558'898.56	-1'492'098.84
BETRIEBSERGEBNIS 1	260'732.60	177'488.32
Abschreibungen auf Positionen des Anlagevermögens	-100'689.35	-91'677.90
BETRIEBSERGEBNIS 2	160'043.25	85'810.42
Finanzaufwand und Finanzertrag	-944.20	-635.30
BETRIEBSERGEBNIS 3	159'099.05	85'175.12
BETRIEBLICHER NEBENERFOLG		
Aufwand Liegenschaften	-276'348.60	-267'967.36
Ertrag Liegenschaften	346'250.00	346'250.00
BETRIEBLICHER NEBENERFOLG	69'901.40	78'282.64
BETRIEBSERGEBNIS 4	229'000.45	163'457.76
Ausserordentlicher Aufwand	-98'167.00	0.00
JAHRESGEWINN	130'833.45	163'457.76

Drei Personen – drei Statements

Das Töpferhaus als soziale Institution ist auf ein gut funktionierendes Beziehungsnetzwerk angewiesen. Die Kontakte basieren auf einer guten Zusammenarbeit mit der Kantonalen Verwaltung, mit lokalen Sozial- und Integrationsfachpersonen sowie mit Wirtschaftsvertretern und mit Betrieben der Region. Zum Beziehungsnetz gehören auch Familien und Bezugspersonen von Klientinnen und Klienten und Menschen in unmittelbarer Nachbarschaft. Sie alle prägen das Töpferhaus. Drei Personen kommen hier stellvertretend für dieses Beziehungsnetz zu Wort. Sie beantworten vier Fragen rund ums Töpferhaus.

«Das Töpferhaus. Lebens- und Arbeitsraum für Menschen. Mitten in Aarau. Mitten im Leben.»
Wenn Sie diesen Satz lesen, was kommt Ihnen spontan in den Sinn?

Ravi Buchli: «Dieser Satz trifft zu. Das Töpferhaus unterstützt Menschen bei zentralen Aspekten des Lebens wie Wohnen und Arbeit. Ausserdem liegt es zentral in Aarau, gleich in der Nähe des Brügglfelds ...»

Jeremias Amstutz: «Das Töpferhaus spielt im Leben vieler Menschen eine wichtige Rolle. In erster Linie für Klientinnen und Klienten sowie für Mitarbeitende. Darüber hinaus aber auch für viele Kundinnen und kundenzuweisende Stellen und Partnerorganisationen. Und nicht zuletzt für uns als Hochschule für Soziale Arbeit FHNW, Ausbildungsort für Studierende und Praxispartner bei Forschungs- und Entwicklungsprojekten.»

Fabian Rimann: «Das Töpferhaus symbolisiert für mich wunderbar: Menschen, die in unserer Gesellschaft kaum mehr Platz haben, finden hier Raum und Unterstützung für neue Perspektiven und Schritte zurück ins Alltagsleben.»

Woher kennen Sie das Töpferhaus und wie kam es zur Zusammenarbeit?

Ravi Buchli: «In meiner Funktion als Sozialarbeiter der Klinik Barmelweid ist mir das Töpferhaus natürlich schon länger ein Begriff. Ursprünglich kannte ich es vor allem als betreute Wohngemeinschaft. Mittlerweile ist der Bereich Wohnen ziemlich gewachsen und das Angebot an Wohnformen stets erweitert worden. Auch die geschützten Arbeitsplätze sowie das Durchführen von IV-Massnahmen sind mir ein Begriff.»

Jeremias Amstutz: «Vor einiger Zeit war Daniel Aeberhard Student bei uns. So habe ich ihn kennengelernt. Heute ist er ein wichtiger und verlässlicher Partner, wenn wir Praxisorganisationen suchen, um Ideen zu diskutieren und neue Projekte zu initiieren.»

Fabian Rimann: «Daniel Aeberhard, auf der Suche nach Gips- und Betonformen, ist auf mich als Spezialist für Formenbau gestossen. Dies war der Beginn unserer Zusammenarbeit. Inzwischen steckt das Töpferhaus Schachteln für mein Produktsortiment zusammen. Neustes gemeinsames Produkt

ist das Goldstück. Wir liefern die Giandujamasse, das Töpferhaus formt die Stücke, bestäubt sie mit Gold und verpackt sie. Die Unikate aus Schoggi kommen gut an. Nicht nur wegen des feinen Geschmacks, sondern auch wegen der Kooperation. Die Käufer schätzen ein Produkt, das Professionalität und soziales Engagement verbindet.»

Wenn Sie auf 2016 zurückblicken, was möchten Sie bezüglich Begegnung und/oder Zusammenarbeit mit dem Töpferhaus besonders hervorheben?

Ravi Buchli: «Die Zusammenarbeit habe ich auch 2016 als unkompliziert und angenehm erlebt. Ich denke, über die Jahre hinweg hat sich die Zusammenarbeit unserer beider Institutionen nochmals intensiviert und auch verbessert. Beide wissen, was voneinander erwartet werden kann und darf.»

Jeremias Amstutz: «Mich fasziniert die konsequente Haltung des Töpferhauses: für Klientinnen, Klienten und Mitarbeitende bestmögliche Rahmenbedingungen zur individuellen Entfaltung zu schaffen. Das zeigt sich zum Beispiel an der Qualität ihrer Produkte, die kontinuierlich verbessert wird und an den Wohnangeboten, die den Bedürfnissen der Bewohnerinnen und Bewohner angepasst werden. Oder an der kollegialen Atmosphäre und Zusammenarbeit im Team und mit dem Stiftungsrat. Diese Haltung ist auch über die Organisation hinaus spürbar: Das Töpferhaus kennt keine Berührungängste im Kontakt mit anderen Branchen oder Betrieben und ist offen für neue Denkansätze und Konzepte aus der Wissenschaft. Diese Innovationsbereitschaft und das Interesse an Neuem ist beeindruckend – und ansteckend! Ich habe die Zusammenarbeit in den gemeinsamen Projekten sehr geschätzt und freue mich auf neue.»

Fabian Rimann: «Die freundliche Art, die Unterstützung, die hohe Flexibilität, die Diskussionsbereitschaft der Töpferhaus-Crew. Ich schätze es, mit Menschen in Kontakt zu kommen, die in besonderen Lebenssituationen sind. Dabei wird mir bewusst, dass auch ich selber oder jemand aus meinem Umfeld in eine ähnliche Situation kommen könnte. All diese Aspekte motivieren mich, meine Unterstützung anzubieten. Zum Beispiel sind Überlegungen im Gang, eine Tagesstelle mit sogenann-

ten «zeitdruckfreien» Arbeiten in unserem Geschäft anzubieten.»

2016 feierte das Töpferhaus sein 35-Jahre-Jubiläum. Welchen Wunsch geben Sie dem «Töpfi» für die Zukunft mit?

Ravi Buchli: «Ich wünsche mir für das Töpfi, dass die warme und familiäre Stimmung, die man auch bei kurzen Besuchen wahrnimmt, noch lange beibehalten werden kann.»

Jeremias Amstutz: «Ich wünsche dem Töpferhaus, diese Neugierde und Offenheit beizubehalten, wachsam für Entwicklungen im Umfeld zu sein und Veränderungen im Betrieb wohl zu dosieren. Ich wünsche ihm auch weiterhin eine gute Balance zwischen wirtschaftlicher Unabhängigkeit und sozialem Auftrag und schliesslich die positive Resonanz, die es heute hat.»

Fabian Rimann: «Ich wünsche dem Töpferhaus viel Energie für seine Arbeit, aber auch die Unterstützung von Personen, die von der Arbeit überzeugt sind und ihre Wertschätzung Klientinnen/Klienten und Mitarbeitenden zeigen. Ich wünsche dem Töpferhaus, dass es ihm weiter gelingt, Menschen mit psychischen Benachteiligungen Lebens- und Arbeitsraum zu ermöglichen.»



Ravi Buchli

Leitung Sozialberatung
Klinik Barmelweid



Jeremias Amstutz

Wissenschaftlicher Mitarbeiter und Dozent
Hochschule für Soziale Arbeit FHNW, Olten



Fabian Rimann

Chocolatier, Wettingen

Goldstück

JEDES STÜCK EIN UNIKAT



GOLDSTÜCK

geformt aus zartschmelzender
Giandujamasse und bestäubt mit Gold.
Jedes Stück ein Unikat.

Handgemacht im Aargau von
Chocolatier Fabian Rimann
und der Stiftung Töpferhaus.

www.fabianrimann.com



HERGESTELLT
IN DER
SCHWEIZ

www.toepferhaus.ch