



Liebe Anwesende, liebe Kolleginnen und Kollegen mit und ohne Sternchen und vor allem liebe Kollegen von JUB, aktuelle und ehemalige.

**„Jedem Anfang wohnt ein Zauber inne“**, schreibt Hermann Hesse – und ich kann mich noch ganz gut an die Anfänge erinnern, damals als Mitglied des Beirats von JUB: es gab Aufbruchstimmung, viele Ideen, Energie....

Aber was (und dazu sagt Hesse leider nichts) ist eigentlich nach dem Anfang – verfliegt der Zauber? Zerrieben in den Mühen der Ebene, des Alltags?

Ich denke, dass es JUB über die Jahre sehr gut geschafft hat den Zauber des Anfangs - nicht zu konservieren, sondern immer wieder neu zu entfachen! Um dies nicht in dürren Worten beschreiben zu müssen, zaubere ich Ihnen ein Menü - ein virtuelles, aber immerhin...

Ich präsentiere Ihnen die einzelnen Gänge und verbinde sie jeweils mit den entsprechenden Wünschen für Sie!



Also:

***Es ist angerichtet***  
***– ein Jubiläums-Menü in vier Gängen***

Jedes gute Menü beginnt mit einem Aperitif:

Zum **Aperitif** reichen wir diesen Empfang hier und heute. Ein Aperitif eröffnet das Essen, er



weckt Appetit, es ist eine Einstimmung, ein Versprechen auf einen schönen Abend – hier auf den weiteren Weg von JUB. Es herrscht (wieder) Aufbruchstimmung.

Ich stelle mir vor es gibt so etwas Prosecco, etwas spritziges, quicklebendes, das die Gemüter wachruft.

**Der erste Gang** enthält Engagement, auch Parteilichkeit, für die Menschen in ihren jeweiligen Lebenssituationen und Lebenslagen, mit ihrem je eigenen Zugang zum Leben, hier für die Jungen.

Hier reichen wir eine kleine Fischvorspeise - mit Ingwer vor allem. Denn Ingwer befeuert, weckt die Leidenschaft. Und was wäre unsere Profession ohne Feuer, ohne Leidenschaft – und davon hat JUB einiges zu bieten!

**Der zweite Gang** bringt und erfordert langen Atem und Ausdauer; das Bewusstsein, dass es nach dem Zauber des Anfangs die Mühen der Ebene gibt.

Zu diesem zweiten Gang reiche ich Artischocken – sie erinnern sich: das sind diese Gemüseteile, bei denen man blättert und blättert und das Gefühl hat, es passiert nichts, es scheint nicht weiter zu gehen, hier ein Fetzen, da ein Stückchen, man wird nicht satt, wird

vielleicht ungeduldig. „Der Fortschritt ist eine Schnecke“ würde Günter Grass sagen. Aber: mit der entsprechenden Haltung – also Geduld - genossen, sind Artischocken eine Delikatesse. Artischocken also im zweiten Gang als eine Übung in Geduld und langem Atem und Zeit und Voraussicht. Gemeinsam mit dem ersten Gang: mit „brennender Geduld“ (Pablo Neruda).

**Der dritte Gang** enthält Kompetenz – hier wissen wir, dass bei JUB Kompetenz nun in reichlichem Maße vorhanden ist.

Aber: Seit jeher hat Soziale Arbeit Schwierigkeiten in ihrer Professionalität,



in ihren Fähigkeiten wahrgenommen und anerkannt zu werden. Eine aktuelle Metapher dafür ist: die Soziale Arbeit als „Aschenputtel der Moderne“. Jenes Mädchen im Märchen, das in die Küche verbannt wurde, grau und unsichtbar erscheinen sollte, mit schmutziger, nicht anerkannter, gering bezahlter Arbeit beschäftigt.

In diesem Gang serviere ich daher ein Risotto, weil es in vielem der skizzierten Situation der Sozialen Arbeit gleicht. Zunächst kommt ein Risotto nämlich reichlich unspektakulär daher, als „Reispanne“, wie einer meiner Gäste mal despektierlich bemerkte. Unspektakulär und auch die Mühe, die seine Zubereitung erfordert eher verbergend. Es sieht so aus, als könne es jeder und jede, ein Allerweltsgericht, das keiner besonderen Kochkunst bedarf.

Aber weit gefehlt: Jeder der ein Risotto einmal gezaubert hat, weiß: das Gegenteil ist der Fall! In der Küche ist es also wie mit der Sozialen Arbeit: das Unscheinbarste ist oft das Schwerste! Ein Risotto zeigt seine Qualität durch exzellente Zutaten, die gut miteinander kombiniert und aufeinander abgestimmt sein müssen. Es erfordert Genauigkeit, Augenmaß für die richtigen Zutaten und genügend Zeit – also das Wissen darüber, dass Prozesse ihre Zeit haben, Geduld brauchen und vor allem: dabei bleiben, noch genauer: aktives aufmerksames dabei-bleiben! Und das ist bei JUB sehr gut aufgehoben...



**Der vierte Gang – das Dessert** – rundet das Ganze geschmacklich ab und gehört also in jedem Fall dazu. Hier steht die Selbst-Sorge im Mittelpunkt. Ich wünsche euch – liebe Männer von JUB - Achtsamkeit und Sorge. Nicht nur im Umgang mit euren Adressaten, sondern auch mit sich selbst – als

Selbtsorge. Selbstsorge, die nicht nur Lebenshunger bei anderen fördert, sondern auch bei sich selbst erhält. Gerade eine engagierte und parteiliche Sorge für andere steht in der Gefahr auszubrennen. Noch einmal anders: Dienstleistungsberufe stehen latent in der Gefahr anderen zeigen zu wollen, was ein gutes Leben ist und es selbst nicht leben zu können bzw. es aus den Augen zu verlieren.

Konkret: Heiße Himbeeren mit Vanille-Eis scheint mir der richtige Abschluss des Menüs – Heißes und Kaltes im Gleichgewicht – zur Austarierung des Engagements, das wir im ersten Gang serviert haben.

Das waren nun vier Gänge – wie angekündigt.

Aus aktuellem Anlass füge ich noch einen **fünften Gang** hinzu: einen Digestif, hier: einen Magenbitter (oder wahlweise einen bitteren Mocca). Grund für diese spontane Hinzunahme ist eine Meldung, derzufolge das Ranking der Nachfrage bei akademischen Berufen sich verändert: auf Platz 1 der gefragtesten akademischen Berufe befindet sich nunmehr: die Soziale Arbeit!

Das ist natürlich zum einen hoch erfreulich – auch der GesundheitsLaden und JUB sind ja in den letzten personell gewachsen. Aber das Ganze hat natürlich einen bitteren Nachgeschmack, weil dieser rasante Aufstieg der Sozialen Arbeit immer auch Indiz für wachsende Probleme in dieser Gesellschaft ist!

Liebe Kollegen von JUB: Ich wünsche mir, dass ihr im weiteren Verlauf des Projektes JUB weiterhin möglichst wenig zu Fertiggerichten greifen, um diese in die Mikrowelle zu schieben – will sagen auf vorgefertigte Deutungsmuster und Konzepte zurückgreifen, sondern selbst zu kochen, sich also auf das Wagnis und die Freude einlassen, selbst zu denken, zusammen in eurem JUB-Team und auch im Kontext des GesundheitsLadens.

Und hier bin ich guter Dinge ...

Liebe Anwesende - es ist angerichtet, ich wünsche guten Appetit!



Prof. Dr. Heinz Bartjes, Hochschule Esslingen,  
Vorstand GesundheitsLaden e.V.  
JUB-Jubiläum, 10.10.2018



