

Arbeit: Facebook-Post zum Betriebsjubiläum von Tina Derwahl (31) rekordverdächtig – „Könnte Ansporn für andere Betriebe sein“

# In zehn Jahren viel voneinander gelernt

Bütgenbach

„Wir sind stolz, euch unsere Tina vorstellen zu dürfen“: Zum zehnjährigen Betriebsjubiläum von Tina Derwahl hat das Hotel-Restaurant Bütgenbacher Hof wie bei jedem Mitarbeiter einen Facebook-Post abgesetzt. Mit den Reaktionen hatte niemand gerechnet: Über 3.000 Reaktionen und mehr als 26.000 Personen erreicht.

VON PETRA FÖRSTER

„Wir machen das bei jedem Mitarbeiter zum Jubiläum“, erzählt Jennifer Maraite-Heyen – also auch bei Tina, die eigentlich Caterina Derwahl heißt. Tina ist „ganz besonders“, wie sie selbst auf ihrer Facebook-Seite schreibt, denn sie trägt das 21. Chromosom oder Teile davon drei Mal in sich.



Tina Derwahl (31), hier mit Thorsten, Therese (2. v.r.) und Jennifer Maraite, fühlt sich sichtbar wohl im Bütgenbacher Hof: An vier Tagen pro Woche arbeitet sie stundenweise in dem Hotel-Restaurant. Fotos: David Hagemann

Am Anfang war eine Bezugsperson im Alltag wichtig.

Als Trisomie 21 oder auch Down-Syndrom ist diese Veränderung des Erbgutes bekannt. Die physischen und psychischen können Herzfehler, Störungen des Magen-Darmtrakts sowie Auffälligkeiten in der Kopf- und Augenform oder auch geistige Einschränkungen sein, die von einer schwerer Behinderung bis zu durchschnittlicher Intelligenz reichen können.

Vor zehn Jahren ist Tina Derwahl durch ein Schulpraktikum in den Bütgenbacher Hof gekommen. Sie stand damals, im Winter 2009, kurz vor dem Ende ihrer Schullaufbahn am

Zentrum für Förderpädagogik (ZFP) in Eupen. „Ich hatte schon länger gedacht, was in der Hotelbranche zu machen, das ist mein Traumjob“, erzählt sie. Familie Maraite hatte vorher noch nicht darüber nachgedacht, wie es wäre, eine Mitarbeiterin mit Einschränkung zu beschäftigen, es hatte sich einfach noch nie die Frage gestellt. „Warum nicht?“, dachten sie sich. Und so begann die Geschichte von Tina Derwahl im Bütgenbacher Hof, zufällig mit einem Fest.

„Thorsten feierte seinen 30. Geburtstag und ich hab’ geholfen, Brötchen zu schmieren“, erinnert sie sich. Inzwischen hat die junge Eupenerin viele Feste mit Familie Maraite und ihren Kollegen gefeiert.

Und zum „Brötchen schmieren“ sind zahlreiche andere Aufgaben hinzugekommen. Mittwochs bis freitags arbeitet Tina Derwahl halbtags im Bütgenbacher Hof, zusätzlich samstags noch zwei Stunden; der Samstag ist etwas kürzer, weil die Busverbindung es nicht anders erlaubt. Um 7 Uhr nimmt sie in Eupen den Vennliner in Richtung Bütgenbach.

Wenn sie kurz vor 8 Uhr im Betrieb eintrifft, schaut sie erst einmal in der Bar oder im Wintergarten nach dem Rechten, sorgt dafür, dass die Tische in Ordnung sind und saugt mal durch.

„Oben oder unten?“ ist dann meist ihre Frage, wobei „unten“ heißt, im Keller die Bügel-

wäsche zu erledigen – und davon gibt es ziemlich viel in einem Hotelbetrieb – und „oben“ gemeinsam mit den Kollegen dafür zu sorgen, dass beim Frühstücksservice alles glatt läuft bzw. nach dem Frühstück alles wieder an seinen Platz kommt.

„Am Anfang hat sie oft eine Bezugsperson gebraucht“, blickt Therese Maraite zurück, die sich mit ihrem Mann 2011 aus dem Betrieb zurückgezogen hat. Heute führen Thorsten und Jennifer Maraite-Heyen das Hotel-Restaurant.

Inzwischen sieht Tina Derwahl selbst, was zu tun ist, wo noch eine Serviette fehlt, dass das Altpapier noch mal runter muss oder keine Handtücher mehr im Schrank sind. Auch

die Vorbereitungen für das Personalessen gehören zu ihren Aufgaben.

Als „wortgewandt, offen und sehr selbstständig“ beschreiben Thorsten und Jennifer Maraite ihre Mitarbeiterin. „Sie geht auf jeden zu“, berichten sie zufrieden. Keinesfalls sei es so, dass Tina Derwahl ihre Arbeit im stillen Kämmerlein verrichte und nicht mit den Gästen in Kontakt komme. Wie offen sie ist und wie viele Leute sie kennt, davon zeugt nicht zuletzt der Facebook-Post zu ihrem Jubiläum: Tausende Reaktionen und Glückwünsche hat die Meldung zur Folge gehabt, sowohl im Betrieb als auch bei Tina Derwahl zu Hause in Eupen. „Wir müssen noch Auto-

grammkarten drucken“, unkt Thorsten Maraite und Tina Derwahl lacht.

„Wir haben uns gar nichts dabei gedacht und wollten gar kein Aufheben um sie machen“, erklärt Thorsten Maraite, als wir ihn nach den vielen Reaktionen auf Facebook anrufen, um Tina Derwahl an ihrem Arbeitsplatz zu besuchen. „Vielleicht könnten die vielen positiven Rückmeldungen wohl ein Ansporn für andere Unternehmen sein“, wirft Jennifer Maraite-Heyen ein. Offen räumt sie ein, dass das Team am Anfang schon Berührungängste hatte. „Wir hatten ja keine Erfahrung und mussten erst mal lernen, wie wir mit Tina umgehen.“

Mittlerweile ist das kein Thema mehr und wird die 31-Jährige behandelt wie jeder andere Mitarbeiter. Im Fall von Thorsten Maraite heißt das, dass sie auch schon mal einen Bären aufgebunden bekommt. Sowie an dem Tag, als sie den Bus verpasste, und der Chef ihr zur Überbrückung der Wartezeit ein Glas Champagner servierte – und mit ernstem Gesichtsausdruck eine deutlich nach oben angepasste Rechnung hinzulegte. Erst als sie kreidebleich wurde, ließ er den Spaß auffliegen und die Rechnung verschwinden.

Dienststelle hilft dabei, die richtige Beschäftigung zu finden.

„Im Endeffekt hat sie dem Betrieb mehr gebracht als umgekehrt“, fasst Thorsten Maraite die Erfahrung der letzten Jahre zusammen: den Kollegen, seiner Familie, aber auch den Gästen. „Ich bin total glücklich hier“, schwärmt Tina Derwahl von ihrer Arbeit. „Auch nach zehn Jahren noch.“ Von ihren alten Klassenkameraden kennt sie einige wenige, die in Betrieben untergekommen sind. Viele sind es nicht.

In Ostbelgien hilft die Dienststelle für selbstbestimmtes Leben Menschen mit Einschränkung, die eine Arbeit finden möchten. „Es gibt in vielen Betrieben Arbeiter, die Leute wie Tina übernehmen könnten“, ist Therese Maraite überzeugt.

Im Einzelfall muss dies natürlich angepasst und besprochen werden: „Die ganz hektischen Stunden, das wäre nichts für Tina“, räumt Therese Maraite aus Erfahrung ein. Aber dafür sind ja dann die Kollegen da.

## HINTERGRUND

### Insgesamt fast 40 Mitarbeiter

Das Vier-Sterne-Hotel Bütgenbacher Hof im Zentrum von Bütgenbach hat 21 Doppelzimmer, fünf Suiten, drei Einzelzimmer und weitere Zimmer im Nebengebäude. Seit 2011 wird das Hotel-Restaurant von Thorsten und Jennifer Maraite-Heyen geführt.

Zum Personal gehören rund 40 Mitarbeiter, davon 16 Vollzeitkräfte und zahlreiche Studenten.



Nach dem Frühstück müssen die Kannen und viele andere Dinge zurück an ihren Platz.



Zu den Aufgaben der 31-jährigen gehört auch das Bügeln von Tischdecken, Servietten und Handtüchern.