

Mein Name ist Michaela Vopel, ich wohne in Weilheim und

Ich liiiieeeebe meine Arbeit

TABALUGA

Als die Bauarbeiten am Dietlhofer See begannen und ich mit immer größerer Neugierde die Baufortschritte beobachtete, keimte immer mehr der Wunsch in mir auf, auch ein Teil des Teams zu werden.“ Das ganzheitliche Konzept von Saat über Pflege, Ernte und Genuss ist genau mein Ding“, sagte ich mir.

Da ich seit einigen Jahren auch Hauswirtschaft an der Garmisch-Partenkirchener Berufsschule und im bfz Weilheim unterrichte und mich auf Jugendliche, die es nicht so leicht im Leben haben spezialisiert habe, stand für mich fest:

**“ Da will ich arbeiten,
da gehör ‘ich hin,
dort brauchen sie mich!!!“**



Seit Mitte März habe ich schon sieben Gruppen, mit den unterschiedlichsten Bedürfnissen, mit meinem Koch- und Backworkshop begeistert. Es besuchten mich Kinder, deren Eltern es schwer haben, z.B. Diabetiker Typ1-Teenies, Kinder aus verschiedenen Wohngruppen, Gehörlose Kinder, Jungen und Mädchen aus Rumänien und natürlich die Kinderstiftung. Alle machten mit großer Freude mit. Ich wachse mit jeder Aufgabe. Manchmal habe ich schon ein wenig Bammel, ob ich 😊 den Herausforderungen, welche die Kinder mitbringen, gewachsen bin... Aber bisher konnte ich mit meinen Angeboten immer die gesamte Truppe begeistern, dies haben die tollen Feedbacks gezeigt.



Wir schnitzen Gurkenkrokodile,



machen aus den hofeigenen Eiern „Mäuse“,



backen uns Brote und
zaubern daraus lustige Tiere,



erfinden bayerische Pizza aus Laugenstangerl und Leberkäs,
kochen aber auch warme Gerichte aus Bayern z.B. Käsespätzle oder



Fleischpflanzerl, Tiere aus Kartoffelbrei, und vieles mehr....

Immer mit der Jahresuhr und möglichst regionalen Zutaten, die auch bei uns im hofeigenen Garten wachsen. Ich bin stets darauf bedacht den Kindern und Jugendlichen zu zeigen, dass gesund nicht „unlecker“ oder teuer sein muss. Spielerisch lernen sie die Zubereitung, wobei der Fokus darauf liegt, ihnen unbeschwerte Zeit zu schenken, ihren Urlaub zu versüßen und ihnen echte Aufmerksamkeit zu schenken.



Zum Abschluss bewundern wir immer unsere Werke und die Kinder sind sehr stolz darauf, das alles selbst hergestellt zu haben. Das Decken des Tisches und das jahreszeitliche Dekorieren und das gemeinsame Genießen, sowie das Aufräumen der Küche gehört zu meinem Konzept. Das Wichtigste jedoch ist Freude und Spaß, an und während der Zubereitung.



Ich bin stolz darauf zum Tabaluqa-Team dazuzugehören!

Denn,

„Zusammen erreicht man viel bis alles, egal wer, von wo und was er ist“.