

MEIN SUBSTANZ KOCHBUCH

JAHRESBERICHT 2016

Erste Auflage



VEREIN - SUBSTANZ



Dieses
Kochbuch
gehört:

Inhalt:

Seite 1:

Einleitung

Ab Seite 3:

**Grundausstattung des
substanziellen Haushalts**

Spritzentausch und Präventionsautomat

Ab Seite 9:

Basis für Bodenständiges im Alltag

Beratungen, BesucherInnenzahl,
ÄrztInnenangebot, Meldeadresse

Ab Seite 15:

Gaumenfreuden für Unterwegs

Streetwork,
Krankenhaus- Haus- und Haftbesuche

Ab Seite 21:

Süße Extras für GenießerInnen

Freizeitaktionen und Fachtagung

Seite 27:

DANKE



Einleitung

Wie wichtig die Nahrung für uns Menschen ist, kommt in der chinesischen Schrift zum Ausdruck: das chinesische Schriftzeichen für Nahrung ist eine Kombination aus den beiden Zeichen für „verbessern“ und „menschlich“, also „das Menschliche verbessern“. Die Menschlichkeit- also der Respekt vor unseren KlientInnen und deren Lebenswelt ist eines der obersten Prinzipien in unserer Arbeit. Für den Menschen ist die Nahrungsaufnahme nicht nur notwendige Bedingung zum Überleben, sondern auch ein wesentlicher Faktor seines Wohlbefindens. Ebenso wollen wir bei Substanz nicht nur das Überleben unserer KlientInnen sichern, sondern auch zu einer Verbesserung der Lebensqualität beitragen.

Wir hoffen, dass uns das auch im Jahr 2016 gelungen ist und möchten Ihnen mit diesem Jahresbericht einen kleinen Einblick in unser vergangenes Arbeitsjahr geben.

Erfahren Sie mehr darüber, wie wir bei Substanz „unser Süppchen kochen“ und lassen sie sich die, von einigen unserer KlientInnen selbst erprobten, und hier veröffentlichten, Rezepte schmecken!







Grundausrüstung des substanziiellen Haushalts

**Einkaufsliste
für sauberes und risikofreies
Konsumieren:**

- + kostenloser Tausch von gebrauchten Spritzensets
- + Safer-use Beratung
- + Verkauf von sterilen Konsumutensilien
- + Spritzenautomat für 24 Stunden Versorgung

Fehlt in der Küche das richtige Werkzeug bzw. die richtigen technologischen Hilfsmittel, fällt es auch den besten KöchInnen schwer, die Speisen nach Wunsch zuzubereiten.

Dies trifft auch auf den Haushalt und die Angebote von SUBSTANZ zu. Ohne den Spritzentausch könnten wir unseren safer-use-Auftrag nicht erfüllen und ohne den Präventionsautomaten könnten wir keine 24h Versorgung mit saubereren Konsumutensilien garantieren. Den Beweis, dass diese Angebote notwendig sind und auch

**267.786
getauschte
Spritzen**

seitens der KonsumentInnen gut angenommen werden, liefern die stetig steigenden Tauschzahlen. 2016 wurden im Rahmen des Spritzentausches 267.786 gebrauchte gegen saubere Konsumutensilien gewechselt und somit die Zahl von 2015 (233.421) ein weiteres Mal übertroffen.



Ein weiterer Teil der SUBSTANziellen Grundausstattung ist das niederschwellige Arbeitsprojekt. Dort werden die über den Automat verkauften Päckchen durch die KlientInnen mit Konsumutensilien befüllt. Durch diese zwei Stunden Arbeit verdienen sich die jeweiligen TeilnehmerInnen nicht nur ein

16.150 über den Präventionsautomaten verkaufte Safersets. Zusätzlich 2.264 verkaufte Packungen mit Stericups.

bisschen Geld, sondern auch Anerkennung für die dargebotene Leistung.

Kurzum lässt sich festhalten, dass der Schlüssel zum gelungenen Safer-use-

Menü zum großen Teil in der Grundausstattung des SUBSTANziellen Haushalts liegt.

Was noch fehlt:

- mehr zeitliche Ressourcen für KlientInnenarbeit, Betreiben eines zweiten Automaten etc.

- kostenloser Tausch von ergänzenden Konsumutensilien (Vorfilter, Stericups, etc.)

- Konsumraum



Tomatensuppe

Zutaten

1 kg Tomaten
2 Zwiebeln
3 Zehen Knoblauch
Olivenöl
3 TL Tomatenmark
3/4 Liter Gemüsebrühe
Gewürze: Salz, Kräutersalz, weißer Pfeffer, Thymian, Petersilie

Zubereitung

Die Tomaten an der Unterseite anritzen und in eine große Schüssel legen. Mit heißem Wasser übergießen. Nach 10 Minuten die Haut von der Tomate entfernen und die geschälten Tomaten klein schneiden. Nun die Zwiebeln klein würfeln und den Knoblauch pressen. Beides in Olivenöl anbraten und nach ca. 3 Minuten die Tomatenstücke hinzugeben. Nach ein paar Minuten die Gemüsebrühe und die Gewürze (ohne die Petersilie) hinzugeben und auf niedriger Temperatur 20 Minuten kochen. Das Tomatenmark unterrühren und die Suppe mit einem Pürrierstab fein pürrieren. Nach Belieben mit den Gewürzen abschmecken und mit etwas frischer Petersilie servieren.







Basis für Bodenständiges im Alltag

Einkaufsliste für gelingende Beziehungsarbeit und existenzsichernde Maßnahmen:

- +akzeptierende Haltung gegenüber den unterschiedlichen Lebensentwürfen unserer KlientInnen
- +Basale Angebote zur Grundbedürfnisbefriedigung
- +kostenlose allgemeinmedizinische Versorgung und Beratung
- +niederschwelliges Kochprojekt zur Gewährleistung von günstiger Verpflegung
- +Schaffung eines Schutzraumes zum Ausruhen und Stärken
- +Bereitstellung einer Meldeadresse nach §19a für obdachlose Personen der Zielgruppe

Die Quintessenz, also das Wesentliche einer Sache, ist im Falle von SUBSTANZ ganz klar der Cafebetrieb mit all seinen notwendigen Angeboten.



Was wäre das Verköstigen,
ohne die zu verköstigenden
Menschen?!

**2016 besuchten 6657
Personen unser Café**

-5138 waren männlich und
1519 waren weiblich.

Die BesucherInnen labten sich nicht nur an den günstigen, von unseren KlientInnen im Rahmen unseres Kochprojektes kreierte(n) Speisen, sondern nahmen auch insgesamt **2027 Beratungen (+136 Einmalberatungen)** in Anspruch.

Manche kamen allerdings auch nur um sich auszuruhen und den Strapazen des Lebensalltages für kurze Zeit zu entkommen.

Wieder andere kamen, um sich ihre Post abzuholen, da der regelmäßige Besuch sowie verbindliche Beratungsgespräche Voraussetzungen dafür sind, dass sie bei uns nach §19a des Meldegesetzes eine aufrechte Hauptwohnsitzmeldung erhalten.

Ein weiterer Grund das Cafe zu besuchen sind die **kostenlosen allgemeinmedizinischen Beratungen und Versorgungen**, von denen **317** stattfanden.

Dass einem nicht der Appetit vergeht, dafür sorgen zum Einen die 6 SozialarbeiterInnen, die für den Verein SUBSTANZ tätig sind, und zum Anderen die Hausregeln für einen achtsamen Umgang miteinander.



Was noch fehlt:

- Niederschwellige Übernachtungsmöglichkeit für opiatabhängige Personen ohne feste Bleibe
- adäquate Räumlichkeiten für die stetig steigende Nachfrage



Spinat mit Spiegelei und Erdäpfeln

Zutaten

1 Zwiebel, 500 g Kartoffeln
Olivenöl, Salz
500 g Cremespinat
2 Zehen Knoblauch, 8 EL Milch
4 Eier, Pfeffer

Zubereitung

Die Kartoffeln ca. 20 Minuten kochen, abschälen und klein schneiden. Die Zwiebel klein hacken und in einer großen Pfanne mit Olivenöl glasig dünsten. Die Kartoffeln hinzufügen und so lange weiterrösten bis sie goldbraun sind. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Cremespinat in einem Topf mit Milch und gepressten Knoblauchzehen aufkochen lassen und mit Salz abschmecken. In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen, die Eier hinzufügen und anbraten lassen. Spinat mit Spiegelei und Kartoffel anrichten und servieren.







Gaumenfreuden für Unterwegs

Einkaufsliste zur Stärkung von Wanderwilligen und KlientInnen in deren Lebenswelt:

- + Wille zur aufsuchenden Streetworktätigkeit
- + Angebote zur nachgehenden Betreuung
- + Ein offenes Ohr auch außerhalb der SUBSTANZiellen Räumlichkeiten
- + Vernetzung mit diversen KooperationspartnerInnen zur effizienteren Ausübung unseres Arbeitsauftrages
- + Erhöhte Toleranz beim Wahrnehmen von neuen und undefinierbaren Geruchswelten

Gut besuchte Restaurants zeichnen sich dadurch aus, dass sie immer wieder nicht alltägliche Speisen anbieten. Dies probieren auch wir auf unsere substanzialen Angebote umzulegen.

So versuchen wir etwa durch die im Konzept vorgeesehenen Angebote zur nachgehenden und aufsuchenden Betreuung für unser Klientel interessanter und greifbarer zu sein und durch regelmäßige Ver-



netzungen mit diversen KooperationspartnerInnen unseren Arbeitsauftrag möglichst effizient umzusetzen.

Um über die Basisangebote hinaus agieren zu können bedarf es großer zeitlicher Ressourcen. Gibt es jedoch zu wenig KöchInnen in einem Restaurant wird es schwierig, aufwendige und neue Gerichte anbieten zu können.

89,5
Street-
work-
stunden



Dies ist bei uns in punkto aufsuchender Streetworktätigkeit zu beobachten. Aufgrund stets steigender Beratungszahlen innerhalb der alltäglichen Angebote wird es zunehmend schwieriger,

nach draußen zu kommen um KlientInnen in deren Lebenswelt aufzusuchen.

Konkret gab es im Jahr 2016 146 KlientInnenkontakte.

Die MitarbeiteInnen waren insgesamt 89,5 Stunden im Rahmen von Streetwork unterwegs.

146
KlientInnen-
kontakte beim
Streetwork



Eine weitere Möglichkeit für KlientInnen zusätzliche Beratungsangebote zu setzen ist, sie Zuhause aufzusuchen.

Das kulinarische Äquivalent dazu sind wohl Lieferdienste welche auch dadurch ihren Kundenstock leichter aufrecht erhalten.

So gab es im Jahr 2016 47 Hausbesuche, um KlientInnen außerhalb unserer Räumlichkeiten Zugang zu Beratung zu bieten. Zusätzlich dazu wurden 107 Haftbesuche und 48 Krankenhausbesuche durchgeführt, um die Arbeitsbeziehungen aufrecht zu erhalten, auch wenn es den KlientInnen nicht möglich war selbst zu uns zu kommen.

**47
Haus
besuche**

**48
Kranken-
haus
besuche**

**107
Haft-
besuche**

Was noch fehlt:

- zeitliche Ressourcen zum Ausbau/zur Aufrechterhaltung der Streetworktätigkeit

-ein Ausbau des mobilen Spritzen-tauschangebotes (derzeit mit Unterstützung des Help-Mobil nur im Probetrieb)





Ungarisches Paprikagulasch

Zutaten

0,3 kg Rindfleisch, 1 Zwiebel, 1 Paprika,
2 EL Öl, 2 EL Paprikapulver,
2 EL Suppenpulver, 0,5 TL Cayennepfeffer,
0,5 kg passierte Tomaten, 2 Knoblauchzehen,
2 Lorbeerblätter, Je 1 TL:
Koriander, Rosmarin, Thymian, Kümmel,
6 EL Schlagobers

Zubereitung

Fleisch in kleine Würfel schneiden. Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Kernhaus der Paprikaschote herausschneiden und die Schote in zarte Streifen schneiden. Öl heiß machen, die Fleischwürfel darin anbräunen, die Zwiebelscheiben zufügen und glasig werden lassen. Paprikatreifen zufügen und alles zusammen mit dem Paprikapulver sowie dem Cayennepfeffer würzen. Passierte Tomaten zum Gulasch geben, Knoblauchzehen durch eine Presse drücken und die Gewürze und das Suppenpulver hinein rühren. Gulasch bei geschlossenem Deckel ungefähr 1 Stunde auf kleiner Flamme sieden lassen. Zwischendurch ab und zu aufrühren. Vor dem Servieren die Lorbeerblätter entfernen und das Gulasch mit Schlagobers verfeinern.





Süße Extras für GenießerInnen

Einkaufsliste für die "kleinen Extras" zur perfekten Abrundung:

- + Angebote zur Freizeitgestaltung abseits von Konsum- und Alltagshektik
- + Planung und Umsetzung einer erfolgreichen 2-tägigen Fachtagung mit Vortragenden aus dem In- und Ausland
- + Mehrtägiger Ausflug ins Grüne, einfach zum Genießen und zum "Leben von seiner schönen Seite erfahren"
- + Grenz- und Kickerfahrungen im Rahmen eines Sportprojekts und nicht im Rahmen eines Drogenrausches

Die süßen Leckerbissen stehen traditionell am Ende eines Menüs. Sie stellen oftmals so etwas wie eine Draufgabe, einen Bonus, außerhalb der normalen Speisefolge dar.

In Bezug auf den Arbeitsalltag bei SUBSTANZ sind die regelmäßig stattfindenden Freizeitaktivitäten so etwas wie die Spezialität des Hauses und für die KlientInnen eine willkommene Abwechslung und Möglichkeit für kurze Zeit aus dem oftmals sehr belastenden Alltag aussteigen.



So wurde 2016

- ...der Bärenpark in Arbesbach ganz genau inspiziert
- ...beim Sommerfest, bei traumhaften Wetter, Schokobananen gegrillt und zu gemütlicher Musik und angenehmer Stimmung über „Gott und die Welt“ siniert
- ...wieder über 2 Tage die Almhütte am Almsee zur Entspannung und zur Entschleunigung genützt
- ...beim Klettern in Linz die Höhenangst bei so manchem überwunden
- ...bei der Weihnachtsfeier gemütlich der Zielsprint des Jahres 2016 eingeläutet und natürlich wurden auch Geschenke ausgeteilt
- ...beim Besuch der Ausstellung von Klemens Brosch die Kunst und die Sucht des Künstlers thematisiert und gedeutet
- ...im Teich des Tierparks Haag erfolgreich nach Forellen und Saiblingen gefischt



Doch sollte es mit diesen Freizeitgestaltungsmöglichkeiten noch nicht an Außertourlichem getan sein. Die sprichwörtliche Kirsche auf dem Sahnehäubchen und eine ganz große Herausforderung stellte die vom Verein SUBSTANZ (in Kooperation mit der Fachhochschule Linz) initiierte Fachtagung „Schöne neue Drogenwelt? Crystal Meth und NPS zwischen Möglichkeit und Realität in Sozialarbeit, Medizin und Therapie“ dar.

Vortragende aus dem In- und Ausland schafften eine kurzweilige Atmosphäre und hinterließen beim Großteil der zahlreichen Interessierten einen bleibenden Eindruck.



Kaiserschmarrn

Zutaten:

1 EL Rosinen, 30 g Butter, Staubzucker
3 Eier, 500 ml Milch, 1 TL Zucker
350 g Mehl (griffig) 1 Prise Salz

Zubereitung

Eier trennen. Die Milch mit dem Dotter, Zucker und Salz kräftig aufschlagen. Das Mehl unter ständigem Rühren einstreuen, bis die Masse etwas dickflüssig ist. Das Eiklar zu steifem Schnee schlagen und vorsichtig unter die Masse heben. Die Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen, den Teig eingießen, anbacken, mit den Rosinen bestreuen, anschließend wenden und bei mäßiger Hitze im Rohr fertig backen, danach in unregelmäßige Stücke zerreißen und kurz andünsten lassen.

Zwetschkenröster:

1 Zimtstange und Gewürznelken in Teebeutel geben und in 1/8l Wasser gemeinsam mit 150g Zucker und Zitronensaft kochen. Dann 1kg halbierte, entkernte Zwetschken zugeben und für ca. 35 Minuten kochen. Teebeutel entfernen- Röster auskühlen lassen- und gemeinsam mit dem Kaiserschmarrn servieren!



DANKE !

Aidshilfe OÖ, AKH Linz/Dermatologie, AMS, Arge Obdachlose, Wasserapotheke Mag. Holler, Sozialverein B37 besonders den KollegInnen von OBST, Caritas Linz, „Niederschwellige“ in (Ober-) Österreich, unserem ÄrztInnenteam Dr.ⁱⁿ Maria Baumgartner und Dr.ⁱⁿ Dunja Lukan, Fa. Braun, Mag. Sonja Holm Msc., Anwaltspartnerschaft Dr. Kurt Lichtl, Dr. Christoph Huber, Dr. Karl Krückl und Mag. Christian Eilmsteiner, BM MMag. Klaus Luger, den Drogenberatungsstellen OÖ, Dr.ⁱⁿ Elfriede Magerl und Dr. Rudolf Magerl, Fam. Rosenauer, GWG-Linz, Frauennetzwerk, Hypobank, Bäckerei Honeder, Huber- Shop Arkade, Land OÖ, Landessanitätsdirektion, ehem. LH Dr. Josef Pühringer, LRⁱⁿ Birgit Gerstorfer MBA, PVA, Volkshilfe Linz- Markus Stingl, Verein ISI, Verein Jugend&Freizeit, Kepler Universitätsklinikum Neuromed-Campus insbesondere den MitarbeiterInnen der Drogenstation und der Drogenambulanz, Peter Gruber, Point, Rotary Club Linz Urfahr, Rotaract, Sozialplattform, DSA Sylvia Libiseller, Justizanstalt Linz - sozialer Dienst, AR DSA Thomas Schwarzenbrunner, UNS, unserem Vorstand und allen die wir vielleicht vergessen haben...

Impressum:

Für den Inhalt verantwortlich:

Verein Substanz
Untere Donaulände 10
4020 Linz

Druck:

Easy-
Druck, Verlag und Werbe GmbH und Co KG
Stifterstraße 29
4020 Linz

