

Die Sammlerei verarbeitet Gemüse und Früchte aus Basler Gärten, die von ihren Besitzern vernachlässigt werden. Die Ernte von diesem Jahr wurde zu Gonfi eingekocht.

Stephanie Nabholz macht den Sommer ein

von Andrea Fopp

Könnte Kunst sein: ein kleiner karger Raum, grüne Gemüseboxen aufeinandergetürmt. In einer Kiste stehen Einmachgläser in Orange, Rot und Grün, beleuchtet vom weissen Licht aus Neonröhren und orangen Lampen. In einer anderen Kiste ein kleiner Bildschirm, darauf fahren Hausdächer und Baumkronen durch den blauen Basler Himmel, dazu tönt es: klirrkliirr.

Es ist das Klirr, das Gläser machen, wenn sie aneinanderstossen. Der Film zeigt Stephanie Nabholz' letzte Gonfi-Fahrt: 750 Gläser haben sie und ihr Team mit einem Cargovelo über die Johanniterbrücke gefahren und hier an der Amerbachstrasse aufgebaut. Seit letztem Samstag verkauft die Sammlerei Tomaten-Passata, Chutney oder Gonfi.

Jetzt steht Nabholz mit Mütze auf dem Kopf im kalten Raum, setzt sich, fängt etwas an zu erzählen, steht wieder auf, nimmt ein Kürbis-Chutney aus einer grünen Kiste und sagt: «Hast du gesehen? Dieses schöne Orange? Die Etiketten haben wir alle selber angeschrieben. So schön.»

Einmachen statt verfaulen lassen

Nabholz' Kürbisse, die Peperoni, die Quitten und die Kirschen, sie sind alle in der Region gewachsen. In Gärten von Leuten, die die Früchte selber nicht essen konnten oder wollten. Wenn Stephanie Nabholz im Sommer durch die Stadt fuhr, fiel ihr jedes Jahr auf, wie viel Obst in der Stadt herumliegt und verfault. Sie dachte: «Da muss man etwas machen.» Also ging sie diesen Frühling von Tür zu Tür und fragte die Leute, ob sie die Früchte einsammeln dürfe, wenn sie reif seien. «Niemand sagte Nein.»

Im Hinterkopf hatte Nabholz eine Idee: ein Projekt mit Leuten, die eine psychische Erkrankung haben – «seelische Wunden», wie sie selber sagen. Die Krankheiten kommen nicht von nichts, sie haben Ursachen. Im Körper oder in der persönlichen Geschichte. Meistens beides.

Stephanie Nabholz arbeitet bei der Selbsthilfe Basel, dort kommen verschiedene Leute mit seelischen Wunden in Selbsthilfegruppen zusammen. Nabholz fragte herum: «Wer möchte mit mir Früchte sammeln, einkochen und verkaufen?» Zehn Leute wollten.

Die Sammlerei ist ein Ort, an dem Menschen mit psychischen Problemen nach ihrem eigenen Tempo arbeiten können.

Gemeinsam gingen sie in den Sommermonaten von Garten zu Garten und sammelten die Früchte ein. Einmal ernteten sie Kornelkirschen bei einer Läuferfingerin. Während sie die Früchte einsammelten, arbeitete die Gartenbesitzerin im Gemüsebeet nebenan. Plötzlich sagte jemand: «Es gibt doch dieses Schweizer Lied über die Kirschenerte, aber ich weiss nicht, wie es geht.» Da tönte es aus dem Gemüsebeet: «Chumm, mer wäi go Chiirsi günne.» Die Läuferfingerin wusste, wie es ging. «Das war einfach so ein schöner Moment», sagt Nabholz.

Immer wieder nimmt sie ein Glas aus einer Kiste. Sie öffnet eines, hält ihre Nase daran. «Es riecht nach Sommer, das ist

konservierter Sommer.» Wenn Nabholz über ihre Erlebnisse mit der Sammlerei spricht, klingt sie wie die Maus Frederick aus dem Bilderbuch von Leo Lionni. Während seine Familienmitglieder für den Winter Nüsse und Früchte sammeln, sitzt er nur in der Sonne – zum Unmut der anderen.

«Ich sammle Farben und Wörter», erklärt er. Und als es Winter ist und die Vorräte zur Neige gehen und die Mäuse in der dunklen Höhle frieren, holt Frederick seine Schätze hervor. Er erzählt von Farben, von Blumen, vom Sommer, bis allen Mäusen warm wird. «Frederick, du bist ja ein Dichter», sagen seine Verwandten. «Ich weiss, ihr Mäusegesichter.»

Die Küche ist das Herz

Nabholz' Inspiration für die Sammlerei kommt aus Berlin, dort gibt es bis zu 200 sogenannte Sozialfirmen. Das sind Firmen, die auf Initiative von beeinträchtigten Menschen entstanden sind, etwa kleine Handwerksbuden, Gastrobetriebe. Sie verkaufen Produkte und Dienstleistungen, sind aber nicht vollkommen selbsttragend.

Die Menschen der Sammlerei können in Basel häufig nicht im ersten Arbeitsmarkt arbeiten, fühlen sich in geschützten Werkstätten aber eingeschränkt. Nabholz wollte ihnen einen anderen Weg bieten: Einen Ort, wo sie nach ihrem Tempo arbeiten können, ohne den Leistungsdruck aus der Wirtschaft, wo es heisst: «Ab in den Stollen, schufteten, schufteten, schufteten.»

Das Sammeln und Einkochen schien ihr perfekt. «Die grosse Küche ist das Herz des Projekts.» Die Küche ist warm, sie strahlt Geborgenheit aus. Hier leert sich der Kopf, ergeben sich Gespräche, kommt man sich nahe.

Da war zum Beispiel ein Mann, der sagte: «Ich will nur rüsten, aber von den heissen Pfannen halte ich mich fern.» Die Vorstellung, die richtige Temperatur fürs Einmachen zu finden und sauber ins Glas einlöffeln zu müssen, setzte ihn unter Druck. Doch Tag für Tag kam er der Pfanne näher. Am Schluss stand er da und löffelte die Gonfi ins Glas. «Darum gehts: sehen, was möglich ist.»

Im Januar wird besprochen

An ihre Grenzen kam zwischendurch auch Nabholz. Sie leistete alle Arbeit für die Sammlerei in ihrer Freizeit, unentgeltlich. Sie suchte finanzielle Unterstützung und fand diese bei zwei Stiftungen und der Manor, die Zucker und andere Materialien spendete, die nicht auf Bäumen wachsen. Dazu kamen zwölf Tage sammeln, 18 Tage einmachen.

Nabholz hatte keine Ahnung, wie viel Gonfi oder Chutney eine zehnköpfige Gruppe am Tag produziert. Am dritten Einmachtag stand sie am Abend da, mit zwölf Kilogramm Chirsipfludi, die durchs Passevite mussten, und null Kraft in den Armen. «Ich brach in Tränen aus.»

50 Leute halfen Nabholz und ihrem Team beim Organisieren, Rüsten, Kochen und Vorbereiten.

Doch mit gutem Essen und gutem Schlaf wurde sie wieder fit. Und mit viel, viel Unterstützung. Da war der Grafiker, der Nabholz die Karten mit Siebdruck herstellte, da war der Fotograf (Hans-Jörg Walter von der TagesWoche), der ihr ein Foto schenkte. Insgesamt 50 Leute halfen Stephanie Nabholz und ihrem Team beim Organisieren, Rüsten, Kochen, Vorbereiten: «Das ist einfach unglaublich.»

Jetzt geht es erstmals ans Verkaufen. Im Januar folgt dann eine Sitzung – in der Küche, mit gutem Essen. Dann will Nabholz mit ihrem Team besprechen, ob und wie es weitergehen soll. Das Projekt ist ein Pilot. Ob es weiter existiert, hängt davon ab, ob die Leute weitermachen wollen. Früchte gibt es genug. Jetzt müssen nur noch die sommerhungrigen Mäuse kommen. ×

Sammlerei, Amerbachstrasse 55.
Reguläre Öffnungszeiten: Do–Sa,
16–20 Uhr. Am 9. Dezember zügelt die
Sammlerei ins Art Johann, Elsässer-
strasse 75. Der Erlös geht an die Mitar-
beitenden der Sammlerei.



Stephanie Nabholz: «Da muss man etwas machen.»

FOTOS: ELENI KOUGONIS

