DIE SAMMLEREI

Schlussbericht des Pilotprojekts

August 2017 bis Februar 2018

Verein DIE SAMMLEREI Basel

März 2018

Editorial

Die Sammlerei verbindet drei aktuelle sozial und ökologisch relevante Bereiche:

- Die gesellschaftliche Teilhabe von Menschen mit seelischen Wunden (psychische Erkrankungen oder Belastungen) in Form einer sinnvollen und sinnlichen Tätigkeit. Eigene Fähigkeiten sinnstiftend für die Gesellschaft einzusetzen ist ein wichtiger gesundheitsfördernder Aspekt.
- Das Verwerten von Früchten und Gemüse, die sonst weggeworfen würden (No-Food-Waste): Die Forschung belegt: ein Drittel unserer Lebensmittel landet im Abfall!
- Das natürliche Konservieren von Lebensmitteln nach traditionellen Methoden: Wissen aktualisieren und weitergeben sowie Energie-Effizienz (statt Tiefkühlen).

In der Sammlerei wurden Früchte und Gemüse verarbeitet, die sonst weggeworfen worden wären. Wir haben kostenlos in Gärten der Stadt und Region geerntet, was die Eigentümer selbst nicht ernten konnten oder wollten. Wir haben auch Gemüse und Früchte von einem biologischen Gemüsehof, einem Grossisten und zwei Detailhändlern entgegengenommen, wo die Ware sonst kompostiert, zu Tierfutter verarbeitet oder weggeworfen worden wäre.

In einer professionellen Küche wurde die gesammelte Ware verarbeitet und nach traditionellen Methoden konserviert. Die mit Chutney, Konfitüre, Kompott, Mus oder Passata gefüllten Gläser gelangten anschliessend in den Verkauf.

Die Sammlerei besteht aus einer Gruppe von Menschen mit seelischen Wunden (psychische Erkrankungen oder Belastungen), die mit Kopf, Hand und Herz das Projekt unentgeltlich betrieben; sie bekamen lediglich eine Entschädigung aus dem Verkaufserlös. Träger des Projekts ist der Verein DIE SAMMLEREI.

Der vorliegende Bericht fasst das Pilotprojekt zusammen und dient als Basis für die Weiterentwicklung des Projekts.

Inhaltsverzeichnis

1. Zeiträume, Zahlen und Fakten
2. Was hat das Pilotprojekt erreicht?
3. Verkauf und Feedback
4. Quintessenz der Mitarbeitenden und der Projektleitung
5. Zukunft des Projekts

1. Zeiträume, Zahlen und Fakten

November 2016 bis Juli 2017
Vorbereitungen für die Pilotphase: Konzept; Fundraising; Vereinsgründung; Suche nach Mitarbeitenden und individuelle Vorgespräche mit ihnen. Koordination sowie Zeit- und Einsatzplanung; Suche nach Gärten (Geber/innen) und Räumlichkeiten (Küche, Lagerraum, Verkaufsorte); Logistik; Vernetzung mit Kooperationspartner/innen; Grafik und Druck; Kommunikation (Website, Adresskartei Mailings, Facebook); Organisation benötigtes Material (Ernte-Utensilien, Einmachgläser, Rezepte, Küchenutensilien). Diese Arbeiten wurden von der Projektleiterin mit Resonanz und partieller Unterstützung von zwei Mitarbeitern ausgeführt.

August bis Mitte Oktober 2017
Sammeln und Einkochen: 9 Mitarbeitende in Teilzeit und 1 Projektleiterin

- 10 Tage Sammeln in 16 Gärten, einem Bauernhof, einem Grossisten und 2 Detailhändlern
- 21 Tage Rüstarbeiten, Einkochen, Etikettieren, Transport in Keller. Unterstützung bei Rüstarbeiten von 7 Freiwilligen
- Produktion Inhalt für rund 800 Gläser
- Laufende Dokumentation: Text, Fotografie und Video; Website

Arbeitstreffen:

- Infotreffen mit allen Mitarbeitenden am 13. August
- 2 Auswertungssitzungen mit allen Mitarbeitenden am 12. September und 3. Oktober, um das Projekt laufend zu verbessern
- Vorbereitungstreffen für die Eröffnung und Verkaufsphase mit allen Mitarbeitenden am 29. Oktober

November und Dezember 2017

- Aufbau Verkaufsausstellung im Monatsmodell, Kleinbasel, mit den Produkten, Fotografien, Video und Visualisierung, wo gesammelt wurde
- Kommunikation: Presse, Mailings, Website und Facebook
- Erste Eröffnung mit Degustation und Konzert am 11. November mit rund 80 Besucher/innen
- 11 Verkaufstage in der Ausstellung und 1 Verkaufstag am Herbstmarkt St. Johann am 25. November
- 2 thematische Veranstaltungen zu den Themen «Einkochen» am 15. November und «Psychische Erkrankungen – seelische Wunden» am 29. November mit insgesamt rund 30 Besucher/innen.
- Abbau Verkaufsausstellung im Monatsmodell und Aufbau Verkauf im Art Johann, St. Johann
- Zweite Eröffnung mit Degustation am 9. Dezember im Art Johann mit rund 50 Besucher/innen. Verkauf bis Ende Dezember

Januar und Februar 2018

- Abschlussfeier mit allen Mitarbeitenden am 16. Januar
- Vernetzungstreffen mit interessierten Partnern: Verein Ökostadt Basel, Projekt Predigerhof Reinach, Lebensmittel-Netzwerk Markthalle Basel

Projektevaluation:

- Gruppeninterview mit den Mitarbeitenden am 9. Februar
- Verfassen des Schlussberichts

2. Was hat das Pilotprojekt erreicht?

Im Vorfeld der Pilotphase wurden harte (messbare) sowie weiche Ziele formuliert: Im ersten Teil werden die messbaren Ziele, im zweiten Teil werden die weichen Ziele aufgeführt. Mit weichen Zielen sind Ziele gemeint, die nicht eindeutig messbar sind.
Dazu kommt, dass die Zeitspanne des Pilotprojekts von vier Monaten relativ kurz ist, um tiefgreifende Veränderungen wahrzunehmen. Trotzdem gibt es Hinweise, z.B. aus dem Gruppeninterview, die darauf hindeuten, dass auch hier Prozesse in Gang gekommen sind. Die Evaluation der Ziele ist jeweils *kursiv* angefügt.

Harte Ziele

- Beschäftigung mit einer sinnvollen und sinnlichen Tätigkeit für Menschen mit einer psychischen Erkrankung (12 Sammeltage und 18 Einmachtage; mehrere Verkaufstage). Es stehen 10 Arbeitsplätze in Teilzeit zur Verfügung.
  Die Anzahl der geplanten Einsatztage entsprach in etwa der Anzahl der durchgeführten Einsatztage, wobei das Einmachen mehr Zeit in Anspruch nahm als angenommen. Die Mitarbeitenden deckten zusätzlich 12 Verkaufstage ab.
  9 Mitarbeitende und die Projektleiterin teilten sich die Aufgaben, wobei jede/r selbst bestimmt hatte, wie häufig und wie lang die Einsätze waren. Pro Einsatztag arbeiteten durchschnittlich 6 Personen während rund 8 Stunden.

- Arbeitsbereiche schaffen für Menschen mit unterschiedlichen sozialen Kompetenzen bzw. deren Entwicklung ermöglichen: Bereiche mit Sozialkontakt nach innen (Küche) und in die Natur (Sammeln) sowie in den öffentlichen Raum (Verkaufen).
  Die drei Arbeitsbereiche konnten wie geplant umgesetzt werden und die Mitarbeitenden deckten alle Aufgaben ab. Im Interview mit den Mitarbeitenden zeigte sich, dass sie die Unterschiedlichkeit der Herausforderungen in den drei Bereichen bewusst wahr- und angenommen haben. Ebenso wurde im Interview deutlich, dass Entwicklungen stattgefunden haben.

- Herstellen von rund 500 Gläsern konservierter Ware.
  Es wurden rund 800 Gläser mit 16 verschiedenen Produkten hergestellt. Wir hätten auch mehr Früchte und Gemüse annehmen können, doch die personellen Ressourcen reichten dafür nicht aus. Verarbeitet wurden Äpfel, Aprikosen, Birnen, Kürbisse, Kornelkirschen, Nektarinen, Peperoni, Quitten, Tomaten, Zucchetti, Zwetschgen und Zwiebeln. Alle Etiketten der Gläser wurden von Hand beschriftet.

- Vermitteln von Wissen rund um die Verwendung von Früchten und Gemüse sowie deren Konservierung (verschiedene Methoden).
  Alle Mitarbeitenden haben sich mit den verschiedenen Prozessen rund ums Einkochen auseinandergesetzt und diese praktisch angewendet. Die Rezepte für die 16 verschiedenen Produkte, die während des Projekts zubereitet wurden, sind dokumentiert und können von den Mitarbeitenden weiterverwendet werden.

> «Ich kannte das Einmachen nicht und habe etwas gelernt. Ich gehe gern ernten und bin gerne draussen in der Natur. Es ist lustig, mit anderen zu ernten, weil man zusammenarbeitet. Man muss praktisch überlegen und bekommt mit der Zeit Übung darin, das finde ich gut. Die heissen Gläser hatte ich nicht gern, die verbrennen mir die Finger.»
> Françoise, Mitarbeiterin

- Verkauf der Produkte in zwei Verkaufsläden und an zwei Märkten.
  Alle produzierten Gläser wurden verkauft: Im November 2017 im Monatsmodell im Kleinbasel und im Dezember 2017 im Art Johann, St. Johann. Zwei Mitarbeitende betrieben einen Verkaufsstand am Herbstmarkt St. Johann am 25. November 2017.

- Aufbau eines unterstützenden Netzwerks (Gartenbesitzer, Bauern, Lieferanten), das bei einer Weiterführung des Projekts weiter zur Verfügung steht und ausgebaut werden kann.
  Das Netzwerk wurde aufgebaut und die Kontakte bestehen: einerseits mit Gartenbesitzenden, bei denen wir ernten durften; andererseits mit Gartenbesitzenden, die uns Ware angeboten haben, welche wir aus Kapazitätsgründen aber nicht ernten konnten. Alle angefragten Gartenbesitzenden waren von der Idee des Projekts überzeugt und waren mit dem Ernten bei ihnen einverstanden; es gab keine einzige Absage! Auch in der Verkaufsphase entstanden einige Kontakte zu Gartenbesitzenden, die bei einer Weiterführung des Projekts ihre Früchte und ihr Gemüse zum Ernten anbieten würden.

> «Mir gefällt der Grundgedanke des Projektes sehr, das professionell und liebevoll umgesetzt ist. Die Anfrage der Sammlerei kam mir zudem sehr entgegen. Denn mein Kornelkirschenstrauch trug dieses Jahr mehr Früchte, als ich selber verwerten konnte. Dem Team bei der Ernte zuzusehen, bereitete mir viel Freude. Für mich entstand dabei null Aufwand. Gerne nächstes Jahr wieder!»
> Agathe, Kornelkirschen-Geberin

> «Uns gefällt die Idee des Sammelns und Verwertens. Stephanie Nabholz erzählte uns von ihrem grossartigen Projekt. Es war keine Frage, wir wollten das Projekt unterstützen. Unser Apfelbaum trug ja Früchte im Überfluss. Es verlief alles sehr unkompliziert und locker. Mein Mann war bei der Ernte durch das Team dabei und fand es sehr vergnüglich. Falls die Äpfel nächstes Jahr wieder so zahlreich wachsen, werden wir sie der Sammlerei auf jeden Fall anbieten.»
> Monika und Wolfram, Äpfel-Geber/in

- Überprüfung unserer Idee, indem wir sie für eine Pilotphase umsetzen, und ihre Weiterentwicklung: Welche Verbesserungen und Ausbaumöglichkeiten bestehen? (Evaluation)
  Bereits im laufenden Projekt haben die Mitarbeitenden in Auswertungssitzungen dazu beigetragen, dass Verbesserungen im Betrieb sofort umgesetzt werden konnten. Nach Abschluss des Projekts haben eine Sozialforscherin und eine Moderatorin in einem Gruppeninterview die Mitarbeitenden zu deren Erleben, Sichtweisen und Zukunftsideen zum Projekt befragt. Dieses Material ist ein wichtiger Teil für die Überlegungen zum Schlussbericht und zur Weiterentwicklung des Projekts. Die ursprünglich geplante externe Evaluation konnte nicht durchgeführt werden, da wir nicht über die nötigen finanziellen Mittel verfügten.

Weiche Ziele

- Aktivieren von Ressourcen, welche die Mitarbeitenden mitbringen, (wieder) entdecken und weiterentwickeln.
  Die Aktivierung von Ressourcen und deren Weiterentwicklung wurden einerseits im Projektverlauf sichtbar, andererseits haben dies die Mitarbeitenden im Gruppeninterview selbst bestätigt. Beispiele dafür sind:
  - das gegenseitige Kennenlernen und Zurechtkommen miteinander als Gruppe
  - die solidarische Zusammenarbeit in der Gruppe, auch unter anstrengenden Bedingungen

> «Ich erinnere mich gern an das Äpfel-Sammeln auf der Brache an der Burgfelderstrasse – das war lustig und hat gut geklappt, denn wir mussten auf die Baustelle, um die Äpfel zu pflücken. Das Rüsten und Einkochen war recht aufwendig, aber es hat trotzdem Spass gemacht. Ich habe alle unterschiedlichen Prozesse mitgemacht. Im Verkauf war es sehr schön, weil dann die ‚Knüblerei' und all das Anstrengende hinter uns lagen.»
> Elisabeth, Mitarbeiterin

- die Wahrnehmung von individuellen Grenzen und die adäquate Reaktion darauf, d.h. Annehmen oder auch die Überwindung der Grenzen
- das Erlernen von verschiedenen Methoden des Konservierens
- das Einbringen von eigenen Fähigkeiten: Zubereitung der Mittagessen, Erfahrungswissen im Einkochen, Ausdauer, Übernahme von Verantwortung, Kontaktfähigkeit mit Kund/innen im Verkauf, Verständnis und Empathie für sich und andere Mitarbeitende, Rücksicht, Humor, Reflexions- und Kritikfähigkeit

> «Nach Jahren hat wieder jemand an mich geglaubt und mir Verantwortung übertragen. Es tut mir gut, mich selbst und mein Selbstwertgefühl zu erfahren in dieser Situation.»
> Etienne, Mitarbeiter

- die Bestätigung, mit der Teilnahme am Projekt einen sinnvollen Beitrag geleistet zu haben
- die Wahrnehmung und Annahme des wertschätzenden Feedbacks von Kund/innen

> «Das ganze Projekt war für mich eine Riesen-Entwicklung von Nichtwissen bis zu etwas Sinnvollem und Gutem, was entstanden ist und auf das wir ein tolles Feedback, z.B. von Kunden/innen bekommen haben. Ein Gewinn aus dem Projekt ist, dass ich wieder mehr aus meinem Schneckenhaus herausgekommen bin.»
> Daniel, Mitarbeiter

- Sensibilisierung für die Themen «Arbeit und psychische Erkrankung» und «No-Food-Waste / Konservierung» (Website, Facebook, Instagram, Medienarbeit).
  *Über das Projekt haben wir auf einer Website (*diesammlerei.ch*) und einer Facebook-Seite (*facebook.com/diesammlerei/*) kommuniziert. Die Einladungen zu den Eröffnungen und Veranstaltungen wurden an rund 250 Adressen verschickt. In der Tageswoche (siehe Anhang) und in der Quartierzeitschrift Mozaik erschien je ein Artikel zum Projekt. Mit*

den beiden Eröffnungen erreichten wir ein überraschend grosses Publikum von verschiedenen Interessierten. In den beiden thematischen Veranstaltungen konnten zwei zentrale Inhalte des Projekts diskursiv vertieft werden. Im Verkauf wurde ein Gästebuch aufgelegt, in welchem zahlreiche Kunden/innen ihr Lob und ihre Ermutigung dokumentiert haben.

Es ist generell schwierig abzuschätzen, ob und inwiefern man über Kommunikation eine Sensibilisierung erreichen kann. Tatsache ist, dass wir nach bestem Wissen die Kommunikation nach aussen realisiert haben und vom Echo darauf sehr beeindruckt sind.

Ein ganz anderer Aspekt der Sensibilisierung kam im Interview zum Vorschein: nämlich, dass bereits die Teilnahme am Projekt die Selbstwahrnehmung der Mitarbeitenden verändern kann.

«Einer der Hauptgründe, warum ich mitmache: ich integriere mich aktiv, indem ich im Projekt mitmache und damit auch dazu stehe, dass ich mit einer Erkrankung lebe. Ich kann mich zeigen, wie ich bin – das ist ein wichtiger Teil im Projekt.»
Alessandro, Mitarbeiter

---

3. Verkauf und Feedback

Mit grosser Freude und viel Neugier darauf, wie unser Projekt beim Publikum ankommen wird, eröffneten wir am 11. November 2017 die Verkaufsausstellung im Monatsmodell im Kleinbasel. Rund 80 Interessierte besuchten den Anlass, probierten die 16 verschiedenen Produkte und deckten sich mit gefüllten Gläsern für den Wintervorrat ein. Mit der Ansprache von Annina Zimmermann (siehe Anhang), dem musikalischen Auftritt von Stella Glitter sowie den vielen Mut machenden Rückmeldungen der Gäste wurde der Abend für alle Beteiligten zu einem besonderen Erlebnis.

«Ein toller Start, und so schön wars anzuschauen, wie glücklich einzelne beteiligte Sammlerinnen und Sammler
leuchteten! Jetzt freue ich mich, dann ab und zu ein Gläschen zu öffnen! Die Talkrunde mit dem Einmachen interessiert mich, ich kann aber nichts versprechen!»
Bruno, Kunde

In den beiden Veranstaltungen wurde am grossen Küchentisch über die Erfahrungen der anwesenden Gäste debattiert und ihr Erfahrungswissen vernetzt:

- «Jetzt geht's ans Eingemachte!» war ein Gespräch rund ums Einkochen am 15. November 2017.
- «Psychische Erkrankungen – seelische Wunden» war ein Erfahrungsaustausch von Menschen mit und ohne psychische Erkrankung am 29. November 2017.

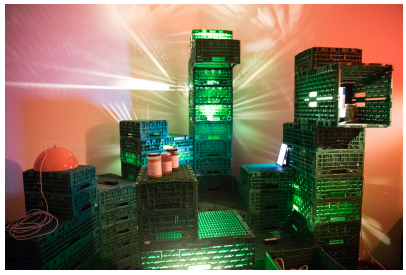
Der Verkauf im Monatsmodell sowie – nach einer zweiten Eröffnung – im Art Johann lief ausgezeichnet; es fanden zahlreiche Begegnungen und Gespräche über die Erfahrungen mit dem Projekt, über Rezepte für das Einkochen und über eine mögliche Weiterentwicklung des Projekts statt. Bald waren die ersten Produkte ausverkauft. Anfang Januar 2018 gingen die letzten Gläser über die Theke. Das Echo der Kunden/innen war ausserordentlich gut: Die Qualität der Produkte wurde sehr geschätzt und die Idee des ganzen Projekts überzeugte das interessierte Publikum.

«So gluschtig und erst noch sinnvoll in vielfältiger Hinsicht. Danke für die Anregung und für eure Initiative. Viel Erfolg weiterhin und gute Fortsetzung!»
Esther, Kundin

«Ich habe noch nie eine so gute gekaufte Aprikosenkonfitüre gegessen! Nicht zu süss und mit saftigen Fruchtstücken. Vielleicht hält sie sich weniger gut als die mit mehr Zucker eingekochten. Aber für mich ist das kein Problem: Das Glas ist schon ausgeschleckt. Ihr habt also nicht nur eine gute Idee, sondern macht daraus super Produkte. Glückwunsch!»
Marie-Louise, Kundin

Mit einem Artikel in der Tageswoche (siehe Anhang) und in der Quartierzeitung Mozaik, Mailings, Website sowie Facebook war das Projekt gut kommuniziert und wurde von einer grösseren Öffentlichkeit wahrgenommen.

«Eine in jeder Hinsicht geniale Idee – herzliche Gratulation und vielen Dank allen Beteiligten!»
Dieter, Kunde



4. Quintessenz der Mitarbeitenden und der Projektleitung

Im Gruppeninterview vom 9. Februar 2018 haben die Mitarbeitenden ausführlich von ihrem Erleben und ihren Sichtweisen des Projekts erzählt. Tragend ist für sie das Erlebnis, in eine Gruppe hineinzuwachsen, sich gegenseitig kennen und einschätzen zu lernen sowie als Gruppe gemeinsam etwas zu schaffen, was sich zu Beginn wie ein Abenteuer anfühlte, weil sie nicht wussten, wie es herauskommen würde. Das löste einerseits Unsicherheit aus, andererseits fanden sie es spannend, sich auf das Unbekannte einzulassen. Sie sind heute froh, am Projekt teilgenommen zu haben, und stolz auf ihren Erfolg.

Für sie wichtig war die Möglichkeit, die Häufigkeit und Länge ihrer Arbeitseinsätze selbst zu steuern, ihre Talente und Fähigkeiten einzubringen, die für das Projekt und die Gruppe nützlich und sinnvoll waren, sowie Verantwortung übernehmen zu können, ohne überfordert zu werden. Sie betonen, dass es Ausdauer und Sorgfalt (Hygiene) brauchte bei der Arbeit sowie dass sie an Grenzen der Belastbarkeit gestossen sind und Wege gefunden haben, damit umzugehen bzw. teilweise auch Grenzen überwinden konnten. Zu Beginn des Sammelns und Einkochens war das Zeitmanagement nicht gut, was zu langen, aufreibenden Arbeitstagen geführt hatte. Wir wussten schlicht und einfach noch nicht, in wie viel Zeit wir wie grosse Mengen an Früchten und Gemüse verarbeiten konnten. Der Balanceakt zwischen Belastbarkeit und Arbeitsaufwand war für alle Beteiligten eine Herausforderung.

Mit der Aufgabenverteilung, Leitung, Organisation und Infrastruktur waren die Mitarbeitenden zufrieden. Ein Netzwerk von rund 40 Personen hat das Projekt in seinen verschiedenen Bereichen unterstützt. Diese Tatsache wird von den Mitarbeitenden einerseits geschätzt, andererseits ist auch der Wunsch da, bei einer Weiterführung des Projekts unabhängiger von dieser Unterstützung zu werden. In negativer Erinnerung sind Momente, wenn sich geerntete Früchte als nicht mehr verwertbar erwiesen, weil sie schon überreif waren, und die Tatsache, dass teilweise auch Gärten oder Gehsteige von faulen Früchten gereinigt werden mussten.

Kontrovers wurde die Frage diskutiert, ob die Mitarbeitenden sich zeigen wollen mit dem Thema seelische Wunden oder ob dies im Rahmen des Projekts gar nicht erwähnt werden sollte. Für einige wird die Sichtbarkeit des Themas zum Gewinn. Sie wollen mit der Teilhabe am Projekt zu ihrer Erkrankung stehen – auch in einem öffentlichen Rahmen – und sind überzeugt davon, hiermit zur Sensibilisierung beizutragen. Für andere ist die Sichtbarkeit des Themas störend: Sie möchten als Mitarbeitende an einem Projekt wahrgenommen werden, unabhängig von ihrem persönlichen Hintergrund.

Die Mitarbeitenden bezeichnen verschiedene Aspekte als persönlichen Gewinn: Die eigene Arbeit wird in Form der gefüllten Gläser sichtbar, der Erfolg im Verkauf und die Reaktionen der Kunden/innen sind für sie eine wichtige Wertschätzung, aber auch der Kontakt mit verschiedensten Menschen hat sie bereichert. Mit der Teilhabe am Projekt haben sie neue Schritte nach aussen gewagt. Nicht zuletzt ist für sie auch die kleine finanzielle Entschädigung aus dem Verkaufserlös ein Gewinn.

Für die Projektleitung ist es eindrücklich zu sehen, wie sehr sich die Mitarbeitenden mit dem Projekt identifizierten, es nach Kräften unterstützten und eine hohe Verbindlichkeit an den Tag legten; sowohl in der konkreten Arbeit als auch in der Reflektion über das Projekt. Das Projekt hat in einem hohen Mass Energie und Idealismus gefordert. Auch die Projektleitung stiess mehrmals an ihre Grenzen. Doch das Kraftvolle im Ganzen hat überwogen!

Dass so viele Kontakte und Begegnungen stattfinden würden, dass so viele Menschen das Projekt mit ihren Fähigkeiten unterstützten, dass das Echo auf das Projekt so positiv ausfallen

würde, war eine grosse und positive Überraschung. Es wurde deutlich, dass die Themen des Projekts Menschen bewegen und beschäftigen: die Inklusion von Menschen, die sich an den Rändern der Gesellschaft bewegen, und das Konservieren von Früchten und Gemüse, die sonst nicht verwertet würden. Und hier soll nochmals ein grosses Dankeschön an alle Beteiligten ausgesprochen sein: Merci beaucoup!

«Gestern war ich an der ‚Vernissage' der Sammlerei: So wunderbar, was das Team geschaffen hat. Ich durfte alles Eingemachte degustieren mit feinem Zopf. Aromatisch duftend und ausgewogen lecker auf dem Gaumen sind ausnahmslos alle Produkte, nicht verkocht, sondern mit der genau richtigen Textur. Mein persönlicher Favorit sind die eingemachten Kornel-Kirschen (es ist eine grosse ‚Mühe' Kornel-Kirschen zu verarbeiten).
Ein sehr schöner, ja berührender Moment war, drei der Teammitglieder persönlich kennen lernen zu dürfen. So ein schöner Moment, diese Freude, dieses Glück, beiderseits, hier der Konsument, da die Produzenten.
Ich möchte Frau Nabholz ganz herzlich danken. All die Zeit, die Kraft und Ausdauer, die sie einsetzte für dieses Projekt. Ich bin mir nicht sicher ob ‚wir alle' verstehen können, welchen Einsatz es braucht für ein ehrenamtliches Projekt wie dieses … und was es auslösen kann bei Beteiligten (und Un-Beteiligten).»
Bruno, Kunde und Gastronom

---

5. Zukunft des Projekts

Die Mitarbeitenden sind sich einig, dass das Projekt DIE SAMMLEREI weiterentwickelt und ausgebaut werden soll. Als nächste Schritte sind ein Betriebskonzept für eine Phase von 3 bis 5 Jahren und die entsprechende Finanzierungssuche geplant. Für die Erarbeitung des Betriebskonzepts wird eine Resonanz-Gruppe zusammengestellt, die bei fachlichen Fragen Unterstützung bietet.

Wir stellen uns vor, einen Betrieb mit einer entsprechenden Infrastruktur aufzubauen. Er soll von einer kleinen Geschäftsstelle geleitet werden mit den Ressorts

- Leitung / Personalführung / Öffentlichkeitsarbeit
- Produktion / Konservieren
- Akquisition Gärten / Verkauf.

Einig ist sich die Gruppe auch, dass die Autonomie der Mitarbeitenden bestehen bleiben soll: sie sollen selbst entscheiden, wie oft und in welchen Bereichen sie mitarbeiten möchten. Es stellt sich auch die Frage nach einer angemessenen Entlöhnung der Mitarbeitenden.

Seit Projektabschluss sind neue Vernetzungen entstanden. So zeigen der Verein Ökostadt, die Markthalle Basel, die IGVerWertvoll Predigerhof und das Netzwerk Lebensmittelversorgung Basel Interesse am Projekt DIE SAMMLEREI. Es haben dazu bereits Gespräche stattgefunden.

«Ich bin begeistert von euch, der Sammlerei und den feingefüllten Gläsern. Ich wünsche mir, dass es weitergeht!»
Kristin, Kundin

Impressum
Idee, Konzept, Text Schlussbericht: Stephanie Nabholz
Fotografien: Eleni Kougionis, Dorothee Hauser, Stephanie Nabholz

Anhang
1. Ansprache zur Eröffnung der Sammlerei am 11.11.17 von Annina Zimmermann
2. Artikel Tageswoche, erschienen am 10.11.17

Ansprache zur Eröffnung der Sammlerei am 11. November 2017

Von Annina Zimmermann

Liebe Gäste, Freundinnen, Freunde, Kundinnen, Kunden
Liebes Team der Sammlerei

Steff Nabholz hat mich gefragt, heute ein paar Worte zur Begrüssung zu sagen. Als eine von über fünfzig involvierten Volontaires habe ich Teil haben können am Projekt DIE SAMMLEREI. Ich habe nur einen ganz kleinen Anteil beigetragen, zum Glück hat mir das Team einen Spickzettel gemacht. Ich war einfach eine von Vielen, die Steff gesagt haben: Ja, die Sammlerei, das ist eine gute Idee. Das solltet ihr ausprobieren. Das wird ein Abenteuer.

1.
Durch die Stadt fahren mit dem Lastenvelo, Queen Mother getauft. Früchte sammeln, Gemüse schneiden und verwerten, das sonst vielleicht vergammelt. Angepflanztes von Gärtner_innen übernehmen, die nicht zum Ernten kommen, aber auch Sachen finden, in der Stadt, auf der Allmend, die keiner mehr nimmt – so wie die Kornelkirschen, die so verd.... viel zu tun geben.

2.
Alte Rezepte finden: Entsaften und Einmachen nach Grosi-Art, expermentieren und sterilisieren Hygieneregeln lernen, sich ans Konservieren machen, mitten in der Stadt, in der so richtig tollen Restaurantküche im Alten Zoll.

3.
Dies zusammen machen, mit scharfem Messer Quitten rüsten. Schwitzend in grossen Pfannen rühren, gemeinsam Essen. Das Passe-Vite (Elisabeth sagt dem: Flotte-Lotte) stemmen, auch wenn der Früchtebrei kiloschwer wird. Lachen, wenn einem die Geduld ausgeht. Abends die heisse Ware in schöne Gläser füllen. Deckel zudrehen, bis es Blaatern gibt an den Händen. Etiketten schreiben: Chutney, Konfi, Kompott. Zum Abschluss mit dem Besen durch die Küche gehen, die Tische wischen, das Getane sachte klirrend in den Keller bringen. Sich an den leuchtenden Farben freuen. So richtig hundemüde sein, mit Muskelkater am nächsten Morgen.

4.
Dann Ihnen das Gekochte zum Probieren geben und ja – wenn Sie so begeistert sind wie ich von den Produkten – die Gläser verkaufen. In einigen Wochen, wenn das Jahr seine dunkelsten Tage hervorkramt, träufeln Sie sich etwas Kornelkirsche auf das Vanilleeis. Und denken an den lauen Wind im Sommer, an die geflochtenen Körbe am Ledergurt, die Leute von der Sammlerei in ihren bunten Kopftüchern, die duftenden Töpfe auf dem Feuer.

Ja, Steff, die Sammlerei ist eine gute Idee. Toll, dass Titus und Daniel mit dir die Projektleitung machen. Und Maria versteht so richtig etwas vom Kochen? Umso besser. Und Elisabeth und Etienne und Alessandro und Francoise und Martin und Sophie und Anita sind auch dabei, mit all ihren Talenten und Ressourcen. Ich gratuliere! Und das Monatsmodell unserer Freundinnen Nicole und Chris ist genau der Ort dafür, den Traum zumindest als Pilotprojekt zu leben.

Wir leben in einer Gesellschaft von Normen. Dinge werden gemessen, eingeordnet und bewertet. Das ist ein ganz "norm"aler Vorgang, den wir im Supermarkt täglich achtlos nachvollziehen: Sind die Tomaten schon zu reif, die Zwetschgen zu saftig? Hat der Apfel einen Tätsch? Hat eine Zucchetti sich, unter dem Blatt versteckt, zu monströser Grösse entwickelt? Passt sie noch in den Normkarton?

Wie schnell ist da etwas aussortiert.
Wir leben in einer Zeit knapper Zeit. Arbeit, die als wertvoll anerkannt wird, wird bezahlt. Dem Geld jagen wir nach und haben keine Zeit mehr, Zuchetti-Blätter zu wenden, um zu schauen, wie gross die Früchte schon sind. Die Konfitüre kaufen wir bei Manor. Die Gemüsegärten werden gepflästert, das spart Aufwand im Unterhalt. Die alten Fruchtbäume stehen ratlos in den Quartiergärten. Die Äpfel werden aus Südafrika eingeflogen. Auf der Hurde im Vorratskeller lagern ein paar alte Skischuhe.

Während die Einen für nix mehr Zeit haben, sitzen Andere zu Hause und passen da nicht so ganz rein. Oft ist auch nur die Bewältigung der Minuten und Stunden, die gerade im November so zäh dahinrinnen, eine gewaltige Sache. Nicht immer sind alle Optimisten. Da wäre Ablenkung willkommen. Oft einer hüllt sich in Einsamkeit, weil die sich zumindest kontrollieren lässt.
Eine Gesellschaft, die Wert an Leistung misst und für Leistung Anpassung einfordert, lässt viele aussen vor. Da braucht es mal eine Pause: zum Rauchen und zum Querdenken.

Die Sammlerei ist ein Integrationsprojekt, auch wenn das gar nicht so laut kommuniziert wird. Mich zumindest hat sie integriert, weil es mich an Werte erinnert, die sonst in meinem Alltag oft untergehen: an Freundschaft, an Zuversicht, an das Gemeinsame, an das sich Gegenseitig-Helfen und den geteilten Stolz auf das Gemachte. Ein Teil sein vom Ganzen. Toleranz erleben. Auch mal unsicher sein, unkonzentriert und dann doch wieder zuverlässig. Die Sammlerei hat die Einen entschleunigt und Andere wieder mal nach draussen gelockt, in die Gesellschaft.
Ich freue mich schon jetzt darauf, ab und zu ein Glas aufzuschrauben. Darin eine gut gewürzte Überraschung - und dabei an Euch alle denken. Der Jubel ist gross.

Foodwaste

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 Gemüsekisten 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: klirrklirr.

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 Läufelfingerin. Während sie die Früchte einsammelten, arbeitete die Gartenbesitzerin im Gemüsebeet nebenan. Plötzlich sagte jemand: «Es gibt doch dieses Schweizer Lied über die Kirschenernte, aber ich weiss nicht, wie es geht.» Da tönte es aus dem Gemüsebeet: «Chumm, mer wäi go Chiirsi günne.» Die Läufelfingerin 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, schuften, schuften, schuften.»

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, Elsässerstrasse 75. Der Erlös geht an die Mitarbeitenden der Sammlerei.

Stephanie Nabholz: «Da muss man etwas machen.» FOTOS: ELENI KOUGIONIS