

Fürs Leben ernten

Verein Die Sammlerei erntet Früchte und Gemüse, die sonst nicht verwertet würden, und leistet damit einen Beitrag zur Inklusion.

Wenn der Garten im Herbst viel Ertrag abwirft, kann dies für manche Hausbesitzer zur Belastung werden, wenn sie selber nicht mehr ernten können und zuschauen müssen, wie das Obst langsam verrottet. Die Lösung für dieses Food-Waste-Problem bringt die Sammlerei – ein Verein, der seit 2017 kostenlos Früchte in Privatgärten in und um Basel erntet. Die Mithelfer dieses Inklusionsprojekts sind Menschen, die mit einer psychischen Erkrankung leben und im ersten Arbeitsmarkt nicht Fuss fassen können. In der Sammlerei können sie ohne Leistungsdruck an einem Arbeitsprozess teilnehmen.

«Bei dieser Arbeit handelt es sich um eine selbst organisierte Beschäftigung in einem Kontext, der sinnlich und sinnvoll ist», sagt Stephanie Nabholz, Initiantin und Leiterin des ehrenamtlichen Projekts. «Die Leute schätzen es, am gesamten Prozess von der Ernte über die Verarbeitung bis hin zum Verkauf teilhaben zu können.» Zudem ermögliche diese Tätigkeit unterschiedliche Begegnungen. «Sie müssen mit den anderen Mitarbeitenden klarkommen. Ebenso mit den Kunden, denn beim Verkauf vertreten sie sich selber. Am Markt helfe ich nur auf- und abbauen, den Rest machen sie selber», so die Sozialarbeiterin, die im Zentrum Selbsthilfe Basel als Beraterin arbeitet.

Es beruhigt die Seele

Gestern traf sich Nabholz mit ihrer Erntegruppe für einen Einsatz in Muttenz. «Das ist ein ganz alter Rebstock, den die Besitzerin



Stephanie Nabholz (r.) will ihre Vereinsmitglieder an einem Arbeitsprozess wie hier in Muttenz teilhaben lassen – ohne Leistungsdruck. Foto: Kostas Maros

nicht mehr selber abernten kann.» Unglaublich viele Trauben hängen da oben in der Pergola. «Ich müsste drei Hände haben, eine zum Halten und zwei zum Ablesen», sagt Madelon, die auf der Leiter steht und ihren Korb füllt. Die Rentnerin macht seit zwei Jahren mit. «Eine Freundin aus dem psychiatrischen Umfeld hat mich darauf hingewiesen.»

Ihr sagt das Food-Waste-Projekt sehr zu, da alle etwas davon hätten. «In unserer Wegwerfgesellschaft sind Aktionen wie diese eine gute Sache. Ausserdem gefällt mir das Ernten und Einmachen.» Auch habe man es in der Gruppe immer gut, das gebe ihr viel zurück. «Es ist etwas Sinnvolles und beruhigt die Seele. Solch klare Arbeiten, bei denen man von

Anfang bis zum Ende dabei ist, gibt es heute kaum mehr. Das sind Nischen, die hoffentlich grösser und grösser werden.»

Die Idee mit dem Ernten ist vor fünf Jahren entstanden. Die Inspiration dazu fand Nabholz in Berlin, wo auf Initiative beeinträchtigter Menschen 200 sogenannte Sozialfirmen wie etwa kleine Handwerksbuden oder

Gastrobetriebe entstanden. Auf einen Aufruf zum Ernten hätten sich spontan zehn Leute gemeldet, womit die Sammlerei geboren war. Heute arbeiten vierzehn Sammler regelmässig mit. «Ich spüre, wie stark die Identifikation ist. Ein wichtiges Grundprinzip ist, dass die Sammler sich selber steuern können, indem sie bestimmen, wo sie mitmachen und

wo nicht.» Durch die unterschiedlichen Ernteorte erleben die Mitarbeitenden einiges. Die Verantwortung, die sie dabei übernehmen, und das Erfolgserlebnis stärken ihr Selbstwertgefühl.

Beschwipste Kirschen

Geerntet wird alles, was nicht gepresst wurde und sich gut verarbeiten lässt. Die sogenannten Sessions, die aus zwei Erntetagen und drei Einkochtagen bestehen, finden sechsmal in den Sommer- und Herbstmonaten an verlängerten Wochenenden statt. «2018 haben wir über 300 Kilo Früchte und Gemüse verwertet, in diesem Jahr sind es bereits über 500», sagt Nabholz nicht ohne Stolz.

Nach der Ernte werden die gesammelten Früchte und Gemüsesorten nach alten Rezepten konserviert. «Wir sind in der glücklichen Lage, dass wir uns in einer Quartierbeiz im St. Johann einmieten konnten, um das Erntegut einzumachen und die gefüllten Gläser zu lagern.» Nebst unterschiedlichen Konfitüren, Gelees und Chutneys wird aktuell süss-saurer Kürbis und allerlei aus Quitten produziert.

Nabholz bezeichnet die Sammlerei als intensives Hobby. Die vielen Stunden, die bis jetzt in ihrer Freizeit in dieses Projekt geflossen sind, möchte sie lieber nicht zählen. «Es kommt aber so viel zurück, dass es für mich aufgeht.»

Stephanie Weiss

Am 15. November findet die Verkaufseröffnung mit Degustation im Art Johann Basel statt.