

# Schöne Früchtchen

Die Sammlerei erntet seit 2017 kostenlos in Gärten der Stadt und Region Basel, wenn die Eigentümer dies selbst nicht tun können oder wollen. Die gesammelten Früchte und Gemüsesorten werden professionell nach alter Tradition und bewährtem Wissen konserviert



FOTO: CHRISTIAN URECH

Stephanie Nabholz ist Initiantin und treibende Kraft der Sammlerei

Von Christian Urech

Die *Sammlerei* – das ist eine Gruppe von Menschen mit seelischen Wunden, die dieses Projekt mit Kopf, Hand und Herz gemeinsam betreiben und damit verbinden, was aus dem Blick zu geraten droht: Menschen, die mit einer psychischen Erkrankung leben und gleichwohl dazugehören; Früchte und Gemüse, die nicht in die Verkaufsnorm passen oder am Baum hängen bleiben, weil die Zeit fehlt, sie zu ernten. Die Sammlerei, das ist gelebte Inklusion und eine ebenso wirksame wie lustvolle Aktion gegen Food Waste.

Ich treffe mich mit Stephanie Nabholz und ihrer Gruppe an einem launischen

Sommertag – erst regnet es, dann brennt die Sonne vom Himmel – vor einer Quartierbeiz in Basel. Stephanie ist die Initiantin und Leiterin des Projekts. Sie arbeitet bei der *Selbsthilfe Basel*, wo verschiedene Leute mit seelischen Wunden in Selbsthilfegruppen zusammenkommen. Stephanie Nabholz fragte vor zwei Jahren herum: »Wer möchte mit mir Früchte sammeln, einkochen und verkaufen?« Zehn Leute wollten, die Sammlerei war geboren.

Die Beiz befindet sich im St. Johann-Quartier kurz vor der französischen Grenze. »Dass wir uns in diesem Restaurant einmieten konnten, ist ein Glücksfall«,

erklärt Stephanie Nabholz, »es ist nämlich nur von Dienstag bis Freitag geöffnet, so dass wir es während der anderen Tage für unser Projekt nutzen können.« Es hat eine geräumige Küche, die Gaststube ist gross und gemütlich und im Untergrund gibt es genügend Lagerraum für die grünen Gemüseboxen und die Einmachgläser mit ihrem vielfarbigen leckeren Inhalt. Momentan ist aber im Lokal sowieso Sommerpause, so dass es durch die *Sammlerei* während der ganzen Woche genutzt werden kann.

Während sechs so genannten Sessions werden in den Sommer- und Herbstmonaten an verlängerten Wochenenden je nach Reifephase verschiedenste Früchte und Gemüse geerntet, gekocht und eingemacht. Dieser Freitag ist ein Sammeltag. Zusammen mit Monika, Tobias, Martin, Etienne und natürlich Stephanie werde ich an den ersten Sammelort in einem ruhigen Quartier in Grossbasel mit alten Reihenhäusern und idyllischen Vorgärten gefahren. In einem der Gärten steht »unser« Baum, prallvoll mit reifen rötlichen und eher kleinen Pflaumen. Er gehört zum Garten eines schottisch-schweizerischen Ehepaars, das uns freundlich begrüsst. Der grosse, sportlich wirkende Tobias übernimmt den Part des Schüttlers, während wir übrigen die Pflaumen von den Ästen ablesen oder vom Boden aufheben. Die Stimmung ist friedlich, ruhig und konzentriert, aber durchaus auch heiter. Es dauert nicht lange und sechs Gemüseboxen sind voll – den Gastgebern lassen wir auf ihren Wunsch hin immerhin eine gefüllte Schale voll da.

Die Fahrt zum nächsten Sammelort führt uns nach Frankreich. Hinter Huningue in einem Feld gibt es eine umfangreiche Hecke mit wild wachsenden Brombeeren, natürlich hat es auch hier wieder jede Menge Pflaumenbäume, aber Pflaumen haben wir genug. Unglaublich, wie viele Brombeeren da hängen. Jede und jeder arbeitet für sich allein, eine beinahe meditative Stimmung ergreift mich bei dieser stillen Tätigkeit, die nur vom Brummen der Flieger über unseren Köpfen untermalt wird – der *EuroAirport Basel Mulhouse Freiburg* liegt in der Nähe.

Als es Mittag wird, haben wir insgesamt etwa vier Kilogramm Beeren geerntet – Zeit für einen Imbiss, natürlich im Schatten eines Pflaumenbaums.

Das Sortiment der *Sammlerei* ist beeindruckend und reicht von Kornelkirschenkonfitüre über Mirabellenkompott, Zwet-

schgen-Chutney, Ajvarausbiodynamischen Leimentaler Peperoni, Apfelmus mit Ingwer, Aprikosenkonfitüre, Birnenkompott, Kürbis-Chutney bis zur Passata di Pomodoro. 2018 hat die *Sammlerei* über 300 kg Früchte und Gemüse verwertet und rund 700 Gläser mit ihren Produkten gefüllt. Die Preise pro Glas bewegen sich zwischen 5 und 10 Franken, je nach Produkt und Grösse des Glases resp. je nach investiertem Arbeitsaufwand.

Am Sonntag fahre ich noch einmal nach Basel, um den zweiten Teil des Projekts, das Einkochen und Einmachen, mitzufolgen. Die Rezepte stammen aus verschiedenen Quellen, einige der Teilnehmenden sind Köchinnen und alle haben Mütter und Grossmütter, die ihnen ihre eigenen Einmachmethoden weitergegeben haben. Zwetschgen süss-sauer zum Beispiel, wunderbare Begleiter zu einem saftigen Braten oder zu Wild, werden während drei Tagen in einem Sud aus Rotwein, Zitrone, Ingwer, Zimt und Nelken eingelegt, bevor sie am Schluss heiss in die Gläser abgefüllt werden. Stephanie Nabholz und ihre Crew verwenden möglichst wenig Zucker, um die natürliche Fruchtigkeit der Produkte voll zur Geltung zu bringen. Zum Abschluss des Prozesses wird jede Etikette von Hand beschriftet.

## Ohne Leistungsdruck

Inspiriert für die *Sammlerei* wurde Stephanie Nabholz in Berlin. Dort gibt es bis zu 200 sogenannte Sozialfirmen. Das sind Firmen, die auf Initiative von beeinträchtigten Menschen entstanden sind, etwa kleine Handwerksbuden oder Gastrobetriebe. Die Menschen der *Sammlerei* können in Basel häufig ebenfalls nicht im ersten Arbeitsmarkt arbeiten. Stephanie Nabholz wollte ihnen einen anderen Weg bieten: Einen Ort, wo sie in ihrem Tempo arbeiten können, ohne den Leistungsdruck aus der Wirtschaft.

Für viele der Teilnehmenden ist das Projekt ein Abenteuer: Dass sie nicht genau wissen, was da jeweils auf sie zukommt, ist spannend, aber auch herausfordernd. »Das ganze Projekt war für mich eine Riesentwicklung vom Nichtwissen bis zu etwas Sinnvollem und Gutem, das entstanden ist«, formuliert es Daniel. Die Mitarbeitenden schätzen es, dass sie selbst steuern können, wie oft und in welchen Bereichen sie in der *Sammlerei* arbeiten wollen. Sie können ihre Talente und Erfahrungen einbringen, indem sie z. B. für alle Mittagessen ko-

chen, und lernen Neues dazu wie den Prozess des Einmachens mit den verschiedenen Schritten. Sie erfahren aber auch, dass bestimmte Arbeiten mühsam und anstrengend sein können (z.B. das Sammeln bei Hitze oder Regen).

## Gut fürs Selbstwertgefühl

Viele Teilnehmende schätzen es überdies, sich draussen in der Natur aufzuhalten und dass man im Projekt praktisch überlegen und handeln muss. Auch die Verkaufsphase ab November im *Art Johann*, einem Secondhand-Laden, wird sehr positiv erlebt, weil die Produkte gut ankommen und bis zum Schluss des Projekts hoffentlich alle gefüllten Gläser verkauft sind. Positive Rückmeldungen der Kund\*innen erfüllen die Teilnehmenden überdies mit Stolz.

»Wichtig ist vor allem das Gruppenerlebnis, dass die Gruppe gut zusammenarbeitet und dass die Aufgabenverteilung gut klappt«, sagt Stephanie Nabholz. Die Teilnehmenden kämen zwar manchmal an ihre Grenzen, erlebten aber einen Zuwachs an Selbstwertgefühl, wenn es ihnen gelinge, diese zu überwinden. Klänge des Kommunizieren und Funktionieren innerhalb der Gruppe in guten wie in schwierigen Momenten des Projekts, sei das sehr förderlich für sie. Sie entdeckten bei sich die Fähigkeit, ein Projekt von Anfang bis Ende gemeinsam durchzustehen und erlebten die



Rund 700 Gläser haben die Mitglieder der *Sammlerei* 2018 mit selbst geerntetem Obst und Gemüse gefüllt

Freude über dessen Gelingen. »Ein weiterer Gewinn ist der Erwerb von praktischem Wissen und das Verstehen der Abläufe in verschiedenen Arbeitsbereichen. Diesen Lernprozess aktiv durchlaufen zu haben, ist eine grosse Bereicherung. Wichtig ist auch, dass die eigene geleistete Arbeit in Form der gefüllten Gläser sichtbar wird.«

Ein Gewinn besteht für viele auch darin, sich aktiv beteiligt und engagiert zu haben. So sagt jemand, dass er unter anderem aufgrund des Projekts wieder mehr Schritte nach aussen gewagt habe. Dass ihnen im Projekt Verantwortung übertragen wird, erleben die Mitarbeitenden als Befähigung, die ihr Selbstwertgefühl stärkt. Der Teilnehmer Alessandro sagt: »Einer der Hauptgründe, warum ich mitmache: Ich integriere mich aktiv im Projekt und stehe damit auch dazu, dass ich mit einer Erkrankung lebe. Ich kann mich zeigen, wie ich bin – das ist ein wichtiger Teil des Projekts.«

Die Frage, ob die Mitarbeitenden sich zeigen wollen mit dem Thema ihrer seelischer Wunden oder ob dies im Rahmen des Projekts gar nicht erwähnt werden sollte, wird nicht von allen gleich beantwortet. Für einige ist die Sichtbarkeit ein Gewinn, weil sie mit der Teilhabe am Projekt zu ihrer Erkrankung stehen wollen. Als Ausgangspunkt für diese Haltung nennen sie die Entwicklung ihres Selbstbildes. Sie seien erst dann frei von Stigmatisierung, wenn sie sich nicht mehr selbst stigmatisierten. »Der Punkt ist, wie wir uns selbst sehen. Es liegt an uns, wie unsere Haltung uns selbst gegenüber und unserer Erkrankung gegenüber ist.« Für andere ist die Sichtbarkeit des Themas eher störend: Sie möchten als Mitarbeitende in dem Projekt unabhängig von ihrem persönlichen Hintergrund wahrgenommen werden.

Die *Sammlerei* finanziert sich über Gelder von Stiftungen, Geld- und Warenspenden, über die Mitgliederbeiträge (sie ist als Verein organisiert) und über den Verkauf der Produkte. Stephanie Nabholz leistete bisher alle Arbeit für die *Sammlerei* unentgeltlich in ihrer Freizeit. Ob das Projekt längerfristig weiter bestehen oder sogar ausgebaut werden kann, ist vor allem abhängig von der Finanzierung. Der *Sammlerei* könnte zum Beispiel ein Restaurant angegliedert werden. Zu hoffen ist auch, dass die Idee der *Sammlerei* in anderen Städten und Regionen umgesetzt wird. ◆

[diesammlerei.ch](http://diesammlerei.ch); [facebook.com>Sammlerei](https://facebook.com/Sammlerei)