

DIE SAMMLEREI

Jahresbericht 2019



1 – DIE SAMMLEREI 2019 – ZUM DRITTEN

Zwischen Mitte Juli und Ende Oktober war die Sammlerei mit fünf Sessions zum dritten Mal in Aktion. Was eine Session bedeutet? Eine Session heisst: am Donnerstag und am Freitag Früchte und Gemüse sammeln und danach von Samstag bis Montag die Ware einkochen, damit alles so frisch wie möglich in die Pfannen kommt.

Die Saisonarbeiten begannen bereits vor der ersten Sammel- und Einkochsession: Wir haben unser Lager gezügelt und im Alten Zoll aufgebaut – ein buntes Gemisch von Körben, Seilen, Handschuhen, Strohhüten, Blachen, Kesseln, Besen, Küchenutensilien, Kochbüchern, Taschenrechner und Schreibwerkzeug.

Leere Gläser wurden besorgt und Zutaten fürs Einkochen eingekauft. Die Etiketten für die neue Produktion mussten vorbereitet werden. Wir haben uns im Garten von Monica getroffen und bei einem feinen Essen die Vorfreude auf die Sammlerei 2019 geteilt.

An den fünf Sessions haben wir rund 500 Kilo Erntegut zu 23 verschiedenen Produkten verwertet. Die Vielfalt an Früchten und Gemüsen war beeindruckend: Kirschen, grüne Nüsse, Pflaumen, Kürbisse, Mangold, Gurken, Zucchini, Kornelkirschen, Johannis- und Brombeeren, Zwetschgen, Äpfel, Trauben und Quitten. Die Sortimentsliste weiter hinten beschreibt die einzelnen Produkte.

DIE SAMMLEREI 2019 IN ZAHLEN

15 Mitarbeitende, davon 4 Neue

5 Sessions = 25 Arbeitstage (ohne Märkte und Eröffnung)

26 Gärten: Rund 500 Kilo Früchte und Gemüse verwertet

3 Märkte: Herbstmarkt Lokale Agenda 21, Riehen;

Feld zu Tisch und Fine Food Markt (beide in der Markthalle)

1 Eröffnungsfest mit Konzert im Art Johann

2 Neue Verkaufsläden: LOKAL am Erasmusplatz und Foodyblutt an der Mittleren Strasse, Basel

1'500 Gläser gefüllt, fast ausverkauft

Das Team der Mitarbeitenden ist stabil, auch das ist eine grosse Freude! Neu zum Team stiessen Tobi, Chris, Mattia und Katrin. Die Neuen haben sich rasch in der Gruppe und der Arbeit zurecht gefunden und Tobi hat uns beim Ernten mit Rat (wie stellt man eine Leiter wirklich richtig ins Gelände?) und Tat unterstützt. Gute Gespräche und Austausch unter allen, die mitarbeiten, sind ebenso Zutaten der Sammlerei wie diejenigen für das leckere Eingemachte. Beim gemeinsamen Auswerten wurde das wiederum deutlich. Auch wenn es zwischendurch auch mal „ghäscheret“ hat, auch das gehört dazu. Wichtig ist, wie wir damit umgehen können und dass wir beim Ansprechen von schwierigen Situationen ebenso sorgfältig sind wie beim Rüsten des Ernteguts.

Märkte sind tolle Anlässe für Begegnungen und Vernetzung! Wir haben dieses Jahr gleich an drei Märkten teilgenommen: am Herbstmarkt der Lokalen Agenda 21 in Riehen und zweimal in der Markthalle. Danke den engagierten Mitarbeitenden, die einer interessierten Kundschaft das Projekt erklärt und näher gebracht haben. Und auch ein grosses Dankeschön den Kunden*innen, die ihren Wintervorrat mit unseren Produkten ergänzt haben.

Am 15. November feierten wir die Eröffnung des Verkaufs im Art Johann am Voltaplatz. Viele Gäste und tolle Atmosphäre: im Laden war die Hürde zu bewundern, beladen mit den farbigen Einmachgläsern; die leckeren Sommer-Erinnerungen konnten auch gleich degustiert werden. Draussen vor dem Laden brannte ein Feuer, Marco servierte einen leckeren Punsch aus dem Kanonenofen. Stella Glitter verzauberte uns mit ihren schrägen und berührenden Songs. Alle von der Sammlerei legten sich mächtig ins Zeug, um die Degustation und den Verkauf zu betreuen.

2– DAS SORTIMENT VON A – Z

Apfelmus vom Gravensteiner – Saftige Gravensteiner Äpfel geben diesem Apfelmus den klassischen Geschmack. Wir haben zwei Varianten davon gekocht: entweder Natur oder mit Zimt verfeinert. Die Äpfel stammen aus dem Wettsteinquartier und vom Bruderholz. Und jetzt rasch Äpler Makronen zubereiten und geniessen!

Brombeer Konfitüre – „Autsch“ ruft es aus der Brombeerhecke in Allschwil. Eine mühselige Ernte und trotzdem hatten wir viel Spass dabei. Da ist sie nun, die klassische Konfitüre, die sicher auch einem Spitzbuben gut stehen würde.

Curry Zucchini – Sind aromatische Begleiter zu Raclette, Fondue oder geben dem Sandwich Pfiff. Die Zucchiniwürfel kommen bissfest und fröhlich daher und stammen aus einer bio-dynamischen Gärtnerei in Gempen.

Gurken süss-sauer – Die leckeren Gurkenstücke haben noch jede*n verzaubert. Ehe man sich's versieht, ist das volle Glas schon leer. Tolles Mitbringsel! Die Gempner Gurken sind bio-dynamisch angebaut worden.

Johannisbeeren Gelee – Sie ist die Prinzessin auf dem Frühstückstisch! Mit ihrem umwerfend purpurfarbenen Glanz macht sie grauen Wintertagen den Garaus. Die feinen Beeren haben wir aus einem Garten in Augst erhalten. Danke, liebe Angélique!

Kirschen, beschwipste – Eingelegt in Kirsch dienen sie für wunderbare Kuchen oder Desserts – oder Sie machen ganz einfach Ihre eigenen Mon-Chéris: feine Schokolade schmelzen und die Kirschen am kurzen Stiel haltend hinein tunken. Die Kirschen mit Kern(!) stammen vom Dittingerfeld im Laufental und aus Möhlin.

Kirschen Kompott – Gab es bei meiner Grossmutter immer am Mittwoch zum Dessert. Meistens mit einem Klacks geschlagenem Rahm aus dem hellblauen Krug mit den weissen Punkten. Die Kirschen mit Kern(!) stammen vom Dittingerfeld im Laufental und aus Möhlin.

Kornelkirschen Konfitüre – Unser Liebling und schon fast unser Markenzeichen! Die Kornelkirsche ist ein spezielles Früchtchen und eine wahre Vitamin C-Bombe, die beim Einmachen viel Arbeit verlangt, weil um den Kern wenig Fruchtfleisch sitzt. Wir empfehlen die Konfitüre auf dunklem Brot, zu Käse oder einen Tupfer davon über Vanille-Eis. Die Kornelkirschen stammen aus Basel und Läuelfingen.

Kürbis Chutney – Dieser sonnengelbe Kerl übersteht mit Ihnen alle grau-kalt-nassen Wintertage und wärmt Ihr Herz. Die Kürbisse hat Tobis Vater in Wohlen gehegt und gepflegt.

Kürbis, süss-sauer – Die gelben Würfel vom Butternuss-Kürbis sind im Kontrast mit den schwarzen Senfkörnern hübsch anzusehen. Dazu sind sie schmackhaft und vielseitig: passt zu Raclette, Fondue oder ins Sandwich geklemmt.

Nüsse, schwarze – Vor dem Johannistag geerntet, werden die grünen Baumnüsse in einer aufwändigen Prozedur zu wunderbar glänzend schwarzen Früchten. In Scheiben geschnitten eine seltene und delikate, süss-bittere Beilage zu Braten, Käse oder zu einem Dessert. Hanspeter mag sie am liebsten zu Käse, Franziska empfiehlt sie auf Baumnuss-Ricotta-Ravioli. Die Nüsse haben wir in einem wunderbaren Garten in Arlesheim geerntet.

Pflaumen Chutney – Ein simples, herrliches Chutney mit angenehmer Schärfe und von intensiver Farbe. Als treuer Begleiter zu Braten, Wild und Eintöpfen ist es im Winter immer willkommen. Die Kirschpflaumen sind in einem Garten in Muttenz gewachsen.

Pflaumen Gelee oder Konfitüre – Ein feiner Gelee oder eine aromatische Konfitüre mit fruchtiger Säure. Gepflückt haben wir die Pflaumen in Allschwil, in Muttenz und im nahen Elsass von einer verwilderten Hecke.

Pflaumen Kompott – Leckeres Kompott aus ganzen Kirschpflaumen (Kern!), das ein feines Aroma von Mandeln entwickelt. Nachsüssen bei Bedarf ist angesagt, wir haben es wild säuerlich belassen. Die Früchte stammen aus Allschwil und dem nahen Elsass.

Pflaumen Mus – Ehrlich und geradeheraus – das leckere Pflaumenmus lässt sich wunderbar kombinieren: ab ins Natur-Joghurt, zu feinem Käse, zu einer Rösti oder zu Äpler Makronen. Weitere Varianten finden Sie am besten selbst heraus!

Pflaumen Sauce, scharf-sauer – Ob zu einer Wurst, zum Braten oder zu einem soliden Eintopf. Diese Sauce hat es in sich und erinnert an die Saucen der georgischen Küche!

Quitten Chutney – Aus intensiv duftenden Quitten, Ingwer, Kardamom, Nelke, Sternanis und Chili zauberten wir dieses Highlight. Zum pur Geniessen, als Begleiter zu einem feinen indischen Essen oder auch zu einem schlichten Eintopf.

Quitten Gelee – Sie ist formidabel und rundherum eine Freude – die schöne Quitte. Wir könnten stundenlang ins Gelee-Glas schauen und von Zeit zu Zeit daraus löffeln. Monica zaubert daraus ein Dessert: Der Gelee gemischt mit Mascarpone und geschlagenem Rahm – in der Kühle stehen lassen – und schon ist es eine Mousse de Coing. Bon Appétit!

Quitten Mus – Voilà: die herbere Alternative zu Apfelmus! Lecker und überraschend – uns gefällt's! Einfach zu allem, wozu auch Apfelmus schmeckt. Oder solo – auch wunderbar. Die Quitten stammen übrigens aus Frenkendorf und Basel.

Quitten Schnitze – Inspiration für den nächsten Dessertzauber? Oder doch zu Wild?

Trauben Gelee – Aus feinsten blauen Basler Muskat-Trauben haben wir den Saft für diesen charmanten Gelee gewonnen. Auch empfehlenswert zu Käse!

Trauben Gelee Americano – Geerntet von einem uralten Rebstock in Muttenz haben diese Trauben ein feinstes Aroma, das an einen fernen Blütenduft erinnert. Der Gelee besticht nicht nur im Aroma, sondern hat auch eine fantastische Farbe: deep dark purple.

Zwetschgen Konfitüre – Es ist ein kleines Wunder, wenn sich beim Kochen die blaue Haut und das goldgelbe Fruchtfleisch in die intensiv dunkelrote Konfitüre verwandeln. Sehr fruchtig und nur leicht gezuckert. Die Zwetschgen haben wir in Basel geerntet.



Mittlerweile verkaufen zwei weitere Läden in Basel unsere Produkte: Lokal und Foodyblutt. Die Gassenküche Basel hat uns mit einer grossen Bestellung Konfitüre und Apfelmus für ihre Besucher*innen beehrt. Wir freuen uns, dass mit diesem Engagement weitere Menschen auf die Sammlerei aufmerksam werden: Ebenso dank einer Präsentation des Projekts im Modul „Soziale Arbeit und Natur“ der Fachhochschule Nordwestschweiz, wo wir den Studierenden das Projekt näher bringen konnten. Weiter erschienen erfreuliche Artikel in der Zeitschrift aufbruch und in der Basler Zeitung (im Anhang). Bei Radio loco-motivo haben wir ein Live-Interview gegeben, das auf www.diesammlerei.ch angehört werden kann.

Die Sammlerei wird bekannter. Auch dank dem unermüdlichen Einsatz von Sabine, die unsere Facebook-Seite betreut. Wir freuen uns über viel positives Echo und Wertschätzung. Danke an alle Interessierten, die das Projekt unterstützen. Danke auch dem ehrenamtlichen Vorstand sowie den rund 45 Vereinsmitgliedern. Wir bleiben mit Freude dran!



3 – AUSBLICK INS 2020

Bereits im Dezember 2019 haben wir damit begonnen, die Sammlerei in einer Kooperation mit der Stiftung Rheinleben weiter zu entwickeln. Den Boden dafür hatte die Beratung des Projekts durch Innovage (www.innovage.ch) gelegt: An dieser Stelle ein grosses Dankeschön an Bruno, Hannes und Sepp, die uns mit Fachwissen und Humor beraten haben. Etienne und Mattia vertreten in der Arbeitsgruppe mit der Stiftung Rheinleben die Sicht und Stimme der Mitarbeitenden.

Ende Februar 2020 haben sich alle Mitarbeitenden der Sammlerei getroffen, um den Stand der Dinge in der Entwicklung der Sammlerei in Kooperation mit Rheinleben zu hören und sich dazu zu äussern. Ebenso wurde der Anteil am Verkaufserlös an alle verteilt. Ein schöner Anlass!

Anfang März präsentierten wir die Sammlerei am Eröffnungsfest des dritten Unverpackt-Ladens Foodyblutt an der Mittleren Strasse. Ein fröhlich bunter Anlass mit Jung und Alt.

Wir waren überrascht und erfreut, als uns Mitte März eine Spende vom Inner Wheel Club, Basel Wettstein erreichte. Die Sammlerei werden wir im Club vorstellen, sobald sich die Frauen des Clubs wieder treffen können.

Ende März hätte wiederum eine Präsentation der Sammlerei an der FHNW stattfinden sollen. Dieses Jahr gab es Corona-bedingt eine Flaschenpost für die Studierenden mit vielen Informationen und Material zur Sammlerei. Die Post sei gut angekommen, wurde uns berichtet. Auch das trinationale Seminar Mitte Mai der FHNW, wo wir mitgemacht hätten, ist abgesagt worden.

Mittlerweile ist April 2020 und wir wissen nicht, was in diesem Sommer möglich sein wird aufgrund von Covid-19. Wir werden jedoch alles daran setzen, die Sammlerei mit entsprechenden Schutzmassnahmen auch in diesem Jahr durchzuführen.

Ebenso warten wir nun ab, bis wir zur Mitgliederversammlung einladen können – das wird wohl noch etwas dauern, aber die Versammlung kommt bestimmt!

WIR DANKEN FÜR KÖPFE, HÄNDE UND HERZEN!

Alle Garteneigentümer*innen, die uns 2019 unterstützt haben.

Mitarbeitende

Mattia Avoledo
Tobias Blösch
Etienne Burdevet
Alessandro Durigan
Daniel Grollimund
Chris Hofreuter
Madelon de Maa
Maria Meier
Katrín Müller
Stephanie Nabholz
Monica Nobel
Martin*
Elisabeth Schweizer
Monika Spielmann
Nina Zwissler

Angels' Support

Hanspeter Arni
Elena Gerosa
Yvonne Hummel
Martin Jenni Flurina
Manz Beat Müller
Markus Wolff

Helfende Hände

Carmen Cueni
Tom Martin
Marie-Louise Nabholz
Claudia Ötterli
Laura Osbaldeston
Beate Plag
Christine Spreyermann

Giving us Kitchen and Home

Roger Malzacher
Minu Rudin

Art Johann

Hildegard Moser
Marco Duschletta

Social Media

Sabine Rempert

Photographie

Otto Böhne
Elena Gerosa
Dorothee Hauser
Stephanie Nabholz
Sabine Rempert
Hans-Jörg Walter

Website

Greg Van Lier

Beratung Entwicklung

Flurina Manz
Sepp Jäggi
Hannes Pfenninger
Bruno Suri

Buchhaltung

Uta Häfelfinger
Annina Zimmermann

Finanzielle Unterstützung

Hansjörg Rovira-Stiftung

Idee und Konzept

Stephanie Nabholz

HERZLICHEN DANK FÜR EURE SPENDEN!

Hanspeter Arni
Anna Arquint
Victor Dreher
Alessandro Durigan
Dieter Freiburghaus

Katherina Kapp
Beat Keller
Flurina Manz
Kristin Metzner
Beat Müller

Marie-Louise Nabholz
Judith Sauter
Ramona Schmucki
Monika Spielmann
Martin Widmer

Impressum

Herausgeber: Verein Die Sammlerei / +41 76 813 17 16

Text: Stephanie Nabholz

Photographie: Elena Gerosa, Dorothee Hauser, Hans-Jörg Walter

info@diesammlerei.ch, www.diesammlerei.ch, facebook.com/diesammlerei/

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 klar kommen. 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

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 gespritzt 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 verhängerten 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 süssaurer 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.

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

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

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

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.»

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

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



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 Kornelkirschenkompott über Mirabellenkompott, Zwet-

schgen-Chutney, Ajvaraus biodynamischen 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, mitzuvollziehen. 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

Inspiziert 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 Riesentwirlung 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 Verkaufssphase 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

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; facebook.com/Sammlerei



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