

Die Türöffner von der Schlosshalde

Das Leitungsteam, das für das Restaurant Schlosshalde und für den Museumsbetrieb in der Mörsburg zuständig ist, versteht sich in ganz verschiedenen Bereichen als Türöffner. Ein wichtiger Teil ist das Öffnen von Türen für Jugendliche, die eine Auszeit brauchen, um sich neu zu orientieren. In einem Gespräch erzählten mir Maria Aeberhard (Gartenteam), Flurina Paravicini (Küchenteam), Bettina Walther (Gastgeberteam) und Mathias Wehrli (Gastgeberteam, Lehrer) von ihrer Arbeit und was ihnen wichtig ist.

Wo geht es in eurer Arbeit um das Öffnen von Türen?

Bettina Walther (BW) erwähnt als Erstes die Jugendlichen, die bei ihnen in der Schlosshalde arbeiten und denen sie eine Tür in die Arbeitswelt öffnen: "Die Jugendlichen erhalten Einblick in verschiedene Berufe, lernen einen Betrieb kennen und können im Arbeitsleben Fuss fassen."

Flurina Paravicini (FP): "Für die Jugendlichen schaffen wir Raum, damit sie an unserem Alltag teilhaben können. Wir sind kein Ort, der für die Praxisintegration eingerichtet wurde. Von Anfang an hatten wir auch die Idee, dass wir das Haus zur Verfügung stellen und dass verschiedene Leute mitgestalten können. Türen öffnen im Sinn von 'zu möglichst vielem ja sagen' und unkonventionelle Lösungen finden."

Mathias Wehrli (MW): "Das Thema 'Türen öffnen' trifft auf die Schlosshalde ganz besonders zu. Das Restaurant war geschlossen und wir öffneten es wieder. Wir wollten es ermöglichen, dass man sich wieder auf die Terrasse oder in die Gaststube setzen und den Grillplatz benützen kann. Mit der Mörsburg ist nochmals das gleiche passiert. Die Stadt sagte: 'Wir schliessen die Türen ausser das Team der Schlosshalde öffnet sie wieder.' Mit verschiedenen Anlässen wie Lesungen oder mit einer Weinstube öffnen wir nun in der Mörsburg die Türen für ein breiteres Publikum. Ich finde es extrem wichtig, dass wir vernetzen: vom Lieferanten über den Gast und den Jugendlichen zum Künstler. Wir öffnen Türen für ein Netz."



v.l.n.r: Bettina Walther, Flurina Paravicini, Mathias Wehrli, Maria Aeberhard

Wann habt ihr die Schlosshalde übernommen und wie hat sie sich entwickelt?

"Am 1. August 2012 wurde sie eröffnet. Wir haben von Anfang an mit Restaurant, Kultur, Hotelbetrieb und der Arbeit mit den Jugendlichen begonnen. Nachher kamen der Gartenbau dazu, später die Mörsburg und zuletzt noch das Nähatelier. In den vergangenen fünf Jahren ist vieles dazu gekommen, das reicht für den Moment. Wir hatten nie Expansionsgelüste, sondern was dazugekommen ist, hat jeweils Sinn gemacht."

Ihr versucht, den Jugendlichen, die bei euch sind, eine Tür zur Berufswelt zu öffnen. Wie arbeitet ihr auf dieses Ziel hin?

FP: "Der Hauptteil ist, dass die Jugendlichen am echten realen Alltag, der in der Schlosshalde gelebt wird, teilnehmen können. Die Jugendlichen merken unmittelbar, dass es nicht egal ist, wie die Arbeit gemacht wird. Alle Jugendlichen werden je eins zu eins von einer erwachsenen Person begleitet."

BW: "Die einen Jugendlichen wissen schon recht genau, in welche berufliche Richtung sie gehen wollen. Bei diesen schaut man, dass sie in einem Bereich arbeiten, der auf dieses Ziel hinführt. Die Jugendlichen werden nicht zu einer Arbeit gezwungen, die sie sich nicht zutrauen (z.B. Service). Vielleicht wird es dann später doch ein Thema, auch in diesem Bereich zu arbeiten."

MW: "Wir übergeben den Jugendlichen sehr viel Verantwortung. Sie sind nicht da, um ein bisschen zu helfen. Wir sind keine Schule, die noch ein bisschen kocht und Sträucher schneidet, sondern wir sind ein Gasthaus, ein Gartenbaubetrieb. Wir sind eine Firma, die in der Marktwirtschaft arbeitet und Jugendliche betreut. Der Gast nimmt nicht Rücksicht, weil wir Jugendliche haben, sondern der Gast hilft, dass der Jugendliche merkt, dass es ernst gilt."

Ihr bietet jeweils morgens auch Schulunterricht an.

MW: "Die Jugendlichen besuchen bei mir die Fächer Deutsch, Englisch, Rechnen, Geometrie und Berufswahl. Nicht alle Jugendlichen besuchen den Schulunterricht. Es kann sein, dass jemand zuerst Selbstvertrauen durch die Arbeit finden muss. Wir konfrontieren die Jugendlichen damit, was für sie Sinn macht - wie viel Schule, bzw. Arbeit."

Wie viele Jugendliche arbeiten bei euch?

"Wir sind im Moment bei der Maximalzahl von sieben: vier Jugendliche arbeiten im Haus und drei im Gartenbau. Von den drei Plätzen im Gartenbau sind zurzeit zwei fix besetzt durch Jugendliche, die eine Anlehre machen."

Es gibt bei euch verschiedene Bereiche, in denen die Jugendlichen arbeiten können. Dürfen sie wählen oder gebt ihr vor, wer wo arbeitet?

BW: "Es kommt darauf an, wo Plätze frei sind. Es gibt Jugendliche, die keinen

speziellen Wunsch haben. Bei denen schaut man, dass sie jeden Tag an einem anderen Platz arbeiten können, damit sie möglichst viel kennen lernen und Erfahrungen machen können. Es gibt auch die Situation, dass nur ein bestimmter Arbeitsplatz zur Verfügung steht. Dann ist klar, dass der Jugendliche nur kommen kann, wenn er an diesem Platz arbeiten will."

FP: "Zum Einbezug des Gartenbaubetriebs ist es gekommen, weil es Jungs gab, die unbedingt draussen arbeiten wollten. Nach Möglichkeit teilen wir die Arbeitsplätze bedürfnisorientiert zu. Wenn jemand Energie ablassen muss, kann er draussen arbeiten."

Ihr arbeitet je in verschiedenen Teams. Wie spricht ihr euch ab?

FP: "Wir können uns darauf verlassen, dass alle im Team ungefähr dasselbe denken. Das ist der ausschlaggebende Punkt. Wir müssen wenig über Inhalt reden. Wir müssen uns aber organisatorisch gut absprechen. Wenn alle Plätze besetzt sind, muss es einen Plan geben, welcher Jugendliche wann bei wem ist. Wenn es in einem Bereich viel zu tun gibt, müssen wir absprechen, wer noch zusätzlich mithelfen kann."

MW: "Ja, und wir müssen immer wieder im Gespräch miteinander herausarbeiten, was unsere Idee, unsere grundsätzliche pädagogische Haltung ist. Über solche Grundfragen wird beim Mittagessen oder bei Teamsitzungen immer wieder geredet. Es gibt alle zwei Monate fixe Sitzungen mit dem gesamten Team."

Ich möchte euch bitten, zu erzählen, wie und wann ihr zur Schlosshalde gestossen seid und was euch bewogen hat, an diesem Ort zu arbeiten.

MW: "Das ist eine schwierige Frage. Für mich war es am ehesten die Faszination, diesen toten Ort, der die Schlosshalde damals gewesen ist, zu beleben mit dem, was wir jetzt machen. Es ist eher entstanden, als dass ich mich irgendwann für irgendetwas entschieden habe. In der Werkschule Grundhof, wo ich vorher war, arbeiteten wir mit den Schülern auch praktisch. Doch das ist jetzt hier total anders. Da geht es wirklich um das Überleben. Um das Überleben im Sinn von 'Schaffen wir den Mittagsservice?', 'Schaffen wir es finanziell?', 'Schaffen wir es teamintern mit den Stresssituationen umzugehen?' Es ist direkt, es ist real, es ist echt, es ist das volle echte Leben. Das hat eine wahnsinnig positive Wirkung auf den pädagogischen Prozess."



*Die imposante Morsburg mit dem Gasthaus
Schlosshalde*

FP: "Ich war an Ostern 2011 für drei Tage im Grundhof zum Hospitieren im Rahmen meiner Ausbildung zur Sozialpädagogin. Auf der Heimfahrt fragte mich Mathias, was ich vorher gearbeitet hätte. Ich erzählte von meiner Ausbildung zur Konditorin und meiner Arbeit als Patissier in der Gastronomie. Darauf drückte er mir das erste Handout dieses Projekts in die Hand und dann ist es gewachsen."

Maria Aeberhard: "Ich kam über die Küche dazu, wo ich im Nebenjob aushalf - dies neben einer Anstellung im Gartenbau und der Ausbildung zur Arbeitsagogin. Dann tauchte die Frage auf, ob ich in der Schlosshalde einen Gartenbaubetrieb aufbauen könnte, damit die Jugendlichen, die bis anhin mehrheitlich Arbeiten im Haus verrichteten, auch draussen arbeiten könnten. Ich entschied mich, diese Chance zu packen und startete im Februar 2015." BW: "Ich arbeitete schon länger aushilfsweise im Grundhof als sozialpädagogische Mitarbeiterin und bekam mit, wie das Projekt der Schlosshalde am Entstehen war. Ich hatte Modedesignerin gelernt und arbeitete einige Zeit in diesem Beruf. Doch dann entschied ich mich, die Weiterbildung zur Arbeitsagogin zu machen. Das dafür notwendige Praktikumsjahr absolvierte ich in der Schlosshalde. Für mich war schnell klar, dass ich nachher in der Schlosshalde einsteigen will. Als das Schlosshalde-Team die Mörsburg übernahm und dadurch mehr Platz zur Verfügung stand, kam die Idee vom Nähatelier auf, welches ich nun leite."

Welches sind eure nächsten Ziele und Projekte?

FP: "Unser Ziel für 2017 ist 'Büschele und Balance'. Bis jetzt war Aufbau-, Pionier- und Impulsphase."

MW: "Jetzt geht es ums Stabilisieren. Wir möchten nicht den Idealismus verlieren, aber Ruhe und Sicherheit bekommen und trotzdem die Freude erhalten."

Ich danke euch herzlich, dass ihr euch Zeit genommen habt für dieses aufschlussreiche Gespräch.

Silvia Patscheider