

Region

Ein Tag im Zeichen des Handwerks

Ballenberg Drechseln, backen, schmieden, Schmuck herstellen: Fast 100 Schülerinnen und Schüler aus Interlaken tauchten auf dem Ballenberg in traditionelle Berufe ein.



Hier lernt eine Schülerin die Schriftenmalerei kennen. Fotos: Bruno Petroni



Dieser Schüler hat sich für das Holzschnitzen entschieden.

Murielle Buchs

Der Geruch von heissem Metall vermischt mit Schwefel liegt in der Luft. Aus dem Innern der Werkstatt ist lautes Hämmern zu hören. Hier sind acht Jugendliche dabei, einen Gegenstand zu schmieden. «Sieht das gut aus?», fragt ein Schüler und streckt seinem Lehrmeister den soeben gefertigten Eisenhaken hin. Der Lehrer nickt. «Noch ein bisschen polieren.» Dann ist der Gegenstand fertig.

Insgesamt 88 Schülerinnen und Schüler im Alter zwischen 14 und 16 Jahren erhielten am Freitag Einblick in verschiedenste traditionelle Handwerke. Der Workshop fand im Kurszentrum Ballenberg statt. Nebst dem Schmieden standen etwa Drechseln,

Seifensieden, Backen im Holzofen, Holzschnitzen, Schriftenmalen oder die Schmuckherstellung zur Auswahl. Die Idee hinter dem Projekt erklärt Claudia Minder, Lehrerin an der Schule Interlaken. «Wir wollen den Jugendlichen ermöglichen, rauszukommen und eine völlig andere Welt an einem speziellen Ort zu erleben.» Der Ballenberg sei dafür ideal. «Den Jungen soll Einblick ins traditionelle Handwerk und damit ein unvergessliches Erlebnis geboten werden», ergänzt Philipp Kuntze, Leiter des Kurszentrums. Der Erlebnis- tag fand im Rahmen des Projekts «Get Out of the Box» des Kurszentrums Ballenberg statt. Dieses sei während der Pandemie entstanden, sagt Philipp Kuntze. «Wir wollten den jungen Men-

schen die Möglichkeit bieten, aus dem massnahmengeprägten Alltag auszubrechen.» Das Projekt werde nun weitergeführt und solle schweizweit und in regelmässigen Abständen angeboten werden. «Schön wäre, wenn die Kinder aus der ganzen Schweiz regelmässig «aus der Box» kommen können.»

Schmuck und Apfelkuchen

Schülerin Ena flicht ein Armband. Bei Franziska Santschi lernt die Jugendliche gemeinsam mit sieben Kameradinnen, wie Schmuck aus Draht hergestellt wird. «Ein Handwerk, das schon die Wikinger praktizierten», weiss Santschi. Das Armband, das Ena fertigt, darf sie natürlich behalten. «Die Gegenstände, die heute entstehen, dürfen die Jugendlichen

mit nach Hause nehmen», bestätigt Philipp Kuntze. Beim Ofenhaus unweit des Kurszentrums duftet es nach frischen Backwaren. Fleissig werden hier Teige geknetet, Äpfel geschält und Gemüse geschnitten. «Es macht riesigen Spass», freut sich Kursleiterin Jeanne Simmen stellvertretend für die ganze Gruppe. Mädchen und Buben sind hier bunt durchmischt. Ihre Werke dürfen die jungen Backtalente zum Zmittag geniessen. «Es gibt Gemüsesuppe und Apfelkuchen», erklärt die Lehrerin. Ob die Jugendlichen künftig auch zu Hause backen werden? «Mal luege», meint ein Schüler und lacht.

Kreativer Spielraum

Nur Jungs haben sich fürs Steinbildhauen angemeldet. «Gewiss

se Handwerke sind schon geschlechterspezifisch», gibt Philipp Kuntze zu bedenken. Schüler Zaël sprayt in seiner Freizeit Graffiti. Das Symbol, das er in den Sandstein einmeisselt, hat er selbst gezeichnet. «Das ist mein Tag», erklärt er: «Das Zeichnen, mit denen ich meine Graffiti unterschreibe.» Fasziniert schaut Philipp Kuntze den jungen Talenten zu. «Das traditionelle Handwerk bietet so viel kreativen Spielraum.» Die Kreativität zu fördern und die Leidenschaft fürs Handwerk weiterzugeben, das liegt dem umtriebigen Leiter des Kurszentrums Ballenberg am Herzen. «Experten aus der ganzen Schweiz sind hier am Werk und geben den jungen Leuten ihr Wissen weiter. Das sind Handwerker mit Be-

geisterung für ihren Beruf und mit pädagogischem Feinsinn.»

Medial begleitet wird der Handwerkstag von drei Schülerinnen und Schülern selbst. «Anstatt an einem Workshop teilzunehmen, dokumentieren wir den heutigen Tag», erzählt Sara. Für die Schülerzeitung entstehe ein Text mit Bildern. «Und wir drehen ein Video», fügt Sophia an. Beide Mädchen machen nach der obligatorischen Schulzeit mit dem KV weiter. Das Schreiben und Dokumentieren liegt ihnen. «Es ist total spannend», findet Sara. Am Ende des Tages treffen sich die Jugendlichen zur Abschlussrunde. Stolz präsentieren sie einander ihre Werke. Rundum zufriedene Gesichter. Auch bei Philipp Kuntze: «Ich bin begeistert!»

Wenn Flüchtlinge für Einheimische kochen

Steffisburg Am Tag der offenen Tür in der Asylunterkunft Untere Mühle herrschte ein reger Austausch.

Es duftet. Logisch, wenn gekocht wird. In der Küche der Asylunterkunft Untere Mühle in Steffisburg herrscht viel Betrieb. Reis wird gegart, Gemüse auf Platten angerichtet und ans Buffet gereicht. «Zu viele Köche verderben den Brei», heisst es oft. Doch das Gegenteil ist am Freitagabend der Fall. Am Tag der offenen Tür in der Kollektivunterkunft für Asylsuchende mitten im Dorf geht es zu und her wie in einem Bienenhaus.

Während die Flüchtlinge Speisen aus Afghanistan, Kurdistan, der Türkei oder dem Iran frisch zubereiten, geniessen Einheimische die internationalen Gerichte vom Buffet. Aashak nennt sich zum Beispiel ein afghanisches Gericht mit Lauch gefüllten Teigtaschen, Tomatensauce, garniert mit Joghurt und getrockneter Minze. Die zeitaufwendige Mahlzeit wird in Afghanistan normalerweise an Feiertagen oder bei besonderen Zusammenkünften serviert. Den zahlreichen und gut gelaunten Besucherinnen und Besuchern scheint die internationale Kost

jedenfalls besten zu munden, und es zeigt sich alsbald: Feines Essen verbindet und schürt Gespräche.

«Die Leute sind nett»

Während sein Vater in der Küche wirkt, nehmen sich der 23-jährige Mazlum Kizil und seine zwei Jahre ältere Schwester Silan, aus dem kurdischen Teil der Türkei, Zeit, ihr temporäres Zuhause vorzustellen. Im Zimmer stehen zwei Kajütenbetten, zwei Tische, ein paar Stühle. Seit knapp fünf Monaten leben die beiden mit ihren Eltern in Steffisburg.

«Es gefällt uns gut, die Leute sind nett», sagt Mazlum Kizil in fließendem Englisch. Schwester Silan erzählt derweil von Polizisten, die sie geschlagen haben und ihre Mutter ins Gefängnis steckten. «Wir sind glücklich, hier zu sein», meint sie.

Aus elf Ländern

Gemäss Christian Rohr, Geschäftsführer der Organisation Asyl Berner Oberland, welche die Kollektivunterkunft in Steffisburg betreibt, leben hier derzeit

94 Personen aus elf Nationen, «vorab Männer, aber auch Familien mit Kindern». Mit 39 Personen sind Asylsuchende aus Afghanistan in der Mehrheit, weiter haben Menschen aus der Türkei, Syrien, Eritrea und dem Iran in Steffisburg eine vorübergehende Bleibe gefunden.

Wie Christian Rohr weiter ausführt, stünden die Chancen für diese Flüchtlinge gut, dass sie dereinst in der Schweiz aufgenommen werden. Zumal die Integration der Bewohnerinnen und Bewohner im Vordergrund stehe. Der Geschäftsführer sieht die Integration der Flüchtlinge denn auch als gemeinsame, lokale Aufgabe. Etwa mittels Vernetzung zwischen Gemeinde und der Bevölkerung.

«Gut angelaufen»

«Es ist gut angelaufen», betont Rohr und nennt auch Beispiele. So werden aus der Bevölkerung etwa freiwillige Deutschkurse für die Flüchtlinge angeboten, während die Gemeinde Steffisburg für deren Kinder zwei Willkommenschulklassen führt. Zudem



Das Buffet präsentierte sich als reichhaltig und vielfältig. Foto: sku

haben die Asylsuchenden auch Aufgaben, wie Kochen, Putzarbeiten, sowie Besuche von Deutsch- und Integrationskursen wie auch die Teilnahme an Freiwilligenangeboten. «Diesbezüglich sind wir offen für vieles», so der Geschäftsführer weiter.

Genau 382 Franken erhalten die Bewohnenden pro Person und Monat pauschal an Asylso-

zialhilfe. Eine vierköpfige Familie erhält 1160 Franken, um den Lebensunterhalt zu bestreiten.

Skepsis hat sich gelegt

Gelegt habe sich die anfängliche Skepsis im Dorf. «Wir hatten bislang kaum Vorfälle», betont Christian Rohr. So sei der runde Tisch, der extra für Vertreter aus der Nachbarschaft eingerichtet

worden war, bislang lediglich zweimal zusammengekommen. «Ich war zu Beginn sehr skeptisch, und jetzt positiv überrascht, wie gut es angelaufen ist», meint denn auch eine Anwohnerin.

Die Kollektivunterkunft Untere Mühle in Steffisburg ist seit Anfang 2023 in Betrieb. Der Aufschrei war gross, als der Kanton Bern und die Stiftung Solina im vergangenen Sommer bekannt gaben, dass das Pflegeheim Untere Mühle für unbestimmte Zeit als Asylunterkunft genutzt werde. Zunächst machte die Gemeinde ihrem Ärger Luft, dass sie vor vollendet Tatsachen gestellt wurde, und forderte nichts weniger als einen Abbruch. In der Folge suchten Kanton und Gemeinde den Dialog. Resultat der Gespräche war eine Einigung, wonach das Asylzentrum auf maximal 100 Personen begrenzt ist und das Projekt auf vier Jahre befristet bis 2026 läuft. «Was danach wird, ist offen», sagt Geschäftsführer Rohr.

Stefan Kammermann