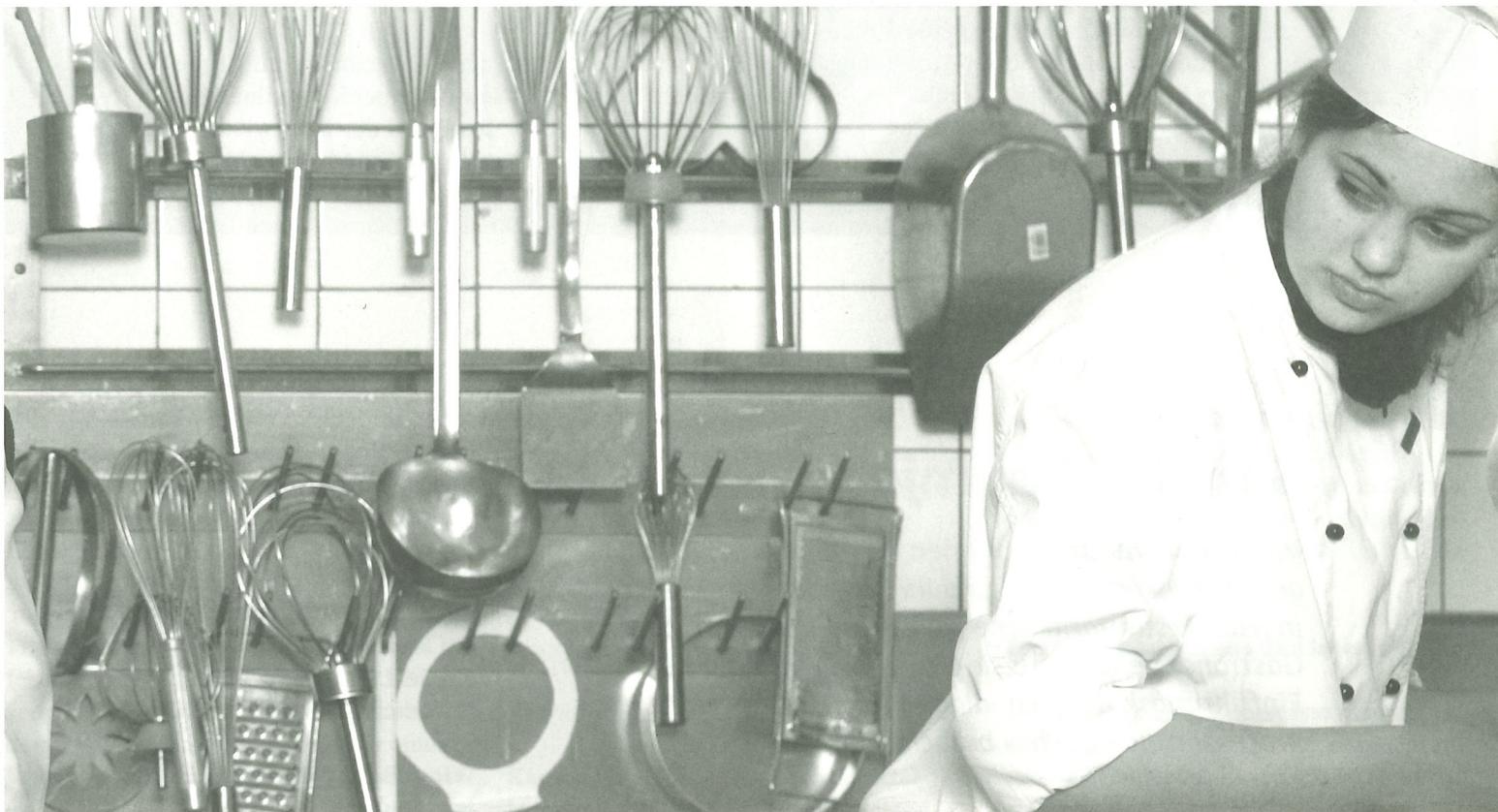


- 1 "Grundlagen der Arbeit in einer professionellen Küche" — ein Kursangebot
- 2 Sanaâs Traumjob
- 4 Lilith-Rede für den feministischen Streik 2024
- 6 Häufige Fragen
Die Polizei funktioniert nicht. Aber wenn sie funktionieren würde, wäre das auch nicht besser.
- 8 Ein gemeinsames Wochenende



«Grundlagen der Arbeit in einer professionellen Küche» — ein Kursangebot

Eigentlich ist es naheliegend. Einerseits leiden Restaurants unter Personalmangel, andererseits würden viele Arbeitslose noch so gerne im Gastronomiebereich arbeiten. Wenn sie denn die entsprechende Ausbildung hätten. Oder genug Selbstvertrauen, um sich für eine Stelle zu bewerben. Und wenn die Aufenthaltsbewilligung fehlt, genügt beides nicht — Personalmangel hin oder her.

GASTROKURS_1

Aber irgendwo muss man anfangen, dachte man sich bei der Kontaktstelle für Arbeitslose (KST), die sich seit vielen Jahren für Leute engagiert, die sonst wenig Chancen haben. Nebst ihrer Beratungstätigkeit organisiert sie niederschwellige Ausbildungsangebote zu verschiedenen Themen, wie etwa Gesundheit, Computerkompetenz, zusammen Gärtner*innen oder auch Kochen.

Schon bevor Sarkis Kurtcuoglu seine Stelle bei der KST angetreten hat, tauchte die Idee eines Gastrokurses in seinem Umfeld auf. Er war selbst viele Jahre in diesem Bereich tätig gewesen. Zusammen mit der Genossenschaft Cantilena und dem Kollektiv agribella food entwickelte er das Projekt «Grundlagen der Arbeit in einer professionellen Küche».

Der Kurs sollte die wichtigsten Grundsätze der Arbeit im Bereich der Gastronomie vermitteln, für die Teilnehmenden kostenlos sein und sich explizit auch an Sans-Papiers richten. Durch Bildung können neue berufliche Möglichkeiten entstehen. Die Erwartungen waren: neues Wissen, neue Verhaltens- und Herangehensweisen sowie ein erweitertes soziales Netzwerk. In der Bildung stecke die Kraft, Armutsbetroffenen zu einem neuen Selbstwertgefühl zu verhelfen (Empowerment). Sie könnten Mut entwickeln, um Neues auszuprobieren und Mut sich durchzusetzen. Darin stecke das Potenzial, bestehende Gesellschaftsverhältnisse kritisch zu hinterfragen und falls notwendig, anders zu beurteilen und zu handeln und so bestehende Verhältnisse zu verändern, schreiben die Verfasser*innen in ihrem Projektbeschrieb.

Der Kurs umfasste einen theoretischen Teil à 9 Stunden sowie einen praktischen von 15 Stunden, an jeweils zwei Tagen pro Woche, wobei am ersten Tag die Theorie behandelt wurde, die am zweiten Tag gleich in die Praxis umgesetzt wurde. Dafür stellte das Genossenschafts-Restaurant Cantilena im Basler Westfeld seine bestens ausgerüstete Küche zur Verfügung. Da gibt es eine moderne Abwaschstation, einen Induktionsherd, einen Salamander (Ofen mit starker Oberhitze), einen Kombi-Steamer und eine Buffetstation. Die Kursteilnehmenden führten in der Ausbildung auch einen Buffet-Anlass sowie ein Bankett durch.

Der theoretische Teil umfasst Hygiene, Lebensmittel- und Arbeitssicherheit, Abläufe, Vorbereitung (mise-en-place),

Allergene und die häufigsten Ernährungsformen sowie Arbeitsrecht. Die Kursdokumentation — die auf Deutsch und Französisch abgegeben wurde — beinhaltet rund 30 Seiten mit detaillierten Beschreibungen aller Themen. Sie dient auch als Nachschlagewerk. All das ist auch in der Kursbestätigung aufgelistet, welche die Kursteilnehmenden am Schluss erhielten — und die potenziellen Arbeitgeber*innen einen guten Einblick in die Ausbildung gibt.

Der Kurs wurde von insgesamt 14 Personen mit Begeisterung besucht (Siehe Interview mit einer Kursteilnehmerin auf S. 2–3). Im November 2024 wird der Kurs wieder ausgeschrieben. Informationen dazu können unter info@kstbasel.ch angefordert werden.

Anne-Lise Hilty

GASTROKURS_2

Sanaâs Traumjob

Von Sanaâ mit ihrem offenen Lachen würde man sich gerne bewirten lassen. Und ihre anpackende Art wäre wohl in jeder Restaurantküche willkommen. Die Arbeit in der Gastronomie wäre für sie ein Traum. Deshalb hat sie den Einführungskurs «Grundlagen der Arbeit in einer professionellen Küche» besucht.

Was bewog Sie dazu, den Kurs zu besuchen?

Sanaâ — Ich mag es, Speisen zuzubereiten, in der Küche zu arbeiten und war schon in der Restauration tätig. In der Schweiz ist es zudem wichtig, ein Papier vorweisen zu können. Es genügt nicht, nur mündlich zu beschreiben, was man kann. Hier braucht man ein Zertifikat. (Stolz zeigt sie ihr Diplom.)

Dieses Angebot wollte ich mir nicht entgehen lassen. Ausserdem war der Kurs gratis, sonst hätte ich ihn mir nicht leisten können. Ich hoffte auch, dass sich damit vielleicht eine Tür öffnen würde.

Arbeiten Sie zurzeit?

Nein, im Moment nicht, seit etwa rund sechs Monaten nicht mehr. Ich habe Fusschmerzen wegen einer beginnenden Arthrose. Ich kann nicht lange sitzen oder stehen. Ich arbeitete immer wieder in der Alterspflege, aber nun machen mir die Rückenschmerzen zu schaffen. Ich liebe die Arbeit mit alten Menschen und die Leute mögen mich, weil ich immer fröhlich bin. Alte Menschen brauchen mehr moralische Unterstützung, als nur physische. Sie brauchen Zeit und Herz. Nur aufräumen, putzen und dann Adieu sagen genügen nicht. Man muss während der Pflege mit den Leuten sprechen, mit ihnen eine Beziehung aufbauen. Dann fühlen sie sich wohl und entspannen sich. Das habe ich gelernt.

Haben Sie eine Ausbildung in diesem Bereich gemacht?

Nein, aber bevor ich in die Schweiz kam, hatte ich ein Jahr lang meine Grossmutter gepflegt. Sie war gelähmt. Da habe ich gelernt, wie man alte Menschen betreuen

muss: umlagern, Wäsche wechseln — all diese Dinge und eben auch, wie nötig Zuwendung ist. Diese Erfahrung ist sehr wichtig, wichtiger als Kurse.

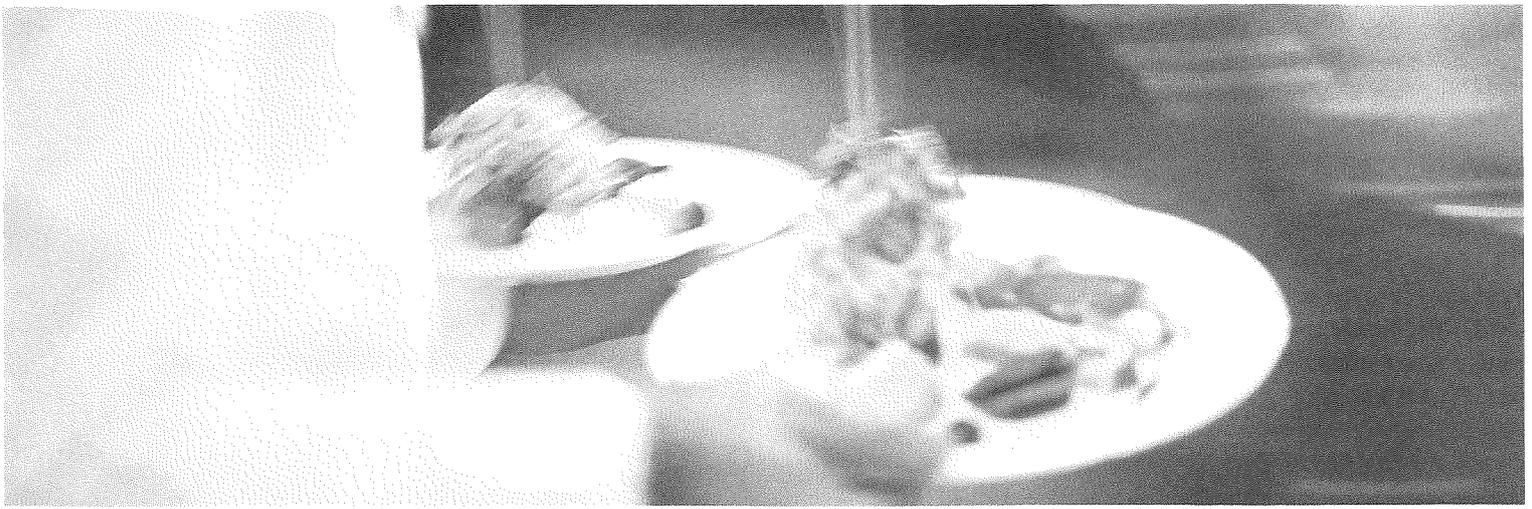
Die Arbeit mit alten Menschen ist wie die Arbeit mit Kindern. Es kann nicht nur ein Broterwerb sein, es ist viel mehr, mehr als Geld. Es ist eine humanitäre Arbeit. Natürlich ist es auch anstrengend.

Wie erfuhren Sie vom Gastronomie-Kurs?

Ich bin die Koordinatorin eines Sans-Papiers-Kollektivs. Bei der Anlaufstelle für Sans-Papiers erfuhr ich, dass es diesen Kurs gibt und meldete mich sofort an.

Wann fand der Kurs statt?

Ende 2023. Ich glaube, wir fingen am 29. Oktober an. Es gab zwei Kurse, einen auf Spanisch und einen auf Französisch. Er dauerte rund zwei Monate, jeweils zwei Tage pro Woche. Am Sonntag hatten wir nachmittags drei Stunden Theorie in einem Kurslokal zu Themen wie etwa Hygiene, Sicherheit, Ernährungsformen und Verantwortungen in der Küche. Am darauffolgenden Montag arbeiteten wir von 16.00 bis 21.00 Uhr im Restaurant und konnten das Gelernte gleich anwenden. Das war sehr gut.



Was gefiel Ihnen?

Alles! Das Team, die Stimmung, die Arbeit in einer professionellen Küche mit einem ausgezeichneten Chef. Und auch wenn ich Einiges schon kannte, ich habe so viel gelernt.

Was zum Beispiel?

Ich wusste nicht, dass man in der Küche verschiedenfarbige Schneidbretter verwenden muss. Zu Hause hatte ich nur eines. Ich wusste auch nicht, dass es wichtig ist, Gemüse und Fleisch beim Waschen und bei der Zubereitung immer zu trennen. Das mache ich nun bei mir zu Hause auch. Und wie wichtig es ist, dass alle ihre Verantwortung genau kennen.

Wie viele waren Sie?

Ich muss zählen. (Sie sucht nach einem Bild auf ihrem Handy.) Oh, da sind wir am Fest, das wir zum Schluss gemacht haben, alle sieben ...

Nur Frauen?

Ja, wir waren nur Frauen. Und hier sind die Organisator*innen und der Chef.

Der Chef?

Ja, der Chef vom Restaurant Cantilena im Basler Westfeld, der uns seine Küche zur Verfügung gestellt und den Kurs mitgeleitet hat. Er ist ein sehr guter Chef. Einmal haben wir für die Bewohner*innen der Wohngemeinschaft auf dem Gelände gekocht. Das war toll. Sie haben uns ermutigt und uns gratuliert. Es war ein sehr emotionaler Abend. Wenn die Leute mögen, was du gemacht hast, das tut so gut.

Wenn es wieder so einen Kurs gibt, werde ich sofort hingehen – mit geschlossenen Augen. Weil man jedes Mal etwas lernt, neue Erfahrungen macht.

Assen Sie auch sonst jeweils, was Sie gekocht haben?

Ja, natürlich. Verschiedene Gerichte mit Vorspeise, Hauptgang und Dessert. Es war immer sehr gut.

Kaufen Sie selber auch Bioprodukte?

Ja, manchmal, wenn ich es mir leisten kann. Aber sie sind oft teuer. Aber im Restaurant kaufen sie nur Bioprodukte. Das Gemüse besorgen sie sich direkt vom Bauernhof. Das ist sehr gut organisiert.

Haben Sie auch Verbesserungsvorschläge?

Ich würde mir noch mehr praktische Erfahrung wünschen. Oder dass wir unmittelbar nach der Ausbildung ein Praktikum in einem Restaurant machen könnten. Das wäre ein grosser Gewinn. In einem Restaurant zu arbeiten, ist eben etwas anderes, als für Freunde zu kochen, die man kennt. Das wäre ein Pluspunkt. Gleich danach mit dem Gelernten Erfahrungen zu sammeln, das wäre die Kirsche auf dem Kuchen! Dann müssten wir in einem Team mit Leuten arbeiten, die wir gar nicht kennen, und mit ihnen zusammen eine gute Atmosphäre schaffen.

Sie könnten ein Restaurant eröffnen ...

Ich glaube, ich hätte die Fähigkeiten dazu und würde es auch ausgesprochen gern machen.

Ich arbeite auch gerne bei jemandem zu Hause. Manchmal mache ich Apéros. (Sie zückt ihr Handy und zeigt Bilder von wunderschönen, bunt bestückten Apéro-Tellern, die einem das Wasser im Munde zusammenlaufen lassen.)

Das sieht köstlich aus und ist erst noch sehr schön.

Bei uns sagt man: Zuerst isst man mit den Augen. Ich liebe Design, es macht mir grosse Freude, das Essen schön anzurichten.

Haben Sie eine Idee, wie Sie Ihre Situation regularisieren könnten?

(Sie lacht.) Ich könnte heiraten, sonst gibt es kaum eine Möglichkeit. Mir ist das schon klar. Es macht keinen Sinn, sich der Realität zu verschliessen. Wenn ich insgesamt zehn Jahre hier bleibe, kann ich vielleicht einen Antrag auf Regularisierung stellen. Aber das dauert schon noch sehr lange und ist zudem unsicher.

Was wünschen Sie sich für die Zukunft?

Als erstes möchte ich meine Situation regularisieren – auch für meinen Sohn. Stabilität in meinem Leben, einen Rhythmus finden, eine Arbeit, ein Dach über dem Kopf, einfach ein Ort, wo wir bleiben können, ein Zuhause. Eine stabile Situation, die sich wohl alle wünschen, kein Vermögen bloss Stabilität. Dann nimmt das Leben seinen Lauf.

Nach der Ausbildung habe ich testweise in einem Restaurant gearbeitet. Dem Chef gefiel meine Arbeit. Aber einen Vertrag konnte er mir nicht anbieten wegen der

fehlenden Bewilligung. Er suchte nach Lösungen, wusste aber einfach nicht, wie er es machen könnte, – fragte links und rechts. Es war das erste Mal, dass er von Sans-Papiers erfuhr, von Leuten, die ohne Bewilligung hier sind, sich durchschlagen und gerne arbeiten würden. Es ist eine verrückte Welt. Die Schweiz braucht Personal in der Betagtenpflege, in der Gastronomie usw. Für beides gibt es fähige Leute, die aber nicht arbeiten dürfen. Eine Bekannte von mir hat die Ausbildung zur Alterspflegerin gemacht, durfte aber kein Praktikum machen und bekam deswegen kein Zertifikat. Erst als sie regulisiert war, erhielt sie es. Da war sie aber bereits seit 13 Jahren in der Schweiz.

Was müsste geschehen?

Der Staat müsste behilflich sein, zum Beispiel mit einem Sonderstatus für Sans-Papiers, damit wir arbeiten können. Das wäre sehr gut. Jetzt können wir nur im Versteckten arbeiten.

(Sie lacht.) Falls ich je ein Restaurant aufmache, werde ich Sie einladen!

Ich werde sehr gerne kommen!

Anne-Lise Hilty

Rede von Lilith für den feministischen Streik 2024

Wir leben heute die nächste Welle. Die Welle der grundlegenden Rechte. Die Welle der Suche nach ganzheitlicher Freiheit. Die Welle der Befreiung von Vorurteilen und Bildern.

Die Welle der Befreiung von den unterdrückenden Strömungen der Rasse, des Geschlechts, der Klasse. Die Welle des gemeinsamen Kampfes gegen all diese Formen der Unterdrückung.



Wir vergessen auf unserer Welle heute nicht, welche Wassermassen vor uns bewegt werden mussten. An einem Tag wie heute denken wir auch an all die Frauen und genderqueeren Menschen, die vor uns gekämpft haben. Das ist unsere Art, uns mit ihnen verbunden zu fühlen, und die Bewegung des feministischen Meeres weiter zu tragen.

Sie haben gekämpft, sich organisiert, waren auf der Strasse. Sie sind aufgestanden und haben gesagt, dass es nicht gerecht ist. Dass wir nicht studieren konnten. Dass wir politisch nicht mitbestimmen konnten. Dass wir unsere Liebe nicht aussuchen konnten. Dass wir nichts