



Sichtlich stolz präsentiert Koch Kevin Müller beim Interview in Zürich seine zweisprachige, preisgekrönte VA

Kevin Müllers soziale und essbare VA

Kevin Müller aus Rämismühle (ZH) hat im Sommer seine zweisprachige Lehre zum Koch im Parkhotel Bloom in Winterthur abgeschlossen. Seine VA war ein Brunch für über 100 Flüchtlinge in einem Zürcher Durchgangsheim. Für seine Arbeit hat der 17-Jährige den VA-Nachhaltigkeitspreis gewonnen. Folio traf ihn im Bahnhof Zürich. Gespräch: Renate Bühler

Zuerst eine Grundsatzfrage: Haben Sie die VA gerne gemacht? Oder war es mehr eine Pflichtübung für Sie?

«Ja, ich habe sie sehr gerne gemacht. Definitiv! Ich hatte Glück, dass wir offene Themen hatten. Natur oder Engagement, man konnte alles damit verbinden. Das hat Spass gemacht!»

Ihre VA war ein Brunch für rund 100 Flüchtlinge. Wie sind Sie auf diese Idee gekommen?

«Zuerst wollte ich einen Brunch für Obdachlose machen. Wissen Sie, ich reise sehr gerne; in Paris und Berlin begegnete mir viele Obdachlose, die taten mir sehr leid. Aber bald stellte sich das Problem, dass ich noch nicht 18 Jahre alt und damit nicht voll handlungsfähig bin. Keine Stiftung, die sich um Obdachlose kümmert, wollte oder konnte mit mir zusammenarbeiten. Das fand ich zwar schade, aber dann kam letztes Jahr das Flüchtlingsthema auf. Es wurde auch in meinem Umfeld breit disku-

tiert, dafür und dagegen – soll man alle oder besser gar niemanden reinlassen? Darum entschied ich mich dann, mich auf diese Problematik einzulassen und einen Brunch für Asylbewerber zu organisieren.»

Wie sind Sie zu Ihren Gästen gekommen?

«Von meinem Onkel, der als Sozialarbeiter früher auch Street Worker war, kriegte ich den Tipp, mich beim Durchgangszentrum Kloster in Zürich zu melden. Ich ging dort vorbei und war schon sehr erstaunt: Das Haus ist total überlastet – und es arbeiten nur drei Personen dort. Im Haus gibt es keinen richtigen Aufenthaltsraum, nur einen kleinen Raum, in dem man sich treffen kann. Aber die Leute waren sehr freundlich; auch die Leiter finde ich sehr sympathisch. Im Umgang mit den Asylbewerbern kam mir meine zweisprachige Lehre – Deutsch-Englisch – sehr entgegen. Allerdings durfte ich für die VA kein Interview mit den

Flüchtlingen machen. Auch mit den Bildern war es schwierig: Im Zentrum wohnen auch politische Flüchtlinge, die auf keinen Fall an die Öffentlichkeit wollen. Darum habe ich dann die Leiterin interviewt. Erst am Brunch kam ich noch mit ein paar Bewohnern ins Gespräch.»

Ein Brunch für 100 Leute ist nichts Günstiges. Wie haben Sie ihn organisiert?

«Ich habe natürlich nicht das Geld, um für 100 Leute einen Brunch zu organisieren. Darum rief ich die Schweizer Tafel an. Sie waren bereit, mit mir zusammenzuarbeiten, wussten aber nicht, was sie mir geben können, da sie ja selber immer erst am Vortag erfahren, welche Lebensmittel sie erhalten. Ich fragte auch meinen Lehrbetrieb, ob sie mir helfen würden und sie sagten mir zu. Vom Betrieb durfte ich dann nebst Lebensmitteln auch Platten und Geschirr und so weiter brauchen. Meine Eltern trugen Brot und Instant-Kaffee bei. Und nicht nur das: Während dem ganzen Projekt waren sie für mich da, unterstützten mich kräftig und investierten auch viel Zeit.

Dann stellte sich mir die nächste Aufgabe: Im Durchgangszentrum gibt es keine Speisesaal; ich brauchte also auch Tische und Bänke. Darum wandte ich mich an den Bauern in unserem Dorf, der für das Dorffest jeweils die Tische stellt – auch er fand: «Kein Problem». Und dann bat ich noch den Nachbarn um sein grosses Auto für den Transport.»

Wie lief der Brunch dann konkret ab?

«Der Anlass selber fand an einem Mittwoch statt. Am Dienstag brachte die Schweizer Tafel die Lebensmittel. Was nicht verändert werden musste, wie etwa Joghurts, deponierte ich im Kühlschrank des Durchgangszentrums, alles andere nahm ich mit nach Hause und bereitete es vor. Dann transportierte ich die Tische und Bänke an den Bestimmungsort. Am nächsten Morgen brachte mich meine Mutter mit den ganzen Sachen und Lebensmitteln ins Zentrum.

Als alles bereitstand, ging ich zur Leiterin; wir klopfen an alle Türen und luden zum Brunch ein. Die meisten Asylsuchenden waren zuerst etwas verwirrt. Es war nämlich das erste mal, dass sich alle zusammen an einen Tisch setzten; normalerweise essen die Leute in ihren Zimmern. Entsprechend langsam kam der Brunch in Gang: Meine Gäste mussten sich zuerst richtig heranwagen – zum Teil auch an die ihnen unbekanntem Lebensmittel. So erklärte die Leiterin beispielweise den Eritreern, was eine Ananas ist. Und ich liess sie Lachs probieren. Am Anfang nahmen die meisten einfach das, was sie kannten. Aber zuletzt war das komplette Buffet weg. Und das Feedback war toll: «Danke vielmals, das war das erste mal, dass wir zusammen essen konnten; lieb, dass Sie das für uns organisiert haben.» Im Durchgangszentrum Kloster leben vor allem Syrer und Eritreer, Iraker und Afghanen. Die Bewohnerschaft dünkt mich sehr durchmischt: Von jung bis alt, Männer und Frauen wohnen da, nur Kinder sind mir nicht sehr viele begegnet.»

Sie haben ein soziales Projekt auf die Beine gestellt. Engagieren Sie sich auch sonst für Schwächere?

«Sonst eigentlich noch nie. Aber wenn ich in Paris oder Berlin bin, kaufe ich schon mal einen Sack Brot, um ihn Obdachlosen zu bringen – Geld gebe ich nicht so gerne. Aber als das Thema Engagement für die VA im Raum stand, war mir sofort klar, dass ich mich da einbringe.»



Tischlein deck dich! Essen: Schweizer Tafel, Organisation: Kevin Müller

Sie haben für Ihre VA den Nachhaltigkeitspreis erhalten. Herzliche Gratulation! Wie sind Sie auf die Idee gekommen, sich für den Preis anzumelden? Haben Sie mit einem Sieg gerechnet? Und was bedeutet Ihnen dieser Preis?

«Unser Berufsschullehrer gab uns den Zettel mit den Hinweisen für die Anmeldung. Dies allerdings reichlich spät (lächelt): Erst als schon alles gemacht war, kam ihm das noch in den Sinn. Er motivierte mich, meine Arbeit dort einzureichen, weil sie genau den Anforderungen entspricht. Dass ich Erster wurde, hat mich sehr gefreut, aber auch sehr überrascht.»

Wie lang haben Sie insgesamt für die VA gearbeitet? War es für Sie schwierig, in das Projekt einzusteigen oder konnten Sie sofort anpacken?

«Ich brauchte recht lange, bis alles fertig war. Hm, schwer zu sagen ... Die ganze Vorbereitung dauerte sicher zwei volle Tage; dann musste ich mindestens zwei Tage in das Schreiben der Dokumentation investieren, und zwei Tage dauerte allein schon die Durchführung ... also, ich war echt lange dran!»

Was waren die grössten Schwierigkeiten im Verlauf der Arbeiten?

«Ganz am Anfang stellte ich mir das viel einfacher vor: Ich kriege Essen, bringe es hin und es wird gegessen. Dann merkte ich aber, dass die Planung des Brunchs viel aufwändiger ist: Als ich noch an die Obdachlosen dachte, war schon das Finden der passenden Location ein Problem. Das ergab sich dann mit dem Durchgangszentrum, aber dann merkte ich, dass ich auch an die Tische und Bänke – ja, eigentlich an jedes einzelne Löffelchen denken musste.

Also: Als ich endlich die Planung auf dem Schlitten hatte, ging es dann flüssig.»

Die VA umfasst auch einen schriftlichen Teil. Schreiben Sie grundsätzlich gerne?

«Ja, ich schreibe gerne; Aufsätze und so, das gefällt mir. Das Problem war eher die Darstellung; wie ich die Arbeit sinnvoll unterteile und aufbaue, so dass man es noch lesen kann. Darum wollte ich die Hauptarbeit auch selber machen, etwas Eigenes auf die Beine stellen. Das Mühsamste war für mich das Arbeitstagebuch; das nahm ich zuerst einfach zu wenig ernst und musste dann Schritt für Schritt alles wieder zusammentragen. Der Vortrag wiederum machte mir Freude: Ich stehe gerne vor der Klasse und präsentiere etwas. Der Lehrer war zuerst etwas skeptisch, weil ich die Darstellung anders machte als die Kolleginnen und Kollegen; das Inhaltsverzeichnis kam nicht einfach zuerst dran, sondern stand im Zentrum und die verschiedenen Aspekte tauchten rundum auf, so dass alle immer wussten, wo wir stehen. Der Lehrer liess sich aber überzeugen: Zuletzt fand er meine Präsentation die beste von allen.»

Wer hat Sie während der VA unterstützt? In welchen Bereichen waren Sie vor allem auf Unterstützung angewiesen?

«Eben: Familie, Schweizer Tafel, mein Lehrbetrieb, der Nachbar, der Bauer ... und in der Schule hatte ich Zeit, um daran zu arbeiten. Die Schule gab mir für den Brunch am Dienstag sogar frei und das Geschäft dann am Mittwoch ebenfalls. Ich musste den Brunch ja draussen durchführen, weil es innen keinen Platz dafür gibt. Eigentlich hätte ich den Anlass gerne eine Woche früher durchgeführt, aber da passte das Wetter nicht.»

Hatten Sie vor der VA bereits Erfahrungen mit dieser Art von Projektarbeit gesammelt?

«In der Oberstufe machten wir auch eine Abschlussarbeit; die war allerdings viel kleiner und man konnte machen, was man wollte. Ich schrieb damals über Jugendkriminalität.»

Da wählten Sie also auch ein soziales Thema!

«Ja, doch (lacht). Diese Themen interessieren mich halt schon.»

Sie schliessen gerade Ihre Lehre ab. Wie sehen Sie Ihre berufliche Zukunft?

«Zuerst arbeite ich noch ein halbes Jahr im Lehrbetrieb weiter. Im kommenden März gehe ich dann ins Militär und mache den Durchdiener. Das hat den Vorteil, dass ich die Sache dann erledigt habe – und ich in dieser Zeit auch etwas sparen kann. Im Militär brauche ich kaum Geld, verdiene aber etwas. Denn nachher will ich reisen: Koch habe ich gelernt, damit ich nachher auf Reisen gehen kann. Als Koch ist das perfekt – Köche braucht es in jedem Land, und mit einer Schweizer Ausbildung ist es noch einfacher. So kann ich mich auf der ganzen Welt bewegen und dazu mein Geld verdienen!» ■



Persönlichkeitsschutz - Kevin Müller durfte seine Gäste nicht fotografieren



Bloom: Hier absolvierte Kevin Müller seine Koch-Lehre

Schweizer Tafel

Die Schweizer Tafel ist ein Projekt der Stiftung Hoffnung für Menschen in Not mit Sitz in Kerzers. Sie ist nach dem amerikanischen Vorbild von City Harvest und der Berliner Tafel aufgebaut und organisiert. Im Dezember 2001 wurde mit Bern der erste Standort eröffnet. Heute ist die Schweizer Tafel bereits in 11 Regionen der Schweiz aktiv. Ihr Motto lautet «Essen – verteilen statt wegwerfen». Täglich sammelt sie bei Produzenten, Grossverteilern und Detaillisten nahezu 17 Tonnen Lebensmittel ein und verteilt diese gratis an soziale Institutionen wie beispielsweise Obdachlosenheime, Gassenküchen, Notunterkünfte und andere Hilfswerke. Die Lebensmittel, bei welchen das Verkaufs-, nicht aber das Verbrauchsdatum abgelaufen ist, sind einwandfrei und können so sinnvoll weiter verwendet statt weggeworfen werden. Schweizer Tafel liefert die Lebensmittel nicht an Einzelpersonen, sondern ausschliesslich an soziale Institutionen. Schweizweit ist die Organisator

in 11 Regionen tätig. Für das Einsammeln und Verteilen der Lebensmittel setzt sie 38 Kühlfahrzeuge ein. Täglich stehen vierzehn festangestellte Personen sowie eine Vielzahl von freiwilligen Helfern und Helferinnen, Personen aus Arbeitslosenprogrammen, Zivildienstleistende und Fürsorgebezüger im Einsatz. Die Arbeit wird ausschliesslich von Partnern, Stiftungen und Privatpersonen finanziert. Der Verein Schweizer Tafel Fundraising engagiert sich ebenfalls für die Mittelbeschaffung.

www.schweizertafel.ch



Vom Umwelt- zum Nachhaltigkeitspreis

Seit 15 Jahren können Lernende aus dem Kanton Zürich mit ihrer VA am Wettbewerb um den Umweltpreis – seit heuer: Nachhaltigkeitspreis – teilnehmen. Er will die Auseinandersetzung mit aktuellen Fragestellungen zum nachhaltigen Leben fördern, seien dies ökologische, ökonomische und soziale Aspekte. Finanziert wird der Preis von der Zürcher Kantonalbank. Text: Renate Bühler

Kevin Müller hat mit seiner Vertiefungsarbeit, einem Brunch für über 100 Asylbewerber, den VA-Nachhaltigkeitspreis gewonnen (siehe Interview). Noch sei offen, was er mit dem Preisgeld von 500 Franken anstellen werde, sagte er Folio gegenüber, es sei jedenfalls noch vollständig vorhanden.

Wie kommt es, dass junge Zürcherinnen und Zürcher mit ihrer VA an einem Wettbewerb teilnehmen können? «Unser Preis ist klein und fein», sagt Martin Better. Der Zürcher Berufsschullehrer – er unterrichtet an der ABZ – ist Organisator des VA-Nachhaltigkeitspreises für Berufsfachschulen. PLAU, die Projektstelle Lehrplan Allgemeinbildender Unterricht des Zürcher Mittelschul- und Berufsbildungsamtes (MBA), führt diesen Wettbewerb seit 15 Jahren durch. Bis letztes Jahr hiess er VA-Umweltpreis, neu wurde er zum VA-Nachhaltigkeitspreis. «Das entspricht heute mehr dem Zeitgeist», sagt Better, «genau so, wie es letztlich damals dem Zeitgeist entsprach, einen Umweltpreis auszuschreiben.»

Damit das Thema nicht vergessen geht

Eigentlich ist der Preis eine Art Minidenkmal: Vor 20 Jahren führte das MBA nebst anderen eine Fachstelle Umwelt, die dann aber den allgemeinen Sparanstrengungen zum Opfer fiel. Dort waren auch Martin Better und Walter Mahler in Teilzeit beschäftigt. «Mit der Auflösung der Fachstelle war aber das Umweltproblem nicht gelöst!» hält Better fest. «Es ist ein Thema, das viele Lernende interessiert und bewegt. Darum wollten wir etwas für «danach» aufziehen, einen kleinen Aspekt hinüberretten.» Vor rund 15 Jahren waren die Vertie-

fungsarbeiten noch neu; im eben entstehenden Rahmenlehrplan wurden Aspekte wie etwa Ethik, aber eben auch Ökologie, eher randständig behandelt. «Wir beschlossen, einen Umwelt-Wettbewerb ins Leben zu rufen, damit das Thema im Bewusstsein der Lehrpersonen und auch der Lernenden bleibt.»

Auf dieses Jahr wurde der Preis vom Umwelt- zum Nachhaltigkeitspreis nicht nur umbenannt, sondern auch uminterpretiert; nebst der ökologischen wird nun auch die soziale und/oder ökonomische Nachhaltigkeit bewertet. Der Wettbewerb fördert, so die Zielsetzung, die Auseinandersetzung mit aktuellen Fragestellungen nachhaltigen Lebens. Den Teilnehmenden soll ein Anreiz geboten werden, diesbezüglich Möglichkeiten des eigenen und gesellschaftlichen Handlungsspielraumes zu erforschen und auszuprobieren.

Die Neuerung entpuppte sich als Erfolg: «Dieses Jahr war der Preis sehr populär!», freut sich Better. Dies könne allerdings auch daran liegen, dass der Wettbewerb heuer intensiver beworben worden sei als in den Vorjahren. Tatsächlich zeigt die Statistik, dass sich um den Umweltpreis in früheren Jahren maximal 34 Lernende beworben hatten; dieses Jahr nahmen mehr als 55 Jugendliche teil. Die meisten Wettbewerbsteilnehmerinnen und -teilnehmer werden, wie der diesjährige Sieger Kevin Müller, von ihrer ABU-Lehrperson zur Teilnahme motiviert. Eine Bewerbung um den Preis ist grundsätzlich bei jedem Oberthema möglich; zentral ist aber, dass innerhalb eines Themas nachhaltige Fragestellungen und Aussagen im Zentrum stehen.

Martin Better sitzt als Organisator des Wettbewerbs selber nicht in der Jury – dieses Jahr stellte sich das als Vorteil heraus, weil mit Kevin Müller erstmals ein Lernender der ABZ den ersten Preis gewann. Hingegen begleitet Better als ABU-Lehrer selber immer wieder Lernende durch ihre VA. «Das mache ich sehr gerne!», betont er. Ihm ist es besonders wichtig, dass die Jugendlichen für ihre VA «etwas machen». Will heissen: Dass sie nicht endlos in Büchern oder im Internet recherchieren, sondern nach draussen gehen, sich direkt mit dem Objekt ihres Interesses befassen, sei es über Experimente, Interviews, Umfragen, das Verfassen einer Reportage oder dass sie, wie Kevin Müller, etwas ganz Konkretes auf die Beine stellen. «Wir Lehrpersonen können die Qualität der VA ein Stück weit steuern», hält er fest, «einerseits durch die Wahl des Oberthemas. Andererseits aber auch durch die Methoden, die wir vorgeben.»

Sponsor ist die Zürcher Kantonalbank

Die Geld-Preise sowie die Kosten für den Wettbewerb inklusive Prämierungsanlass stiftet die Zürcher Kantonalbank; die Preisgeldsumme beträgt 2000 Franken. Die beste Vertiefungsarbeiten wird mit 500 Franken belohnt, viermal werden für die Zweitplatzierten 250 Franken und fünfmal 100 Franken für die Arbeiten im dritten Rang ausgerichtet. Und auch, wer keinen Geldpreis erringt, geht nicht leer aus: Alle Wettbewerbsteilnehmenden werden zum Prämierungsanlass eingeladen und erhalten nebst einem Apéro einen Trostpreis und einen Familieneintritt in die Umwelt Arena Spreitenbach.