

Zollikofen, 01.03.2017

## Projektbericht Zollifood

Vom 7. Bis 10. Februar 2017 führte die Kinder- und Jugendfachstelle Zollikofen das Projekt Zollifood durch. Es entstand zusammen mit Jugendlichen und weiteren jungen Bewohnerinnen und Bewohnern der Kollektivunterkünfte in Zollikofen. An vier Abenden hatten die Gäste die Möglichkeit, verschiedene Kulturen durch das Geniessen von unterschiedlichen Gerichten kennenzulernen. Die Bilanz des Projektes fällt durchaus positiv aus. An den vier Tagen wurden für mehr als 350 Personen 21 Gerichte mit Köstlichkeiten aus aller Welt zubereitet. Unzählige Nationalitäten waren vertreten und es halfen verschiedene Altersgruppe, eine jugendliche Projektgruppe, Flüchtlinge und Jugendarbeitende mit, die für einen erfolgreichen Ablauf sorgten.

### Jugendliche als Basis

Das Projekt wurde durch Jugendliche aus der Gemeinde Zollikofen initiiert. Die Idee des Kochens als Projekt sowie die zusätzlichen Rahmenprogramme während der Durchführung kamen von einer jugendlichen Projektgruppe. Unterstützt wurden sie während der Planung und Durchführung von Fachpersonen der Kinder- und Jugendfachstelle Zollikofen. Nebst der Planung des Projektes übernahmen die Jugendlichen Moderationsaufgaben und waren stets als Vertreter des Projektes anwesend. Sie hatten zudem die Möglichkeit, Stärken zu entwickeln und sich selber zu betätigen. Bereits am Anfang der Woche wurden die Jugendlichen aktiv beim Einkaufen und gingen zusammen mit der Projektleitung am Vormittag die Liste abarbeiten. Zu den Einkäufen gehörte auch das Planen und Strukturieren des Tages und Organisieren der Dekoration entsprechend der Kultur sowie der Gestaltung der Räumlichkeiten. Da zum Kochen auch das Auswählen der Lebensmittel gehörte, wurde mit den Jugendlichen geschaut, welche Produkte für das Projekt gekauft werden und wieso man auf gewisse Lebensmittel verzichtet.

Durch die gemeinsame Zeit in den Geschäften ergaben sich viele informelle Gespräche und es wurde über Fundamentales im Bezug auf Nahrungs- und Genussmittel gesprochen.

Beim Kochen halfen die Jugendlichen am ersten Tag bereits tatkräftig mit. Das spezielle daran war, dass am ersten Projekttag nur Jugendliche kochten und alle Gerichte zubereiteten. Dies verlangte eine genaue Planung aller Abläufe, dass die Menüs dann um 18.30 Uhr rechtzeitig fertig sein würden. Beim Zubereiten der Gerichte wurde mit den Jugendlichen abgemacht, für wie viele Personen gekocht werden sollte, damit nicht zu viele Lebensmittel übrig blieben. Da das Projekt möglichst niederschwellig sein sollte, arbeitete die Projektleitung bewusst ohne Anmeldungen, was das Einschätzen der Besucherzahl zusätzlich erschwerte. Doch anhand des ersten Abends ergab sich eine grobe Ahnung davon, was in den nächsten Tagen auf die Projektgruppe zukommen würde. Bei den Gerichten war es ausserdem wichtig, dass alles frisch zubereitet wurde. Somit wurde dies auch thematisiert und es galt als No-Go, dass man bereits fixfertige Produkte kaufen

würde. Dies irritierte die Jugendlichen teilweise etwas, da am Freitagabend mit dem Schweizerabend Rösti auf dem Menüplan stand. Als Beispiel wollten die Jugendlichen diese Rösti bereits als Fertiggericht kaufen und mussten dann ihre Überlegungen über Bord werfen. Die frische Zubereitung zahlte sich aber doppelt aus. Nicht nur die Jugendlichen und alle Beteiligten schätzten die frischen Gerichte, sondern auch alle Gäste erwähnten, dass das Essen sehr gut und frisch war, was als positives Zeichen von der Projektleitung wahrgenommen wurde.

#### Flüchtlinge halfen mit

Nebst engagierten Jugendlichen halfen rund 12 Flüchtlinge aus den Durchgangszentren von Zollikofen beim Kochen und Zubereiten von den unterschiedlichsten Gerichten mit. Durch die enorm grosse Vielfalt an unterschiedlichen Kulturen ergab sich eine bunte Mischung aus Gerichten, die von den Gästen geschätzt wurde. Weiter kochte eine Gruppe aus Eritrea an einem Tag vielfältige Menüs und entführte alle Anwesenden auf eine kulinarische Reise. Durch die Teilnahme der Bewohnenden der Kollektivunterkünfte ergab sich eine bunte Mischung aus Gerichten. Mehr als 21 Gerichte kamen auf diese Weise zustande. Somit ergab sich eine grosse Vielfalt und die Jugendlichen sowie die anderen Beteiligten lernten ganz viele neue Gerichte kennen und somit auch etwas über andere Kulturen. Besonders spannend war der Mittwoch und Donnerstag. An diesen zwei Abenden gab es nebst der eritreischen Küche auch afghanische, nepalesische, venezolanische, iranische auch syrische Küche. Die Gäste waren von der kulturellen Vielfalt und den Gerichten begeistert und lobten die Kochkünste aller Beteiligten.

#### Begegnungen im Fokus

Die Idee des Projektes war es, dass unterschiedlichste Menschen aus verschiedenen Kulturen durch das Essen miteinander in Berührung kommen und so ein Austausch stattfindet. So ergaben sich viele Gespräche zwischen Schweizerinnen und Schweizern mit und ohne Migrationshintergrund sowie Flüchtlingen. Das Projekt ermöglichte einen Einblick in andere Kulturen und regte die Gäste durch unterschiedliche Fragen und den Genuss von Menüs dazu an, sich trotz sprachlicher Barrieren miteinander auszutauschen. Weiter leistete das Projekt einen wichtigen Teil zur Integration. Dies vor allem, weil ganz viele unterschiedliche Kulturen und Menschen während der ganzen Durchführung sichtbar wurden und so ein reger Austausch stattfand. Die Projektgruppe und die -Leitung überlegten sich im Vorfeld, dass nebst dem Essen und den dortigen Gesprächen noch weitere Anstrengungen unternommen wurden, dass die Gäste miteinander in Kontakt kamen. Z.B. gab es verschiedene Spiele, Blätter mit vordefinierten Fragen zu den Kulturen sowie weitere Rahmenprogramme wie ein Gästebuch, welches den Austausch weiter anregte. Durch die heterogene Zusammensetzung der Projektgruppe bestand bereits im Vorfeld eine bunte Durchmischung von Schweizerinnen und Schweizern mit und ohne Migrationshintergrund. Bei der Durchführung gab es viele unterschiedliche Altersgruppen. Jugendliche sassen beispielsweise an einem Tisch mit Flüchtlingen und älteren Gästen aus der Gemeinde Zollikofen. Durch das Essen fiel die Kontaktaufnahme leicht und passierte von alleine. Am ersten Abend hatten die Jugendlichen jedoch noch etwas mehr Mühe, sich an einen Tisch mit „fremden“ Menschen zu setzen. Doch von Tag zu Tag nahmen diese Hemmungen und die

Scheu immer mehr ab und es entstanden rege Diskussionen, teilweise mit Händen und Füssen, weil die sprachliche Barriere zu hoch war und nicht immer alles von allen Beteiligten verstanden wurde. Trotzdem funktionierte es irgendwie und die Feedbacks waren durchwegs positiv.

In den kommenden Wochen wird mit der jugendlichen Projektgruppe und weiteren Partnern sowie intern im Team das ganze Projekt weiter unter die Lupe genommen und ausgewertet sowie reflektiert. Die Feedbacks während und nach der Durchführung waren sehr positiv und das Projekt stiess in der Gemeinde auf viel positive Resonanz. Besonders schön war, dass so eine grosse Durchmischung von unterschiedlichen Menschen durch das Projekt ermöglicht werden konnte und die Jugendlichen etwas Gutes und Erfreuliches in der Gemeinde taten, was allen Gästen sehr gefiel. Weiter war es toll zu sehen, dass die Gästezahl von Abend zu Abend immer mehr wurde.

Dies hing damit zusammen, dass teilweise auch Flüchtlinge als Gäste an einem anderen Tag vorbeikamen und so die Durchmischung weiter förderten. Somit wurde ein wichtiger Beitrag zur Integration geleistet. Bei den Jugendlichen löste dieses Projekt einiges aus. Das viele informelle Wissen, welches sie sich während der Durchführung und Planung des Projektes aneigneten, wurde in den letzten Wochen immer wieder vertieft und mit den Fachpersonen in der Kinder- und Jugendfachstelle weiter diskutiert.

Das Projekt war sehr erfolgreich und stiess auf eine grosse Nachfrage. Mehr als 350 Gäste nahmen während der Woche teil und konnten die unterschiedlichsten Gerichte geniessen. Die Nachfrage nach einem Folgeprojekt ist gross. Es könnte durchaus sein, dass in absehbarer Zeit wieder ein solches Projekt durchgeführt werden könnte.

Auch für mich als Projektleiter persönlich hinterliess das Projekt extrem viel Positives. Man merkte, dass man etwas Gutes für die Flüchtlinge, die Jugendlichen sowie für die ganze Gemeinde machte und konnte zudem die Kijufa Zollikofen sichtbar machen.

Für die erfolgreiche Durchführung benötigte es zudem Sponsoren. Ohne Kebab+ wäre dieses Projekt nicht durchführbar gewesen. An dieser Stelle möchte ich mich im Namen aller Beteiligten herzlich dafür bedanken!

Es ist toll, dass Migros-Kulturprozent solche Ideen unterstützt und realisierbar macht.

Mit freundlichen Grüssen

Christian Siegfried, Projektleiter Zollifood  
Kinder- und Jugendfachstelle Zollikofen