



## Projekt Alpenrose

# Chance für die Stadtjugend

Im Projekt Alpenrose in Gadmen lernen Stadtjugendliche, die weder über eine Anstellung noch über eine Ausbildung verfügen, ihr Leben wieder in den Griff zu bekommen. Unter professioneller Anleitung sammeln sie im Gastronomiebetrieb Arbeitserfahrung, im Internatsbetrieb werden sie pädagogisch begleitet und geschult.

Text **Stefan Böker** Fotos **Ruedi Lehner**

Gadmen ist ein kleines, abgeschiedenes Bergdorf im Oberhasli, kurz vor dem Sustenpass. Am Dorfende liegt zur linken Hand einladend der Gasthof Alpenrose. Noch bevor die Sonnenstrahlen hinter den Berggipfeln verschwinden, schliesst dort die Küche. Ein übrig gebliebener Gast beendet sein Mahl. «Isch's guet gsi?», fragt Jessica und räumt die Teller ab. Dann legt sie die Schürze zur Seite und eilt zum Umkleiden nach oben in ihr Zimmer. Essen wird nun keines mehr serviert. Nur zwei Stammkunden bleiben über ihrem Feierabendbier sitzen. Für die 17-Jährige fängt der Abend erst an. Sie muss noch die «Eventnight» moderieren.

Jessica kommt aus Bern. Seit zwei Monaten lebt und arbeitet sie zusammen mit sieben weiteren Jugendlichen im Jugendprojekt Alpenrose in Gadmen, einem Internat mit angeschlossenem Wirtschaftsbetrieb. Die einmal wöchentlich stattfindende «Eventnight» in den Internatsräumen im Erdgeschoss ist Teil des pädagogischen Programms. Sie steht immer unter einem Motto, das von den verantwortlichen Jugendlichen selbst erdacht und ausgearbeitet

wird, beispielsweise «Modeschau» oder «Gruselkabinett». Die Teilnahme ist Pflicht. An diesem Donnerstag wird der Tag bescheiden mit einem Spieleabend beendet, durch den Jessica sicher führt. Am Schluss erhält sie von den anderen ein Feedback. Oben in der Gaststube werden unterdessen die Lichter gelöscht.

## Grösster Arbeitgeber in der Gemeinde

Im August 2006 wurde das Jugendprojekt in Internats- und Restaurantbetrieb aufgliedert. Internatsprogramm und Arbeit im Gasthof sind die zwei Pole, zwischen denen die Jugendlichen tagsüber hin und her pendeln. Dem Gast fällt kaum auf, dass er es hier nicht mit Serviceprofis zu tun hat. Die Arbeit hinter den Kulissen bleibt ihm verborgen.

Nina Müller zum Beispiel ist Sozialpädagogin in der «Alpenrose». Zu ihren Aufgaben gehört die Koordination des Tagesablaufs. Dieser beginnt am nächsten Morgen um 7 Uhr 30 mit einem Spaziergang. Die frische Alpenluft vertreibt die Müdigkeit und stärkt

den Appetit auf das Zmorge. Dieses gibt es anschliessend um 8 Uhr, danach wird «klar Schiff» gemacht: «Die Gemeinschaftsräume, der Gastraum, die Stiege: Alles wird von den Jugendlichen picobello geputzt. Jeder hat sein Ämtli.» Danach erst wird es richtig ernst. «Die Tage sind in Blöcke unterteilt», sagt die 24-Jährige. Die Anwesenheit im Internat wird immer wieder durch externe Schnuppereinsätze unterbrochen, das Team sozusagen permanent neu zusammengewürfelt. Es gibt Zielvereinbarungs- oder Bezugspersonengespräche, Lern- und Gastrocoaching, Sportunterricht und daneben die Arbeit im Gastronomiebetrieb oder Handwerks- und Haushaltsarbeiten. Viel Wert wird auf das Bezugspersonensystem gelegt. Nina Müller: «Jeder Jugendliche ist anders, hat einen anderen Hintergrund, andere Probleme, auf die wir besonders eingehen.» Von Montag bis Mittwoch liegt der Schwerpunkt auf dem Internatsbetrieb; Praxiserfahrung sammeln die Jugendlichen von Donnerstag bis Sonntag.

Das Team der «Alpenrose» ist so gross, dass der Verein mittlerweile der grösste Arbeitgeber in Gadmen ist. Insgesamt 16 Mit-

# Alpenrose



4



6



5

- 1 Die 17-jährige Jessica mit Praktikant Nick Bettschen.
- 2 Internatsschüler treffen sich zum Workshop.
- 3 Sozialpädagogin Nina Müller.
- 4 Vereins- und Gemeindepräsidentin Barbara Kehrl.
- 5 Lerncoach Michelle Gsteiger.
- 6 Küchenchef Christian Phillip.

arbeitende arbeiten momentan dort. Für den Wirtsbereich sind Gastgeber Thomas Infanger und Küchenchef Christian Phillip zuständig. Infanger leitet die Gaststube seit Anfang Mai. Er ist motiviert: «Es gibt viel zu tun, denn wir müssen unsere Bekanntheit erhöhen.» Die Stärken der Gaststätte sieht er im qualitativ hochstehenden und freundlichen Service. Damit alles reibungslos läuft, geben die beiden Gastroprofis zwei Mal in der Woche Schulungen. «Die Jugendlichen sollen Spass an der Arbeit bekommen. Trotz-

**«Wir wollen die Jugendlichen dazu bringen, ihr eigenes Potenzial zu erkennen.»**

Michelle Gsteiger, Lehrerin

dem achten wir sehr auf Disziplin», sagt Infanger. Bevor er zur «Alpenrose» kam, arbeitete er in einem grösseren Betrieb im Seeland, wo an den Abenden 140 Essen hinausgingen. Ein Kollege empfahl ihm die «Alpenrose» mit Hinweis auf seine soziale

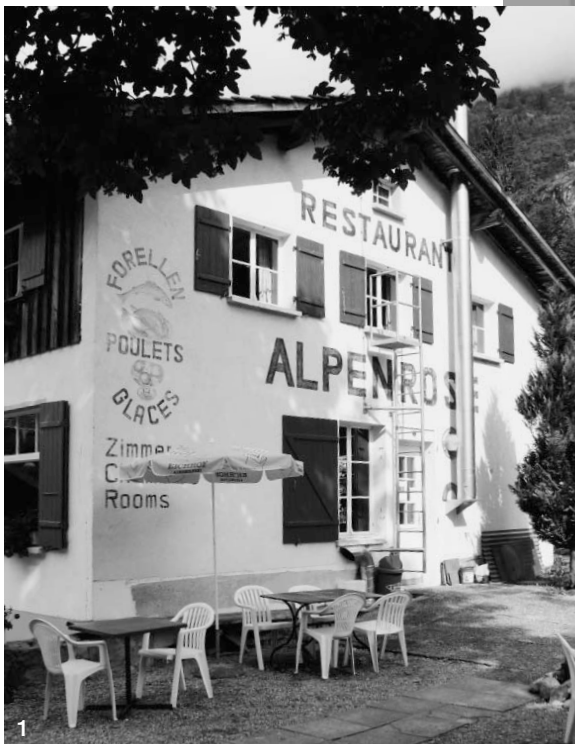
Ader. Auch Küchenchef Christian Phillip schätzt die Arbeit mit den Jugendlichen. «Es ist schön, zu sehen, wenn sie Vertrauen in ihre Fähigkeiten bekommen und merken, dass ihre Arbeit geschätzt wird.»

Wie jeden Freitagmorgen kommt auch an diesem Tag um 10 Uhr die ehemalige Highschool-Lehrerin Michelle Gsteiger. An drei Tagen die Woche arbeitet sie mit den Jugendlichen an schulischen Lücken oder hält den Workshop «Allgemeinbildender Unterricht». In Amerika musste sie als Lehrerin schon schwere Situationen meistern, wurde unter anderem von Gangmitgliedern mit dem Tod bedroht. So schlimm sei es in der «Alpenrose» nicht. «Wir versuchen, die Muster und Strategien zu durchbrechen, die die Jugendlichen sich im echten Leben angeeignet haben», sagt sie. Das sei nicht immer leicht. «Wir wollen die Jugendlichen dazu bringen, ihr eigenes Potential zu erkennen.» Im Unterricht geht die Lehrerin denn auch gerne auf Konfrontationskurs. «Ich will die Jugendlichen zum Nachdenken anregen. Es nervt, wenn ein junger Mensch nicht an sich glaubt.» An diesem Morgen sitzen Jessica und Ezechiel im Workshop. Beide haben

Texte zum Bearbeiten erhalten, Jessica zum Thema «Menschenrechte», Ezechiel zum Thema «Ethik, Moral und Werte». Sie arbeiten konzentriert. In der anschliessenden Diskussion versucht Michelle Gsteiger, vom Theoretischen auf das Persönliche zu lenken. «Versucht, jeden Tag so zu leben, dass ihr kleine Veränderungen erreicht», rät sie den Jugendlichen.

## Fachliche und soziale Kompetenz erlernen

Während Jessica und Ezechiel in den Internatsräumen für ihre Allgemeinbildung büffeln, arbeitet der 18-jährige David oben in der Gaststube. Seit zwei Monaten ist er in Gadmen. Als er weder Arbeit noch Lehrstelle fand, riet ihm die Beiständin, sich für die «Alpenrose» zu bewerben. Schon die Schnuppertage gefielen ihm sehr. Das Programm sei streng, aber man gewöhne sich daran. Er habe schon viel gelernt, sagt der Junge. Er stamme aus problematischen Familienverhältnissen. In Gadmen gefällt es ihm: «Ich bin offener geworden, kann besser auf Leute zugehen.» David ist sich sicher, im Gastro-



2



- 1 Das fast 150-jährige Restaurant «Alpenrose».
- 2 Geschäftsführer Matthias Hehl.
- 3 Kochlehrling Dino König sammelte in der «Alpenrose» erste Berufserfahrungen.



3

bereich der «Alpenrose» ganz generell positive Erfahrungen zu machen, die ihm auf seinem weiteren Weg nützen werden. «Eigentlich will ich eine Lehre als Detailhandelskaufmann in der Konsumelektronik beginnen», sagt er, während er mit seinem iPhone den Wetterbericht abrufen.

Jessica hingegen strebt eine Lehrstelle als Servicefachkraft an. An diesem Abend arbeitet sie wieder im Service: Ein besonderer Anlass steht in der «Alpenrose» auf dem Programm, der erste seiner Art: Unter dem Motto «Tafelfreuden mit Musik» gibt der Gitarrist El Ritschie ein Konzert. Das Team um Jessica ist aufgeregt. Schnell arrangiert die lebhaft junge Frau noch Cocktailgläser

an der Bar. Sie hat schon zweimal versucht, eine Lehre im Gastrobereich zu beenden. «Ich bekam Schwierigkeiten mit der Chefin, und irgendwann hielt ich es nicht mehr aus», erzählt sie. Sie wurde vom Sozialamt nach Gadmen vermittelt und ist sich mittlerweile sicher: «Ich habe den Ehrgeiz, es nun zu schaffen.» Sie sei durch das Projekt selbständiger und zielstrebig geworden. «Ich will das hier für mich machen», habe sie irgendwann festgestellt.

### Auch die Gemeinde profitiert

Auch die kleine Gemeinde Gadmen profitiert vom Unternehmen Alpenrose. Gemeindepräsidentin Barbara Kehrli ist zugleich Vereinspräsidentin des Jugendprojekts. «Die «Alpenrose» bringt frischen Wind nach Gadmen», sagt sie. Allein konnte das Gasthaus damals nicht überleben. Die Pächter wechselten sich ab, die Besitzer ebenso. In Kombination mit dem Jugendprojekt sieht es nun anders aus. «Die «Alpenrose» ist hier das wichtigste Beispiel für Regionalentwicklung», sagt Kehrli, während Gadmen ansonsten mit Problemen zu kämpfen habe. «Es sind Einwohner weggezogen, weil es in der nahen Umgebung nur wenig schulische und betriebliche Ausbildung gibt. Die Alten in Gadmen sterben weg, die neue Generation fehlt.» Viele öffentliche Arbeitsplätze wurden abgebaut. Die Kritik, die manche Dorfbewohner anfangs gegen «Drögeler, Dreck und Lärm aus der Stadt» hatten, sei Wohlgefallen geworden. «Die Ängste waren unbegründet, die

«Alpenrose» und Gadmen haben sich gut ergänzt», sagt Barbara Kehrli. Abends kommen Nachbarn in die Gaststube.

Gegründet hat das Projekt Matthias Hehl, der die Geschäftsführung besorgt. Dass er dafür eine Randregion gewählt hat, ist kein Zufall. «Hier gibt es eine tolle, brachliegende Infrastruktur», schwärmt er. «Das Zusammenleben in der Dorfgemeinschaft ist herzlicher und enger als in der Grossstadt.» In Zusammenarbeit mit ansässigen Betrieben entstanden neue Projekte; so gibt es mittlerweile eine Dekowerkstatt und eine Zusammenarbeit mit dem «Historischen Alpinhotel Hospiz» auf der Grimsel. Für die Jugendlichen sei hier ein Ort, an dem sie Abstand zum problembelasteten Alltagsleben gewinnen können und gleichzeitig Aufmerksamkeit und Wertschätzung der eigenen Leistung erfahren: «Ein bisschen Schutzraum, aber auch Raum, der fördert und fordert», sagt Matthias Hehl.

Gerade für Jugendliche aus den Städten ist das ein Novum. «Jeder kennt hier jeden», sagt beispielsweise Dino König, ein Ehemaliger der «Alpenrose». Dem 23-jährigen Berner hat die Zeit dort sehr geholfen. Er litt unter der Anonymität der Grossstadt. Mittlerweile ist er Kochlehrling, nächstes Jahr wird er abschliessen. In Gadmen entwickelte sich seine Begeisterung für den Kochberuf, über eine Schnupperlehre in Meiringen fand er die Lehrstelle. Auch heute noch hält der Kontakt zum «Alpenrose»-Team an. Er vermisse «die Leute, das Umfeld, die Natur», sagt er und ergänzt: «Ich würde sofort wieder am Programm teilnehmen.»

### Breit unterstütztes Integrationsprojekt

Das Jugendprojekt richtet sich an junge Erwachsene bis 24 Jahre, die ohne Lehrstelle, Ausbildung oder Arbeit sind. Die Teilnehmenden kommen vorwiegend aus städtischen Regionen. Arbeitsschwerpunkte sind die berufliche, schulische und soziale Anschlussfähigkeit und Integration. Gemeinden, die Jugendliche in das Angebot schicken, können die Kosten im Lastenausgleich abrechnen. Der Aufbau des Projekts wurde vom SECO im Rahmen des Programms Regio Plus sowie von Stiftungen, Firmen, Organisationen und Privaten unterstützt.

Jugendprojekt Alpenrose, 3863 Gadmen, [www.qualifutura.ch](http://www.qualifutura.ch)