

## Herbstausflug 2021: Vom Bruderholz bis nach Reinach

**Was verbindet unsere Zunft mit dem Heimatmuseum Reinach? Wer ist schon einmal vom Bruderholz nach Reinach gewandert? Wer kennt in Reinach auch den Erlenhof? Unter diesem Motto lud uns Stubenmeister Heinz Gutjahr zum alljährlichen Familienbummel respektive Herbstausflug ein. 37 Zünftige und Familienangehörige folgten der Einladung und kamen auf ihre Kosten, zu Fuss oder mit dem ÖV.**

(au) Die Wanderlustigsten trafen sich bereits an der Station der 47-er Buslinie an der Bedrettostrasse und marschierten von Basel über die Weiten des Predigerhofs bis nach Reinach. Dort wurden sie vor dem Heimatmuseum von der wartenden restlichen Zunftfamilie frenetisch willkommen geheissen – als wär's nach einem Marathon.

### Das Heimatmuseum als letzte Herberge unseres Zunftsteins



Wie der Wappenstein (1460/1470) aus dem alten Zunftthaus an der Gerbergasse nach Reinach in das Heimatmuseum der Zunft zu Rebmessern gekommen ist, haben wir schon tausend Mal erklärt und beschrieben. Hier aber der Wortlaut des Leihvertrags vom 14. März 1992:

*... Die Eigentumsverhältnisse werden durch den Abschluss (dieses Vertrags) nicht tangiert. Der Stein bleibt Eigentum der Verleiherin (= Zunft),*

*auch wenn er eventuell später einmal aus irgendeinem Grunde im Heimatmuseum eingemauert werden sollte ...*

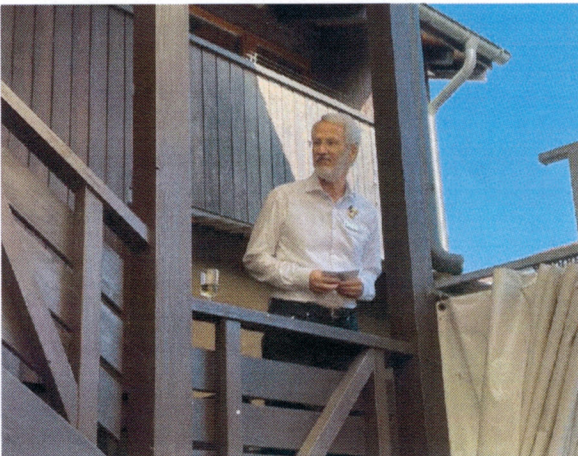
*Eigentümerin des Heimatmuseumsgebäude ist die Gemeinde Reinach ... Die Zunft zu Rebmessern ... ist Betreiberin des Heimatmuseums.*

Und diese Rebmesser öffneten nicht nur all ihre Türen und Räume, sondern servierten aus einem nachgebauten Steinofen frische Flammekueche.

Schnell realisierten wir Gartnernzünftige, dass unsere befreundete Zunft zu Rebmessern nicht nur ihr geschichtsträchtiges und lehrreiches Haus stetig ausbaut und pflegt, sondern darin ein lebendiges Museum mit sechs «lebendig gebliebenen» Arbeitsplätzen präsentiert, in denen immer noch gewerkt werden kann: In der Töpferei, in der Trotte, Schmiede, Remise, Bärenbraubude, der Körberei und eben in der Bäckerei. Für mich spannend waren auch die einzelnen alten Wohnräume und das Kellergeschoss mit seiner prächtig gestalteten Flora- und ausgestopften Faunawelt. Nos compliments an Mauro Visentin und Markus Kirchherr und an ihre 19-köpfige Museumskommission.

Doch zurück zur Bäckerei: Dort wird jeweils am Vorabend eines Zunftanlasses oder einer Führung der nachgebauten

Steinofen der letzten einheimischen Bäckerei eingeheizt. Mit dieser Grundwärme können am Anlassmorgen die spezialisierten Rebmesserzünftigen den Ofen nochmals aufheizen. Beim Backen wird dann das Feuer nach hinten geschoben, was bedingt, dass man nach der Hälfte der Backzeit die Flammenkuchen drehen muss. Übrigens: Sowohl die gusseiserne Ofentüre als auch die Eingangstüre sind echt: Von rund anno 1870. Die Flammenkuchen und der Weisswein aus der Region wurden sprichwörtlich wie «frischi Weggli» an die Frau und an den Mann gebracht ... he, nai au: wie früschi Flammekieche, die gön nämli no schnäller ewäg! Ein grosses Merci an Zunftmeister Fredy Fecker und an seine treuen HelferInnen.



Nach dieser interessanten und kulinarischen Zwischenpause wanderten wir über den Skulpturenweg zum wohl entferntesten Zipfel Reinachs, nämlich zum Erlenhof, der sich bis nach Therwil erstreckt.

### **Der Erlenhof als Passerelle in die Selbständigkeit**

Wer wie ich den Erlenhof bereits als «Erziehungsanstalt» zu kennen glaubte,

staunte vom ersten Eindruck bis zur letzten Führungsminute: Hier steht nicht mehr wie bis vor 2014 ein autokratisches Erziehungsprogramm im Zentrum, sondern «*das Entwicklungspotential der jungen Menschen*». Rund 250 Angestellte begleiten 250 Jugendliche und junge Erwachsene in ihrer individuellen Entwicklung.

Obiger Abschnitt liest sich vielleicht wie eine abgedroschene Broschüre eines überblasenen Leitbildes, bedeutet aber im Erlenhof echtes Zusammen-Leben. Und dies mit Erfolg: Der Erlenhof und seine Aussenstellen sind heute fünfmal grösser als 2014. Und trotzdem müssten zurzeit Gesuche von der Juga, Kesb und IV für Jugendliche teilweise leider abgewiesen werden, wie dies der Jugendheimchef Pascal Brenner berichtete.

In zwölf verschiedenen Betriebsabteilungen und Aussenstellen und drei Wohnformen werden die jungen Menschen zur Selbständigkeit geführt und in etwa 35 Berufslehren ausgebildet: In den Wohnheimen zur Zuverlässigkeit und Kommunikationsfähigkeit, in den Betrieben zur Lernbereitschaft, Leistungsbereitschaft und zur Aufarbeitung der schulischen Defizite. Die umsatzstärkste Abteilung ist die Schlosserei, die kleinste Abteilung ist die Pferdebetreuung.



Die Wiedereingliederungsquote sei sehr hoch – vor allem auch im Vergleich mit ähnlichen schweizerischen Institutionen. Doch aller Anfang ist schwer: Zu Beginn einer «Einweisung» eines neuen Jugendlichen wissen die Angestellten nie, ob sie am folgenden Tag die geplante Unterstützung des Neuankömmlings bekommen, oder ob sie beispielsweise für die Kantine, Cafeteria und für den externen Catering-Service alleine kochen, backen und dekorieren

müssen. Aus diesem Grund ist das Verhältnis von Angestellten und Erlenhof-Einwohnern grosszügig bemessen, nämlich 1:1. Am Schluss des Erlenhof-Aufenthalts erreichen beinahe alle einen Lehrabschluss oder mindestens ein Eidgenössisches Berufsattest.

In den Wohnheimen mit ihren 3 Wohnformen können wir den Weg der Jugendlichen zu ihrer Selbständigkeit am besten nachskizzieren. Ihnen stehen Spezialpädagogen rund um die Uhr zur Seite. Als Schulabgänger oder Neuankömmlinge kommen sie in ein stationäres klassisches Heim. In einer zweiten Phase können sie in einer offenen Wohngemeinschaft den Weg suchen und finden, wie man später innerhalb des 41 Hektaren umfassenden Areals in einer Einzimmerwohnung selbständig wohnen, leben und dies alles allein finanzieren kann.

Apropos Gastrolernlinge: Der Anschliessende Apéro riche mit eigenem Wein war so köstlich, dass wir das Catering des Betriebsleiters «Gastronomie Erlenhof», Daniel Balsiger, nur empfehlen können.

