

Schleppende Arbeitsintegration

Viele ukrainische Flüchtlinge haben noch dringlichere Sorgen als Arbeit. Aber auch das System ist noch nicht bereit.

Mona Martin

Die Anzahl ausgestellter Arbeitsbewilligungen an Geflüchtete aus der Ukraine ist noch immer tief in den beiden Basel. Das Amt für Arbeit (AWA) in Basel-Stadt erteilte Stand Donnerstag, 21. April, deren fünf und das Kantonale Amt für Industrie, Gewerbe und Arbeit (Kiga) in Baselland deren 13 für Personen mit Schutzstatus S.

Aktuell sind dem Kanton Basel-Stadt 1341 Personen mit Status S zugewiesen worden, dem Kanton Baselland 1597. Anders als bei anderen Aufenthaltsbewilligungen dürfen Menschen mit dem S-Ausweis arbeiten, allerdings muss jeder Stellenantritt und -wechsel bewilligt werden. Als einen Grund für die zögerlichen Bewilligungsanträge erklärt Mirjam Würth, Geschäftsführerin des Verbands «Zrächtcho», dass es schlicht noch zu früh sei: «Zuallererst

mussten die Menschen überhaupt einen Weg finden, um aus der Ukraine in die Schweiz zu gelangen. Diejenigen, die es nun hierher geschafft haben, müssen sich zurechtfinden: Wo können wir wohnen, wie und wo komme ich zu Essen und Kleidung und meinen Papieren?»

Der Verband setzt sich für die soziale und wirtschaftliche Integration von Flüchtlingen ein. Würth berichtet, dass sie mittlerweile vereinzelt Anfragen von Ukrainerinnen und Ukrainern erreichen, die eine Stelle suchen. Allerdings überwölgen aktuell noch die Anfragen von Seiten von Arbeitgebern, die Flüchtlinge aus der Ukraine beschäftigen möchten.

Vom Tempo der Ereignisse überfordert

Ein weiterer erschwerender Faktor für den Integrationsprozess sei, dass das System den Entwicklungen hinterherhinkt: «Es

18
Arbeitsbewilligungen
stellten die beiden
Basel bis jetzt aus.

ging alles wahnsinnig schnell», erklärt Würth. «Durch die Ausnahmeregelung für Flüchtende aus der Ukraine kommen Menschen in die Gemeinden, bevor sie gemeldet sind. Es tun aber alle, was sie können.»

Das betont Würth mehrmals. Der hohe Einsatz und die Solidarität aller Beteiligten sei riesig, von der Bevölkerung, die fremde Menschen in ihre vier Wände aufnehme, aber auch von den Behörden, die völlig überlastet seien. So hätten sich bei den Sozialarbeitenden die Fälle innert kürzester Zeit verdoppelt. Der Ausländerdienst Basel-Stadt meldete Würth, dass er für Deutschkurse drei-

stellige Wartelisten führte. «Sie haben Räumlichkeiten und stellen am Laufmeter Leute ein, aber diese muss man auch zuerst finden.» Und dann seien da Anfragen wie diejenige von einem Mann, der Geflüchteten eine Wohnung zur Verfügung gestellt hat und nun einen Russischkurs sucht, um sich besser verständigen zu können. «Es gibt wirklich viel Einsatz.»

«Zrächtcho» arbeitet eng mit Organisationen wie dem Verein für Ukrainer in Basel zusammen. Dieser ist zentrale Anlaufstelle für Geflüchtete aus der Ukraine in Basel-Stadt. Gerade diese Woche seien sie zusammengesessen und hätten das Thema Arbeitsintegration diskutiert, erzählt Würth. Die grösste Schwierigkeit sei, dass für Menschen mit Schutzstatus S keine arbeitsintegrativen Massnahmen vorgesehen seien. Diese müssten auf Bundesebene – also vom Bundesamt für Mi-

gration (SEM) – gesprochen werden. Dann könnten Kantone und Gemeinden in Aktion treten. Baselland diskutierte bereits über Massnahmen, sie können aber nicht verfügt werden, solange vom SEM keine entsprechende Weisung kommt.

Dasselbe auf Gemeindeebene: «Muttenz nahm innerhalb einer Woche 80 neue Geflüchtete auf, das ist fast eine Verdopplung. Um diese zu integrieren, warten sie jetzt auf Massnahmen. Zurzeit basiert aber alles noch auf Eigeninitiative.»

Die einzigen Behörden, die im Bereich Arbeit bereit stünden, seien die Regionalen Arbeitsvermittlungen. Dort sei man aber nicht darauf ausgerichtet, in der von den Geflüchteten benötigten Weise Unterstützung zu bieten; nämlich Übersetzungen von Lebensläufen oder der Vermittlung der hiesigen Vorgehensweisen im Bewerbungsverlauf, so Würth.

Nachrichten

Velofahrer verletzt Tramwagenfahrer

Attacke Am Samstagabend hat ein unbekannter Velofahrer in der Aeusseren Baselstrasse/Riehenstrasse einen Gegenstand gegen ein fahrendes Tram geworfen, das ihm entgegengekommen war. Dabei zersplitterte die Frontscheibe. Teile davon verletzten den 49-jährigen Wagenführer, teilt die Basler Staatsanwaltschaft mit. Er musste zur Kontrolle ins Spital. Die Suche nach dem circa 180 cm grossen Mann von schlanker Statur dürfte schwierig werden: Er trug bei der Attacke Sonnenbrille und schwarze Gesichtsmaske. (bz)

Verletzter bei Überfall in der Klybeckstrasse

Zeugenaufruf In der Nacht auf Sonntag um circa 2 Uhr wurde ein 20-jähriger auf Höhe Klybeckstrasse 240 von einem Unbekannten angegriffen und verletzt. Die Polizei sucht nun einen circa 35 Jahre alten, 170 cm grossen Mann mit brauner Hautfarbe (nordafrikanischer Typ) und schwarzen Haaren. (bz)

«Schmelztiegel kulinarischer Einflüsse»

Bis Oktober ist Basel Genussstadt der Schweiz. Projektleiter Daniel Nussbaumer konnte sogar den FCB einspannen. Ein Gespräch.

Rahel Empl

Herr Nussbaumer, Basel ist von der Stiftung Genusswoche Schweiz für 2022 quasi zum kulinarischen Zentrum des Landes auserkoren worden. Unter welchem Motto finden all die damit verbundenen Events und Projekte statt?

Daniel Nussbaumer: Wir von der Genussstadt haben als Fokus-thema Kräuter und Gewürze gewählt. Patin und auch Aushängeschild des Genussjahres ist Spitzenkochin Tanja Grandits, weil sie wie keine andere in der Region – und in der ganzen Schweiz – für innovative Kräuter- und Aromaküche steht.

Warum Kräuter und Gewürze?

Basel war lange Zeit eine bedeutende Handelsstadt, geprägt durch den Rhein. Im Mittelalter wurde mit allerlei Gewürzen wie Safran oder Zimt gehandelt – und heute sind zahlreiche Spezialitäten Zeuge der Verflechtung Basels mit der kulinarischen Welt. Etwa die berühmten «Läggerli».

Ein kulinarisches Erbe. Worin aber glänzt Basel heute kulinarisch?

Zum Beispiel hinsichtlich Qualität der Restaurants. Und das bis weit über die Landesgrenzen hinaus, denken Sie nur an die Dichte von Sterneköchinnen und -köchen, die wir vorzuweisen haben. Auch die Tatsache, dass sich Basel in einem Dreiländereck befindet und die Küche geprägt ist von deutschen und französischen Spezialitäten, macht die Region einzigartig. Sie ist quasi ein Schmelztiegel kulinarischer Einflüsse, das sorgt für einen spannenden und vielfältigen Genuss.



Daniel Nussbaumer im vergangenen Jahr an der Genusswoche Basel. In diesem Jahr dauern die Events mehrere Monate lang.

Bild: niz

«Wir legen den Fokus bewusst auf kleine Initiativen, wollen keine Effekthasche-rei.»

Daniel Nussbaumer
Projektleiter Genussstadt

Sie sprechen von Region. Wird der Kanton Baselland also in dieses Basler Genussjahr miteinbezogen?

Unbedingt. Das Land steht – einfach gesagt – für die Produzenten und Lieferanten, deren Erzeugnisse in der Stadt verarbeitet, verkauft und gegessen werden. Die beiden Kantone sind eng verknüpft, die Grenzen fließend. Das Projektteam der Genussstadt, das ich leite, sieht sich in diesem Gefüge als Vernetzer und Inspirationsgeber für Kooperationen und Aktionen.

Ein Beispiel dafür?

Wir haben den Kontakt zwischen der Basler Plattform

«Urban Roots» für Urban Gardening und Tanja Grandits hergestellt. Anhand einer Saatbox mit Kräutern von Urban Roots hat sie nun ein Rezept kreiert. Die Idee: Man zieht diese Kräuter selber hoch und kann sie dann für ein Gourmet-Menu verwenden. Weiter stellen wir Kontakte zwischen Detailhändlern und lokalen Produzenten her. Uns ist wichtig, dass das Genussjahr nicht nur in den Restaurants gelebt wird, sondern auch zuhause.

Wie locken Sie auch Menschen von ausserhalb in die Genussstadt Basel in diesem besonderen Jahr?

Bis Ende Oktober finden eine Reihe kleinerer Events statt, die in der Summe für die Identität dieses Genussjahrs sorgen. Wir legen bewusst den Fokus auf ebensolelle Initiativen, wollen keine Effekthascherei mit ausschliesslich grossen Events, um möglichst viele Leute anzuziehen. Aber es gibt durchaus einzelne Highlights im grösseren Rahmen, wie etwa die Benefiz-Veranstaltung Chefs for Piece anlässlich des Benefizfussballmatches FC Basel – Dynamo Kiew am 4. Mai 2022. Auf Initiative von Tanja Grandits werden Basler Köche wie etwa Pascal Steffen vom Roots oder Chris Hartmann von der Taverne Jo-

hann das Stadion kulinarisch bespielen, sowohl in der Lounge oben als auch in den Rängen. Das wird auch über die Region hinaus Interesse wecken.

Was sehen Sie als roten Faden aller Angebote im Rahmen des Genussjahres?

Die Regionalität, das Handwerk und damit verbundene nachhaltiges Leben. Wenn sich jemand mit einem Projekt bei uns bewirbt, muss das eine Rolle spielen, um ins Programm aufgenommen zu werden. Es kann sich auch ein mexikanisches Restaurant bewerben, wenn es zum Beispiel Fleisch oder Kräuter aus der Region verarbeitet.

Wie gross ist das Interesse von Anbieterseite? Erhalten Sie viele Bewerbungen und Anmeldungen?

Ja, wir sind zufrieden. Schon jetzt steht ein buntes Programm, und es kommen noch weitere Projekte dazu. Allerdings muss ich sagen, dass wir hier mehr auf Qualität als auf Quantität setzen.