

Dolmetscher: Schlüsselpersonen in der Krise

Dank den Spenden der Glückskette konnte das Schweizerische Arbeiterhilfswerk Schaffhausen innert drei Tagen ein neues Konzept auf die Beine stellen. Neu bietet es telefonisch kostenlose Dolmetschdienste für Menschen mit Migrationshintergrund an.

Jurga Wüger

SCHAFFHAUSEN. Zu Beginn der Coronakrise rief die Glückskette eine neue Spendenaktion ins Leben, um Geld für jene Bereiche zu sammeln, die vom Bund oder von den Kantonen nicht abgedeckt wurden. Davon profitieren vier Partnerorganisationen: die Caritas, das Schweizerische Rote Kreuz, die Pro Senectute und das Schweizerische Arbeiterhilfswerk (SAH). Als dies bekannt wurde, setzten sich die Verantwortlichen des SAH Schaffhausen zusammen, um ein neues Konzept im Dolmetscherwesen für Menschen mit Migrationshintergrund zu entwickeln. Innert drei Tagen war dies geschafft. 12 Dolmetschende für 21 Sprachen wurden geschult und agieren nun seit sechs Tagen als Schlüsselpersonen. Sowohl Fachpersonen als auch Migrantinnen und Migranten können sich werktags telefonisch direkt beim SAH Schaffhausen melden. Für die benötigte Dolmetschleistung müssen sie nichts bezahlen.

Nachfrage nimmt täglich zu

Das Konzept verfolgt das Ziel, der Migrationsbevölkerung zur Bewältigung der Krise Zugang zu den notwendigen Informationen zu beschaffen. Ausserdem soll die Chancengerechtigkeit gewahrt werden. So sagt Katja Pföhl, Mitglied der Geschäftsleitung des SAH Schaffhausen: «Seit dem letzten Mittwoch sind 16 Aufträge eingegangen, und es wurden sieben Sprachen beansprucht, darunter Albanisch, Dari, Tigrinya und Somali. Die Nachfrage nimmt täglich zu. Es ist ein sehr dynamisches Projekt.»

Die Dolmetscherin Dashurije Avdijji aus Schaffhausen verdolmetscht beim SAH Schaffhausen seit rund fünf Jahren die albanische Sprache und ist seit Mittwoch im Dauereinsatz. Zurzeit unterstützt die zweifache Mutter zwei Familien aus ihrem Heimatland. Als sie den Kontakt mit diesen Familien in Isolation gelebt, hätten das Telefon nicht mehr abgenommen und sich nur noch an Informationen aus zweiter Hand orientiert. «Als Erstes fragten mich die Eltern zu den Aufgaben der Kinder in der Schule. Und wann diese endlich wieder



Katja Pföhl (l.), Bereichsleiterin Dolmetschen und Vermitteln sowie Mitglied der Geschäftsleitung beim SAH Schaffhausen, tauscht sich mit der Dolmetscherin Dashurije Avdijji via Videotelefon über den erfolgten Einsatz aus. BILD: JURGA WÜGER

dorthin könnten. Den Ernst der Lage hatten sie bis zu meinem Anruf nicht erkannt», erzählt die Dolmetscherin via Videotelefonat.

Aufklärungsarbeit leisten

Um konkret helfen zu können, lässt sich Dashurije Avdijji die Aufgabenstruktur und die Organisation des Fernunterrichts von den Lehrpersonen erklären, übersetzt die Erklärungen den Eltern in deren Muttersprache und hilft ihnen auch, eine Tagesstruktur aufzubauen. «Nach den Telefonaten hatten die Familien Mut gefasst und verstanden, dass sie vor allem beim Fernunterricht aktiv mitmachen müssen», so Avdijji. Bis jetzt erfolge die Beratung nur telefonisch. Videotelefonie sei aber im weiteren Verlauf nicht ausgeschlossen. «Ich muss die Umsetzung in der Familie sehen», sagt Avdijji. Und obwohl diese Zusatzaufgabe sehr anspruchsvoll sei, freut sich die

Dolmetscherin, dass sie den Landsleuten so helfen kann.

«In den Volksschulen ist die Not am grössten. Besorgte Lehrpersonen kontaktieren das SAH und bitten uns, mit Familien, von denen sie seit zwei Wochen nichts mehr gehört haben, Kontakt aufzunehmen», sagt auch Katja Pföhl. Aber auch das kantonale Sozialamt, die Opferhilfe sowie der Kinder- und Jugendpsychiatrische Dienst nehmen den neuen Dolmetschdienst in Anspruch.

Seit sechs Tagen sind die Dolmetscherinnen und Dolmetscher des SAH Schaffhausen Schlüsselfiguren in der aktuellen Ausnahmesituation. Sie vermitteln Informationen des Bundesamtes für Gesundheit und leisten neben dem Dolmetschen wichtige Aufklärungsarbeit. Auch die regulären Angebote des SAH Schaffhausen laufen aktuell unter speziellen Bedingungen weiter.

Nachgefragt

«Weisungen des BAG intensiv studiert»



Anna Brügel
Geschäftsleitung
SAH Schaffhausen

Frau Brügel, in welchen Lebenslagen brauchen die Menschen heute am dringendsten Hilfe?

Anna Brügel: Drei Beispiele: Wir informieren im Auftrag des Sozialamtes über die Hygiene- und Schutzmassnahmen des Bundesamtes für Gesundheit sowie über deren Umsetzung in den jeweiligen Unterküften. Zudem führen wir im Auftrag der Lehrpersonen Gespräche mit Erziehungsberechtigten, damit der Fernunterricht in den Familien umgesetzt werden kann. Wir verdolmetschen Fragen eines Migranten über seinen Gesundheitszustand an eine Ärztin oder den Arzt und vermitteln die Antworten zurück.

Welche Hilfeangebote hat SAH Schaffhausen aktuell aufgestockt?

Brügel: Wir haben unsere interkulturellen Dolmetschenden zur Thematik der Coronakrise in einem Webinar geschult. Sie wurden auf allfällige Anfragen und Situationen vorbereitet und haben die aktuellen Weisungen des Bundesamtes und des Bundesamtes für Gesundheit intensiv studiert. Seit dem 1. April 2020 sind sie im Einsatz. Neu ist, dass teilweise das Dolmetschen via Videotelefonie stattfindet.

Wer trägt für diese Einsätze die Kosten?

Brügel: Im Moment trägt die Glückskette einen grossen Teil der Kosten für diese Einsätze.

Interview: Jurga Wüger

Genossen Tafelfreuden zu Hause – anstelle des Agnus Dei in der Kirche zum Beispiel ein köstliches Osterlamm aus der hauseigenen Küche

Corona-Ostern mit Home Cooking: Brunch, Tavolata, Lammcarré

Wie werden sie aussehen, die Ostertage in Zeiten von Home Office und Social Distancing? Die lange Tafel im Freien, wie wir sie aus der Fernsehwerbung für französischen Weichkäse kennen und lieben, muss zum grössten Teil leer bleiben, denn die Ansteckungsgefahr macht auch über die Feiertage keine Pause: Corona arbeitet durch und kennt keine Verwandten. Darum müssen generationenübergreifende Familienfeste auf die Zeit post Coronam verschoben werden – geteilt wird jetzt im kleinen Familienkreis dahelheim. Die Gründer der Online-Metzgerei Luma, der Löhninger Lucas Oechslin und der Schaffhauser Marco Tessaro, sehen das so: «Bei uns zu Hause ist der Osterbrunch etwas ganz Besonderes und fast so wichtig wie Weihnachten. Auch wenn Ostern dieses Jahr im engsten Kreis stattfindet, sollte

man nicht auf Leckereien verzichten.» Und sie haben auch passende Angebote zum Osterbrunch in petto, die sie ohne falsche Scham anpreisen: «Der wohl beste geräucherte Lachs der Welt ist ein Muss für den Osterbrunch – unser Smoked Salmon. Er verschwindet schneller vom Tisch, als uns lieb ist.» Dass Luma auch das richtige Stück Rindfleisch für Roastbeef parat hat, versteht sich.

Der Schaffhauser Sternekokoch André Jaeger komponiert aus einer ganzen Lachselle der Toggenburger Balik-Farm eine Tavolata: Das Rückenfilet wird kalt serviert, das Bauchfilet im Ofen leicht erwärmt. Was es dazu gibt, bleibt dem eigenen Gusto überlassen – Jaeger ist für Blinis, Rührei und Kartoffelschnee.

Daniel Humm, der Aargauer Spitzenkoch in New York, hat sein Restaurant «Eleven Madison Park» in eine Suppenküche verwandelt. Er und seine Brigade kochen jetzt täglich für jene, die an vorderster Front arbeiten und Menschen, die von der Coronakrise betroffen sind.

Der Weinkeller.sh von Marlies Keller und Beat Schindler an der Vorstadt in Schaffhausen ist geöffnet, am Ostermontag von 9 bis 12 Uhr. Hauslieferdienst in der Umgebung ist gratis, zudem werden in der Corona-Zeit auch Produkte von Chäsmarili, Del Grosso, Grob Gemüse, Eier-Haas und Spargel-Sätteli geliefert – wenn sie drei Tage im Voraus bestellt worden sind.



Osterlamm mit den drei Messweinen Beerli, Le Réve und Bouscassé. BILD: LUM

«Auch wenn Ostern dieses Jahr im engsten Kreis stattfindet, sollte man nicht auf Leckereien verzichten.»

Lucas Oechslin und Marco Tessaro
Luma Delikatessen

Ein Rippenstück vom Lamm, ein Lammrack, reicht für zwei Personen. Unter fließendem Wasser abspülen, trocken tupfen und mit Maggi marinieren. Dann auf jeder Seite gut zwei Minuten scharf anbraten, am besten natürlich in der sackschweren schwarzen Gusseisen-Bratpfanne von +GF+ (Bild rechts), zusammen mit ein paar ganzen Knoblauchzehen im Mäntelchen. Dann ab das Ganze in den vorgeheizten Backofen (220 Grad) für 10 (saftig-saignant) bis 15 Minuten (rosa) – in einer nicht zu

grossen, hitzefesten Form, die mit einem Spritzer Olivenöl und zwei Messerspitzen Piment d'Espelette sowie je einem Zweiglein Salbei, Thymian und Rosmarin ausgelegt ist. Fingerprobe beim Herausnehmen: Wenn das Fleisch weich-elastisch reagiert, ist es im Kern noch saftig und rot. Je straffer es sich von aussen anfühlt, desto trockener ist es innen. Man zeigt es am Tisch ganz natürlich in der sachschen Form, die in der Küche mit dem grossen Chémesser auf einem Brett (mit Safrille!) den Rippenknochen entlang in sieben bis neun saftige Lammkoteletts. Dazu passt natürlich ein biblisches Linsengericht.

Kreuznetz werden dazu Baumanns barocker Beerli 2018, der zart duftige Le Réve 2015 von Deuber und vom Felsenkeller Château Bouscassé 2014 mit jugendlich-hölzernem Charme. (ss)



Das gusseiserne Erbstück von Georg Fischer wiegt mehrere Kilo. BILD: LUM



Lucas Oechslin (l.) und Marco Tessaro haben Luma-Beef 2010 gegründet. BILD: ZWE