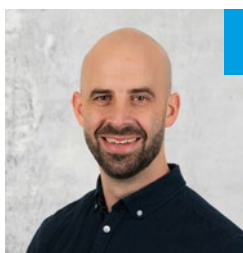




Genuss mit Sinn



Liebe Leserin, lieber Leser

Vor fünf Jahren lancierte Peter Rüfenacht, Küchenchef auf dem Bernhardsberg, die Manufaktur Bernhardsberg. Unter dem Motto «regional und sozial» verarbeitet er mit Teilnehmenden aus der

Arbeitsintegration die eigenen landwirtschaftlichen Erzeugnisse zu hochwertigen Produkten in Bio Suisse-Qualität. Aus den Beeren, Früchten oder Kräutern entstehen köstliche Konfitüren, Gelées, Sirupe oder würzige Senfe. Peter Rüfenacht überrascht uns immer wieder mit neuen Geschmacks-Variationen.

Hinter der Manufaktur Bernhardsberg steht mehr als leckere Konfis. Das Entscheidende ist der Sinn. Das Hauptziel der Manufaktur ist nicht, tolle Produkte herzustellen. Das ist ein schöner Nebeneffekt. Es geht darum, dass Menschen über die Tätigkeit einen Schritt in Richtung berufliche und soziale Integration machen können.

Dass Arbeit weit mehr bedeutet als finanzielle Unabhängigkeit, belegen verschiedene Umfragen in den letzten Jahren eindrücklich: Beispielsweise eine Studie aus dem Jahr 2023. 85 Prozent der Befragten würden auch nach einem Lottogewinn weiterarbeiten – nicht aus finanzieller Not, sondern weil Arbeit Sinn stiftet, Leistungsfähigkeit erlebbar macht und das Gefühl gibt, gebraucht zu werden. Arbeit strukturiert den Tag, schafft soziale Kontakte und gibt dem Leben Rhythmus und Bedeutung.

Für Menschen mit einer psychischen Beeinträchtigung – einer Depression, einer Angststörung oder einem Burnout – ist genau das oft das Schwierigste: Der Verlust dieser Struktur, dieser Zugehörigkeit, dieses Gefühls, etwas beizutragen. Der Weg zurück in den Alltag ist selten ein gerader. Er braucht Zeit, einen geschützten Rahmen und sinnvolle Tätigkeiten, die nicht überfordern, aber auch nicht unterfordern.

Die Arbeitsintegration der Stiftung Jugendsozialwerk bietet je nach Bedürfnis an acht Standorten rund 260 Arbeitsplätze an. Angefangen bei niederschweligen Arbeiten wie Verpacken oder Einordnen bis zu anspruchsvolleren Tätigkeiten wie Verkauf, Hauswartung, IT-Business oder Gastronomie.

Auch die Manufaktur Bernhardsberg gehört dazu. Wenn Teilnehmende Konfitüren einkochen, Sirupe abfüllen oder Kräuter verarbeiten, geht es nicht in erster Linie um Produktivität. Es geht um das Erleben: Ich kann etwas. Ich gehöre dazu. Was ich tue, hat einen Wert. Es ist kostbar. Diese kleinen, aber entscheidenden Erfahrungen sind es, die den Weg in Richtung beruflicher und sozialer Integration ebnen – Schritt für Schritt, Glas für Glas.

Herzliche Grüsse

Marco Ferraro
Geschäftsführer

«Das Herzblut dahinter soll man spüren!»

Peter Rüfenacht ist Leiter der Manufaktur Bernhardsberg. Bevor er Küchenchef auf dem Bernhardsberg wurde, leitete er 20 Jahre lang das Restaurant Falken in Liestal, das ebenfalls zur Stiftung Jugendsozialwerk gehört.

Wie bist du auf die Idee gekommen, die Manufaktur Bernhardsberg zu starten?

Wir hatten so viele tolle Produkte – kiloweise Himbeeren, Johannisbeeren, Zwetschgen, Äpfel –, bei denen niemand wusste, was man damit machen oder wie man sie vermarkten könnte. Die Idee war, daraus etwas zu machen, das sich gut in den Arbeitsalltag integrieren lässt.

Was ist dir beim Label Manufaktur Bernhardsberg besonders wichtig?



Es soll Qualität ausstrahlen. Die Produkte entstehen in einem sozialen Umfeld, in der Arbeitsintegration – aber sie sollen nicht mit billigen Arbeitskräften assoziiert werden. Deshalb haben wir bewusst ein edles Etikett gewählt. Die Zeit, die Qualität, das Herzblut, das in der Verarbeitung steckt – das soll man spüren. Und die Menschen, die es hergestellt haben, sollen stolz darauf sein. Unsere Bio-Grundprodukte sind bereits wertvoll, und wir produzieren nicht in Tonnen, sondern in 100 oder 200 Kilogramm.

Die meisten Teilnehmenden haben keine Kochausbildung. Wie sicherst du die Qualität?

Enge Begleitung ist das A und O, besonders am Anfang. Wir arbeiten in kleinen Teams und lassen die Leute schrittweise selbstständiger werden. Einmal hat ein gelernter Koch vergessen, das Pektin bei der Konfitüre umzurühren – die Masse war oben flüssig und unten ganz fest. Zum Glück konnten wir alles nochmals aufkochen und retten. Das gehört dazu: Fehler dürfen passieren. Das ist kein Rückschlag.

Warum hast du 2021 vom Restaurant Falken auf den Bernhardsberg gewechselt?

Im Falken lief die Arbeitsintegration mehr nebenbei. Auf dem Bernhardsberg habe ich wirklich Zeit für diese Menschen – ich sehe ihren Fortschritt, ihre Entwicklung. Und der Alltag ist geregelter. Das freut auch meine Familie.

Was ist die grösste Herausforderung im Alltag?

Es kommt vor, dass ich sieben Leute auf der Liste habe und morgens trotzdem alleine dastehe. Dann muss die Arbeit so sein, dass ich sie auch alleine schaffe. Nicht immer lässt sich alles umsetzen, was man sich vornimmt – unsere neue Pasta hat drei Monate länger gebraucht als geplant. Aber jetzt ist sie fertig und geht heute zum ersten Mal auf den Markt.

Was erfüllt dich an dieser Arbeit?

Der tiefere Sinn dahinter. Ich sehe, wie die Menschen vorwärtskommen, Freude am Kochen entdecken und vielleicht auch einen Anschluss im Arbeitsmarkt finden. Ich möchte vermitteln, dass Arbeit Spass machen kann – und dass man stolz auf das sein darf, was man zusammen geschaffen hat.

Gibt es ein Erlebnis, das dich besonders bewegt hat?

Ein ehemaliger Teilnehmer schliesst jetzt seine EBA-Kochlehre ab. Er kam ursprünglich aus dem Bereich Garten zu uns. Wegen einer Beeinträchtigung konnte er in diesem Umfeld nicht mehr arbeiten. Kochen war zwar nicht seine erste Wahl – aber jetzt macht er es mit Begeisterung. Genau dafür mache ich das.

Die Manufaktur gehört zur Arbeitsintegration Bernhardsberg. Die Produkte sind in ausgewählten Verkaufsstellen oder direkt im Hofladen auf dem Bernhardsberg 15 in Oberwil erhältlich sowie online unter www.manufaktur-bernhardsberg.ch



Würze im Essen und Struktur fürs Leben

Julian (18) arbeitet seit Oktober 2025 auf dem Bernhardsberg. Nach einem Klinikaufenthalt startete er zunächst mit einem Praktikum. Im August beginnt er seine IV-gestützte Kochlehre EBA. Über die Zusage der IV ist er sehr froh – endlich hat er die nötige Sicherheit für eine längere Zeit. Die klare Tagesstruktur bringt Ruhe in sein Leben.

Seine Aufgaben sind vielfältig: Er kocht für die Mitarbeitenden, Bewohnenden und Teilnehmenden auf dem Bernhardsberg und arbeitet in der Manufaktur mit. Dort stellt er Konfitüren und Sirup her, füllt sie in Gläser ab und etikettiert sie anschliessend. Die Arbeit sagt ihm zu: «Mir gefällt, dass ich etwas tun kann, das anderen Menschen Freude bereitet.»



Dass er Koch werden möchte, stand für ihn schon lange fest. «Ich kochte schon immer mit meiner Grossmutter», erzählt er. Am meisten Freude bereiten ihm Kuchen backen, Fleisch marinieren und Saucen zuzubereiten. Das Würzen liegt ihm besonders. Für die Manufaktur stellt er auch Kräutersalz her. Beim Habanero-Salz ist besondere Vorsicht angesagt: Die scharfen Chilis brennen schnell in den Augen.

Neu im Sortiment ist die Pasta aus eigener Herstellung. «Nudeln sind geil», sagt er mit einem Lachen. Besonderen Spass macht ihm, dass man dabei immer zu zweit arbeitet und gut miteinander reden kann.

Die Arbeit auf dem Bernhardsberg tut ihm gut. Er sitzt nicht mehr nur zu Hause, sondern kommt mit anderen Menschen zusammen. Anderen in einer ähnlichen Situation rät er: «Schau, dass du eine Tagesstruktur hast und mit guten Menschen zusammen bist.» Das Arbeitsklima schätzt er sehr. Obwohl es immer viel zu tun gibt, sei es nie hektisch.

Selbstverständlich hat Julian auch ein Lieblingsprodukt: Den Himbeersenf! «Das ist eine crazy Kombi und einfach crazy gut!» Julians Tipp: Am besten schmeckt er zu Brot und Käse.



Die Arbeitsintegration Bernhardsberg bietet an zwei Standorten (Oberwil, Bernhardsberg und Reinach, Predigerhof) in landwirtschaftlicher Umgebung verschiedene Möglichkeiten zur Integration: von Tagesstruktur und begleiteten Arbeitsplätzen über IV-Abklärungen bis hin zu Ausbildungsplätzen. Die Programme richten sich an erwachsene Menschen mit einer vorwiegend, psychischen Beeinträchtigung mit oder ohne IV-Rente. Ziele sind eine sinnvolle Tagesgestaltung, das Erreichen von Kompetenzen für eine selbstständige Lebensführung sowie die soziale und berufliche Integration.
www.bernardsberg.swiss



Pinnwand



Open Air Kino Bernhardsberg am 7. und 8. August 2026

Leckere Grilladen, ein herrliches Salatbuffet und spannende Filme: Das alles bietet das Open Air Kino Bernhardsberg in Oberwil. Ab 19 Uhr sind die Gäste willkommen. Die Filme starten um ca. 21:30 Uhr. Der Eintritt ist frei – Kollekte zu Gunsten eines sozialen Projektes.

- Freitag, 7. August 2026
One Life GB 2023
- Samstag, 8. August 2026
Der Pinguin meines Lebens ES / GB 2024

Weitere Informationen auf www.bernhardsberg.swiss



Im Park bietet neu eine Tagesstruktur an

Die sozialpädagogische Tagesstruktur der Jugendwohngruppen Im Park richtet sich an Jugendliche aus der stationären Jugendhilfe, die aktuell keine tragfähige Tagesstruktur haben und in ihrer persönlichen Entwicklung auf eine eng begleitete, stabilisierende Umgebung angewiesen sind. Während sechs Monaten haben sie die Möglichkeit, ihren Alltag zu ordnen, grundlegende Kompetenzen zu stärken und Orientierung für ihren Bildungs- und Lebensweg zu erwerben. www.impark.swiss



Wer zeichnet den besten Comic?

Zum ersten Mal führen die Ferienpässe X-Island und Laufental-Thierstein einen Comic-Wettbewerb durch, und zwar zum Thema «Freundschaft». Wer dabei sein will, erfindet und zeichnet einen Kurzcomic: Überraschend, berührend, tiefgründig oder mit einem Augenzwinkern. Zu gewinnen gibt es einen Ferienpass 2027! Alle Infos dazu findet man auf www.x-island.ch www.ferienpass.ch.



Trägerschaft

Die Stiftung Jugendsozialwerk Blaues Kreuz BL engagiert sich für eine nachhaltige Präventions-, Beratungs- und Integrationsarbeit. Zum Auftrag gehören Kinder- und Jugendförderungsangebote, betreutes Wohnen sowie Programme und Dienstleistungen zur Arbeitsintegration.

Adresse

Stiftung Jugendsozialwerk Blaues Kreuz BL
Rheinstrasse 20
4410 Liestal
061 827 99 81
info@jsw.swiss
www.jsw.swiss

Impressum

Redaktion: Mirjam Jauslin
Gestaltung: Daniel Jenni
Bilder: Daniel Jenni, fotosmile muttENZ
Lektorat: Vreni Masin, Andreas Dörge
Auflage: 900 Stück

Für Spenden

Bankkonto:
IBAN: CH75 0076 9016 1102 3572 4
SWIFT/BIC-Code: BLKBCH22



JSW.SWISS

