

Aus Altkleidung entstehen neue Schätze

Im Jugendtreff City Cult entwerfen Kinder und Jugendliche nachhaltige Mode – Heidelberger Beitrag zur „Fashion Revolution Week“

Von Lennart Schiek

Billige Kleidung, die fast ungetragen im Müll verschwindet, stellt ein riesiges Problem dar. 80 bis 400 Tonnen Mikropartikel gelangen durch die Massenproduktion von Textilien jedes Jahr in die Umwelt – allein in Deutschland. Melle Munz möchte dem etwas entgegensetzen. Neben dem Sozialpädagogen Markus Tiemeyer ist sie eine von zwei festen Fachkräften des Jugendtreffs City Cult in der Villa Klingenteich in der Altstadt und dort für alles Gestalterische zuständig.

Für die Osterferien hat sich Munz nun etwas Neues ausgedacht: Auf einer Modewoche im Kleinformat kreieren Kinder und Jugendliche aus abgelegten Kleidmotten, die bislang meist ein Dasein ganz hinten im Kleiderschrank fristeten, neue Kleidung. Die gelernte Modedesignerin Munz leitet die Jugendlichen dabei an und schult sie im Umgang mit Nähmaschine und Textilfarben.

„Das ist mir noch nicht so gut gelungen“, befindet die zwölfjährige Noemi selbstkritisch. Sie sitzt am Arbeitstisch im Bastelzimmer der Villa und hält ihre dunkelgrüne Lieblingsjacke hoch, die sie – eigentlich recht akkurat – mit einer selbst



Mit Bastelschere und Nähmaschine gestalten die Kinder vom Jugendtreff City Cult gemeinsam mit Modedesignerin Melle Munz (l.) umweltfreundliche Unikate. Foto: Rothe

gestickten 7 verschönert hat. Als Inspiration hierzu diente die Figur „Seven“ aus ihrem Lieblingsroman „The Hate U Give“ von Angie Thomas. „Meine ganze Familie ist sehr kreativ“, erzählt Noemi.

Familiär vorgeprägt ist auch Naa Odarley: „Meine Mutter findet, dass ich

beruflich etwas Künstlerisches machen sollte, und auch meine Schwester interessiert sich für Modedesign“, berichtet die 14-Jährige. In einen zu engen Pullover hat sie einen Reißverschluss eingenäht, aus einer alten Jeans bastelt sie eine Handtasche mit Drachensmotiv.

Im Rahmen des Workshops sollen die Teilnehmer nicht nur ihr kreatives Talent entdecken. Für Munz ist das sogenannte Upcycling – die Umwandlung nutzloser Stoffe in neuwertige Produkte – auch eine politische Ausdrucksform: „Die Jugendlichen, die zu uns kommen, zeigen großes Interesse am Thema Nachhaltigkeit. So haben sie die Möglichkeit, für die Werte, die sie und ihre Generation vertreten, tatsächlich einzustehen. Sie können nach dem Leben, was ihnen wichtig ist.“ Der Workshop ist ein Beitrag zur globalen „Fashion Revolution Week“, deren Initiatoren sich auf die Fahnen geschrieben haben, der Wegwerfkultur in der globalen Modeindustrie ein Ende zu setzen.

Nebenbei lässt sich Melle Munz gerade im Fernstudium zur Kultur- und Medienpädagogin ausbilden. Sie möchte Jugendliche dazu anregen, ihren eigenen Medienkonsum zu hinterfragen. Dazu gehöre auch, alternative Angebote zu bieten. „Wenn die Teilnehmer zum Beispiel hier im Workshop basteln, sieht man sie mal nicht vorm Bildschirm sitzen“, sagt sie. Und tatsächlich: Der Fernseher samt Spielekonsole im zweiten Stock der Villa Klingenteich ist heute verlassen.



Koch Ward Joumaa kochte mit den Kindern „Gestapeltes“ – manche fingen sogar etwas früher an zu naschen. Foto: Rothe

Lernen geht durch den Magen

Ferienangebot im CityCult: Kinder kochten Gerichte aus verschiedenen Nationen – Zum Abschluss gab es syrisches Essen

ika. Sie haben geschnuppelt, geschält und fleißig probiert. 15 Kinder nahmen wieder einmal an der „Küche der Nationen“ teil, einem langjährigen Ferienangebot des Jugendtreffs CityCult in der Altstadt. Am Mittwoch kochten sie mit OÖ-Kandidatin Alina Papagiannaki-Sörmer griechisch, am Donnerstag gab es ukrainische Küche, angeleitet von der vom Krieg geflüchteten Familie Lendl. Zum krönenden Abschluss kochten sie am Freitag mit Ward Joumaa, der 2015 aus Syrien nach Deutschland geflohen ist und seitdem in Heidelberg lebt und arbeitet, das syrische Gericht „Math'aa“.

Das heißt übersetzt „Gestapeltes“, erklärt Joumaa. „Wir haben Zwiebeln, Aubergine und Kartoffeln ge-

stapelt. Oben drauf kommen Tomaten.“ Diese wurden ordentlich gewürzt, sodass der Saft dann die darunterliegenden Schichten aromatisieren könne. „Es ist übrigens alles vegan“, ergänzt er. Das sei ja heutzutage wichtig, damit jeder mitmachen könne. Als Vorspeise gibt es Hummus und Auberginenpüree, dazu Fladenbrot.

Joumaa hat alle Hände voll zu tun. Die aufgeregte Kinderschar hält ihn ganz schön auf Trab. „Es macht aber großen Spaß, mit den Kindern zu arbeiten“, sagt er. „Man merkt, dass sie wirklich motiviert sind zu kochen.“ Zu Beginn habe er ihnen Grundlagen erklärt, so zum Beispiel den richtigen Umgang mit dem Messer. „Den Rest haben sie aber voll und

ganz alleine gemacht“, sagt der 32-Jährige zwinkernd.

Für CityCult-Chef Markus Tiemeyer geht es bei der „Küche der Nationen“ nicht primär darum, den Kindern kochen beizubringen. „Sie sollen etwas über andere Länder, ihre Kulturen und ihre Küche lernen.“ Das Medium Kochen funktioniere hier gut, weil Kinder und Koch in direktem Austausch stünden. „Und dem Kochen kann sich niemand entziehen.“

Dem kann sich Joumaa anschließen. „Ich möchte, dass die Kinder aus erster Hand von meiner Kultur lernen.“ Vor seiner Flucht führte er ein Restaurant in der syrischen Hauptstadt Damaskus. „Die jungen Leute sollen sich ein eigenes Bild machen und unvor-

genommen neue Eindrücke bekommen“, wünscht er sich.

Den Kindern schmeckt das „Gestapelte“ gut – so gut, dass einige von ihnen schon vor allen anderen anfangen. „Gegessen ist vergessen“, ruft Joumaa. „Mir hat es sehr gut gefallen“, erzählt Katja. Die Neunjährige ist die Tochter der ukrainischen Köchin vom Vortag und hat spontan am Freitag teilgenommen. „Es ist sehr interessant, andere Küchen auszuprobieren“, findet sie. Sie habe Kartoffeln und Paprika geschnitten. „Das ist das beste Gericht der letzten Tage, findet die zehnjährige Elitsa. Sie sei sehr hungrig, weil sie heute viel geschnuppelt habe. „Aber auch viel probiert“, wirft Leonie, 13 Jahre, lachend ein.