

Meine ersten Erfahrungen in Casa Cares

Ciao a tutti,

nun sind drei Monate vergangen und es wird Zeit für den ersten Bericht. Meine Reise startete am 1. September, mit den anderen Fö`lern ging es Richtung Italien. Erster Stopp, Torre Pellice, ein kleines Örtchen im Norden Italiens. Dort fand ein elftägiges Seminar statt, welches dazu diente, Kontakt mit den anderen Italienfreiwilligen zu knüpfen, sowie die Grundlagen der italienischen Sprache zu lernen. Nach den elf Tagen ging es dann für jeden in seinen Einsatzort. Also auch für mich. So fuhr ich mit Katie und Anna zu unserer Einsatzstelle Casa Cares, einem auf 550m liegendem Gästehaus der Waldenser Kirche. Schon auf dem Weg dahin, konnten wir die pittoreske toskanische Landschaft, mit ihren zahlreichen Olivenbäumen bestaunen.

Im Casa angekommen, wurden wir von den anderen Freiwilligen Bella, Josephine und Isabel, in Empfang genommen und uns unsere Zimmer für das nächste Jahr gezeigt. Wir Freiwilligen wohnen in der „Colonica“, einem alten Bauernhaus, welches direkt neben dem Haupthaus liegt. Hier haben wir Einzelzimmer, sowie ein Wohnzimmer, mit noch nicht funktionierendem Kamin und einer gemeinsamen Küche, in der wir, wenn keine Gäste da sind, gemeinsam kochen. Die Arbeit im Casa Cares ist sehr vielseitig, es gibt fast immer etwas zu tun. Die Arbeit lässt sich grob in drei Bereiche aufteilen, den Garten, meine persönliche Lieblingsarbeit, die Küche und das Haus.

Die Arbeit mit unserem Gärtner Giordano macht sehr viel Spaß und es wird nie langweilig. Der Garten von Casa Cares ist riesig. Er umfasst viele Felder, auf denen Salat, Fenchel, Tomaten oder auch Kürbisse und vieles mehr angebaut wird, aber auch diverse Obstbäume. Und selbstverständlich die ca. 700 Olivenbäume, welche sich oberhalb und unterhalb Casa Cares erstrecken. Natürlich darf ein eigener Bienenschwarm, der den Honig für Casa Cares produziert, nicht fehlen. Die jährliche Olivenernte, fand dieses Jahr, sehr früh statt. Das lag daran, dass die Oliven von einer Fliege befallen waren, welche ihre Larven im Inneren der Olive ablegt und diese, wenn sie schlüpfen, die Olive von innen heraus zerstören.



Um dies zu verhindern, ernteten wir schon Mitte Oktober und nicht wie gewöhnlich Anfang November. Bei der Ernte werden große Netze unter den Bäumen ausgelegt und die Oliven mit einer Maschine von den Bäumen geschüttelt. Meine Hauptaufgabe war hier, die Netze zu bewegen, die heruntergeschüttelten Oliven aufzusammeln und in Kisten zu verstauen. Mit unserem Gärtner Giordano konnten wir bei der nahegelegenen Olivenpresse beobachten, wie unsere geernteten Oliven zu Öl gepresst wurden.

Der Garten ist ein wichtiger Bestandteil von Casa Cares. Alles was den Gästen serviert wird, kommt fast ausschließlich aus dem hauseigenen Garten. Giordano spricht fließend Englisch, weshalb die Kommunikation mit ihm sehr einfach ist und man sich auch über die Arbeit hinaus unterhalten kann. So ist er sehr an der Meinung der Freiwilligen zu gewissen Themen wie Umweltschutz interessiert.



Die Küche ist ebenfalls ein sehr lustiger Arbeitsbereich. Mit unseren beiden Köchen, Daniel und Julie, ist die Arbeit in der Küche immer abwechslungsreich. Daniel spricht ebenfalls Englisch, was die Arbeit in der Küche erleichtert. Julie spricht nur Italienisch und Französisch, weshalb ich hier auf die alt bewährte Kommunikation mit Händen und Füßen zurückgreifen muss. Die Arbeiten in der Küche sind meistens die Vorbereitung des Essens, also Waschen, Schneiden und das Unterstützen der Köche. Das reicht vom Essen anrichten über Essen servieren, Tisch decken und im Nachhinein abspülen. Die Arbeit in der Küche ist immer von Spaß begleitet und wenn Daniel erstmal die Hüften zu seiner spanischen Musik schwingt, kann es nur ein guter Tag werden.

Der letzte Arbeitsbereich ist das Haus, hier helfen die Freiwilligen Beppe, unserem Hausmeister und Sonia, unserer Putzfrau. Beppe spricht fließend Deutsch, daher ist das Arbeiten mit ihm sehr einfach, außerdem ist er für jeden Spaß offen. Die Aufgaben von Beppe sind handwerklich, beispielsweise habe ich schon Schränke renoviert, d.h. das Holz abschmirgeln und diese zimmertauglich machen, aber auch alte Holzgebilde auseinandergenommen.

Die Arbeit mit Sonia ist etwas schwierig, da Sonia nur Italienisch, und dies auch noch mit einem starken toskanischen Dialekt, spricht, weshalb ich mit dem wenigen Worten Italienisch, die ich bis jetzt kann, nicht weit komme. Daher ist sie gut und gerne Mal am Verzweifeln und lässt einen Brüller los, der aber mit einem angehängtem „Amore“ abgeschwächt wird. Mit Sonia werden die Zimmer des Gästehauses gesäubert, d.h. durchfegen und putzen, Bäder machen, Betten herrichten und Wäschesäcke mit dreckigen Handtüchern oder Bettwäsche herumtragen.

Weitere Mitglieder des Personals sind Myriam und unsere Chefin Barbara, beide arbeiten an der Rezeption, nehmen Buchungen entgegen und organisieren alles hier. Mit ihnen zu arbeiten kommt eigentlich nie vor, da wir ihnen nicht sonderlich helfen können.

Ein eher indirektes Personalmitglied ist Paul, er ist der ehemalige Leiter von Casa Cares, welches zu seiner Zeit noch ein Waisenhaus war. Zwar arbeitet er nicht mehr hier, kommt aber immer wieder her, gerade wenn amerikanische Gruppen da sind. Mit den Gruppen besichtigt er die umliegenden Städte, diesen Tagesausflüge können wir an unseren freien Tagen beiwohnen. So war ich zum Beispiel schon in Arezzo, Cortona, Assisi oder dem Lago di Trasimeno. Mit dem Zug können wir ganz einfach nach Florenz fahren, was wir auch schon des Öfteren getan haben



Ein typischer Arbeitstag in Casa Cares sieht folgendermaßen aus:

Wenn man nicht gerade Frühstück vorbereitet, fängt um 8.30 Uhr die Arbeit an. In einem Arbeitsplan wird festgelegt, wer in welchen Bereich (Haus, Küche und Garten) und mit wem arbeitet. Meistens arbeiten wir zu zweit, man ist also nie alleine. Um 9.30 Uhr beginnt die Pausa, eine Personalversammlung, in welcher neben Essen wichtige Dinge wie beispielsweise der Arbeitsplan besprochen werden. Der Pausa wohnen alle bei, die an diesem Tag arbeiten. Nach einer guten halben Stunde wird die Arbeit bis zum Mittagessen, welches um 13 Uhr ist, fortgesetzt. Je nach Aufgaben des Tages, spülen wir die Teller des Mittagessens ab, begeben uns erneut in den Garten oder haben eine Auszeit bis zur Vorbereitung des Abendessens. Die Größe der Gruppen variiert und somit auch der Zeitaufwand in der Küche.

Inzwischen habe ich mich hier gut eingelebt und wir haben alle sehr viel Spaß miteinander. Außerdem freue ich mich schon auf die Zeit, die vor mir liegt und bin gespannt, welche neuen Erfahrungen ich noch machen werde.



Moritz