



Gabi Morhart (rechts) erklärt den Frauen aus Tadschikistan das Konzept des «Viamala-Markts». (Bild zi)



Vor der Praxis die Theorie: Zarina Urakova, Aysuluv Jenalieva, Andas Jumaeva, Mafchuda Ablokulova und Ruksora Usmonovae (v. l. n. r.) aus Tadschikistan machen sich in der Hofkäserei Praez GR mit der Herstellung von Halbhartkäse und Quark vertraut. (Bild Martina Schlapbach)

Voneinander lernen

«Cheese exchange» / Milchverarbeiterinnen aus der Schweiz und Tadschikistan tauschen Wissen aus und erweitern ihren Erfahrungsschatz.

THUSIS ■ Neugierig schauen sich Ruksora Usmonovae, Andas Jumaeva, Zarina Urakova, Aysuluv Jenalieva und Mafchuda Ablokulova um. Von kulinarischen Spezialitäten über Handwerk bis hin zu Wellness-Produkten gibt es im «Viamala-Markt» in Thusis GR viel zu entdecken. Nicht alles erschliesst sich den Frauen aus Tadschikistan in seiner Funktion auf den ersten Blick.

Was angeboten wird, stammt ausschliesslich aus der Region, geführt wird der Laden von einer Genossenschaft. Wie sieht das Konzept dahinter aus? Was kann aus der Schweiz, einem Land, in dem überall alles gekauft werden kann, auf den

Markt von Tadschikistan übertragen werden? Aufmerksam hören die Frauen Geschäftsführerin Gabi Morhart zu, machen sich Notizen. Später werden sie noch einmal über das Gehörte diskutieren, um die gewonnenen Eindrücke und Erkenntnisse einordnen und auf ihre Rahmenbedingungen adaptieren zu können.

Stellung der Frauen stärken

Später, das ist nach ihrer Rückkehr nach Praez GR, wo sie sich in der Hofkäserei von Maïke Oestreich in Theorie und Praxis der Herstellung von Halbhartkäse und Quark vertiefen werden.

Wegen des Käsehandwerk sind die tadschikischen Frauen hauptsächlich in die Schweiz gekommen. Organisiert worden ist der Wissensaustausch rund um die Milchverarbeitung und -vermarktung von Martina Schlapbach (siehe dazu Interview unten). Sie hat während eines Jahres für UN-Women in Tadschikistan gearbeitet. UN-Women ist eine UNO-Agentur zur Gleichstellung und Stärkung der Stellung der Frauen.

Eine wichtige Aufgabe in Tadschikistan: Frauen – und auch Kinder – können sich innerhalb der patriarchalen Strukturen oft nur schwer durchsetzen, das Rechtssystem ist wenig transpa-

rent und benachteiligt die Frauen zusätzlich. Darüber hinaus sind sie oft häuslicher Gewalt ausgesetzt.

Zu Kugeln gerollt und getrocknet

Tadschikistan ist ein armes Land. Über 40 % der Bevölkerung leben unter der Armutsgrenze. Das Land ist von Hochgebirge geprägt, nur sieben Prozent der Fläche sind landwirtschaftlich nutzbar. Auf einem Grossteil davon wächst Baumwolle, daneben gibt es zahlreiche Obstbaumpflanzungen – das Land ist bekannt für seine Vielfalt an Trockenfrüchten und Nüssen – und in geringen Mengen werden Wei-

zen, Reis, Kartoffeln und anderes Gemüse angebaut.

Ein wichtiger Bestandteil der tadschikischen Küche sind die Milchprodukte. Frischmilch ist aufgrund der klimatischen Bedingungen nur begrenzt transportier- und haltbar, weshalb die Milch traditionell zu «Kurut» verarbeitet wird: Nach dem Abrahmen wird Joghurt hergestellt, das, sobald es stockt, zum Abtropfen in Mehlsäcke gefüllt wird. Die abgetropfte Masse wird anschliessend so lange geköchelt, bis sie zäh wird und dann zu Kugeln gerollt. Sie sind lange haltbar, werden pur gegessen oder nach Zugabe von Wasser zum Kochen verwendet.

Auch in der von Projektteilnehmerin Ruksora Usmonovae geleiteten Milchkooperative «Guncha» wird Kurut produziert, nebst Butter, Kefir, Sauerrahm und Eis. Mit ihren Produkten kann die Kooperative verschiedene lokale Geschäfte beliefern.

Zu den Kunden der Milchkooperative «Asamat», die von Aysuluv Jenalieva mitbegründet worden ist, gehören zunehmend auch ausländische Alpinisten. Gut möglich also, dass sie die eine oder andere Anregung aus dem Viamala-Markt aufnimmt, um dieser Kundschaft ihr Angebot künftig noch überzeugender verkaufen zu können.

Esther Zimmermann

«Die Frauen tragen eine grosse Verantwortung»

BAUERNZEITUNG: Sie haben ein Jahr für UN Women in Tadschikistan gearbeitet. Was war Ihr Auftrag?

MARTINA SCHLAPBACH: Ich habe in verschiedenen Projekten mitgearbeitet, in welchen die tadschikischen Frauen vor allem in wirtschaftlicher Hinsicht gefördert werden. Dies ist insbesondere nötig, weil Tadschikistan sehr stark von Arbeitsmigration betroffen ist. Vor allem Männer gehen mehrheitlich nach Russland, um Geld zu verdienen. Die Frauen bleiben alleine zurück und tragen eine grosse Verantwortung für sich und ihre Kinder.

Aus diesem Engagement heraus ist das Projekt «Cheese Exchange» entstanden?

SCHLAPBACH: Ja, ich bin im Rahmen meiner Arbeit in Kontakt gekommen mit Frauen, die in der nördlich gelegenen Provinz Sughd als Kooperative professionell Milch verarbeiten und vermarkten. Sie haben meine Herkunft gleich mit der Produktion von Käse verbunden und wollten unbedingt lernen, nach Schweizer Art zu käsen. Es kann dann noch eine zweite Frauenkooperative aus dem Rasht-Tal dazu, so dass mit dem Projekt auch der Wissensaustausch und die Zusammenarbeit innerhalb

des Landes gefördert werden kann.

Frauenkooperativen scheinen in Tadschikistan verbreitet?

SCHLAPBACH: Die Frauenkooperativen sind eine relativ neue Bewegung. Den Frauen wird zunehmend bewusst, dass sie gemeinsam mehr erreichen können als alleine. Als Kooperative können sie ein ordentliches Einkommen erzielen und zusammen sind sie stärker, wenn es um die Durchsetzung ihrer Rechte geht. Wir von UN Women unterstützen die Frauen darin, dass sie ihre gesetzten Ziele erreichen können.

Die Bedingungen für die Käseproduktion in Tadschikistan und in der Schweiz lassen sich nur bedingt miteinander vergleichen. Was ist der Hauptnutzen des Austauschs für die tadschikischen Frauen?

SCHLAPBACH: Grundsätzlich ist es sicher wichtig zu sehen, dass es verschiedene Länder sind und verschiedene Rahmenbedingungen vorherrschen. Wenn man die Infrastruktur in den beiden tadschikischen Frauenkooperativen mit derjenigen in der Schweizer Berg- und Alpkäseproduktion vergleicht, ist man durchaus in einem Rahmen, der sich verglei-

chen lässt. Deshalb sind die Schweizer Projektteilnehmerinnen alle Frauen, die Erfahrung mit der Produktion von Alpkäse haben. Diese Käserinnen waren im Dezember in Tadschikistan und es ist gelungen, unter den dort gegebenen Voraussetzungen Käse herzustellen. Es ist uns wichtig, Wissen auszutauschen, das anwendbar ist.

NACHGEFRAGT



Martina Schlapbach

Kann Käse in Tadschikistan wie der Schweiz Alpkäse hierzulande als Spezialität vermarktet werden?

SCHLAPBACH: Käse wird in Tadschikistan mehrheitlich importiert und nur gering lokal hergestellt. Wenn also eine Frauenkooperative selber einen Käse von überzeugender Qualität produziert, ist das ein Produkt, das als Spezialität wahrgenommen wird. Ein solches Regionalprodukt kann sich von der Im-

portware aus Russland, der Ukraine oder dem Iran abheben. Gerade in Städten und touristischen Gebieten gibt es ein Kundensegment, das nach qualitativ gutem, je nach dem auch etwas teurerem Käse nachfragt.

Das Projekt wird in Tadschikistan und in der Schweiz umgesetzt. Was bringt diese Form des Austauschs?

SCHLAPBACH: In der Entwicklungszusammenarbeit werden häufig Experten eingesetzt, die vor Ort Wissen vermitteln. Der Transfer findet nur in eine Richtung statt. In unser Projekt sind sowohl auf tadschikischer wie auch auf schweizerischer Seite eine Gruppe von Berufsfrauen involviert, die ihr eigenes Wissen teilen und neue Kenntnisse gewinnen wollen. Dieses gleichseitig verteilte Interesse ermöglicht die praxisbezogene Zusammenarbeit zwischen den zwei Gruppen. Ausgehend von einer Gemeinsamkeit – der Tätigkeit in der Milchverarbeitung – entwickeln die Frauen zusammen etwas Neues. Dieser Ansatz, in dem das Wissen in beide Richtungen fliesst, hat sich in diesem Projekt sehr bewährt.

Interview zi

Martina Schlapbach ist Projektleiterin von «Cheese exchange».



Mafchuda Ablokulova und Simone Burki produzieren zusammen einen Frischkäse. (Bild Martina Schlapbach)

Zigern in Tadschikistan

Anfang Dezember 2015 trafen sich die Teilnehmerinnen des Projekts «Cheese exchange» – acht Käserinnen aus der Schweiz und Tadschikistan – zu einem Wissensaustausch über Techniken der Milchverarbeitung in Tadschikistan. Während rund einer Woche besuchte die Gruppe in zwei Regionen verschiedene Milchverarbeitungsbetriebe und setzte sich intensiv mit der

Herstellung von tadschikischen Milchprodukten und Schweizer Käse auseinander. In einem Kessel, wo gewöhnlich Kefir reift, produzierten die tadschikischen Frauen Schweizer Frischkäse, Ziger und ihr erstes Mutschli. Umgekehrt lernten die Schweizer Sennerrinnen die Herstellung von primär gesäuerten Milchprodukten und von getrockneten Milchkugeln. zi