

Projekt
Alpkäserei Schweiz – Siebenbürgen



Inhalt

Die Ausgangslage5

Agro-Caritas Alba Iulia5

Zerstörte Tradition5

Der Experte5

Das Alp-Käserei Bildungsprogramm6

Der Beginn6

Die Zielsetzungen6

Projekt-Verlauf7

Projekt-Kosten8

Finanzierung8

Projekt-Methode9

Menschen und Organisationen9

Die Region10

Die Ausgangslage

Seit 5 Jahren unterstützt die Stiftung lebensqualität (Siebnen, Kanton Schwyz) den Aufbau der häuslichen Pflege (Spitex) im deutsch und ungarisch sprachigen Teil von Rumänien. Diese Region ist bekannt unter dem Namen Siebenbürgen oder Transsilvanien. In diesen 5 Jahren haben Krankenschwestern aus der Schweiz, aus Deutschland und aus Österreich und GönnerInnen der Stiftung lebensqualität ermöglicht, dass Leistungen im Umfang von mehr als CHF 250'000 zur beruflichen Qualifikation des Pflegepersonals der Caritas Alba Iulia geleistet werden konnten. Dieses Engagement hat auch dazu geführt, dass die Caritas Alba Iulia das ganze Personal mit Kinaesthetics Kursen schulen konnte und die Organisation Kinaesthetics Romania gründen konnte. Durch die langjährige Zusammenarbeit hat die Stiftung lebensqualität einen tiefen Einblick in die aktuellen gesellschaftlichen und wirtschaftlichen Themen der Menschen in Siebenbürgen erhalten. Unter anderem ist ein Kontakt zum Verein Caritas Alba Iulia entstanden.

Agro-Caritas Alba Iulia

Der Verein Agro-Caritas Alba Iulia setzt sich für die Entwicklung einer Landwirtschaft ein, die es den Bauernfamilien ermöglicht, durch ihre Arbeit auf ihrem eigenen Grund und Boden zu überleben. Sie bildet junge Bauern aus - unter anderem auch in Zusammenarbeit mit Schweizer Bauern, die die jungen Berufskollegen durch ein Praktikum in der Schweiz in der Ausbildung unterstützen. Die Diskussionen zwischen Jozsef Banyasz, (Leiter der Agro-Caritas) und Stefan Knobel (Präsident Stiftung lebensqualität) haben schnell gezeigt, dass trotz aller kulturellen und wirtschaftlichen Unterschiede die Grundthemen der Landwirte in beiden Ländern eigentlich dieselben sind. Die Bauern in Siebenbürgen haben das gleiche Problem wie die Landwirte in der Schweiz. Der Milchpreis ist sehr tief. Die Landwirtschaftsbetriebe sind sehr klein - und sie können nicht grösser werden, weil das Geld für die Investition in Maschinen nicht vorhanden ist. Das führt dazu, dass Bauernfamilien trotz harter Arbeit nicht genug Geld verdienen können, um die Familie zu ernähren. Diese Situation wird von grossen Agro-Konzernen ausgenutzt: sie kaufen das Landwirtschaftsland zusammen und betreiben eine industrielle Landwirtschaft. Diese Tendenz fördert den Preiszerfall der lokalen Produkte und erschwert den Kleinbauern das Überleben auf ihren Höfen zusätzlich.

Zerstörte Tradition

70 Jahre Kommunismus hat die Käserei-Tradition in Siebenbürgen zerstört. Übrig geblieben sind nur grosse Käsereifabriken, die sehr schlechten Sauerkäse herstellen. Agro-Caritas Alba Iulia und die Stiftung lebensqualität machen sich auf den Weg, um die Bauern in den abgelegenen Bauerndörfern zu befähigen, mit einfachsten Mitteln ihre Milch selbst zu verarbeiten und qualitativ hochstehende Produkte für den Eigenbedarf und den lokalen Markt herzustellen. Das Vorbild für dieses Vorhaben ist die Schweizer Alpkäserei.

Der Experte

Es ist der Stiftung lebensqualität gelungen, einen der profiliertesten Experten in Sachen Alp-Käserei für das Projekt zu gewinnen. Koni Suter hat im Kanton Schwyz in den letzten 30 Jahren einen wesentlichen Beitrag geleistet, dass auf den Alpen mit einfachsten Mitteln Käse hergestellt werden kann, der sowohl den immer strenger werdenden hygienischen Vorschriften wie auch dem steigenden Anspruch der Käseliebhaber entspricht.

Das Alp-Käserei Bildungsprogramm

Der Beginn

Am 23. Mai 2011 haben sich Jozsef Banyasz (Leiter der Agro-Caritas) und zwei seiner Mitarbeiter mit Stefan Knobel (Stiftung lebensqualität) und Koni Suter (Käserei-Inspektor) zu einem Startworkshop in Siebnen (Schweiz) getroffen. In diesem ersten gemeinsamen Arbeitstreffen wurde der Grundstein für das vorliegende Projekt gelegt. Das Wissen und Können der traditionellen Alp-Käserei der Schweiz wird in den nächsten 3 Jahren so aufbereitet, dass die Bauern in Siebenbürgen in der Lage sind, qualitativ hochstehenden Käse zu produzieren.

Die Zielsetzungen

Das Projekt verfolgt konkrete Zielsetzungen. Bis Ende 2014 werden die folgenden Fortschritte angestrebt:

- | | |
|---------------------|---|
| Milch-Produzenten | <ul style="list-style-type: none">▪ Die einzelnen Bauern können die Minimalstandards für eine erfolgversprechende Milchverarbeitung auf der Rohmilchbasis erreichen.▪ 90 % der abgelieferten Milch weist eine Keimzahl von unter 300'000 Keimen / ml auf. |
| Die Klein-Käsereien | <ul style="list-style-type: none">▪ Im Landkreis Harghita besteht eine modellhafte Lehrkäserei, in welcher die Käsereikurse durchgeführt werden.▪ An mindestens 10 Standorten kann die anfallende Milch zu einem wertvollen und qualitativ ansprechenden Milchprodukt verarbeitet werden. |
| Die Käser | <ul style="list-style-type: none">▪ Es sind mindestens 15 verantwortungsbewusste Personen ausgebildet, um eine gute Lieferantenmilch zu einem guten Milchprodukt zu verarbeiten, die Produkte zu lagern und zu pflegen, bis sie konsumreif an Interessierte weitergegeben werden können. |
| Räumlichkeiten | <ul style="list-style-type: none">▪ Die ausgebildeten Personen verfügen über die Erfahrung und Kenntnisse, um den Produkten angepasste Räumlichkeiten zu bauen und entsprechend auszurüsten. Das zeigt sich vor allem darin, dass Käsekeller vorhanden sind, in welchen die produzierten Milchprodukte zu einem guten Produkt heranreifen können. |
| Der Käse | <ul style="list-style-type: none">▪ Es sollte den Leuten möglich sein ein Käseprodukt herzustellen, das im Alter von 6 – 8 Wochen als mildes Produkt genossen und im Alter von 10 Monaten als Top-Qualität für Geniesser von gut ausgereiftem Käse vermarktet werden kann. |
| Der Markt | <ul style="list-style-type: none">▪ An erster Stelle soll der produzierte Käse der Selbstversorgung dienen und in einer zweiten Phase zu einem begehrten Lebensmittel von regionalem Charakter und in der Region oder auf kleinstädtischen Märkten angeboten werden können.▪ Der Käse wird in die Marke ‚átalvető‘ integriert. |

Projekt-Verlauf

Im Herbst 2011 startet das Bildungsprogramm ‚Alpkäserei Siebenbürgen‘. Koni Suter wird während insgesamt 42 Tagen in der Region Harghitazusammen mit den Verantwortlichen der Agro-Caritas und den lokalen Bauern das nötige Know-How aufbauen.

Obwohl der Experte Koni Suter über eine 30 jährige Erfahrung in der Schulung von Bauern und Käsern verfügt, hat die Projektgruppe beschlossen, den inhaltlichen Ablauf dynamisch zu gestalten. Koni Suter wird also nicht mit einem standardisierten Bildungsprogramm aus der Schweiz nach Siebenbürgen reisen. Das Bildungsprogramm wird ständig den Begebenheiten vor Ort angepasst. Damit kann gewährleistet werden, dass die Menschen in Rumänien einen aktiven Einfluss auf den Verlauf des Projektes nehmen können.

Das Projekt ist folgendermassen geplant:

Projekt-Kosten

Bildung	Lohnkosten	Koni Suter	42	Tage	CHF 800	CHF 33'600	CHF 39'900
		Übersetzer	42		CHF 150	CHF 6'300	
	Spesen	Flugreisen	7	Reisen	CHF 800	CHF 5'600	CHF 10'150
		Reise im Land	7	Reisen	CHF 200	CHF 1'400	
		Übernachtung	42		CHF 50	CHF 2'100	
		Verpflegung	42		CHF 25	CHF 1'050	
	Arbeitsunterlagen	Übersetzungsarbeit				CHF 1'000	CHF 1'500
Druckkosten				CHF 500			
Käser-Utensilien	Einrichten Lehrkäserei					CHF 19'600	CHF 49'600
	Einrichtung 10 Käsereinen in den Dörfern					CHF 30'000	
Projektleitung	Startworkshop		6	h	CHF 100	CHF 600	CHF 9'260
	Projekthandbuch		6	h	CHF 100	CHF 600	
	Meilensteinmeetings	Skype-Konferenz	10	h	CHF 100	CHF 1'000	
	Reiseorganisation		6	h	CHF 60	CHF 360	
	Etappenberichte		7	h	CHF 100	CHF 700	
	Schlussbericht		10	h	CHF 100	CHF 1'000	
	Öffentlichkeitsarbeit					CHF 5'000	
CHF 110'410							

Finanzierung

- Agro-Caritas 28% CHF 30'000
- Stiftung lebensqualität 72% CHF 80'410

Projekt-Methode

Das Projekt ‚Alpkäserei Schweiz-Siebenbürgen‘ ist ein Bildungsprojekt, in welchem der interkulturelle Lernprozess eine grosse Bedeutung hat. Aus diesem Grunde können die einzelnen Arbeitspakete und Umsetzungsschritte nicht im Voraus detailliert geplant werden. Darum wird das Projekt als Bildungsprojekt im Sinne der Projektmethode von Prof. Karl Frey aufgebaut. (Frey, K. (2002): Die Projektmethode - Der Weg zum bildenden Tun, 9. Auflage, Beltz Verlag, Weinheim, Basel)

Das Projekt wird durch eine qualitative Prozess-Evaluierung begleitet. Ausgewertet werden einerseits die Berichte der fachlichen Projekt-Leitung und andererseits die der Projektleitung der Agro-Caritas vor Ort. Die Ergebnisse der einzelnen Bildungs- und Umsetzungsphasen werden analysiert. Die Erkenntnisse werden in den nächsten Bildungsanlass integriert.

Personen und Organisationen, die dieses Projekt mit finanzieren erhalten regelmässig einen Bericht über den Stand der Entwicklung. Das Projekt wird mit einer Projekt-Dokumentation abgeschlossen. Dazu gehört eine Auswertung des gesamten Projektes in schriftlicher und bildlicher Form.

Menschen und Organisationen

Im Projekt Alpkäserei Schweiz-Siebenbürgen kommen verschiedene Menschen und Organisationen zusammen.

Organisation	Involvierte Menschen	Rolle im Projekt
Agro-Caritas Varga Katalin Nr. 3 RO 535500 Gheorgheni	Josze Banyasz Leiter Agro-Caritas	Projektleiter vor Ort
Stiftung lebensqualität Nordring 20 CH 8854 Siebnen	Stefan Knobel Präsident des Stiftungsrates	Projektleiter Stiftung lebensqualität Öffentlichkeitsarbeit Schweiz
	Sandra Meier Administrative Leitung	Administrative Koordination (Reisen, Finanzen)
Käsereiexperte	Koni Suter 8808 Pfäffikon SZ	Fachliche Leitung Schulung vor Ort
Landwirte aus dem Landkreis Harghita	Werden noch rekrutiert	Aufbau lokaler Käsereien

Die Region

Das folgende Bild zeigt die Region in Siebenbürgen, in welcher die Alpkäsereien entstehen.





