

## Diaconia-Bäckerei in Armenien

# Bäckereiaufbau mit Schweizer Hilfe

Mit Hilfe von Bäckereierrichtungen aus der Schweiz und fachlicher Anleitung durch Richemont-Mitarbeiter Andreas Dossenbach erhielten arme Leute in Armenien eine neue Perspektive.

Armenien ist ein armer Staat im Kaukasus. Für einige der bedürftigsten Familien baute das Schweizer Hilfswerk Diaconia ([www.diaconia.org](http://www.diaconia.org)) in der Nähe der Hauptstadt Eriwan ein «Dorf der Hoffnung» auf. Es hat einen Arzt und eine Zahnärztin, bisher 72 einfache Häuser, eine Schule – und eine Bäckerei. Eine ganze, nicht mehr benötigte Bäckereierichtung wurde durch das Hilfswerk Hiob International ([www.hiob.ch](http://www.hiob.ch)) von Spiez nach Armenien gebracht. Andreas Dossenbach, Abteilungsleiter Labor der Richemont Fachschule Luzern, reiste letzten Monat das dritte Mal an den ihm bereits ans Herz gewachsenen Ort, um die örtlichen Mitarbeiter in die Backkunst einzuführen. Er hat drei Männer und eine Frau als Bäcker/in ausgebildet und ist sehr zufrieden mit der Qualität ihrer Backwaren.



Andreas Dossenbach mit armenischen Bäckereimitarbeitenden.

## Mehrfachnutzen der Bäckerei

Die Bäckerei gibt neben den vier Bäckern auch diversen Hilfskräften Arbeit, Jugendlichen eine Ausbildungsmöglichkeit, und der Gewinn dient dem Aufbau und Betrieb der Dorfschule. Gebacken wird nicht das traditionelle armenische Brot (was ande-

re Kleinbäckereien konkurrenzieren würde), sondern europäische Brote, Gipfeli und Feingebäck, die in der nahen Hauptstadt sehr gut ankommen, und nach dem bei genügend Spenden geplanten Ausbau auch das trotz grossem Bedarf sonst nirgends erhältliche Diabetikerbrot. ce

## 4 Fragen



Andreas Dossenbach, Abteilungsleiter Labor der Richemont Fachschule Luzern.

### 1 Wie kamen Sie dazu, in Armenien beim Auf-/Ausbau einer Bäckerei mitzuhelfen?

Durch einen kleinen Text im «panissimo» Nr. 6/2008. In diesem suchte die Hilfsorganisation materielle und fachliche Hilfe. Ich entschied mich für die fachliche Hilfe. Am 9. Juli 2008 reiste ich erstmals nach Armenien.

### 2 Was brauchte es, um Einheimische ohne Erfahrung in der Herstellung von Qualitätsbrot anzulernen?

Das Wichtigste ist der Wille, etwas zu lernen. Diese Einstellung macht einem Lehrer/Ausbildner die Arbeit einfacher. Die Armenier haben eine sehr schnelle Auffassungsgabe und besitzen ein ausgezeichnetes handwerkliches Geschick. Wichtig ist das schrittweise Vorgehen und praktische Vorzeigen.

### 3 Wie lief die Verständigung praktisch ab?

Diaconia stellte mir während der Arbeitszeit eine Dolmetscherin zur Verfügung. Manchmal mussten auch Hände, Füsse sowie Zeichnungen zu Hilfe genommen werden. Das Diaconia-Projekt in Eriwan wird von dem in Deutschland ausgebildeten Armenier Baru Jambazian geleitet. Dies macht die Verständigung noch einfacher.

### 4 Planen Sie weitere Einsätze in Armenien?

Ja. Der letzte Einsatz war vom 9.–18. Juli 2009. Weitere folgen nach Bedarf. Ein Ausbau des Bäckereisortiments und die Einführung in die Kuchen- und Cakesherstellung sind vorgesehen.