

Beinwil am See: Auf armenischen Tischen – Nach langer Aufbauarbeit produziert die Diaconia-Bäckerei breites Sortiment

## Vom Bauernbrot bis zum Butterzopf

Auf Initiative der Frau des armenischen Aussenministers fand im Rathaus von Jerewan (Armenien) eine Gewerbe-Expo mit verschiedensten nationalen und internationalen Organisationen statt. Konstantin Obolensky, Leiter des Büros der Schweizer Botschaft in Armenien, hatte dazu die Bäckerei von Diaconia eingeladen. Stolz präsentierte er zusammen mit seiner Frau gleich selbst die nach Schweizer Rezepten hergestellten Diaconia-Brote. Die bestehenden guten Beziehungen zwischen Diaconia und dem Büro der Schweizer Botschaft in Armenien wurden durch diesen Anlass weiter gestärkt.

(Mitg.) Nach zwei Jahren Aufbauarbeit ist die Diaconia-Bäckerei in Armenien heute in der Lage, ein Sortiment von sieben hochqualitativen Broten herzustellen. Dieses reicht von Buurebrot und Butterzopf über Tessinerli bis hin zu Mais-, Buchweizen- und Vollkornbrot. Als Spezialität offeriert die Diaconia-Bäckerei das jüdische Chala-Brot, welches sich nicht nur in der jüdischen Gemeinschaft zunehmender Beliebtheit erfreut.



*Illustre Gäste am Diaconia-Bäckerei-Stand: Besuch des armenischen Aussenministers Eduard Nalbandjan anlässlich der armenischen Expo. (Bilder: zVg.)*



*Schweizer Brot ist sehr beliebt: Konstantin Obolensky, der inzwischen zum ersten Schweizer Botschafter in Armenien ernannt wurde, bedient an der Expo im Rathaus in Jerewan eine sichtlich begeisterte junge Kundschaft.*

### Illustre Ausstellungsbesucher

Der armenische Aussenminister Eduard Nalbandjan besuchte den Diaconia-Stand persönlich. Begleitet war er vom Bürgermeister von Jerewan sowie verschiedenen armenischen Politikern und Geschäftsleuten. Es war erfreulich zu hören, dass die Diaconia-Brote und deren Qualität offenbar den meisten Besuchern bereits bekannt waren. Im Sog der illustren Besucherschar tummelte sich eine Vielzahl von Medienleuten. Darunter befand sich auch die russisch-sprachige Zeitung Delovoy Ekspres. Im Interview mit dieser Zeitung erklärte Sargis Svarjan, Leiter des Diaconia-Berufsausbildungszentrums: «Diese Bäckerei ist die einzige in Armenien, die Brote mit europäischer Technologie und nach schweizerischen Rezepten produziert. Sie

wurde von der schweizerischen Hilfsorganisation Diaconia gegründet.» Im Interview verwies Sargis auch auf die regelmässige Betreuung durch Andreas Dossenbach, Fachlehrer an der Bäckereifachschule Richemont in Luzern, der mit seinem persönlichen Einsatz die Qualität der Produkte hoch hält.

### Seit über dreissig Jahren

Diaconia Internationale Hilfe ist ein seit über dreissig Jahren bestehendes, auf christlich-humanitärer Grundlage tätiges Hilfswerk mit Sitz in Beinwil am See. Die Haupteinsatzgebiete befinden sich in Armenien, Rumänien, Albanien und Nepal. Unbürokratische Hilfe für notleidende Menschen, vor allem auch Kinder, sowie Projekte als Hilfe zur Selbsthilfe bilden die Eckpfeiler der Tätigkeit von Diaconia.