

Die helfende Hand des Bierspezialisten

Drei Jahrzehnte lang war Oskar Dommen Braumeister bei Falken, seit 2013 ist er pensioniert. Sein Wissen lässt der 71-Jährige aber nicht einfach ruhen: Er berät als Freiwilliger Kleinbrauer in Entwicklungsländern – und kehrt damit zu seinen Wurzeln zurück.

Zeno Geisseler

Ob Schwarzbier, Munot-Weizen oder Eidgenoss: Wenn die Falken-Brauerei in den letzten Jahren ein neues Bier vorstellte, war Oskar Dommen (71) ganz massgeblich beteiligt. Als Braumeister des Schaffhauser Traditionsunternehmens verpasste er diesen Sorten seine Handschrift. Sein letztes grosses Projekt war 2012 der Bau einer Abfüllanlage für Dosenbier. Ein Jahr später wurde Dommen pensioniert. 30 Jahre, fast sein ganzes Berufsleben, hatte er bei Falken verbracht.

Seinen Job gab Dommen mit dem Ruhestand auf, seine Berufung als Braumeister aber nicht: «Über einen Freund hörte ich von Swisscontact», erzählt er. Das ist eine Stiftung für internationale Entwicklungszusammenarbeit. Ein Teil von Swisscontact ist das sogenannte Senior Expert Corps, ein Gremium von pensionierten Fachspezialisten, welche auf freiwilliger Basis bei Kurzeinsätzen kleine und mittlere Unternehmen in Entwicklungsländern beraten. Dommen schickte sein Dossier ein. Nicht nur als Braumeister, sondern generell als Spezialist für die Getränkeproduktion konnte er sich Einsätze vorstellen.

Guinness nach der Geburt

«Erste Anfragen kamen aus Benin und Uganda», sagt Dommen. «In Benin ging es um die Reaktivierung einer stillgelegten Mineralwasserfabrik, in Uganda um den Aufbau einer Fruchtsaftanlage.» Doch aus Benin hörte er nach dem ersten Kontakt nichts mehr, und die Versaftungsanlage in Uganda scheiterte am Geld.

«Dabei hätte mich Afrika gereizt», sagt Dommen. Unter schwierigen Bedingungen in Afrika einen Betrieb aufzubauen, wäre für ihn kein Novum gewesen: Bevor er 1983 zu Falken kam, war er insgesamt zehn Jahre in Afrika tätig gewesen, in Nigeria und Swasiland, in Togo und Gambia. In Gambia half er mit, eine neue Brauerei aufzubauen. «Zu 60 Prozent brauten wir lokales Bier, Jul Brew, und alkoholfreie Getränke und zu 40 Prozent Guinness in Lizenz.» Dommen schmunzelt: «Neben der Brauerei gab es eine Geburtsklinik. Die frisch gebackenen Mütter tranken Guinness – zur Stärkung.» Auch seine beiden Söhne kamen in Gambia zur Welt. Als sie ins Schulalter kamen, kehrte die Familie in die Schweiz zurück.

2016 kam Swisscontact mit einer neuen Anfrage auf ihn zu – und mit einem neuen Kontinent: Südamerika. «Es ging um eine Brauerei in Bolivien», erzählt Dommen. «Das Projekt war interessant, also entschied ich mich, hinzureisen.» Im März 2017 verbrachte Dommen drei Wochen im Andenstaat. Ein Unternehmer wollte in Santa Cruz eine Brauerei aus dem Boden stampfen. Er habe zwar nicht viel von Bier verstanden, aber er sei ambitioniert gewesen, und habe über die notwendigen Mittel verfügt, sagt Dommen. Wie bei jeder Unternehmensgründung mussten Hunderte von Details geklärt werden, nicht zuletzt die Frage nach den Zulieferern. «Die Kronkorken fanden wir in Bolivien selbst, die Rohstoffe und einen Flaschenhersteller in Costa Rica.»

Die Einsätze im Corps sind unbezahlt. Die Organisation übernimmt die Reisekosten und Verpflegung. Einfach ein schönes Pensioniertenreisi sind die Einsätze aber nicht. «Wir arbeiteten jeden Tag von acht Uhr bis 17.30 Uhr, auch am Wochenende.»

Nach den drei Wochen kehrte er in die Schweiz zurück, engagierte sich aber weiter für das Projekt. Er holte Offerten ein, besichtigte Occasionsanlagen und besuchte auf eigene Rechnung Fachmessen. Gebaut worden ist die Brauerei bis heute dennoch



Die Gerste ist das Ausgangsprodukt für Bier. In Ländern wie Nicaragua oder Bolivien wird der Rohstoff importiert.

BILD KEY

nicht. Eben erst hat Dommen eine Mail erhalten: Unter der sozialistischen Regierung habe das Projekt in Bolivien keine Zukunft, schrieb ihm sein Projektpartner. Er versuche es nun in einem anderen Land.

War Dommens Arbeit für die Katz? Er zuckt mit den Schultern. «Da braucht man eben einen breiten Rücken.» Er weiss aus seinen Afrikajahren nur zu gut, dass Startups auch scheitern können.

Dreifache Mutter und Bierbrauerin

Im Oktober 2017 kam Swisscontact wieder auf ihn zu: Eine Kleinbrauerei in Nicaragua sollte erweitert werden. Über eine lokale Koordinatorin erfuhr Dommen mehr: Es ging um einen Kleinbetrieb, den eine Frau in der Hauptstadt Managua führte.

5

Sorten Bier und rund 60 000 Flaschen produziert die Tabú-Brauerei in Nicaragua pro Jahr. Mit Schaffhauser Know-how baut der Betrieb jetzt aus.

Jahresproduktion: 200 Hektoliter Bier. «Falken produziert mehr als doppelt so viel – pro Tag», sagt Dommen schmunzelnd.

Die Sache gefiel ihm, und er fuhr im Januar 2018 hin. Anders als beim Projekt in Bolivien handelte es sich in Nicaragua um ein bestens etabliertes KMU: Vom «Cerveza artisanal Tabú» gibt es fünf Sorten, ein Weizen, ein IPA, zwei Red Ale und ein Stout. «Die Biere sind wirklich gut», sagt Dommen. Verbesserungspotenzial gab es bei den Abläufen in der Produktion. «Schon beim zweiten Sud konnten wir 90 Minuten einsparen. Das ist viel, gerade auch für Brauereileiterin Karen Tijerino. Sie ist Mutter von drei Kindern», sagt Dommen. Tijerino füllt jede einzelne Flasche zusammen mit einer Mitarbeiterin von Hand ab, ver-

schliesst und etikettiert sie. Dann fährt sie die Biere aus, manchmal sind es 150 Kilometer für ein paar Harassen. «Ich empfahl ihr dringend, die Logistik zu ändern und einen Getränkehändler anzustellen.»

Nach drei Wochen hatte Dommen seine Arbeit getan, und die Tabú-Brauerei ist bereit für die Expansion: Karen Tijerino hat sich grössere Gärtanks liefern lassen und will diese auf seine Empfehlung hin in einem Kühlraum installieren.

Ein neues Projekt ist für den Schaffhauser Braumeister derzeit nicht in Sicht. Aber das sei schon in Ordnung so, sagt er. Vielleicht gebe es einen Folgeauftrag in Nicaragua, um die Umsetzung des Projektes zu würdigen. «Allerdings habe ich noch andere Hobbys», sagt er lächelnd.



Oskar Dommen mit Brauereibesitzerin Karen Tijerino.

BILD ZVG

Einsatz als Experten im Ausland: Metzger, Bäcker, Lehrer gesucht

Swisscontact ist für ihr Senior Expert Corps auf der Suche nach Fachleuten, welche ihr Wissen in Osteuropa und in Entwicklungsländern weitergeben wollen.

Besonders gefragt sind Fachleute aus den Bereichen Nahrungsmittel (Bäcker, Käser, Chocolatier), Tourismus/Hotellerie, Baubranche (Bauingenieur, Schreiner, Maurer, Mechaniker, Sanitärinstallateur) und Textil. So werden für Benin in Westafrika Experten für Spitallabore und für tropische Landwirtschaft gesucht (Sprache: Französisch), für die Mongolei Bäcker, die Englisch sprechen, für Nepal (ebenfalls Englisch) Berufsschullehrer für die Weiterbildung von Lehrkräften in Massenkommunikation und Journalismus, Textilfachleute und

Küchenchefs. In Südamerika gibt es unter anderem Angebote für Viehzuchtexperten, Käser und Metzger, für Uganda werden Programmierer gesucht und für Kambodscha Bäcker mit Erfahrung im Führen eines Cafés.

Die Einsätze dauern zwischen zwei und zwölf Wochen und sind unbezahlt. Übernommen werden aber die Reise und der Aufenthalt. Wer als Experte oder Expertin tätig sein will, muss neben dem Fachwissen auch Auslandserfahrung mitbringen, Fremdsprachen sprechen, bei guter Gesundheit sein und offen gegenüber fremden Kulturen sein.

Swisscontact wurde 1959 gegründet. Das Senior Expert Corps wird von der Direktion für Entwicklung und Zusammenarbeit (Deza) unterstützt. (zge) ■