



2015 in Peru: Confiseur Rolf Klaus vermittelt Anregungen zur Tortenproduktion.



In Nepal wird die Gelegenheit zum privaten Trekking in die Berge genutzt.

Berufliche Entwicklungshilfe

Geckos, Spinnen und nette Menschen

Seit sie ihren Betrieb in Bülach 1997 ihrem Sohn Mischa übergeben hatten, waren Madeleine und Rolf Klaus im Auftrag von Swisscontact sieben Mal als fachliche Entwicklungshelfer für Bäckereien auf drei Kontinenten unterwegs.

In sieben Beratungseinsätzen im Auftrag des Senior Expert Corps von Swisscontact haben Madeleine und Rolf Klaus aus Bülach (ZH) fachlich und menschlich viel erlebt. In ihrem Berufsleben waren sie sehr engagiert: als Inhaber einer renommierten Confiserie und auch im Berufsverband bei der Aus- und Weiterbildung im Detailhandel bzw. in der Konditorei-Confiserie. Nach der Übergabe des Betriebs an Sohn Mischa Klaus im Jahr 1997 halten sie ohne Dreinzureden zwar noch länger mit reduziertem Pensum im Betrieb mit. Ihr Wissen aber gaben sie ab 2002 in sieben mehrwöchigen

Einsätzen als Berater von Bäckereien-Konditoreien in Osteuropa, Asien und Lateinamerika weiter.

«Zu sehen, wie zufrieden die Menschen sind mit dem Wenigen, das sie haben, lässt einen bescheidener werden.»

Das Senior Expert Corps von Swisscontact (www.seniorexpertcorps.org) hilft KMU in Osteuropa und in Entwicklungsländern mit unentgeltlicher Beratung durch pensio-

nierte Schweizer Fachleute. Es wird durch den Bund (Deza) und Spenden finanziert und bezahlt Experten die Reisekosten und ein Taschengeld. Für Unterkunft und Verpflegung vor Ort sorgen die beratenen Firmen. Deren Standards sind oft weit vom aus der Schweiz Gewohnten entfernt. Doch: «Zu sehen, wie zufrieden die Menschen sind mit dem Wenigen, das sie haben, lässt einen auch etwas bescheidener werden», sagen Klausens.

Start in Bulgarien und Albanien 2002 beriet das Ehepaar Klaus mit Hilfe einer Dolmetscherin drei kleine Bäckereien in Bulgarien. Die Ar-



In Peru (oben) wie in Nepal sind Torten in verschiedensten Varianten sehr beliebt.



Grossbäckerei Capriccio in Arequipa, Peru: Blick in die gut eingerichtete Produktion und in einen der zahlreichen Läden mit grossem Tortenangebot.



Fotos: Madeleine + Rolf Klaus



Nepal: Madeleine Klaus vermittelt dem Team der German Bakery in Phokara die Kundensicht auf die Auslage. Das Café Soma (links) ist auch eine Bibliothek.

mut war augenfällig, der Unterschied zur Schweiz bei Fachwissen, Organisation und Hygiene frappant. Bei Letzterem mussten sich die Schweizer aufs Vermitteln der Basics wie Händewaschen vor der Arbeit beschränken. Kühlschränke fehlten ebenso wie eine Mitarbeiter-toilette. Die Rezepte der Süssgebäcke stammten aus dem Internet.

Bei den Einsätzen 2003 und 2008 im heruntergewirtschafteten Albanien wurden auch mehrere Betriebe beraten, teils dieselben in beiden Jahren. Eine Bäckerei war ein privatisierter Staatsbetrieb mit direkt befeuertem Holzbackofen, in dem auch alte Möbel und Harassen verbrannt wurden. Ein zugekaufter Teigteiler lief nicht, weil er falsch angeschlossen war. Die Mitarbeitenden sind rasch Angelernte ohne Ausbildung. In einem Betrieb durfte Rolf Klaus seine Rezepte nur dem Chef zeigen, weil andere mit diesem Wissen ja eine Konkurrenzbäckerei hätten eröffnen können.

«Man kann nicht davon ausgehen, dass ein Einsatz immer nachhaltig ist», stellt Rolf Klaus darum fest. Er zeigte jeweils Produktideen, von denen einige mit Erfolg übernommen wurden, seine Ehefrau half den Laden besser einzurichten und bei Bedarf auch herauszuputzen. Trotz Schwierigkeiten: Das Schweizer Ehepaar freute sich stets an der Begegnung mit den Menschen.

Kleinbetriebe in Nepal

Dreimal, 2004, 2010 und 2011, reisten die beiden Bülacher für jeweils einige Wochen nach Nepal, wo man mit Englisch gut durchkommt. Die zwei letzten Male berieten sie die German Bakery in Phokara und 2011 zusätzlich das Cafe Soma in Kathmandu. Klimabedingt war neben Geckos und Spinnen im Hotelzimmer während der Monsunzeit Hygiene auch hier ein Thema. Torten wurden auf Zeitungspapier gelegt, bis die Schweizer die Lieferung von unbedrucktem Ausschusspapier

organisierten. Improvisationstalent war öfters gefragt. Da es nur Weissmehl gibt, zeigte Rolf Klaus, wie auf

«Es ist erstaunlich, wie handwerklich geschickt und fleissig diese Leute sind.»

dem Markt erhältliche Körner eingeweicht und dazugefügt werden können. Und er erklärte, wie man das fehlende Orangeat selbst herstellt. Wegen regelmässiger Stromunterbrüche stellte er in der heissen Zeit abends Wasser in den Kühlschrank, um es am Morgen früh für den Teig verwenden zu können. Pech, dass es am nächsten Tag dann ausgetrunken war. Madeleine Klaus half u.a. beim Verbessern der Warenpräsentation und des Marketings und beim Kalkulieren der Produkte.

«Wir haben sehr viele extrem nette und interessierte Leute kennen-

gelernt», die lernen wollen, erklären die beiden. Und sie staunten, «wie handwerklich geschickt und fleissig diese Leute sind» in einem Land, das keine Bäcker-Konditor-Ausbildung kennt, nur eine in Gastronomie.

Filialbäckerei in Peru

Die vorerst letzte Station war in der peruanischen Grossstadt Arequipa in der grösseren und gut eingerichteten Bäckerei Capriccio mit 150 Mitarbeitenden und zehn Filialen. Sie stellte dem Ehepaar Klaus eine dreisprachige Mitarbeiterin zur Verfügung. Der Betrieb schafft immer wieder Arbeitsplätze und hat auch Exportabsichten. Wegen Letzterem versah Rolf Klaus Rezeptblätter mit HCCP-Punkten. Als ihm zur Produktion von Blätterteigprodukten wie Cremeschnitten eine Ausrollmaschine fehlte, wurde diese kurzerhand bestellt. Kalkulationen wurden aber nicht gemacht; Madeleine Klaus zeigte darum, wie diese in einfacher Art machbar sind. Christof Erne



Cafe Soma in Katmandu, Nepal: Madeleine und Rolf Klaus vermitteln Grundwissen zu Produktionstechnik und Hygiene und analysieren die Zahlen des Betriebs.