

Porträt eines SEC-Experten

Wie Hans Reutegger im Ausland Wissen weitergibt und Betriebe stärkt

Das Senior Expert Contact (SEC) ist ein Programm der Schweizer Stiftung Swisscontact, das pensionierte Fachleute für ehrenamtliche Kurzeinsätze in kleinen und mittleren Betrieben in Entwicklungs- und Schwellenländern vermittelt. Ziel ist es, durch Beratung vor Ort die Wettbewerbsfähigkeit der Unternehmen zu stärken, Arbeitsplätze zu schaffen und das Know-how der Mitarbeiter zu fördern. Einer dieser freiwilligen Experten ist der gelernte Metzger Hans Reutegger. Im Interview berichtet er von seinen Erfahrungen im Ausland, seiner Motivation und den Herausforderungen.

Hans Reutegger, erzählen Sie uns doch zu Beginn kurz etwas über sich.

Ich bin in Schwellbrunn auf einem Bauernhof mit drei Geschwistern aufgewachsen. Bei Walter Meier in Degersheim absolvierte ich die Metzgerlehre. Über verschiedene Ausbildungen arbeitete ich in unterschiedlichen Unternehmen und Positionen in der Fleischbranche. Heute bin ich pensioniert und beratend tätig. Ich habe fünf erwachsene Kinder und noch ein Mädchen in der Primarschule. Ich bin zum zweiten Mal verheiratet mit einer thailändischen Bauernfrau aus dem Isan. Beruflich und privat kam ich über die Jahre laufend mit sehr armen Regionen in Kontakt. Ich habe gelernt, dass die Weiterentwicklung über die Befähigung der Menschen das Erfolgssprechendste ist.



Der pensionierte Metzger Hans Reutegger (2. v. l.) hatte seinen ersten Einsatz in Nepal.

Fotos: Hans Reutegger

Was hat Sie motiviert, sich nach Ihrer Pensionierung beim Senior Expert Contact (SEC) zu engagieren?

Joseph Pittino engagierte sich über Jahre im Rahmen von freiwilligen Beratungseinsätzen für das SEC-Programm von Swisscontact. Er fragte mich für seine Nachfolge an und ich sagte sofort zu. Für mich

war das eine weitere Möglichkeit, einen sinnvollen Beitrag zu leisten und neue Menschen und Kulturen kennenzulernen. Ich hege die Hoffnung, in kulturpassenden Ländern Nachwuchskräfte für die Ausbildung zu Fleischfachleuten in der Schweiz zu finden. Doch dieser Wunsch ist bis jetzt noch nicht in Erfüllung gegangen. Denn als ich

gesehen habe, welche Hürden zu bewältigen sind und wie viel Zeit das benötigt, habe ich mein Vorhaben für den Moment zurückgestellt.

In welchen Ländern waren Sie im Einsatz?

Ich bin seit einem guten Jahr dabei. Somit hatte ich bis jetzt einen Einsatz in Nepal. Ein zweiter ist in Benin geplant.

Wie sahen Ihre konkreten Aufgaben vor Ort aus?

Ich war zuständig für das Einfahren einer Convenience-Linie chinesischer Bauart mit Formmaschine, Nass- und Trockenpanade sowie Fritteuse. Zudem entwickelte ich Rezepturen für etwa 20 Produkte, baute ein frisches Brühwurstsortiment auf und konzipierte eine Bacon-Variante für die Hotellerie in Kathmandu.

Was waren die grössten Herausforderungen während Ihres Einsatzes?

Die Sprache war die grösste Herausforderung. Ich kann kein Nepalesisch und die Nepalesen verstehen kein Deutsch. Der Rest war nicht alltäglich, aber zu lösen. Ich habe seit über zehn Jahren im Isan, einer



Das Senior Expert Contact (SEC) der Stiftung Swisscontact vermittelt pensionierte Fachleute für ehrenamtliche Kurzeinsätze in KMU in Entwicklungs- und Schwellenländern.

der ärmsten Regionen Thailands, verschiedene Projekte umgesetzt. Daher waren die Umstände in Nepal nichts Neues für mich. Kommt jemand erstmals in Berührung mit einer einfachen Region, so sind die Lebensweise, die Ernährung und die Kultur das, worauf man sich etwas vorbereiten sollte. Dazu kommt, dass für uns Alltägliches nicht oder nur teilweise vorhanden ist und man kreativ improvisieren muss.

Wie haben Sie Ihr Fachwissen als Fleischfachmann in einem völlig anderen kulturellen und wirtschaftlichen Kontext angewendet?

Sepp Pittino gab mir einen wertvollen Ratschlag: Erst vorzeigen, dann die Leute selbst arbeiten lassen und bei Bedarf korrigierend eingreifen. Und das natürlich immer mit Respekt und Nachsicht. Das hat in Nepal sehr gut funktioniert. Weiter habe ich Unterlagen abgegeben und dazu die Übersetzung mit Google Translate erstellt. Wenn man das in kleinen Textportionen macht und zweimal hin und her übersetzt, funktioniert es recht gut.

Welche Veränderungen konnten Sie im Betrieb beobachten, den Sie beraten haben?

Die Nepalesen sind ein aufmerksames und schnell lernendes Volk. Meine Versuche führte ich meist am späten Nachmittag durch. Alle Mitarbeiter blieben nach Feierabend, um zuzuschauen. Bereits am nächsten Tag konnte ich feststellen, dass erste Umsetzungen erfolgt waren.

Die Convenience-Linie läuft jetzt und produziert Nuggets, Burger, Sticks und Balls. Auch Cordon bleu stellen wir her, ob sie es heute noch machen, weiss ich nicht. Der Bacon funktioniert ebenfalls, muss jedoch aus kleinen Schweinebrüsten zusammengesetzt werden. Die Brühwürste sind eingeführt, der Frischabsatz ist jedoch sehr gering.

Der Hauptumsatz erfolgt weiterhin mit den bestehenden, tiefgekühlten Produkten.

Ein Problem stellte die Schweinefleischqualität dar: Eine Brust von einheimischen Schweinen war zwei Dollar teurer als importierte Ware. Ein Treffen mit dem zuständigen Agrarminister hätte den Import möglich gemacht. Doch Indien blockierte, da die Container durch sein Gebiet hätten transportiert werden müssen. Das ist ein Beispiel für unerwartete Hürden.

Glauben Sie, dass Ihr Einsatz langfristig etwas bewirken konnte?

In diesem Fall sicher. Das liegt auch daran, dass das Unternehmen von einem Unternehmer geführt wird, der zielstrebig vorangeht und alle Hebel nutzt, um den Betrieb weiterzuentwickeln.

Was haben Sie persönlich aus dem Einsatz mitgenommen, fachlich und menschlich?

Zufriedenheit, einerseits darüber, dass ich helfen konnte, andererseits, weil mir erneut bewusst wurde, wie gut es uns in der Schweiz geht. Gleichzeitig habe ich mich etwas für unser Land geschämt: Immer mehr Menschen benehmen sich wie verwöhnte Kinder, stellen überzogene Forderungen und vergessen, wie privilegiert wir sind. Aus dem Einsatz sind bleibende Erinnerungen und Kontakte zum Unternehmen entstanden. Ich plane, es in nächster Zeit wieder zu besuchen.

Gab es ein Erlebnis während Ihres Einsatzes, das Ihnen besonders in Erinnerung geblieben ist?

Ja, sowohl fachlich als auch persönlich gab es sehr intensive Momente, deren Bilder mir noch heute vor Augen stehen. Fachlich ging es beispielsweise darum, eine Möglichkeit zu schaffen, Schinken und Bacon einzuspritzen. Ich erklärte



Hans Reutegger war u. a. für das Einfahren einer Convenience-Linie zuständig.

einem technisch begabten Mitarbeiter, wie eine einfache Lakespritze funktioniert. Zwei Tage später hatte er aus gesammelten und bearbeiteten Materialien ein motorbetriebenes Gerät gebaut, mit dem sich Schinken und Speck einspritzen liessen. Es funktioniert bis heute.

Besonders berührt hat mich eine private Begegnung: Mitarbeiter luden mich in ein Bergdorf zu sich nach Hause ein. Täglich legte ich den sieben Kilometer langen Weg zu Fuss ins Tal und abends wieder bergauf zurück. Tief bewegt hat mich das Bild einer jungen Mutter mit ihrem kleinen Mädchen. Jeden Morgen, wenn ich zur Arbeit fuhr, sah ich sie am Strassenrand vor ihrer Behausung – einem Kellerloch unter einem Haus – auf einem kleinen Feuerkessel für ihr Kind kochen. Nur einen Meter entfernt don-

nerten stinkende Lastwagen und Autos vorbei, während Mutter und Tochter bei etwa fünf Grad um das Feuer kauerten.

Mit der Besitzerfamilie durfte ich zudem schöne Ausflüge unternehmen und habe, nebenbei, joggend Kathmandu kennengelernt.

Wie erleben Sie die Zusammenarbeit mit dem SEC-Programm?

Sehr gut und kompetent. Ein grosses Kompliment an das Team – bravo!

Was würden Sie einem Fachkollegen sagen, der überlegt, sich ebenfalls als SEC-Experte zu engagieren?

Machen und dabei wie folgt vorgehen:

- Sich gut auf den Einsatz vorbereiten.
- Vorab klären, was einen erwartet und welche konkreten Herausforderungen bestehen. Dazu finden im Vorfeld Gespräche mit den jeweils Verantwortlichen des SEC sowie dem Kunden vor Ort statt.
- Sich rechtzeitig über Land und Kultur informieren und die notwendigen Impfungen erhalten.
- Prüfen, ob vor Ort die erforderlichen Mittel verfügbar sind oder mit welchen Alternativen sich die Ziele erreichen lassen.
- Je nach Region und Jahreszeit sicherstellen, dass die Unterkunft klimatisiert ist.
- Improvisationsbereitschaft mitbringen und bereit sein, die Gegebenheiten so zu akzeptieren, wie sie sind.
- Fremdsprachenkenntnisse sind von Vorteil, idealerweise Englisch.



Hans Reutegger entwickelte Rezepturen für rund 20 Produkte und baute ein frisches Brühwurstsortiment auf.