

«Nach dem Kurs können sie als Hilfsköche arbeiten»

Cuisine sans frontières (Csf) betreibt in Krisengebieten Treffpunkte und Gemeinschaftsküchen. In Georgien und Ecuador ermöglicht das Schweizer Hilfswerk zudem eine einfache Kochausbildung. Im Gespräch: Geschäftsleiterin Anna Hofmann.



«Im Rahmen unserer Arbeit haben wir erkannt, wie wichtig Bildung für eine nachhaltige Entwicklung ist»: Anna Hofmann, Cuisine sans frontières.

Rolf Marti

In wenigen Worten: Was macht Csf?

Csf ist ein Hilfswerk und versteht sich als neutraler Gastgeber in Krisengebieten. Wir schaffen mit gastronomischen Treffpunkten und Gemeinschaftsküchen Orte, an denen sich Menschen nach Kriegen oder Katastrophen begegnen und wieder austauschen können – oder an denen verfeindete Parteien miteinander am Tisch sitzen. Solche Orte sind wichtig, damit sich eine funktionierende Zivilgesellschaft entwickeln kann.

Zum Angebot von Csf gehören auch Gastronomieschulen.

Richtig. Im Rahmen unserer Arbeit haben wir erkannt, wie wichtig Bildung für eine nachhaltige Entwicklung ist. Unsere Ausbildungsangebote richten sich an junge Leute, die sonst keine Möglichkeiten haben, in der Berufswelt Fuss zu fassen. Die einfache Gastro-Ausbildung, die wir ihnen anbieten, unterstützt sie dabei, wirtschaftlich eigenständig zu werden und sich eine stabile Zukunft aufzubauen.

Ein erstes Schulungsprojekt hat Csf in Tskaltubo lanciert, einem einst blühenden Kurort in Georgien. Wie kam es dazu?

Wir wurden von einer Partnerorganisa-

tion, die in Georgien tätig ist, um Unterstützung angefragt. Nach dem Zerfall der Sowjetunion und den kriegerischen Konflikten in Südossetien und Abchasien brach der Tourismus in Tskaltubo zusammen. Statt Touristen kamen Flüchtlinge – Armut und Arbeitslosigkeit nahmen zu. Jetzt soll der Tourismus wieder belebt werden. Wir wollen dazu beitragen, dass die lokale Bevölkerung am Aufschwung partizipieren kann. Konkret: Wir möchten, dass Hotels und Restaurants vor Ort ausgebildetes Personal rekrutieren können.

Wie sieht das Bildungsangebot von Csf aus?

Während der Wintermonate bieten wir in einem grossen Hotel einen 16-wöchigen Kurs für Küchenpersonal an. Die jeweils 30 Teilnehmenden erwerben Grundkenntnisse für die Arbeit in einer Küche – planen, einkaufen, zubereiten, lagern usw. Nach dem Kurs können sie als Hilfsköche arbeiten. Ein ehemaliger Student betreibt mittlerweile sogar ein eigenes kleines Restaurant.

Wer vermittelt das Know-how? Köche aus der Schweiz?

Wir arbeiten bewusst mit lokalen Fachleuten zusammen. Die Teilnehmenden sollen lernen, regionale Gerichte zuzubereiten – nicht Rösti oder Fondue. Der Kurs wird deshalb von georgischen Köchen geleitet. Zwei Schweizer Köche reisen jeweils für eine Woche vor Ort und vermitteln zusätzliches Know-how. Zudem haben wir das Ausbildungskonzept mit Fachleuten aus der Schweiz konsolidiert.

Nach zwei Kursen haben Sie einen Projektstopp eingelegt. Weshalb?

Die beiden Kurse waren ein Erfolg. Viele der Teilnehmenden haben eine Stelle gefunden. Um das Projekt langfristig zu etablieren, braucht es aber eine lokale Trägerschaft, einen Berufsverband. Hier fehlt uns die Unterstützung durch Politik und Wirtschaft. Zudem hatten wir mehr Schwierigkeiten als erwartet, Teilnehmende zu finden. Das dürfte zwei Gründe haben. Erstens: Die Teilnehmenden mussten sich an den Kosten des Kurses beteiligen. Zweitens: Der Wert einer praktisch orientierten Ausbildung ist in Georgien wenig bekannt. Wir werden diesen Sommer einen neuen Anlauf nehmen, um den Kurs wieder anbieten zu können.

Eine zweite Schule startet demnächst in Ecuador. Wie steht es um dieses Projekt?

Dieses Projekt richtet sich primär an die indigene Bevölkerung im Rio-Napogebiet, die durch die Erdölindustrie aus ihren angestammten Gebieten vertrieben und damit mittellos wird. In einem lokalen Gemeinschaftszentrum werden wir ab Sommer einen dreimonatigen Gastro-Kurs für jeweils 30 Teilnehmende anbieten. Einige der Lernenden können danach auf unserer schwimmenden Küche arbeiten, die Teil des Projekts ist. Den anderen ermöglicht die Ausbildung den Einstieg in den Tourismus – ein wichtiger Wirtschaftszweig in Ecuador.

Wie gut ist Csf in der Gastronomiebranche der Schweiz verankert?

Wir verstehen uns als Hilfswerk der Gastronomie. Viele Betriebe unterstützen uns: mit Küchenausstattungen, Mitgliederbeiträgen, Spenden. Zudem beteiligen sich renommierte Küchenteams an unserer Fundraising-Aktion «Kitchen Battle» und kochen um die Wette.

Suchen Sie auch Köchinnen und Köche, die in Ihren Projekten im Ausland mitarbeiten?

Wir sind immer an engagierten Leuten interessiert. Die Arbeit ist allerdings nicht mit jener in einer Schweizer Küche zu vergleichen. Bei einem Csf-Einsatz gehört improvisieren dazu. Das heisst zum Beispiel: Man muss auch mal ohne Strom kochen können.

einsteiger@erz.be.ch

Cuisine sans frontières

Cuisine sans frontières (Csf) baut in Krisengebieten kultur- und kommunikationsfördernde Treffpunkte und Ausbildungsstätten auf. Für die Evaluation und den Aufbau dieser Projekte reisen Fachleute aus den Bereichen Gastronomie und Handwerk unentgeltlich an den jeweiligen Standort. Um die Nachhaltigkeit der Projekte zu garantieren, entwickelt Csf die Projekte gemeinsam mit der lokalen Bevölkerung und sucht die Zusammenarbeit mit regionalen Partnern und einheimischen Fachleuten. Cuisine sans frontières ist ein gemeinnütziger, professionell und finanziell unabhängiger Verein.

www.cuisinesansfrontieres.ch