

Der tiefe Blick ins "Chessi"

Für die Herstellung von Schweizer Käse braucht es nicht nur auserlesene Zutaten, sondern auch Rezepturen, die bewahrt, verfeinert und weitergegeben werden. Ein georgischer Behindertenbetreuer hat während dreier Monate das Käser-Handwerk in der Schweiz erlernt, um in seinem Land dereinst ähnliche Produkte zu fabrizieren.

Text und Foto: Tanja Aepli

George Kalamashvili's Hände führen die Harfe, als hätten sie ihr ganzes Leben nichts anderes getan. Wenig später wäscht er die wuchtigen Laibe im Keller der Käserei auf der Alp Lengenberg (BE) wie zerbrechliche Preziosen, die es zu polieren gilt. In Georges Heimat ist Hartkäse eine Kostbarkeit und Rarität. Nur noch ältere Leute erinnern sich daran, als in sowjetischer Zeit Käse härterer Konsistenz importiert wurde. Eine Kellerkultur, wie sie in der Schweiz gepflegt wird, kennt Georgien nicht. In die Läden gelangt lediglich ein Frischkäse, zum sofortigen Gebrauch bestimmt.

Knowhow-Transfer

Diese Marktlücke soll bald gefüllt werden: Georges Kalamashvili will nach seiner Heimkehr in der integrativen Schule Telavi – wo er arbeitet und zu der auch ein Landwirtschaftsbetrieb gehört – eine Sennerei mit traditionellen Methoden und nach Schweizer Vorbild aufbauen. Die vergangenen Monate haben dem gesamten Projekt einen argen Dämpfer versetzt: Harald Wachenheim, ein Käser aus dem Wallis, der die Schule seit Jahren kennt und unterstützt, spricht von einem "Rückschritt von zehn Jahren", den die politischen Unruhen verursacht haben. Noch kurz vor Ausbruch der kriegerischen Auseinandersetzungen standen die Zeichen gut: Der Staat hatte der Schule eine längerfristige finanzielle Unterstützung in Aussicht gestellt. Geld, von dem heute nicht mehr die Rede ist. Doch trotz

unregelmässiger Lohnauszahlungen halten die Mitarbeitenden der Schule an ihrer Vision fest: Ziel ist es, Kindern aus sozial schwachen Familien oder mit körperlichen und geistigen Behinderungen ein Stück Normalität zu sichern, sie in die Gesellschaft zu integrieren. Ein anspruchsvolles Vorhaben in einem Land, das von wirtschaftlichen und sozialen Problemen gezeichnet ist.

Der Landwirtschaft kommt in der integrativen Schule Telavi seit ihrer Gründung eine tragende Rolle zu; derzeit konzentriert sich die Institution auf die Speiseölproduktion, die Milchwirtschaft und den Gemüse- und Fruchteanbau. Der Zweck dieser Bewirtschaftung ist weit mehr als ein finanzieller: Der Schulleitung geht es ebenso darum, dass die insgesamt 40 Kinder eine sinnvolle Beschäftigung haben und eine Mahlzeit pro Tag aus Eigenanbau erhalten. Einige Erzeugnisse sollen in den Verkauf gelangen

Neue Perspektiven

"Es war für mich neu zu sehen, wie stark Menschen mit Behinderung in der Landwirtschaft eingesetzt werden können", resümiert George Kalamashvili nach einem weiteren, von der Stiftung Landwirtschaft und Behinderung (LUB) organisierten Aufenthalt bei einer Bauernfamilie in Arni (BE), die auf ihrem Hof Menschen mit geistiger Behinderung engagiert. Dieses Knowhow fehle in Georgien, erste Versuche zeigten aber, dass der Weg vielversprechend sei. Die Schule in Telavi



George Kalamashvili packt zu: Auf der Alp lernt er das Käsen nach traditioneller Manier.

unterhält überdies diverse Werkstätten, in der mit Ton, Filz und anderen Materialie Schmuck, Souvenirs und Gebrauchsgegenstände hergestellt werden. "Mein Anliegen ist es, dass behinderte Menschen gleiche Rechte wie Nichtbehinderte haben und dass sie insbesondere beim Arbeiten über Wahlmöglichkeiten verfügen", sagt der Georgier, der sich bereits während seines Jurastudiums freiwillig in der Behindertenarbeit engagiert und darin heute beruflich Fuss gefasst hat. Bis ans Lebensende, wie er ohne Zögern erklärt: "Ich bin gesund. Das ist ein Geschenk, für das ich mich bedanke, indem ich jenen unter die Arme greife, die Probleme haben." Der Aufenthalt in der Schweiz stellt für ihn eine Hilfe zur Selbsthilfe dar.

Ins Sortiment des schuleigenen Ladens in Telavi sollen sobald wie möglich Raclette, Mutschli und andere Käsesorten gelangen, erklärt der 25-Jährige in fast akzentfreiem Deutsch. Damit die eigentliche Arbeit beginnen kann, muss er als nächstes auf die Suche nach zahlreichen Geräten wie einem Brenner, Kupferkessel und einer Harfe gehen – Dinge, die in Georgien nicht aufzutreiben sind. Auch steht ihm noch ein Monat Intensiv-Käsen auf einem anderen Alpbetrieb bevor, bis er Ende Jahr in seinem Land das Zepter bzw. die Harfe in die Hand nehmen wird.

Informationen zur Stiftung Landwirtschaft und Behinderte: www.lub.ch