

Wissenstransfer aus dem Luzerner Hinterland in alle Welt

Autor(en): **Fischer, Monika**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Heimatkunde Wiggertal**

Band (Jahr): **70 (2013)**

PDF erstellt am: **11.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-718673>

Nutzungsbedingungen

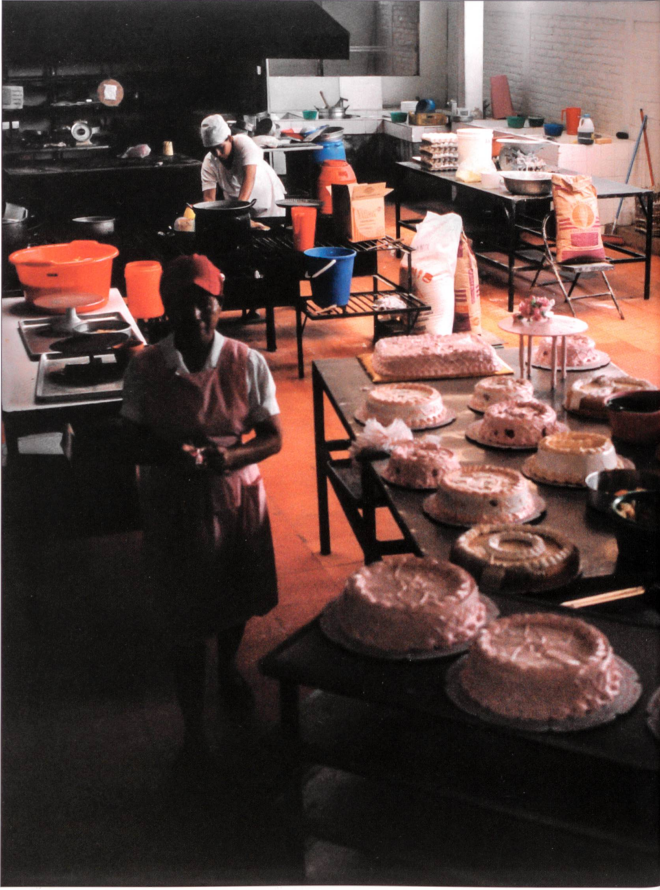
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



In El Salvador unterstützen Weibels die Tortenproduktion in Frauenband.



*Beim Teigausarbeiten in der alten Backstube von Norbu (Bild oben).
Norbu in der dank Ideen der Schweizer Fachleute neu eingerichteten Backstube mit
Arbeits-Einsatzplan (Bild unten).*



Wissenstransfer aus dem Luzerner Hinterland in alle Welt

Monika Fischer

Zwischen 1964 und 1999 führten Hans und Edith Weibel-Peyer ihre renommierte Bäckerei/Café Weibel in Willisau in dritter Generation. Seit der Übergabe des Geschäfts an die nächste Generation vor zwölf Jahren gibt das Ehepaar sein reiches Wissen und die vielfältigen Erfahrungen in verschiedenen Entwicklungsländern weiter. Mehrwöchige freiwillige Einsätze führten sie im Auftrag von Swisscontact nach Nepal, Ecuador, Peru, Chile, San Salvador, Rumänien, Panama und in den Kosovo. Der ausgebildete Bäcker-Konditor Hans Weibel (1939) legt in den verschiedenen Betrieben selber Hand mit an und vermittelt kreative Ideen für die Verbesserung und Erweiterung der Produkte. Edith Weibel-Peyer (1940) trägt mit praktischen Vorschlägen zur Optimierung der Verkaufsläden bei.

Der Junior sei im richtigen Alter, um jetzt das Geschäft zu übernehmen, fand Hans Weibel Senior, als sein gleichnamiger Sohn dreissig Jahre alt war, und meint: «Wenn du verkaufst, musst du geben und gehen.» Zum einen hatte er trotz dieser Einsicht Mühe mit Loslassen, zum andern fühlte er sich fit genug, um noch einmal etwas Neues anzupacken.

Über einen Bericht in der Bäckerzeitung erfuhr Edith Weibel von der Organisation «Swisscontact», die in Entwicklungsländern Einsätze für Seniorinnen und Senioren vermittelt. Das Ehepaar

informierte sich über Bedingungen und Möglichkeiten. Neugierig und offen für Unbekanntes reisten Hans und Edith Weibel im Jahr 2000 für einen ersten zehnwöchigen Einsatz nach Nepal.

Am Flughafen in Katmandu wurden sie von der Kontaktperson von Swisscontact abgeholt und an den ersten Einsatzort Godavari auf dem Lande begleitet. Im grossen Hotel mit hundert Touristenbetten wollte sich der Bäcker verbessern und suchte nach neuen Ideen für Brote und Desserts. Vom ersten Tag an stand Hans Weibel selber in der einfachen Backstube und demonstrierte anstelle der weissen Kastenbrote die Herstellung von Zopf, Ruchbrot, Vollkornbrötchen, Tischbrötchen. Die Mitarbeiter waren enorm lernbegierig und sogen das vermittelte Wissen in sich ein.

Edith Weibel sah dagegen, dass der an sie geäusserte Wunsch, das Café neu zu beleben, die Mühe nicht wert war, lag es doch weit abseits im Freien und war Wind und Wetter ausgesetzt. Eine bedarfsgerechte Aufgabe fand sie im Deutsch-Unterricht für die Angestellten. Sie erarbeitete ein praktisches Programm für die Umgangssprache im Hotelbetrieb. Für die einzelnen Begriffe zeichnete sie Bilder und schrieb das dazugehörige Wort auf Englisch und Deutsch.

Anfänglich besuchten bis achtzig Mitarbeiter ihren Kurs in einer Randstunde, gegen Ende des dreiwöchigen Einsatzes

Entwicklungsprogramm Swisscontact mit Senior Expert Corps

Swisscontact, die vom Departement für Entwicklungszusammenarbeit (DEZA) unterstützte Entwicklungsorganisation der Schweizer Wirtschaft, fördert initiative Menschen in Ländern des Südens und des Ostens. Dank verbesserter Berufsbildung, KMU-Förderung und mit ökologischen Projekten können sie ihre Lebensumstände eigenverantwortlich verbessern und sich dauerhaft aus der Armut befreien.

Innerhalb des Gesamtprogramms von Swisscontact bildet das Senior Expert Corps eine sinnvolle Ergänzung zur KMU-Förderung. Erfahrene Berufs- und Fachleute leisten direkte und konkrete Beratung in einzelnen Unternehmen in Entwicklungsländern und in Osteuropa. So wird Erfahrung aus erster Hand gezielt und gut dosiert weitergegeben – von Land zu Land und von Generation zu Generation. www.swisscontact.ch

waren es noch fünfzehn. Die Kursteilnehmer waren stolz und freuten sich, dass sie nun mit den Touristen ein paar Sätze auf Deutsch oder Englisch wechseln konnten, was sich auf das Trinkgeld auswirkte.

Der zweite Einsatzort für den «Baker and Sweet Food Engineer», bei den Nepalesen eine Arbeit für die unterste Kaste, war eine Bäckerei in der Altstadt von Katmandu. Besitzer Norbu war als Kind beim Einmarsch der Chinesen ins Tibet über die über 5000 Meter hohen Pässe geflüchtet und hatte sich zusammen mit seiner Frau Kalden in Katmandu eine Existenz aufgebaut. Obwohl der erste Eindruck des schmutzigen Geschäfts denkbar schlecht war, wollten ihm die Weibels eine Chance geben. Hans Weibel stand am ersten Tag schon um sechs Uhr in der Bäckerei mit einfachem Laden und Café und begann sofort mit Organisieren. Er suchte nach Ideen für Produkte für die vielen Touristen, die das Land mit der Empfehlung, nichts Rohes zu essen, bereisen. Die Lösung fand er in Sandwiches,

gefüllt mit Omeletten, Quark und Yak-Yoghurt. Edith und Hans Weibel machten auch Anregungen zum Umbau des in einer Garage eingerichteten Ladens. Bei ihrer Abreise freuten sie sich über das schöne und saubere Lokal, vor dem die Kunden in einer langen Schlange anstanden.

Die Unterstützung der Arbeit von Norbu und Kalden war mit dem ersten Einsatz nicht zu Ende. Weibels luden die initiative Familie später zu einem Besuch in die Schweiz ein. In Willisau stand der nepalesische Bäcker zwei Tage mit Hans Weibel junior in der Backstube und lernte aktuelle Produktionstechniken kennen. Angeregt durch diese Erfahrungen kaufte er später in Indien für seine Bäckerei neue Maschinen. Hans Weibel senior wiederum half ihm vor Ort beim Einrichten der neuen, modernen Backstube. Zum Abschluss überreichte er ihm ein gerahmtes «Diplom für die Ausbildung zum Bäckermeister». Die Weibels freuen sich bis heute über diesen gelungenen Einsatz: «Die Familie hat enorm profitiert, die Bäckerei «Pumpernickel» kennt jetzt jeder Tourist.



Abschiedsfest in Nepal: Nach drei Einsätzen der Weibels konnte Norbu das Personal von 4 auf 15 Mitarbeiter aufstocken.

Mit der Verbesserung von Bäckerei und Laden sind Einkommen und Ansehen gestiegen; die drei Kinder des Ehepaars können eine höhere Schule besuchen und haben bessere Zukunftschancen.»

Nach den positiven ersten Erlebnissen leisteten die Weibels nochmals zwei rund sechswöchige Einsätze in Nepal. Dort machten sie allerdings auch die einzige bisher negative Erfahrung bei ihrem Engagement in der Entwicklungszusammenarbeit. In Pokhara, dem Ausgangsort für das Anapurna-Treking, hätten sie einen Laden auf Vordermann bringen sollen. Der Besitzer und seine Mitarbeiter jedoch warteten auf ein Wunder und zeigten keine Eigeninitiative. Deshalb verliessen Edith und Hans Weibel in Absprache mit der

Kontaktperson von Swisscontact den Einsatzort nach einer Woche wieder.

Die Arbeit der Entwicklungshelfer vor Ort verläuft bei den verschiedenen Einsätzen ähnlich. Es geht darum, bedarfsgerecht und kreativ neue Ideen zu entwickeln, Vorschläge zu machen, die Arbeit vorzuzeigen, zu überwachen, zu korrigieren und zu kontrollieren und Rezepte weiterzugeben. Entscheidend für den Erfolg sind Interesse und Einsatzbereitschaft der Einheimischen.

Voraussetzung für die Schweizer Fachleute sind Offenheit und die Fähigkeit, sich auf andere Kulturen und einfache Lebensbedingungen, wozu auch schlechte oder gar fehlende Hygiene gehört, einzulassen.



Edith Weibel mit ihren nepalesischen Deutsch-Studenten.

Die Arbeit ist freiwillig, Kost und Logis werden vom Betriebsinhaber, die Reisekosten von Swisscontact übernommen. Weibels achten darauf, möglichst einfach wie die Einheimischen zu leben. Sie wohnen in der Regel nicht in einem Hotel, sondern mieten eine kleine Wohnung, wo sie selber kochen können, was sie wollen. Neben den zwei je dreiwöchigen Einsätzen unternehmen sie zum Abschluss eine Reise durchs Land, die sie aus dem eigenen Sack be-rappen. Ihre Basisarbeit hat den Vorteil, dass sie immer wieder Adressen von Bekannten bekommen, die auch wieder jemanden kennen. Edith und Hans Weibel waren in all den Jahren bisher nie krank und hatten ein einziges Mal Angst. Sie sind sich einig: «Die Einsätze sind mit wunderschönen Erlebnissen

verbunden und ein enormer Gewinn für uns. Wir kommen mit anderen Kulturen und Religionen in Kontakt, wie dies als Touristen nicht möglich wäre. So waren wir zum Beispiel einmal Ehrengäste beim buddhistischen Lichterfest. Wir profitieren viel mehr, als wir geben können.»

Nach drei Einsätzen in Nepal wollten sie auch Südamerika kennenlernen. Zur Vorbereitung und zum Erlernen der spanischen Sprache reisten sie für sechs Wochen nach Quito in Ecuador. Um möglichst viel zu profitieren, nahmen sie Privatunterricht, und jeder wohnte in einer anderen Familie. Danach folgte der Einsatz in einer Grossbäckerei mit zwanzig Filialen und dazugehörigen Läden. Die selbst ge-



Edith Weibel in dem von ihr renovierten Musterladen in Quito.

setzten Ziele des Einsatzes waren auch hier saubere und kundenfreundliche Verkaufsläden sowie die Optimierung und Erweiterung der Produkte. Während Hans Weibel mit den rund 200 Bäckern arbeitete, suchte seine Ehefrau nach einer Möglichkeit, in der zur Verfügung stehenden Zeit die schmutzigen Läden mit den unappetitlichen Produkten umzugestalten. Sie stand einen ganzen Tag in einem der Läden, zählte die Kunden und die Produkte und studierte das Zielpublikum. Es waren meistens Arbeiter und Büroangestellte, die sich schnell etwas zum Essen kaufen wollten.

Edith Weibel putzte den Laden eigenhändig mit Stahlwatte und nahm minimale Eingriffe vor, indem sie zum Beispiel die sauberen und freundlichen

Gestelle bedarfsgerecht platzierte und zusammen mit dem Dorfschreiner ergänzte und anpasste. Nach der kleinen Renovation lud sie alle Filialleiter zu einer Besichtigung in den Musterladen ein. Begeistert wollten nun auch die anderen von der Schweizerin profitieren. Diese reservierte sich für jede Filiale einen halben Tag. Vor Ort notierte und empfahl sie die aus ihrer Sicht nötigen Verbesserungen, die sie nach zwei Wochen besichtigte und, wenn nötig, korrigierte. Der Erfolg zeigte sich schon nach wenigen Tagen in einem gestiegenen Verkauf.

Nach Ecuador leisteten die Weibels auch Einsätze in Peru, Chile, San Salvador und Panama. Meistens arbeiteten sie in Grossbetrieben ausgewanderter



Am nepalesischen Lichterfest segnen und ehren die Töchter Hans Weibel ebenso wie ihre männlichen Familienangehörigen.

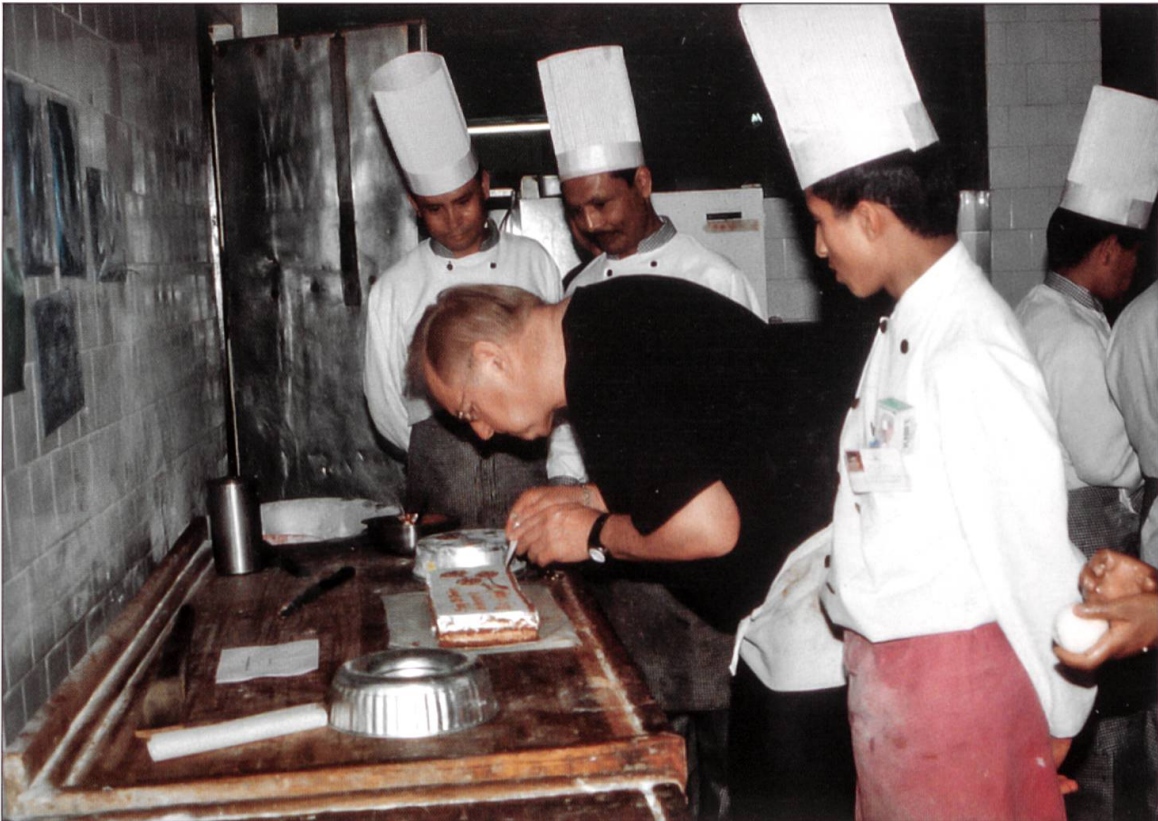


In Ecuador packt der Besitzer von 22 Filialen und Arbeitgeber von 200 Angestellten selber mit an.

Europäer, wo sich unterschiedliche Aufgaben stellten. In Chile zum Beispiel stellte Hans Weibel 1500 bis 2000 Kilogramm Glacé her, an einem andern Ort demonstrierte er die Herstellung verschiedener Brote und Cookies. Häufig begegneten sie ähnlichen Problemen, indem zu viele Familienangehörige dreinreden und vom Geschäft profitieren möchten. Es fällt den engagierten Willisauern nicht immer leicht, in solchen Situationen den Mund zu halten oder – wenn schon – die eigene Meinung gut zu verpacken. Sie sind sich auch bewusst, dass viele Einheimische die mit Schweizer Wissen hergestellten Produkte nicht kaufen können, wohl aber die Touristen. Dies hilft indirekt den einheimischen Gewerbetreibenden, indem sie, bedingt durch den ge-

stiegenen Absatz, mehr Angestellte zu einer besseren Entlohnung beschäftigen können.

Nach zehn Jahren mit regelmässigen Auslandsinsätzen legten die Weibels eine Pause ein. Sie machen das, wofür sie früher zu wenig Zeit hatten: Edith Weibel wandert, Ehemann Hans fährt mit dem Töff durch die Gegend. Mit dem kleinen Wohnwagen unternehmen sie Studienreisen in Europa. Während Hans am Abend kocht, schreibt Edith Tagebuch als «Lesestoff fürs Altersheim». Bei den regelmässigen Treffen des Senior Expert Corps von Swisscontact tauschen sie sich über die Erfahrungen im Ausland aus und haben inzwischen Einsätze in einer ganz anderen Region der Welt ins Auge gefasst, sind sie doch



Die lernbegierigen Konditoren des Hotels in Gadavari schauen Hans Weibel aufmerksam zu.

überzeugt: «Wer noch etwas tun will im Alter, muss es dann anpacken, wenn er sich fit und gesund fühlt.»

Fotografien:
Edith und Hans Weibel

Adresse der Autorin:
Monika Fischer
Hauptstrasse 28
6260 Reiden
E-Mail: fischerabt@bluewin.ch



Beim Besuch einer Weberei in Guatemala kleidet sich auch Edith Weibel in traditionelle Stoffe.