



Zufrieden mit dem neuen Frischwurstsortiment
Fleischermeister Siegfried Müller mit Berufskollegen in Debre Zeyit, Äthiopien

Brötchen, Mettwurst und Schwarzwälder Kirschtorte Ernährungshandwerk deutscher Tradition im Ausland gefragt

Wie wird Vollkornbrot tropentauglich, wie nimmt man der Wurst den Grauschleier, und wie verhindert man die Schimmelbildung bei Bio-Säften? So oder so ähnlich lauten die Fragen, mit denen sich SES-Experten aus dem Ernährungshandwerk bei ihren Auslandseinsätzen beschäftigen.

Seit den Anfängen des SES gehören Bäcker, Konditoren und Fleischer zu den weltweit besonders gesuchten Experten. Auch Vertreter der vergleichsweise weniger verbreiteten, zum Teil sehr alten Berufe dieses Handwerks sind begehrt: Imker und Konfektmacher zum Beispiel, Mälzer, Müller und Moster oder auch Käser und Weinküfer – ein Ausbildungsberuf, der erst kürzlich den neuen Namen Weintechnologie erhalten hat.

Schon im SES-Gründungsjahr 1983 fanden vier von damals insgesamt 22 Auslandseinsätzen im Ernährungshandwerk statt: konkret im Fleischereibereich. Auch heute noch haben Experten dieses Meisters beste Einsatzchancen, und das teilen sie mit allen anderen Handwerkern aus dem lebensmittelproduzierenden Gewerbe.

Die Nahrungsmittelbranche steht seit Jahren auf einem der ersten Plätze in der SES-Einsatzstatistik. 2012 etwa entfielen 133 von insgesamt 1.601 Auslandsein-

sätzen auf diese Sparte. Zum Vergleich: Die Elektrotechnik – ein ebenfalls wichtiges Tätigkeitsfeld für SES-Experten – war mit 35 Einsätzen vertreten.

Viele Einsätze rund um Lebensmittel führen in kleinere Betriebe, in denen noch von Hand produziert wird, andere natürlich in größere Firmen mit höherem Automatisierungsgrad. Die branchenspezifischen Fragen der Auftraggeber aber sind gar nicht so unterschiedlich. Von großem Interesse sind die Verbesserung von Rezepturen und Arbeitsabläufen, die Optimierung der Vorrats- und Lagerhaltung, ebenso alle Themen rund um Lebensmittelhygiene und eine kluge Sortimentserweiterung.

Beim SES gehen so viele Anfragen nach Fachwissen aus dem Ernährungshandwerk ein, dass er ständig Nachwuchs auf diesem Gebiet sucht: derzeit insbesondere Brauer, Experten für Dauerbackwaren, Molkereifachleute und Spezialisten für Großmühlen.

Liebe Leserinnen und Leser,

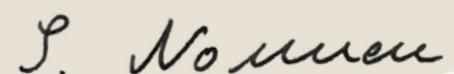
ein Mohnbrötchen mit Erdbeermarmelade oder Honig, eine Scheibe Graubrot mit Teewurst oder Käse, ein Stück Frankfurter Kranz, ein gepflegtes Glas Bier, Weißwein oder Apfelsaft – natürlich naturtrüb – und, und, und ...

Lebensmittel wie diese haben ihren festen Platz auf unseren Tischen. Hinter ihnen steht eine Handwerkskunst, die im besten Sinne als typisch deutsch gilt. Denken Sie an unser Brot. Ihm zu Ehren wurde am 12. Juni 2013 erstmals der Tag des Deutschen Brotes begangen. Auch könnte die deutsche Brotkultur in absehbarer Zeit in eine der UNESCO-Welterbelisten aufgenommen werden.

Schon dieses Beispiel zeigt, dem Ernährungshandwerk deutscher Tradition eilt ein großer Ruf voraus. Das spüren auch wir. Seit der SES vor 30 Jahren gegründet wurde, reißt die Nachfrage nach Expertenwissen auf diesem Gebiet nicht ab, die Gewerke des Lebensmittelhandwerks haben dauerhaft Hochkonjunktur.

Unsere Experten aus dieser Branche sind international geschätzte Spezialisten – ein guter Grund, diese Ausgabe von SES aktuell dem Handwerk in Sachen Ernährung zu widmen. Wie immer haben wir einige ausgewählte Einsatzbeispiele für Sie zusammengestellt.

Es grüßt herzlich



Dr. Susanne Nonnen
Geschäftsführerin des SES



GEORGIEN: Apfelsaft aus Sobissi

„Praktisch nirgendwo in Georgien findet man naturtrüben Apfelsaft, noch dazu aus ökologischer Produktion. Hier besteht eine wirkliche Marktlücke“, sagt Bruno Handschuh. In diese Marktlücke ist eine kleine Apfelsaft-Kelterei im ostgeorgischen Sobissi gestoßen. Die Genossenschaft arbeitet eng mit den Obstbauern des Dorfes zusammen, bildet junge Menschen schon zu Schulzeiten aus und bietet ihnen nach dem Schulabgang einen sicheren Arbeitsplatz. Steigende Nachfrage stellt die Mosterei seit 2012 vor die Aufgabe, ihre Produktion von 600 auf 5.000 Liter zu erhöhen. Damit war die Stunde von SES-Experte Handschuh gekommen: Es galt, eine leistungsstärkere Kelteranlage in Betrieb zu nehmen und gegen das Problem der Schimmelbildung vorzugehen. „Für Sobissi war die neue Anlage einfach zu modern. Deshalb haben wir die Gastherme zur Erzeugung von Heißwasser durch einen holzbetriebenen Kanonenofen ersetzt“, erläutert der Obstsaftexperte. „Die Schimmelbildung bekamen wir in den Griff, als wir den Saft heiß genug abfüllten. Kommt er mit mindestens 78 Grad Celsius in die Flasche, gibt es weder Nachgärung noch Schimmel.“



Apfelsaftherstellung in Georgien
Bruno Handschuh überprüft Trester

SRI LANKA: Vollkornbrot jetzt tropenfest

Kosgoda im Südwesten Sri Lankas gehört zu den Ortschaften, die Ende 2004 von den Wassermassen des Tsunami überrollt wurden. Wenig später nahm Future for Children dort die Arbeit auf. Das Hilfswerk unterhält in Kosgoda unter anderem ein Ausbildungszentrum für Bäcker, Köche, Schneider, Elektriker und Schlosser. „Die jungen Bäcker gehen nach dem ersten Lehrjahr zum Praxistest

in eines der Hotels in der Region. Erst danach legen sie die Prüfung ab. Ein gutes System“, sagt SES-Experte Ulrich Rabener. Der Bäcker, Koch und Konditor hatte die schwierige Aufgabe, mit den Auszubildenden des Zentrums ein Vollkornbrot zu entwickeln, das der tropischen Hitze standhält. „Zunächst machten wir uns auf die Suche nach einem vernünftigen Sauerteig, dann befassten wir uns mit

der Rezeptur und schließlich mit der Haltbarkeit. Wir landeten einen Volltreffer!“ Konsequente Sterilisation habe die Haltbarkeit auf zwölf Tage erhöht. Allerdings sei das Vollkornbrot in der Regel nach zwei Tagen ausverkauft gewesen: „Für die Backstube des Zentrums ein Verkaufsschlager, für Auszubildende ein neues Rezept – ein Erfolg auf ganzer Linie.“

ÄTHIOPIEN: Wurstwaren ohne Grauschleier

„Geschmacklich war die Wurst prima, aber leider grau wie ein Esel!“ So recht zufrieden war Siegfried Müller zur Halbzeit seines bislang ersten Einsatzes im äthiopischen Debre Zeyit nicht. Der Fleischermeister unterstützte in der südöstlich von Addis Abeba gelegenen Kleinstadt eine Schweinezucht mit angegliederter Schlachtereie und Metzgerei:

Würze, Konsistenz und Optik der Erzeugnisse sollten sich verbessern. Die nötigen Gewürze hatte der SES-Experte in Absprache mit dem Betrieb schon vor Einsatzbeginn ordern lassen. Pökelsalz und Kutterhilfsmittel jedoch fehlten und waren vor Ort auch nicht zu beschaffen. Das hatte unerwünschte Folgen für die Haltbarkeit, die Homogenität des Bräts

und auch die Farbe der Wurstwaren. Es fehlte der sogenannte Umröteeffekt. Der Durchbruch erfolgte, als ein Lieferant in Bremen gefunden war. „Dann kam für mich der schönste Augenblick“, sagt Siegfried Müller heute. „Wir stellten ein komplettes Frischwurstsortiment her und bauten eine Mustertheke auf. Alle waren begeistert!“

PERU: Lebensmittel aus kontrolliertem Anbau

Kaffee bestimmte die Anfänge der Empresa Agraria Cafetalera Chanchamayo Highland Coffee: Am Preisdruck im Kaffeeanbau zunächst gescheitert, fand das 2002 gegründete Unternehmen über den Getränkeausschank im Straßenhandel der peruanischen Hauptstadt Lima nach und nach zu seiner heutigen Position im fairen Handel mit fast 50 verschiedenen Lebensmitteln aus kontrolliertem Anbau. Neben Kaffee hat die Firma mit Sitz in La Merced Kakao, diverse Säfte, Trockenfrüchte, Marmeladen und Liköre im Angebot und beschäftigt mittlerweile vier Dutzend Fachkräfte. „Eine hervorragende Pionierleistung“, findet Volker Hache. Im Auftrag des SES nahm der Wein- und Obstspezialist die gesamte Produktion des Betriebs unter die Lupe: immer im Blick den europäischen Standard. Mängel zeigten sich bei vielen – nicht festgelegten – Verfahrensschritten, bei der Auszeichnung der Erzeugnisse zum Beispiel mit dem Herstellungsdatum und bei der technischen Ausstattung. So fehlten etwa Thermometer, Refraktometer und pH-Meter zur Säure- und Alkoholbestimmung. „Hier sollte dringend investiert werden“, sagt SES-Experte Hache. Noch während seines Einsatzes haben sich viele Arbeitsprozesse verbessert, vor allem der für die Dörrobstproduktion so entscheidende Prozess der Sontentrocknung.

*Peruanische Dörrfrüchte mit Ökogarantie
Volker Hache begutachtet sonnengetrocknete Papaya-Schnitze*



SES-Experten aus dem Ernährungshandwerk

Auswahl Berufe	Anzahl Experten
Bäcker/Konditoren	88
Brauer/Mälzer	26
Fleischer	62
Imker	40
Konfektmacher	4
Molkereifachleute	28
Moster/Weinküfer	15
Müller	9

Vorstand und Geschäftsführung in neuen Händen

Das Motto „Zukunft braucht Erfahrung“ gilt auch für Neubesetzungen im Förderverein: Am 1. August 2013 übernahmen Dr. Helmar Minger und Thea van der Burg kommissarisch die Positionen des Vorsitzenden und der Geschäftsführerin. Die neuen Gesichter des Fördervereins sind dem SES eng verbunden und kennen dessen Arbeit seit vielen Jahren.

Das neue Duo an der Vereinsspitze tritt die Nachfolge von Heiko Weber und Renate Backeshoff an. Der ehemalige Vorsitzende legte sein Amt nach sechs Jahren nieder, die frühere Geschäftsführerin zog sich nach elf Jahren zurück. Beide werden sich weiterhin für den Förderverein engagieren.

„Wir freuen uns auf unsere Aufgabe, zumal sich die Zahlen des Fördervereins sehen lassen können“, sagt Dr. Helmar Minger. Im laufenden Jahr habe der Förderverein Mittel in Höhe von knapp 70.000 Euro zur Verfügung gestellt und bislang 144 SES-Einsätze in 34 Ländern bezuschusst. „Wir danken allen Mitgliedern und Spendern!“

Seit 30 Jahren unterstützt der Förderverein Auslandseinsätze des SES im sozial-humanitären Bereich und in der Aus- und Fortbildung. Er hilft Auftraggebern mit knappem Budget bei der Finanzierung der lokalen Einsatzkosten. So ermöglicht er mit vergleichsweise geringen Summen Einsätze, die ohne seine Hilfe nicht durchgeführt werden könnten.

*Weitere Informationen und Aufnahmeantrag unter:
www.ses-bonn.de > Wer sind wir >> Die Organisation
>>> Der Förderverein*

Spendenkonto

Verein zur Förderung des SES
Deutsche Bank Bonn
Kto.-Nr. 044 8787 01
BLZ: 380 700 59
SWIFT/BIC: DEUTDEK380
IBAN: DE04 3807 0059 0044 8787 01

Impressum

Aus Gründen der besseren Lesbarkeit verwenden wir Sammelbezeichnungen wie Senior Experte/n oder Schüler in der männlichen Form. Selbstverständlich meinen wir dann immer auch Senior Experte/n oder Schülerin/nen.

Herausgeber:
Senior Experten Service (SES)
Stiftung der Deutschen
Wirtschaft für internationale
Zusammenarbeit GmbH
Gemeinnützige Gesellschaft
Buschstraße 2 – 53113 Bonn

Redaktion:
Dr. Heike Nasdala, Julia Haun, Petra Leven,
Dr. Reinhold Meyer
0228 26090-51/34/33
presse@ses-bonn.de

Gestaltung: www.pinger-eden.de

Fotos: SES

Redaktionsschluss: 20. September 2013

Vermischtes

Wir suchen Experten für

Ausbildungsinitiative VerA

Unterstützung Auszubildender
Deutschland (bundesweit)
ständig

Dr. Walter Fischer, Brigitte Roggendorf,
Heidemarie Roth: 0228 26090-44
vera@ses-bonn.de
www.vera.ses-bonn.de

Pilotprojekt coach@school

Berufliche Orientierung an Förder- und Oberschulen
Bremen, Hessen, Niedersachsen, Nordrhein-Westfalen, Sachsen
ständig

Gabriele Eilsberger: 0228 26090-3608
coachatschool@ses-bonn.de
www.ses-bonn.de > Was tun wir >> SES und Schulen

Weitere Informationen unter:
www.ses-bonn.de > Senior Experten >> Wen suchen wir dringend?

BAGSO InternetWoche

Unter dem Motto „Die Älteren erobern das Netz“ lädt die Bundesarbeitsgemeinschaft der Senioren-Organisationen (BAGSO) auch in diesem Jahr zur Teilnahme an der BAGSO-InternetWoche ein. Die bundesweite Kampagne läuft vom 29. Oktober bis zum 4. November 2013 und hat die unterschiedlichsten Aktionen im Angebot: darunter Kurse zum Umgang mit Tablet-PC, Smartphone oder Digitalkamera. Vielleicht ist etwas für Sie dabei! Weitere Informationen finden Sie hier: www.bagso.de

Jetzt nachzulesen:

alle Reden, die anlässlich der Feierlichkeiten zum 30-jährigen Gründungsjubiläum des SES gehalten wurden. Es sprachen unter anderem der frühere Bundespräsident Prof. Dr. Horst Köhler und der führende deutsche Altersforscher Prof. Dr. Dr. Andreas Kruse. Die Dokumentation steht zum Herunterladen bereit unter: www.ses-bonn.de > Aktuelles/Presse >> Presseinfos



SES-Lexikon **P** wie...



Presse Der SES ist jeden Tag mindestens einmal in der Presse vertreten. Der wichtigste Grund für diese überaus positive Resonanz sind unsere Experten – Menschen, die in fernen Ländern, aber auch in Deutschland vieles bewegen. Helfen Sie uns, unseren Pressespiegel aktuell zu halten. Wir freuen uns über jeden Artikel zum SES, auf den Sie uns aufmerksam machen.

Sie erreichen uns unter presse@ses-bonn.de.

Sie erreichen uns unter presse@ses-bonn.de.

Neue Kontaktdaten

Hat sich Ihre E-Mail-Adresse verändert, Ihre Telefonnummer, Ihre Adresse? Im Fall der Fälle freuen wir uns über eine Mitteilung, denn auch wir benötigen aktuelle Kontaktdaten – zum Beispiel für den Versand von SES aktuell.

Die neuen Daten verzeichnet Astrid Klingelhöfer:
0228 26090-75, a.klingelhoefer@ses-bonn.de