

CHEESE EXCHANGE

Käserinnen aus Tadschikistan und der Schweiz teilen Rezepte

PROJEKTDEE

Fondue hier, *Qurutob* dort – Käse ist Hauptbestandteil der Nationalspeisen der Schweiz und Tadschikistans. Dies zeigt die Bedeutung, die man dem Nahrungsmittel in beiden Bergländern zuschreibt. Nationale Besonderheiten treten mit Blick auf die Art der hergestellten Produkte und somit die Produktionsweisen auf: Während die Schweiz für ihre Hartkäse weltbekannt ist, werden in Tadschikistan primär gesäuerte und getrocknete (*Qurut*) Milchprodukte hergestellt.



“Wir starteten als Gruppe von Frauen, die zusammen professionell Milch verarbeiten wollen. Heute beliefern wir lokale Geschäfte mit unseren Produkten: Milch, Butter, Kefir, Sauerrahm, Qurut, Eis. Nun möchten wir lernen, eigenen Hartkäse herzustellen.”

Ruksora Usmonova, Leiterin der Kooperative “Guncha”, Tadschikistan

Das Projekt „Cheese exchange“ führt Käserinnen aus Tadschikistan und der Schweiz zu einem Wissensaustausch über Techniken der Milchverarbeitung und Käsevermarktung zusammen. Im Zentrum des praxisbezogenen Austausches stehen je 10 Frauen aus den zwei Ländern, die mit der Verarbeitung von Milch einen beruflichen Erwerb erzielen und Interesse haben, ihr Fachwissen zu teilen, neue Kenntnisse zu erwerben, innovative Produktionsmethoden anzuwenden, kreative Partnerschaften zu etablieren und die Landwirtschaft, Landschaft und Leute eines anderen Landes kennenzulernen.

PROGRAMM

Der Wissensaustausch findet über die Wintermonate 2015/16 in zwei je 10-tägigen Aufenthalten in Tadschikistan und in der Schweiz statt. Vor und nach den Aufenthalten werden die Inhalte des Austauschs von den zwei Frauengruppen aus beiden Ländern in einem jeweils 1-tägigen Workshops unter Leitung vorbereitet und nachbearbeitet. Folgendes Programm ist geplant:

Okt. – Nov. `15	Auswahl der Projektteilnehmenden und Vorbereitung des 1. Austauschs (1-tägiger Workshop)
Nov./Dez. `15	1. WISSENSAUSTAUSCH IN TADSCHIKISTAN (10-tägiger Aufenthalt)
	<ul style="list-style-type: none"> • 5-tägiges gemeinsames Training zur Milchverarbeitung mit Fokus auf tadschikische Produkte und erste Inputs (inkl. Material) zur Hartkäse-Herstellung • „Feldbesuche“ von Produktionsstätten in zwei Regionen: Sughd und Rasht Valley • Treffen (mit Fachleuten, Unternehmern, Organisationen etc.) in Khujand und Dushanbe mit umfassendem Einblick in den tadschikischen Milch-/Landwirtschaftssektor
Jan. `16	Nachbearbeitung des 1. Austauschs / Vorbereitung des 2. Austauschs (1-tägiger Workshop)
Feb. `16	2. WISSENSAUSTAUSCH IN DER SCHWEIZ (10-tägiger Aufenthalt)
	<ul style="list-style-type: none"> • 5-tägiges gemeinsames Training zur Milchverarbeitung mit Fokus auf Schweizer Produkte und allfällige Erfahrungen mit neuen Produktionsmethoden • „Feldbesuche“ von Produktions- und Vermarktungsstätten in verschiedenen Regionen (<i>Orte: noch offen</i>) • Treffen (mit Fachleuten, Unternehmern, Organisationen etc.) mit umfassendem Einblick in den Schweizer Milch-/Landwirtschaftssektor
Feb. `16	Nachbearbeitung des 2. Austauschs / Festlegung von Follow-up Aktivitäten (1-tägiger Workshop)

Das Detailprogramm wird vom Projektmanagement gemäss den Kenntnissen und den Interessen der Projektteilnehmenden sowie aufbauend auf den Erfahrungen ähnlicher Austauschprojekte gestaltet und koordiniert. Ausgewählte weitere Fachleute, innovative Praktiker und Unternehmer sowie Partnerorganisationen werden in die Planung und Durchführung des Projektes einbezogen.

TEILNAHME

Die Berufstätigkeit in der Milchverarbeitung, das Interesse am transnationalen Wissensaustausch, die Bereitschaft zur aktiven Mitgestaltung des Austauschs und die zeitliche Verfügbarkeit sind die Hauptkriterien für die Projektteilnahme. Die Teilnahme beruht auf einem freiwilligen Engagement. Sämtliche Reise- und Materialkosten sowie Kost & Logis werden vom Projekt gedeckt.

Du bist eine **innovative, weltoffene Käserin, Äplerin und/oder Milchtechnologin** aus der Schweiz?
 Du interessierst Dich für die **Milchverarbeitung in Tadschikistan**, dem Gebirgsland Zentralasiens?
 Du **teilst Dein Fachwissen** gerne mit Berufskolleginnen aus einem anderen Land?

3mal Ja? – Dann tritt mit uns in Kontakt und nimm am Projekt "Cheese exchange" teil!

Martina Schlapbach, Projektkoordinatorin: martina.schlapbach@unwomen.org