

[Nachrichten International](#)

Schweizer Engagement in Transkarpatien

ruh. · Transkarpatien sieht nicht nur ein bisschen aus wie die Ostschweiz, sondern man findet dort auch Schweizer Käse. Genauer gesagt, Käse, der nach Schweizer Rezepturen in einer Käserei im Bauerndorf Nischne Selischtsche hergestellt wird. Die Käserei ist dabei das Resultat eines internationalen Entwicklungsprojekts, an dem auch die Schweiz Anteil hat.

Anschubfinanzierung leistete die in Basel als Stiftung domizilierte internationale Genossenschaft Longo Mai, die eine ihrer Aussenstellen in Nischne Selischtsche unterhält. Wie der Österreicher Jürgen Kräftner erklärt, der für Longo Mai vor Ort tätig ist, kam der Gedanke einer Käserei angesichts des Milchüberschusses im Dorf und der näheren Region auf. Dieser leitet sich daraus her, dass viele Familien zu Hause einige Tiere zur Selbstversorgung halten und dabei mehr Milch produzieren, als sie selber verbrauchen.

Ergab damit der Bau einer Käserei grundsätzlich Sinn, so fehlte es zunächst jedoch an notwendiger Infrastruktur, namentlich verfügbarem Frischwasser. Ein öffentliches Leitungssystem gibt es nicht in Nischne Selischtsche, wo deshalb in praktisch jedem Vorgarten ein Ziehbrunnen steht. Wegen der verbreiteten Tierhaltung ist sauberes Trinkwasser dennoch ein Problem.

Die Situation für das Käserei-Projekt änderte sich, als die Schweizer Direktion für Entwicklung und Zusammenarbeit (Deza) nach einer Unwetterkatastrophe vor einigen Jahren im Rahmen eines Hilfsprojekts dem Dorf den Bau einer viereinhalb Kilometer langen Wasserleitung ermöglichte, an die nun nicht nur die Käserei angeschlossen ist, sondern auch der Kindergarten, die Ambulanz und die Bäckerei; ausserdem gibt es für die Bevölkerung eine öffentliche Zapfstelle. Zudem ist, diesmal mit Unterstützung der Stadt Basel, auch ein Projekt für eine biologische Kläranlage für das Abwasser aus der Käserei aufgegleist.

Für die Einarbeitung des Personals kam ein Obwaldner Käser nach Transkarpatien, der die Herstellung von Weichkäse, Halbhartkäse im Stil eines Tête de Moine und Hartkäse nach Greyerzer Art erklärte. Mehr als die Hälfte der Produktion, die acht Angestellte aus täglich maximal 1500 Litern Milch herstellen, werde inzwischen lokal verkauft, heisst es aus der Käserei. Ein kleiner Teil gelange sogar bis auf den Tisch der Schweizer Botschaft in Kiew. Bei genauerer Nachfrage zeigt sich allerdings, dass «lokal verkauft» nicht Nachfrage durch die Dorfbewohner bedeutet, sondern durch Tagestouristen aus umliegenden Thermal-Kurorten, die die Käserei besichtigen kommen.

Die Identifikation der Dorfbewohner mit der Käserei hingegen könnte besser sein. Der Käse sei teuer, die Abnahmepreise für die Milch seien im Gegenteil ungenügend, klagt einer, der seinen Überschuss deshalb lieber zu einem besseren Preis an einen findigen Nachbarn abgibt, der Milch sammelt und dann in die Grossmolkerei in der nächsten Stadt bringt, die mehr zahlt. Aus der anderen Ecke wiederum heisst es, manche versuchten halt auch zu betrügen oder brächten schlechte Milch. Der Aufbau eines Gemeinschaftsgefühls innerhalb der Dorfbewölkerung ist immer noch eine Baustelle nach Jahrzehnten des Sozialismus, wo Verantwortung für eine gemeinsame Sache wenig zählte.

Diesen Artikel finden Sie auf NZZ Online unter:

http://www.nzz.ch/nachrichten/international/schweizer_engagement_in_transkarpatien_1.8096674.html Copyright © Neue Zürcher Zeitung AG

Alle Rechte vorbehalten. Vervielfältigung oder Wiederveröffentlichung zu gewerblichen oder anderen Zwecken ohne vorherige ausdrückliche Erlaubnis von NZZ Online ist nicht gestattet.