



## Anna und Ueli Schäli-Renggli / Berufs- und Weiterbildungszentrum Chikupi / Ein Personaleinsatz der Bethlehem Mission Immensee

### Liebe Familie, Verwandte, Freunde und Interessierte

Der April macht was er will - dieser Ausspruch hat dieses Jahr auch in Sambia seine Gültigkeit. Bis 21. April hat es diesen Monat jeden Tag geregnet, vielfach auch geblitzt und gedonnert. An einem Morgen hatte es sogar Nebel. Das Ganze wäre nicht weiter tragisch, wenn es nicht während des ganzen Monats März trocken und schön gewesen wäre, wo es normalerweise noch regnen sollte. Der Mais war Ende März schon so weit trocken, dass wir planten, ihn in der ersten April Woche zu ernten. Wir warten immer noch... Eben, der April macht was er will. Je nach Sorte haben die Maiskolben bereits begonnen zu keimen. Für viele Bauern wird es eine sehr kleine Ernte geben. Wo doch der Mais so wichtig für die sambische Bevölkerung ist!

### Das Hauptnahrungsmittel Nshima

Manchmal sind es scheinbar nebensächliche Beobachtungen, die beim Erkunden einer fremden Kultur überraschen. Und die - obwohl scheinbar so nebensächlich - doch so viel aussagen über die Menschen, ihre Geschichte und ihr tägliches Leben. Es geht um „Nshima“, das für vierzehn Millionen Einwohner von Sambia die Grundlage des Lebens bildet.

Hauptbestandteil des Grundnahrungsmittels Nshima ist Maismehl. Daher ist der Maispreis auch von zentraler

Bedeutung in Sambias Politik und Wirtschaft. So wurden die politischen Unruhen im Juni 1990 in Sambias Hauptstadt Lusaka durch plötzliche Steigerungen des Maispreises seitens der Regierung ausgelöst. Diese Unruhen trugen schliesslich zu den ersten freien demokratischen Wahlen in Sambia im Oktober 1991 bei, welche die bis dahin 27 Jahre regierende Einheitspartei (UNIP) aus dem Amt entfernte. Die neue Regierungspartei (MMD) errang einen Erdrutschsieg.



### Kontaktadresse

Anna and Ueli Schäli, Chikupi Vocational Training Centre, PO Box 360256, Kafue, Zambia.  
E-Mail: [schaeli@gmx.ch](mailto:schaeli@gmx.ch).

Wer diese Rundbriefe neu oder nicht mehr erhalten möchte, melde sich bitte bei uns.



Nshima sei seit Menschengedenken die Grundlage des Lebens in Sambia. Bis vor rund 50 Jahren wurde Nshima jedoch aus Hirse gemacht. Während den besseren Jahreszeiten, also während und nach der Erntezeit (April bis November), wird es regelmässig zu Mittag und zu Abend gegessen. In der übrigen Zeit, der „Hungerperiode“, kann sich die Mehrheit der Menschen lediglich eine Nshima-Mahlzeit am Tag leisten, die dann am späten Nachmittag eingenommen wird.

SambierInnen wachsen in dem Bewusstsein auf, dass nur eine Mahlzeit, die Nshima enthält, eine volle und komplette Mahlzeit darstellt. Andere Mahlzeiten werden allenfalls als Zwischenmahlzeiten oder Appetitanreger empfunden. Fragt man einen Sambier am späten Nachmittag, ob er heute schon gegessen habe, so erhält man nicht selten die Antwort, dass er den ganzen Tag noch nichts gegessen habe, obwohl er bereits Erdnüsse, Cassava oder Süsskartoffeln, allerdings Nicht-Nshima-Nahrungsmittel, zu sich genommen hat.

Nshima nimmt kulturell eine solche Schlüsselstellung ein und ist mit so vielen Emotionen aufgeladen, dass sich eine grosse Zahl von Ritualen, Erwartungen, Ausdrucksformen, Gewohnheiten, Überzeugungen, auch Lieder um die Arbeit, das Kochen und den Verzehr von Nshima dreht.

Die allseits bekannte Beobachtung, dass Europäer vielleicht zwei, Eskimos dagegen mehr als 15 verschiedene Wörter zur Beschreibung des Phänomens „Schnee“ besitzen, trifft auch auf das Phänomen „Nshima“ im sambischen Kontext zu. Es gibt wohl mehr als zehn Bezeichnungen, die Nshima in seinen verschiedenen Abwandlungen umschreiben. Das gute und perfekte Nshima, das laut den Sambiern auch diesen Namen verdient, ist eben aus speziell gemahlenem Maismehl zubereitet, ist kochend heiss, schneeweiss, glatt, nicht zu weich und nicht zu hart und wird unverzüglich nach der Zubereitung auf Tellern serviert.

Zum Nshima gehört, und dies ist mindestens ebenso wichtig, als Beilage das „Relish“. Dies kann ein Gemüse sein oder gut gekochtes Fleisch, Fisch oder Huhn, mit einer schmackhaften Sauce oder Suppe.

En Guete!

### Tag der Offenen Tür im Berufsbildungszentrum

Am 28. November 2014 öffneten sich die Tore des Berufsbildungszentrums einer ausgewählten Öffentlichkeit. Gut 50 Personen (traditionelle und politische Führungskräfte sowie mögliche Arbeitgeber) folgten der Einladung. Nach Willkommenstee, Begrüssung und einer kurzen Vorstellungsrunde bot sich die Möglichkeit die Aktivitäten im Berufsbildungszentrum vorzustellen.

Jede Lehrperson stellte ihren Bereich vor und lud die Gäste zu einem Rundgang durch Klassenzimmer, Werkhalle und Garten ein. Dort erklärten die Auszubildenden ihre Tätigkeiten. Die Gäste waren erstaunt ob der Vielsei-



tigkeit, dem exakten Arbeiten und der Sauberkeit.

Wieder zurück im Empfangsraum wurde diskutiert. Es gab viele Wortmeldungen, auch Verbesserungsvorschläge und Mut machende Worte betreffend unserem grossen Rückschlag wegen der Schweinepest. Die Schule







durfte für die gute Zusammenarbeit von den traditionellen Führungsleuten grossen Dank entgegen nehmen und auch dafür, dass junge Leute aus der Umgebung durch dieses Zentrum eine Möglichkeit bekommen eine Berufsbildung zu absolvieren.

Vier Industriebetriebe und ein Landwirtschaftsbetrieb boten uns Praktikumsplätze an. Ein Praktikum ist oft der erste Schritt für eine Anstellung. Das Netzwerk mit Handwerks-, Industrie- und Landwirtschaftsbetrieben sind für unsere Schule wichtige Verbindungen, die wir noch ausbauen wollen.

Das anschliessende Mittagessen mit Nshima, Kartoffelsalat, Poulet und Gemüse fand regen Anklang. Ein guter sambischer Freund hat uns abgeraten, nur einen kleinen Imbiss zu servieren. Die Gastfreundschaft drücke sich in Sambia durch ein reichhaltiges Essen aus. So haben wir uns für ein richtiges Mittagessen entschieden. Tatsächlich bekamen und hörten wir viele Komplimente über die Schule und was sie immer wieder besonders mit folgendem Satz betonten: „Sie schätzten uns und unsere Anwesenheit so sehr, dass wir sogar zwei Mal Fleisch und Nshima schöpfen durften.“ Es war eine gelungene Veranstaltung. Es brachte dem ganzen Team viel Motivation.

### **Reminiszenzen vom Wahltag**

Am 20. November 2014 verstarb der Präsident Michael Sata. His Exzellenz Edgar Lungu wurde am 20. Januar ohne grosse Nebengeräusche (nur einige „Confusions“) als Ersatz gewählt. Ob er das Land in die richtige Richtung lenkt, muss er zuerst noch zeigen. Viele sind nicht so optimistisch.

In Siavonga konnten viele Wählerinnen und Wähler ihr Haus wegen umher streunenden Löwen nicht verlassen und verpassten somit die Abstimmung.

Im Karibasee kenterte ein Boot der Armee mit Urnen und Abstimmungsunterlagen. Es war weit und breit kein Wind zu spüren...

Ein Taxiprojekt, das ein Präsidentschaftskandidat gegründet und unterstützt hat, wurde von den Gegnern zerstört. Die Taxis wurden mit glühenden Kohlen, die sie in die Autos warfen, in Brand gesteckt.



### **Chikupi Vocational Training Centre Institution of TEVETA, Grade 1**

Seit anfangs Februar ist das Chikupi Berufsbildungszentrum staatlich unter diesem

Namen anerkannt. Der lange Weg zur Akkreditierung war steinig. Darum sind alle Involvierten glücklich und stolz, dass das Zentrum die Anerkennung mit der höchsten Qualitätsstufe bekommen hat.

Internationale Zusammenarbeit im Alltag ist immer wieder eine Herausforderung. Vor allem mit staatlichen Institutionen müssen wir hin und wieder auf zehn zählen und langsam tief ein- und ausatmen... Für die Akkreditierung musste das Zentrum viele Unterlagen abliefern, z.B. eine mehrseitige Entwicklungsanalyse des Dorfes Chikupi und Umgebung, 3-jahres Strategie-Plan, Baupläne, Lehrpläne, Dokumentationen über die Institution und über die Lehrpersonen, Referenzschreiben aller 19 dörflischen Autoritäten, Brief der Royal Highness, Bankauszüge, drei Referenzen. Die Liste liesse sich noch fortsetzen.

Bei der Besichtigung des Zentrums durch das Berufsbildungsamt kam es zum Teil für uns zu unglaublichen Situationen. Eines der Beispiele: Die Personaldossiers dürfen nicht in einem grossen Ordner mit Registern abgelegt werden. Jeder Lehrer braucht ein eigenes Mäppli. Dabei müssen die Unterlagen verkehrt eingefügt sein, damit nicht sofort ersichtlich ist, um welche Lehrperson es sich handelt. Trotz der Erwiderung, dass dieser Ordner in einem abgeschlossenen Schrank sei und nur für die Verantwortlichen zugänglich sei, bestanden sie auf

ihrem „sambischen Datenschutz“. Also gibt es keinen Personalordner mehr, sondern viele kleine Mäppli und alle Papiere in umgekehrter Reihenfolge mit der beschrifteten Seite nach unten eingeordnet. Man hat nie aus-ge-lernt...

Seit wir im Februar die ersehnte Anerkennung erhalten haben, ist das Team noch mutiger geworden. Somit haben wir uns entschlossen, die Schule nun auch für die 2-jährige Ausbildung anzumelden. Anfang April kamen zwei staatliche Inspektoren wieder für eine Besichtigung und sie waren sehr angetan. Die mündliche Zusicherung haben wir bekommen, jetzt warten wir noch auf das Dokument.

### Berufsprüfungen in Chikupi



Am 30. März begannen die Berufsprüfungen hier im Zentrum. Es war das erste Mal, dass wir es im Chikupi Berufsbildungszentrum durchführen konnten. Die Experten kamen rechtzeitig und alles nahm seinen Gang. Am zweiten Tag wurde der Verlauf der Prüfung vom Berufsbildungsamt kontrolliert. Sie hatten nichts auszusetzen. Inoffiziell haben wir vernommen, dass alle Auszubildenden die Prüfung bestanden haben. Wir warten die offizielle Mitteilung ab, aber sind jetzt schon ein bisschen stolz.

Am Freitag vor der Prüfung fand die offizielle Verabschiedung der Auszubildenden durch das Team statt. Da einige Prüfungen drei Tage dauerten, andere nur zwei Tage, wurde die Verabschiedung, wie in Sambia üblich, vor der Prüfung angesetzt. Es ist toll, wie die jungen Leute sich



in diesem Jahr entwickelt haben. Das zu sehen, ist ein wahrer Lohn. Ein Mittagessen mit Fleisch, Musik mit Tänzen und ein „Drama“ rundeten das Programm ab. Was hier in Sambia nie fehlen darf, sind die vielen Reden. Sehr viele Auszubildende haben das Rednerpult „erstürmt“.

Einige der jungen Berufsleute haben sich bereits für das 2. Ausbildungsjahr angemeldet.

Das grosse Goodbye beinhaltet immer Fröhliches und Trauriges. Beginnen wir mit dem Fröhlichen: Die jungen Frauen und Männer haben einen grossen Schritt für ein selbstbestimmteres Leben gemacht! Sie jedoch nicht mehr im Berufsbildungszentrum zu haben, ist einfach nur traurig.



### Farmnachrichten

Im letzten Rundbrief haben wir über unser Pech mit der Afrikanischen Schweinepest geschrieben und über das Schlachten und Verbrennen der 500 Schweine informiert. Mehrmals reisten wir nach Lusaka auf das Veterinäramt, um eine Teilentschädigung, die uns versprochen und schriftlich bestätigt wurde, für die verbrannten Schweine zu erhalten. Bis heute bekamen wir keinen „Batzen“, da sie kein Geld im Budget hätten. Jedes Mal vertrösten sie uns auf „nächste Woche vielleicht.“

Nach mehrmaligem Desinfizieren sämtlicher Schweineställe und der Umgebung hat das Zentrum am 20. Januar die ersten zwölf Schweine gekauft. Welche Freude beim ganzen Team, als der Lastwagen mit diesen Schweinen beim Landwirtschaftsbetrieb ankam.



Innerhalb des nächsten Monats sollten sich auf der Farm wieder die ersten Ferkel tummeln. Es wird aber noch einige Zeit dauern, bis wir die Schweinezucht auf die nötige Grösse aufgebaut haben, um die Schule wieder mitfinanzieren zu können.

Zwei Schweinesektionen wurden im November zu Hühnerställen umgebaut und rattensicher gemacht. So konnten wir die Mastgüggeli-Produktion auf 1000 Tiere ausbauen. Das geplante Hühnerhaus mit Auslauf für die Freilandhühner (Village-Chicken) müssen wir noch bis auf weiteres zurück stellen.

Die Felder sehen unterschiedlich gut aus. Der verregnete April wird seine Spuren in der Mais- und Sojaernte hinterlassen. Auch die Bodenqualität ist noch nicht in allen Tei-

len befriedigend. Aber die Boden-Verbesserer (Gründünger und Kompost) sind aktiv. Mit der Natur zu arbeiten, braucht Zeit und gut Ding will eben Weile haben...

Betreffend Fische hat bei den Grossverteilern ein Umdenken stattgefunden. Bis jetzt sollte das Verkaufsgewicht 250 bis 300 g pro Fisch betragen und die Grösse eines grossen Tellers haben. Bei der letzten Lieferung hat uns der Schlachthof informiert, dass die Fische jetzt 500 g sein sollen, ansonsten könne er sie nicht mehr verkaufen. Im Klartext heisst das für uns, dass wir die eingespielte Routine verändern müssen.

Die Fische brauchen länger bis sie schlachtreif sind und wir können weniger Tiere in die Teiche einsetzen, damit die Fische nicht gestresst werden, wenn sie eine be-



stimmte Grösse erreicht haben. Gestresste Fische legen weniger bis nichts mehr an Gewicht zu.

Das Gemüsefeld liefert jeden Tag Ernteerträge für 70 bis 90 Personen. Was darüber hinaus produziert wird, können wir gut den Marktfräuen oder direkt vom Hof verkaufen. Dieses Feld können wir ganzjährig bewässern.

### Nord-Süd Verbindung - Süd-Nord Verbindung

Seit 2013 sind wir im Kontakt mit Niederländischen Firmen. Die eine ist die Holländische Unfallverhütungsstelle "5xbeter", die andere eine grosse Schiffswerft, IHC Merwede. Beide Stellen haben uns grosse Unterstützung zukommen lassen. Unsere Metallwerkhalle, die vor zwei Jahren noch komplett leer war, bestückten sie mit guten

Occasionsmaschinen und sie sandten einen Monteur, um diese zu installieren und unsere Metalllehrperson in den Gebrauch dieser Maschinen einzuführen. Ein Unfallverhütungsteam von 5xbeter kam für eine Woche nach Chikupi und machte für alle Auszubildenden die Arbeitssicherheit zum Thema. Es war eine gelungene Woche und eine professionelle internationale Zusammenarbeit.

Was wir seit langem vorbereitet haben, wurde am 17. April wahr. Die Metalllehrperson Collins Mubanga und ein junger Berufsmann Malambo Hang'andu (beste Prüfung 2014) wurden für eine Woche ins Ausbildungszentrum der IHC Merwede nach Holland eingeladen. Die Schulleitung hat ein auf die beiden zugeschnittenes Schulungsprogramm zusammengestellt, das sie wieder-



um hier in Chikupi einsetzen können. Für das Kulturelle sind die Abende reserviert. Es ist ein grossartiges Erlebnis für Collins und Malambo. Sie werden dem ganzen Team viel zu berichten haben.



Die letzten drei Monate hat Tobias Fisch (Hoplaa-Praktikant) im Chikupi VTC verbracht. Er hat in alle Abteilungen Einblick bekommen und sich auch mal Blasen und Muskelkater geholt. Viele Elektrokabel und Schalter sind dank seinem Wissen repariert und einige Mitarbeiter können jetzt besser mit Elektroinstallationen umgehen.

Wir danken allen, die uns mit guten Gedanken begleiten und wir freuen uns unsagbar fest auf den Sommer resp. unseren Winter, wo wir einen Teil unserer Familie und Freunde bei uns auf Besuch haben.

Anna und Ueli Schäli-Renggli

**Bethlehem Mission Immensee**  
**Kreuzbuchstrasse 44**  
**CH-6006 Luzern**  
**Tel. +41 (0)58 854 11 00**  
**info@bethlehem-mission.ch**  
**www.bethlehem-mission.ch**  
**PC-Konto: 60-394-4**

### Ihre Spende zählt!

Die Bethlehem Mission Immensee trägt unsere Einsatzkosten: Ausbildung, Lebensunterhalt, Sozialversicherungen, sowie Hin- und Rückflug. Deshalb ist sie auf Ihre Spende angewiesen. Herzlichen Dank!

**PC-Konto 60-394-4**, Vermerk: Anna und Ueli Schäli, Sambia  
 Postfinance, PC 60-394-4, IBAN CH53 0900 0000 6000 0394