



Ein Gasteiner Hafnermeister in Bhutan

Brot für den Donnerdrachen

Organisiert und geplant von Bhutan Network mit Kristel Josel (Salzburg) und Ulrike Cokel (Bhutan), machte sich Hafner- und Fliesenlegermeister Christof Bader aus Bad Gastein auf den Weg nach Bhutan. Auf dem Programm standen ein Ofenbau-Workshop an einem Institut und der Besuch mehrere abge-

legener Bauernhäuser. Ziel war es, zu sondieren, ob es möglich ist, ausschließlich mit vor Ort vorhandenen Materialien Öfen zu bauen. Vor allem in ländlichen Regionen könnte dies für behutsame Entwicklung sorgen.

Text und Bilder: Silvia Schmid

„Wirklich in der Schulküche?“ Wir schauen Sangay Dorji, den Direktor – „Principal“ – des Technical Training Centers Chumey (TTIC), ungläubig an, als wir am Abend vor unserem Workshop den Ablauf durchgehen. Zwischen blankpolierten Nirosta-Flächen und hygienisch-weiß gekleidetem Küchenpersonal sollen wir mit Lehm, Flußsteinen und Zement einen Holzofen bauen, während fast zweihundert hungrige In-

ternatsschüler auf ihr Essen warten? „Kein Problem“ sagt der Principal.

Es ist wirklich kein Problem. Wir sind in Bhutan, nicht in Europa. Eine moderne Schulküche besteht hier aus einem großen, finsternen Raum, drei Bottichen mit Reis, Chilli und Gemüse, unter denen das Feuer prasselt. Der Koch hilft mit, Steine zu behauen, wenn er nicht gerade Zwiebeln schneidet. Wir haben keine Zweifel mehr, dass Handwerk und Kochkunst sich hier eher ergänzen als in die Quere kommen. Christof nimmt Maß, noch am Abend plant er den Ofen, der zweieinhalb Tage später im Institut stehen soll.



Der Morgen beginnt wie immer in Bhutans Schulen mit einer Ansprache des Principal und dem Singen der Nationalhymne. Unser Workshop startet mit zwei Stunden Theorie: Kachelofen und Brotbackofen – was ist das überhaupt? Ein kurzer Überblick muss reichen, obwohl das Thema völlig neu ist und die neun Schüler und Schülerinnen jede Information begierig aufsaugen und notieren. Einfache Lehmöfen und kleine Metallöfen aus Indien sind das einzige, was man hier kennt. Doch wenn auch die Bauern in den abgelegenen Regionen – und in Bhutan ist eigentlich alles abgelegen – vom aufkeimenden Tourismus profitieren sollen, könnte die Möglichkeit, mit Kachelöfen Wärme in die Häuser und mit Backöfen das hier gänzlich unbekannte Brot auf die Teller zu bringen, Gold wert sein. Die Verantwortlichen von Bhutan Network fördern deshalb diesen behutsamen Weg der touristischen Erschließung mit unserem Ofen-Projekt und im Rahmen der Intensivierung des Biologischen Landbaus.

In der Schulküche treibt der Rauch uns fast die Tränen in die Augen. Als wir uns an Licht und Luft gewöhnt haben, wird der Grundriss sauber aufgezeichnet, die Studenten schleppen die ersten fein behauenen Steine herein und fügen sie sorgsam aneinander. Zement, Wasser und Sand werden in flachen Schalen hereingetragen. Schon bald steht die erste Reihe des Sockels, draußen werden Steine und Felsplatten maßgerecht



bearbeitet, das rhythmische Klopfen gibt im ganzen Schulgelände mit seinen Gebetsmühlen, Fahnen und feinen Verzierungen den Takt an. Der Koch wirft eine ganze Schüssel Chilli in den Bottich, die Schärfe raubt uns den Atem. Den Schülern macht das nichts aus, energisch und mit Begeisterung sind sie bei der Sache, was hier entsteht ist längst „ihr“ Ofen – auch wenn sie sich noch nicht wirklich vorstellen können, was daraus werden soll.

Nebenbei erwähnt der Principal, dass wir den Schülern nebenher auch etwas über das Fliesenlegen lernen könnten. Kurzentschlossen teilt Christof die Gruppe, mit fünf Schülern und Schülerinnen übt er das Fliesenlegen, während die anderen den Sockel des

Ofens weiterbauen. Inzwischen arbeitet fast die ganze Schule an unserem Projekt mit: In der Tischlerei werden Holzkeile für die Fliesenleger gefertigt und ein Schuber zum Brotbacken, in der Schweißerei arbeiten sie an Absperrklappe und Ofentüre. Christof fräst eine Zahnkelle, die hier völlig unbekannt ist und alle staunen, als er mit Hilfe eines Glasschneiders einfach und exakt die Fliesen bricht. Sofort beginnen die Schüler zu üben und voller Stolz zeigen sie uns am Abend die sauber verflieste Wand. „Woher sollen wir das auch wissen?“ sagt Rinchen, eine Lehrerin, „wir haben keine Möglichkeit, von jemandem etwas zu lernen. Wir sehen, wie es fertig aussieht und dann versuchen wir eben, das so gut wie möglich nachzumachen.“ Auch in der Küche sind die Fortschritte gewaltig: Schulschluss wäre um 16 Uhr, doch keiner denkt ans Aufhören, um halb sieben ist der Sockel mit der Aschenlade fertig, am nächsten Tag kann mit dem Feuerraum begonnen werden.

Gemeinsam und mit Humor

Die Gruppen werden gewechselt, aus Fliesenlegern werden Ofenbauer und umgekehrt. Bevor sie anpacken, erklären sich die Gruppen gegenseitig, was sie gelernt und gearbeitet haben. Wir sind beeindruckt, wie genau sich die Schüler alles gemerkt haben und wie souverän sie es nun in sehr gutem Englisch präsentieren. Christof schiebt noch eine Fliesen-Theorie-stunde ein, dann geht es weiter mit dem Ofenbau.

Mit Ziegeln wird der Feuerraum gebaut, Sand wird zur Isolierung eingebracht, die Felsplatte als Abdeckung will einfach nicht passen, geduldig schlagen die Schüler sie zurecht bis alles stimmt. Runde um Runde wächst der Brotbackofen, ein schöner Bogen kommt über die Feuertür, denn das Aussehen spielt gerade auch in Bhutan eine wichtige Rolle! Das Ofentürl passt noch nicht ganz, es muss nachgearbeitet werden. Die Fliesengruppe ist inzwischen fertig, nun packen alle wieder beim Ofen mit an. Die Lehrerin und ich helfen dem Koch zwischendurch beim Kartoffelschälen. Wie es hier üblich ist, packt jeder überall mit an und dies mit einer beeindruckenden Selbstverständlich-

keit. Und immer mit einer humorvollen Bemerkung auf den Lippen. Ohne Gelächter geht gar nichts und wer keinen gutgelaunten Spott verträgt, hat selbst hier nichts zu lachen.

Dass das Essen, das aus unserer Schulküche kommt hervorragend ist, können wir längst bestätigen. Reis, Kartoffeln, Gemüse und Chilli kommen ständig auf den Tisch – nein, auf den Fußboden. Vor allem in den Farmhäusern, die wir später noch besuchen werden, sitzen wir mit gekreuzten Beinen auf dem Boden, die Töpfe stehen in der Mitte, getrunken wird in ersten Linie feiner, leicht gesüßter Milchtee. Eine gesunde Kost, an die wir uns schnell gewöhnen und die uns keinerlei Schwierigkeiten bereitet.

Die Schüler heben nun die letzten sauber behauenen Felsplatten auf den Brotbackofen, das Rauchrohr ist





fixiert und der Ofen ist fast fertig – Feierabend für uns und die Schüler. Wir schaffen es wirklich! Am nächsten Tag muss nur noch verputzt werden und schon ist Bhutans erster selbstgebauter Brotbackofen fertig. Christine, Maria und Barbara, drei Lehrerinnen aus der Landwirtschaftsschule in Bruck, die auch gerade in Bhutan unterwegs sind, werden kommende Woche ins Institut kommen, um erstmals richtig anzufeuern und Brote zu backen. Sie versprechen, uns sofort zu mailen, ob es funktioniert hat. Feierlich übergeben wir den Schülern und Schülerinnen noch Teilnahmeurkunden, die sie stolz in Empfang nehmen. „Vor zwei Tagen hatten wir keine Vorstellung, was wir hier bauen sollen, und jetzt haben wir es geschafft“, freut sich eine Schülerin.

Aus Träumen werden Pläne

Für uns geht die Reise weiter, sie führt uns zu Bauernhäusern auf bis zu 4000 Metern Höhe. Christof schaut sich Herde und Öfen an, kehrt sie aus, behebt kleine Fehler und macht aus Träumen realistische Pläne. Wie bei Tashi, einer Bäuerin, die sich einen Brotbackofen wünscht, „genau wie bei Roswitha Huber in Rauris“. Im vergangenen Sommer war sie im Rahmen des Bhutan-Network-Projekts für biologischen Landbau bei der Salzburger Brotexpertin. Seither ist sie fest überzeugt, dass diese Sache in Bhutan Zukunft hat. Zwischendurch mähen wir mit allen anderen Wiesen und ernten Kartoffeln, trinken Ara (Schnaps) und sitzen mit der ganzen Familie im einzigen Raum auf dem Fußboden, während die Lehmherde qualmen und köstliche Gerichte entstehen. Lange bevor Christof alle Wünsche erfüllt hat, müssen wir wieder zurück zum Flughafen nach Paro.

Es sind nur 300 Kilometer, doch 16 Stunden werden wir im Auto sitzen. Die Hauptverbindungsader zwischen Ost und West entpuppt sich als Feldweg, der gerade an manchen Stellen zweispurig ausgebaut werden soll, den aber Erdrutsche schneller wieder verlegen, als die Bagger buddeln können. Wir haben genügend Zeit, noch einmal diese atemberaubende, wilde und unberührte Landschaft auf uns wirken zu lassen: die ungezähmten Flüsse, die fast senkrechten Talfurchen, die dick mit Flechten behangenen Baumriesen und die exotischen Pflanzen.

Auf über 3000 Meter hohen, aussichtsreichen Pässen wehen bunte Gebetsfahnen. Hunde, Kühe und Pferde liegen in trauer Einheit auf und neben der Straße; Aggression ist hier für Mensch und Tier ein Fremdwort, die gibt es im Land des Donnerdrachen nicht. Zwischenmenschliche Konflikte werden hier anders gelöst, jedenfalls nicht mit Gewalt oder bösen Worten. Hoffentlich können wir etwas von der Ruhe, der ehrlichen Heiterkeit und Gelassenheit dieser Menschen mitnehmen. Bhutan konnten wir zumindest einen Brotbackofen schenken – und unseren neun Studenten den Mut und die feste Überzeugung, dass Sie stolz sein können auf ihr Handwerk, das sie so engagiert lernen – wenn sie die Möglichkeit dazu haben.

Wir sind schon wieder zurück in Österreich, als wir endlich das sehnlich erwartete Mail bekommen: „Das erste Brot aus eurem Ofen ist gegessen!“ Sicher, es ist nur ein kleiner Tropfen, doch es soll nicht der Letzte sein. Im September kommt ein Schüler aus Bhutan nach Bad Gastein, und mit Bhutan Network werden dann die nächsten sinnvollen Schritte in Erwägung gezogen.



