

Ein Gasteiner Hafner baut einen Brotofen für ein Dorf in Bhutan

Tashis Traum vom Brot



Organisiert und geplant vom Salzburger Verein Bhutan Network, reiste Hafnermeister Christof Bader aus Bad Gastein bereits zum zweiten Mal nach Bhutan. In knapp einer Woche baute er gemeinsam mit Bhutanern einen Brotbackofen in einem abgelegenen Bergdorf. Dort soll künftig gemeinsam gebacken und auch gelernt werden: So, wie Tashi es bei Roswitha Huber in Rauris gesehen hat. Mit Brot-Workshops will die Bäuerin das Landleben spannend machen.

Text und Bilder: Silvia Schmid

„Hoffentlich könnt ihr verstehen, was das für uns bedeutet?“ Zuerst war es überschwängliche Freude, als die ersten kleinen Rauchkringel am Tag zuvor bei der ersten „Feuerprobe“ aus dem Kamin in den makellos blauen Himmel über Bhutan stiegen. Nun sitzen wir ehrfürchtig in Tashis Küche auf dem Boden. Vor uns in der Mitte liegen die noch heißen Brote, die Christof soeben frisch aus dem Brotbackofen geholt hat, in tiefdunkler Nacht, im strömenden Regen. „Es ist ein Zeichen, ein Neuanfang, auch für Ura“, sagt Tashi.

Wir teilen das noch dampfende Brot, jeder bekommt einen Brocken: Jigme (12), der zwischen Schule und täglichen Pflichten jede freie Minute mitgeholfen hat; Ugyen (16), der sich schnell als cleverer, umsichtiger

Helfer erwies, obwohl er neben dem Unterricht genug zu tun hat – schließlich ist er seit kurzem „der Mann im Haus“. Kencho aus der Nachbarschaft, habe eine „schwierige Vergangenheit“, aber er sei ein guter Junge, hat uns Tashi versichert. Wir haben schnell bemerkt, dass seine vorsichtig zum Ausdruck gebrachten Ideen goldwert sind.

Und natürlich Sonam, ein Tausendsassa, der bereits von seinem Aufenthalt bei uns in Gastein weiß, wie ein Brotofen entsteht. Er ist ein begnadeter Handwerker, er hat unser Projekt in Bhutan maßgeblich mitorganisiert. Doch eigentlich ist er ein junger Bauer, der davon träumt, auf seinem eigenen Fleckchen Land Haselnüsse anzubauen. Die ersten zwölf Stauden hat

er bereits gepflanzt. Welches seiner Talente wird wohl seinen Lebensweg bestimmen?

Genau wie Sonam war auch Tashi im Rahmen des Bhutan-Network-Projekts für biologischen Landbau bereits in Salzburg. Einige Zeit verbrachte sie bei der Salzburger Brotexpertin Roswitha Huber, die sie von der Kunst des Brotbackens begeistert hat. Seitdem ist ein eigener Brotbackofen für Ura ihr großer Traum. „Brot kennen wir nicht, es ist etwas neues, das aber eigentlich unserer Kultur entspricht“, erklärt Tashi. Bis jetzt brät sie, wie alle anderen im Dorf, die dünnen Teigfladen in der Pfanne auf dem Lehmofen. „Aber Brot, das ist Zukunft, das bedeutet viel für uns hier



in Ura. Unsere Gäste wollen das, und gerade für die Jugend ist es etwas Neues und damit spannendes.“

Zum Bhutan-Network-Projekt gehört auch, den sanften Tourismus in Form von „Urlaub auf dem Bauernhof“ behutsam zu fördern: Vor allem, um Perspektiven für die Jugend zu schaffen und eine Landflucht zu verhindern. Mit diesem Problem hat auch Bhutan zu kämpfen. Während die Hauptstadt Thimphu aus allen Nähten platzt und sich die Autos auf den wenigen Straßen drängen, wird es in ländlichen Gebieten – also quasi im gesamten Rest Bhutans – immer ruhiger.

Ziel der noch jungen Regierung ist es deshalb, die noch kaum vorhandene Infrastruktur aufzubauen und die wichtige Ost-West-Achse zu einem sicheren Verkehrsweg zu machen. Ein kühnes Projekt, noch brauchen wir elf Stunden für rund 250 Kilometer: Sie führen uns über vier eisige, bis knapp 3500 Meter hohe Pässe, dazwischen liegen fast tropische Flusstäler mit Bananenstauden und Reisfeldern. Unglaubliche Erdbewegungen sind notwendig, um in die steilen, äußerst labilen Abhänge Fahrbahnen zu fräsen.

Obwohl der Mönch, der unseren Pickup lenkt, vorsichtig die tiefsten Schlaglöcher umfährt, sind wir nach der Hälfte der Strecke auf dieser Großbaustelle überzeugt, dass keine der so mühevoll nach Bhutan gebrachten Schamottplatten die Reise überstehen wird. Der Weg in die Zukunft hinterlässt Narben, die vor allem zu Beginn schmerzhaft sind.



Doch schaut man über die Baustelle hinweg, entfaltet sich eine wilde, unberührte Gebirgslandschaft: Über Zedern hat sich glitzernd Raureif gelegt, aus dicht bewaldeten Höhenzügen erhebt sich strahlend schön die tiefverschneite Kette der Himalaya-Berge. Wie eine Schar Vögel sitzen die ersten Magnolienblüten auf den stämmigen Bäumen. Tiefrot blühen die Rhododendren, als wir Bumthang erreichen, wo wichtige Herrscherfamilien ihre Wurzeln haben, wo Touristen bedeutende religiöse Stätten bestaunen und die Landwirtschaft blüht.

Plötzlich allein

In Ura, einem abgelegenen Bergdorf auf 3170 Metern im Herzen Bhutangs, begrüßt uns Tashi. Auch sie



stammt aus einer angesehenen Familie, ihr Mann war Bürgermeister – bevor er im vorigen Jahr plötzlich gestorben ist. Frauen in Bhutan sind es zwar gewohnt, Verantwortung zu übernehmen und für zwei zu arbeiten. Doch plötzlich allein zu sein, ist wohl überall auf der Welt gleich schwer. Während die größeren Kinder studieren oder im Internat sind, packen Adoptivsohn Ugyen und der kleine Jigme fest mit an, sie haben ihre Pflichten und nehmen sie ohne zu murren ernst – ohne dass je ein einziges böses Wort fällt.

„Als mein Mann noch gelebt hat, wäre es einfach gewesen, alles zu organisieren“, sagt Tashi. Doch dank zahlreichen helfenden Händen in aller Herren Länder ist alles da: Ein großer Haufen Sand, riesige Flusssteine, Ziegel und Zement. „Ein Traum geht für uns hier in Ura in Erfüllung. Ihr seid wirklich da, ihr tut das für uns“, sagt Tashi immer wieder. Für alle hier ist es ein Lichtblick, doch für sie auch ein Neubeginn.

Unter Beobachtung

Während Sonam und Tashi genau wissen, was in den kommenden Tagen entstehen soll, können sich Kencho und die Jungs nichts rechtes vorstellen. Auch als wir ihnen Bilder zeigen, bleibt die Neugier größer als das Verständnis. Wie bei den übrigen Dorfbewohnern. Ab sofort stehen wir unter Beobachtung, nicht nur von Tashis Kühen, die direkt neben unserer Baustelle „wohnen“. Verwandte, Mönche, alte Männer und junge Frauen sitzen in Tashis Küche auf dem Boden, während sie kocht und erklärt, was im Garten passiert. Ein Brotofen? Räucherofen, ja, das ist wichtig, um die bösen Geister zu vertreiben. Aber das?

Wir kennen die Situation von unserem ersten Besuch. Ziel war es damals, im Rahmen eines Workshops an einem Institut zu erkunden, was tatsächlich in Sachen Ofenbau möglich ist. Gemeinsam mit Studenten bauten wir einen ersten kleinen aber funktionsfähigen Modellofen, ausschließlich mit Material aus Bhutan.

Dank der Unterstützung durch Sponsoren – von Schamottbauteilen über Werkzeugkoffer bis zu Schneidemaschine und Diamantscheiben, konnten wir bei diesem Projekt die wichtigsten Materialien in Österreich



beschaffen und sie mit Hilfe einer Transportfirma erschwinglich nach Bhutan bringen. „In diesem Fall ist es wichtiger, dass ein absolut zuverlässiger, wartungsfreier Brotofen in kürzester Zeit entsteht, der es allen leicht macht, die hier Brotbacken lernen wollen“, erklärt Christof. Tashis Ziel ist es, in Workshops und beim gemeinsamen Backen die Menschen hier genauso für das Thema Brot zu begeistern, wie es damals Roswitha Huber in Rauris gelungen ist.

Doch zuvor sind wir gefordert: Das Material aus Europa ist heil angekommen, alle Teile haben die wilde Fahrt überstanden. Noch am Abend heben wir die Grube fürs Fundament aus und entdecken, wie steinig diese Erde ist. Leichter Reif überzieht die Felder am Morgen. Sobald die Sonne scheint, wird es warm und wir beginnen mit der Arbeit. Wir lernen, dass es mor-





gens meistens schön ist, dass aber schon bald starker Wind aufkommt und Wolken herantreibt, aus denen es am späten Nachmittag auch regnen kann. Oft ist das Knattern der Gebetsfahnen im Wind das einzige Geräusch. Nur einmal hören wir Motorenlärm, Jigme zeigt aufgeregt mit dem Finger in den Himmel: Ein Propellerflugzeug ist auf dem winzigen Flughafen in der Bezirkshauptstadt Jakar gestartet und nimmt nun Kurs auf Thimphu. Keine Fluglinie dieser Welt durchkreuzt sonst Bhutans Himmel, der unberührt bleibt, wie auch die hohen Gipfel, die uns immer wieder aus der Ferne zublinden.

„Unsere Berge bleiben rein“

Immerhin ist der Gangkar Puensum mit 7570 Meter der höchste unbestiegene Berge der Erde. Jeder Tourismus-Chef außerhalb Bhutans bekäme da wohl glitzernde Augen, doch hier ist die Vermarktung der hohen Gipfel kein Thema: „Unsere Berge sollen rein bleiben“, sagt Sonam. Sie bestaunen, auch aus der Nähe, das ist in Ordnung für ihn. Sie zu besteigen? Undenkbar. Tourismus wie in Österreich? „Nie“, Sonam lacht bei dem Gedanken. Diesen Weg wolle man hier nicht einschlagen. Wie großartig es ist, in Bhutan auch ohne Gipfelglück zu trekken, wissen wir schon. Und im Moment sind wir glücklich, im Angesicht der hohen Berge einfach in Ruhe und mit bhutanischer Gelassenheit arbeiten zu dürfen.

Ruhig tragen wir in der dünnen Luft Steine, Säcke mit Zement und Kübel voller Sand zu unserer Baustelle. Einige robuste Kübel, die einer unserer Sponsoren mitgeschickt hat, sind goldwert und im Dauereinsatz. Mit einem großen Tauchsieder macht Christof Wasser

warm. Ein entsetzter Aufschrei, als er den Finger ins Wasser steckt, um die Temperatur zu prüfen. „Wenn Du das mit einem unserer Geräte machst, bist Du tot“, sagt Ugyen ernst.

Große Steine und kleine Maschinen

Sonam schneidet die ersten Flusssteine mit der Flex, sofort versammeln sich einige Dorfbewohner und debattieren. Wir sind unsicher, haben wir ein Tabu übertreten oder etwas falsch gemacht? Kein Problem, lacht Sonam, „Die können nur nicht glauben, dass wir mit der kleinen Maschine wirklich solche Steine schneiden können!“ Von Hand werden die Brocken dann maßgerecht behauen.

Der Sockel hat schon Gestalt angenommen, als es zu regnen beginnt und wir hungrig in Tashis Küche kommen. Wir sitzen auf dem Boden, trinken heißen Milchtee und freuen uns auf's Essen. Die beiden Jungs, die gerade noch mit uns zupackten, helfen nun beim Kochen, wie jeden Abend. Noch sind Tashis Felder leer, doch die Töpfe sind voll mit frischem Grünzeug. In den Wäldern wachsen schon junge Farnsprossen und „Cats ear“, schmackhafte Baumpilze, dazu gibt es Chilli-Soße mit Käse und viel, viel Reis. Einmal steigt uns scharfer Rauch in die Augen. Hustend und mit tränenden Augen kommen wir in die Küche, wo Tashi Chilli verbrennt: Bevor sie Ara (eine Art Schnaps) ansetzt, müssen die bösen Geister vertrieben werden.

Zeit für „Plan B“

Am nächsten Morgen fällt der Strom aus. „In vier Tagen habt ihr wieder Elektrizität“, sagt der Mann von der Stromfirma stolz. „Dann ist der neue Verteiler fertig.“





Keiner hier ärgert sich darüber, in Bhutan ist man gewöhnt, „Plan B“ zu akzeptieren. Die Steine werden von Hand zerschlagen, wir können nur staunen über Sonam und Kenchos Kräfte. Wir genießen es, einmal nur für eine Sache dazusein, nicht mit tausend Möglichkeiten und Ablenkungen konfrontiert zu werden, sondern sich einfach dem Augenblick hinzugeben. Erzwingen kann man in diesem Land ohnehin nichts. Abends, wenn die Kühe von der kargen Weide kommen, sehen sie zu, wie der Brotofen langsam wächst. Sie werden zutraulich, dann lästig. Wir spannen ein Band, um sie fernzuhalten, was sie aber nur kurz beeindruckt. Als die Kühe heute heimkommen, ist das Herzstück des Ofens fertig.



Durch duftende Wälder zu einsamen Dörfern

Zum Glück, denn am folgenden Tag wird auch noch das Wasser abgestellt. Doch wir haben ohnehin einen Ruhetag verdient. Gemeinsam wandern wir durch betörend duftende Zedernwälder mit blühenden Rhododendren zu hochgelegenen Dörfern und einsamen Klöstern. Christof gibt Ratschläge wo er kann, gefragt wird er ständig. Wie können wir das Haus beheizen? Unsere kleinen Metallöfen sind entweder glühend heiß oder eisig kalt, können wir das ändern? Mit welchen Materialien isoliert man Fenster und Wände?

Zurück in Ura übernehmen nun Kencho und Sonam das Kommando, dem Brotofen fehlen nur noch Dach und Kamin. Millimetergenau zimmern sie die sperrigen Hölzer zurecht, während Christof den Kamin aufmauert. Mit gemeinsamen Kräften werden First und Sparren exakt positioniert, mit langen Schindeln bedecken sie das Dach. Richtfest! Zur Feier des Tages bringen die Frauen aus dem Dorf heißen Ara, in dem eine undefinierbare Masse schwimmt, die wir skeptisch beäugen. Tashi beruhigt uns lachend: „Nur Eier“, sagt sie. Also Ara, Honig und Ei. Einmal kurz überwinden, dann schmeckt es sogar gut.

Der letzte Schliff

Mit klumpiger, wässriger Farbe weißeln wir den Ofen. Während alles trocknet, räumen wir Unmengen Brennholz in den Schuppen und sanieren Tashis marod gewordenen Räucherofen – sehr zur Freude der Mönche. Alles ist aufgeräumt und sauber, als der große Moment kommt: Feuerprobe! Das ganze Dorf bejubelt die kleinen Wölkchen, die aus dem Kamin kommen und zu den hohen Gipfeln aufsteigen. Ugyen verfolgt alles genau, er weiß, dass er nun wohl eine neue Aufgabe hat.

Mit Tashi setze ich am Abend Sauerteig an, am Morgen kneten wir die ersten Roggenbrote. Christof und Ugyen machen wieder Feuer, doch bevor wir mit Backen beginnen, müssen wir in die Bezirkshauptstadt fahren. Der Besitzer einer kleinen Metallfabrik hat uns versprochen, Aschenlade und Glutschieber anzu-



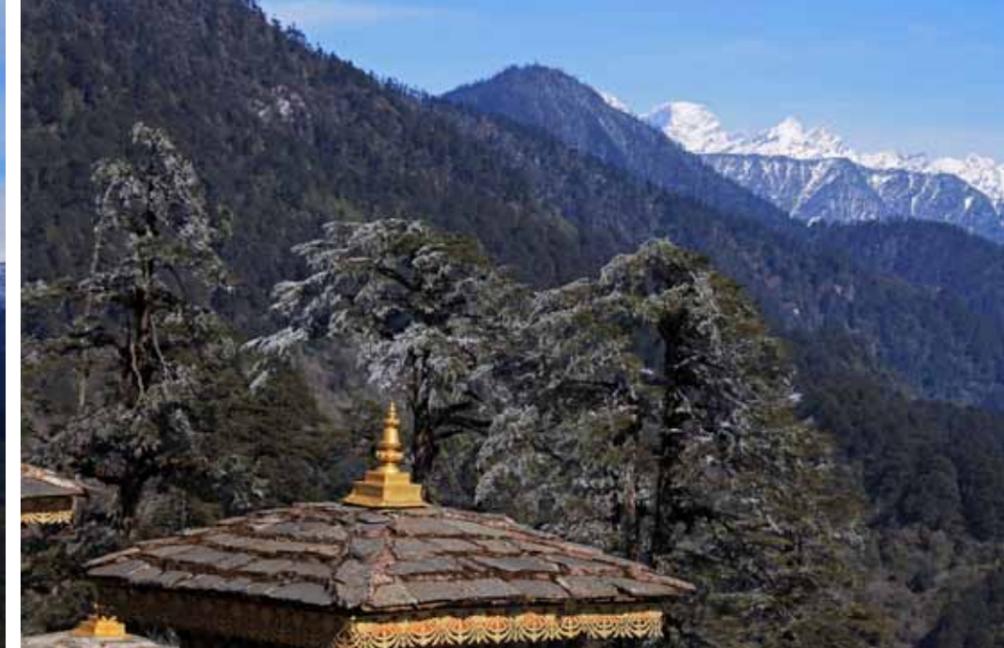
fertigen. Die Aschenlade ist leider viel zu groß, mit Maßsen nimmt man es hier eben nicht so genau. Sie wird verkleinert, während Tashi die Chance nutzt und einkaufen geht. Die Zeit verrinnt, es dämmt schon, als wir die über einstündige Heimfahrt antreten. Zurück in Ura ist es tiefe Nacht und es schüttet.

Mit Ehrfurcht und Dankbarkeit

Das Brot ist herrlich aufgegangen, wir müssen es unbedingt noch heute in den Ofen schieben. Ugyen hat schon Holz nachgelegt, fast 200 Grad hat es in unserem Ofen. Gerade richtig für die ersten Brote! Eine Stunde später zieht Christof im strömenden Regen beim Schein unserer Stirnlampen die frisch gebackenen Laibe aus dem Backrohr. Ein neuer, unbekannter Duft zieht durch die Küche, als Tashi das erste Brot anschneidet und jeder andächtig sein Stück kaut.

Als wir den langen Weg nach Hause antreten, verstaubt Tashi die meisten Brote in unserem Auto. Sonam bekommt genaue Anweisung, wo er sie bei Verwandten, Freunden und Bekannten zwischen Ura und Thimphu abliefern muss. Sie weiß genau, wie Marketing in Bhutan funktioniert. Wir nehmen gerade Abschied, als Kencho kommt, der Junge mit der schwierigen Vergangenheit, der uns so begeistert geholfen hat. Schüchtern lächelnd überreicht er uns einen Beutel mit geröstetem Reis und eine Handvoll getrockneter Pilze. „Für euch. Und danke für alles.“ Wir versprechen, zurück Zuhause diese Gaben mit derselben Ehrfurcht und Dankbarkeit zu kauen, wie Tashi ihr erstes eigenes Brot in Ura.





Wir danken unseren Sponsoren:

artsprojects (artsprojects.com), Bhutan Homestay (bhutanhomestay.com), Cargo-Partner (cargo-partner.com), Christof Bader KG (fliesen-gastein.at), Karl Dahm Fliesenwerkzeug (karl-dahm.com), Lagerhaus Gastein, Madia (www.madia.at), Ortner GmbH Kachelofen-Systeme (ortner-cc.at), Rotary Club Wien-Gloriette und Trockenfrüchte Seeberger (seeberger.de).

