



Rundbrief Nr. 4 – November 2023

Von Anke Dewald - Berufliche Zukunft für Jugendliche im Gastgewerbe
Ein Personaleinsatz von Comundo

Kenia – Leben und Arbeit mit vielen Facetten



"Hüter" des Lagerfeuers im Mount Elgon Nationalpark

Liebe Interessierte,

bald steht das zweite Weihnachtsfest in der Ferne vor der Tür. Mehr als ein Jahr bin ich schon hier in Kisumu. Zwischenzeitlich sind wir in ein modernes Apartment, in das es nicht mehr reinregnet, umgezogen. Neue Freunde haben uns schon wieder verlassen, um zurück in die Heimat zu gehen. Meine Arbeit bei Ujima macht weiterhin viel Freude und unser zweites Enkelkind hat das Licht der Welt erblickt. Jetzt fängt gerade wieder eine Regenzeit an und es gibt viel aus der neuen Heimat zu berichten.

Viel Spaß!

Kontaktadresse - Anke Dewald

Wer diesen Rundbrief neu oder nicht mehr erhalten möchte, melde sich bitte bei:

anke.dewald@comundo.org - Die Kosten für Einsätze trägt Comundo.

Angaben zu Spendenmöglichkeiten finden sich auf der letzten Seite.





Rundbrief Nr. 4 – November 2023

Von Anke Dewald - Berufliche Zukunft für Jugendliche im Gastgewerbe
Ein Personaleinsatz von Comundo

Geschichte einer ehemaligen Ujima Schülerin

"I'm also a product of Ujima "

Während unserer Wohnungssuche sind wir auf eine Apartmentanlage in der Nähe des Ujima Trainings-Centers aufmerksam geworden. Glücklicherweise wurden gerade Apartments frei. Bei der Besichtigung führte uns eine freundliche Mitarbeiterin durch die Wohnanlage, zeigte uns die freien Apartments und beantwortete unsere Fragen. Die junge Frau war überaus aufgeschlossen und herzlich. Das erlebt man nicht alle Tage. Sie fragte uns auch, was wir in Kisumu machen würden. Ich erzählte ihr von meiner Arbeit bei Ujima. Schon als ich den Namen Ujima erwähnte begann sie zu strahlen und freudig verkündete sie:

"I'm also a product of Ujima, I graduated in 2011."

(Ich bin auch ein Ujima-Abkömmling und habe 2011 meinen Abschluss gemacht.)



Alkesh Apartments: Irenes Arbeitsplatz

Irene konnte die Schule nicht abschließen. Es fehlte am Schulgeld und die Mutter hatte 8 Kinder durchzubringen. Glücklicherweise bekam sie einen Ausbildungs-



Irene - ehemalige Ujima-Schülerin

platz bei Ujima. Irene erfüllte die Kriterien für vulnerable Jugendliche und durfte den Kurs für Hotellerie und Gastronomie besuchen. "Ujima hat mein Leben verändert!", erzählt sie mit Tränen in den Augen. Kurz nach Beendigung des Ausbildung starb ihre Mutter und nun war sie ganz allein für die 7 jüngeren Geschwister verantwortlich. Bald fand sie ihre Traumstelle gleich in der Nachbarschaft. In einer Apartmentanlage ist sie zusammen mit drei Kolleginnen als Hausdame für 41 möblierte Apartments verantwortlich. Von der wöchentlichen Reinigung, über das Auswechseln der Leuchtmittel, die Handhabung der großen Industriewaschmaschine oder aber Wohnungsbesichtigungen und -übergaben an neue Mieter fällt alles in ihren Aufgabenbereich. Sie ist festangestellt, arbeitet von Montags bis Freitags und einmal monatlich auch Samstags. Das Gehalt wird zuverlässig ausgezahlt und die Existenz ist sicher. Irene ist glücklich mit ihrem Leben: "I'm so grateful that Ujima transformed my life!" Und stolz berichtet sie mir, dass alle Geschwister dank ihrer finanziellen Unterstützung die Schule abschließen konnten und einige sogar die Universität besuchen.



Rundbrief Nr. 4 – November 2023

Von Anke Dewald - Berufliche Zukunft für Jugendliche im Gastgewerbe
Ein Personaleinsatz von Comundo

Neues von Ujima und meiner Arbeit

Ujima Food Garden

Die letzten Monate waren sehr betriebsam und geschäftig, denn neben dem normalen Schulbetrieb standen die Planung und Umsetzung der neuen Trainingsküche und des Restaurants auf dem Programm. Kurz zur Vorgeschichte: Die so wichtige Akkreditierung der Hotel- & Gastronomiesparte durch die staatliche Ausbildungsbehörde NITA war aufgrund der unzureichenden Größe und Ausstattung der alten Küche vorläufig abgelehnt worden. Comundo sprang ein und hat den Bau einer neuen Küche und des dazugehörigen Gartenrestaurants zugesagt. Daraufhin brach bei Ujima freudige Betriebsamkeit aus. Endlich eine richtige Küche mit genügend Kochplätzen für die Auszubildenden und dazu ein eigenes Restaurant, in dem "echte" Gäste bedient werden sollen. Die Freude war groß. Aber ein solches Projekt neben dem Alltagsgeschäft zu realisieren, ist auch herausfordernd. Ideen mussten gesammelt werden, wie mit begrenztem Budget ein möglichst gutes Ergebnis erzielt werden kann. In regelmäßigen Montags-Meetings wurden Projektpläne erstellt, Schritte für die nächsten Tage besprochen, Angebote eingeholt, Kalkulationen erstellt, Handwerker organisiert, Materialien eingekauft... Und natürlich ist vieles ganz anders gekommen. Kenianer bevorzugen die "Learning by doing"-Variante, bei der ausprobiert wird, um dann das Ergebnis bei Bedarf anzupassen oder zu optimieren. Deutsche vorausschauende Planung mit Projektplan, Zuständigkeiten und Fristen wird da erstmal kritisch beäugt. Die kulturellen Unterschiede sind enorm und Respekt für die jeweilige Perspektive ist absolute Grundvoraussetzung. Gemeinsam haben wir uns Schritt für Schritt dem Ziel angenähert und bald ist es soweit. Ujima Food Garden (so der Name des neuen Restaurants) steht kurz vor der Eröffnung. Für die Namensfindung wurde ein Wettbewerb ausgerufen



Bau der neuen Ujima-Lehrküche

und das gesamte Team hat sich letztendlich in einer Abstimmung für **Ujima Food Garden** ausgesprochen. Ein treffender Name, der das Konzept eines Gartenrestaurants klar zum Ausdruck bringt. Jetzt stehen noch die einen oder anderen Verschönerungsaktionen an, denn schließlich soll der Garten der schönste in ganz Kisumu werden. Pflanzen müssen ausgewählt und Blumentöpfe gekauft werden. Das klingt einfach, ist es jedoch nicht. Hier im wenig entwickelten Westen Kenias kann man nicht einfach in ein Geschäft gehen und Blumentöpfe kaufen oder alles online per Mausclick bestellen. Wir fahren 1,5 Stunden in Richtung Kakamega, um in einem Töpferdorf unsere Bestellung aufzugeben. Lange wird über den Preis verhandelt, zwischendurch nach dem Wohlbefinden von Oma, Opa, Onkel, Tante, Kindern etc. gefragt. Und irgendwann ist man sich einig. Eine Woche später können die gewünschten Töpfe abgeholt werden und wie immer ist es spannend, das Endprodukt in Augenschein zu nehmen. Denn Überraschungen sind gratis inbegriffen!



Rundbrief Nr. 4 – November 2023

Von Anke Dewald - Berufliche Zukunft für Jugendliche im Gastgewerbe
Ein Personaleinsatz von Comundo

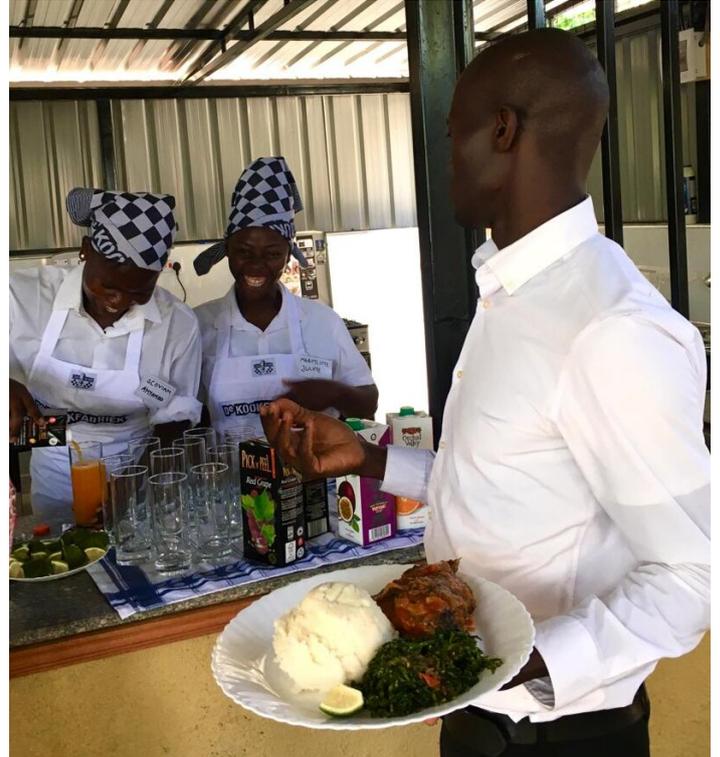
Ujima Food Garden (Fortsetzung)

Ein ganz besonderes Ereignis war die Lieferung der Elektrogeräte für die neue Lehrküche. Für das Ujima-Team muss es sich wie Weihnachten, Ostern, Pfingsten und Geburtstag zusammen angefühlt haben, als die neuen Elektroherde, Küchenmaschinen, Kühl- und Gefrierschränke, Mikrowellen, Frieusen etc. ausgepackt wurden. Ganz spontan wurde ein erstes Probekochen in der provisorisch eingerichteten Küche initiiert.



Erstes Probekochen in der neuen Küche

Mit Hühnchen in Tomatensauce, Tilapia, Gulasch und Skumawiki (ähnlich Grünkohl) wurde die Küche eingeweiht. Selbstverständlich gab es dazu Ugali, den in Kenia so beliebten Maisbrei. Ohne Ugali gilt jedes Essen nur als kleiner Snack. Die Küche erwies sich als praxistauglich. Doch dann kamen die Affen und belehrten uns eines Besseren. Wir hatten sehr aufmerksam alles mit Maschendraht gesichert. Doch Affen sind schlaue Tiere. Sie finden das aller kleinste Schlupfloch, wenn es ums Fressen geht. Und dann sind auch Schrank- oder Kühlschränktüren kein Hindernis mehr.



Tilapia mit Ugali und Skuma

Wieder mussten Handwerker gerufen werden, um eine schmale Ritze unter dem Dach zu sichern. Das sollte nicht das letzte Mal gewesen sein. Als Anfang November die Regenzeit begann, kam es zu ungeplanten Überschwemmungen im überdachten Teil des Gartenrestaurants und wieder mussten kreative Problemlösungen her. Aber Kenianier sind Meister im Improvisieren und finden oft überraschende Lösungen.



Affen - Feinde eines jeden Küchenchefs



Rundbrief Nr. 4 – November 2023

Von Anke Dewald - Berufliche Zukunft für Jugendliche im Gastgewerbe
Ein Personaleinsatz von Comundo

Kenianische Behörden - eine Welt für sich...

(Fortsetzung NITA Akkreditierung)

Die Mühlen der kenianischen Behörden mahlen langsam, zu langsam. Bei der letzten Inspektion durch die staatliche Ausbildungsbehörde NITA wurde Ujima die Akkreditierung der Ausbildungsgänge im Bereich IT und Friseurhandwerk zugesagt. Für die Gastronomie-Ausbildung genügte die alte Küche nicht den angeforderten Standards. Man versprach uns eine erneute Begutachtung, sobald die neue Küche fertig sei: "Just a phone call and we will be there the next day!" Und seitdem? Wir sollten warten. Denn nun musste in Nairobi erstmal eine Kommission zusammengestellt werden, um die Akkreditierung offiziell zu bestätigen. Reine Formsache, doch so etwas dauert. Nach 4 Wochen fragte ich per Email nach. Die Antwort: "You have to be patient." Einige Monate später kam das ersehnte Akkreditierungsschreiben per Email. Man hatte dort allerdings nur die IT-Ausbildung akkreditiert. Was war mit unserer Frisurausbildung geschehen? War da etwas untergegangen? Meine Nachfragen per Email und Telefon wurden lange nicht beantwortet. Irgendwann meldete sich die NITA-Kollegin mit den Worten: "Da hätten wir wohl etwas missverstanden. Schließlich bräuchte es eine erneute Inspektion, um zu schauen, ob der fehlende Spiegel auch montiert sei." Ich bot ihr an per WhatsApp Video Call einen Rundgang durch unseren Salon zu machen. Das wurde jedoch abgelehnt, denn es gäbe so viele Betrugsversuche. Mittlerweile sind wir einige E-Mails und Telefonate weiter und warten noch immer. Da Ujima selbstverständlich keine Korruption unterstützt, werden wir weiterhin geduldig und hartnäckig zugleich bleiben!

Ujima Food Garden (Fortsetzung)

Die letzten Designarbeiten sind kurz vor der Fertigstellung. Jetzt müssen noch afrikanische Kitenge-Stoffe ausgewählt werden, um die Deckenkonstruktion aus Wellblech hübsch zu dekorieren. Auch einige Pflanzen sollen von der Decke ranken. Diese müssen regelmäßig



Blumendeko im Restaurant

gegossen werden. Eine passende Leiter gibt es in ganz Kisumu nicht. Wieder sind kreative Improvisationslösungen gefragt. Darin sind wir Meister!



Clara - Leiterin der Trainingsabteilung u. Deko-Queen



Rundbrief Nr. 4 – November 2023

Von Anke Dewald - Berufliche Zukunft für Jugendliche im Gastgewerbe
Ein Personaleinsatz von Comundo

Gesundheitsförderung bei Ujima

Neben der Intergration von Themen zur psychischen und physischen Gesundheit im Unterricht kommt einmal pro Ausbildungsgang ein Präventions-Team des Avenue Hospitals Kisumu in das Ujima Trainings-Zentrum.



Blutdruckmessung bei den Ujima-Schülern

Der Gesundheitstag macht allen Spaß. Mit viel Humor und Einfühlungsvermögen wird die junge Zielgruppe sensibilisiert. In Rollenspielen werden Themen wie Familienplanung erarbeitet. Auch über Volkskrankheiten



Gesundheitstag bei Ujima

wie Diabetes oder Adipositas wird aufgeklärt, denn diese Erkrankungen sind auch in Kenia auf dem Vormarsch. Die jungen Leute stellen viele Fragen und sind aktiv dabei. Am Ende bekommt jeder einen Gesundheitspass, in den Daten wie Größe, Gewicht und Blutdruck eingetragen werden. Und selbstverständlich wird auch beim Gesundheitstag viel gesungen, getanzt, gelacht und natürlich für gute Gesundheit gebetet.



Ujima-Team bei der Tourismus-Messe

Ujima bei der Kisumu Tourism Exhibition

Im August hat sich die Ujima Foundation bei der jährlich stattfindenden einwöchigen Tourismusmesse in Kisumu präsentiert. Die Outdoor-Messe im großen Park im Zentrum der Stadt bot ein buntes Programm an Ausstellern. Neben Reisebüros und Reiseveranstaltern präsentierten sich verschiedene Hotels, Safari-Ausstatter und Gastronomen. Auch über das Ujima Ausbildungsprogramm wurde an einem Stand informiert. Interessierte Schüler konnten im persönlichen Gespräch Fragen stellen und Kontakte zur heimischen Hotellerie wurden vertieft. Es versteht sich von selbst, dass das Team der Ujima Trainingsabteilung auch am Sonntag vollständig anwesend war.



Rundbrief Nr. 4 – November 2023

Von Anke Dewald - Berufliche Zukunft für Jugendliche im Gastgewerbe
Ein Personaleinsatz von Comundo

Und sonst? Unser Leben in Kisumu...

Im Juli sind wir umgezogen. Und es regnet nicht mehr rein! Die moderne Apartmentanlage in Milimani, ganz in der Nähe meiner Arbeit, schien aufgrund der hohen Mietkosten lange Zeit unerreichbar für uns zu sein. Aber der Vermieter hat sich ein Herz gefasst und den Mietpreis reduziert. Vielleicht hängt es ja auch damit zusammen, dass er ehemalige Ujima-Absolventen beschäftigt... Das neue Apartment ist modern und freundlich eingerichtet und abends genießen wir oft den Sonnenuntergang auf der Dachterrasse.



Wohnungseinweihung auf der Dachterrasse

Es gibt sogar einen großen Fitnessraum. Aber bei den Temperaturen kann ich mich nur schwer überwinden und ziehe den kleinen Pool im Garten vor. Unsere Einweihungsparty war ein voller Erfolg und von den kenianischen Gästen wurden wir hoch gelobt. "Das sei



Ujima-Schülerinnen helfen bei der Party

keine typische Muzungu-Party gewesen. Da würde es ja sonst immer nur Häppchen geben, aber bei uns wäre das Essen ordentlich gewesen!" Kenianer sind so einfach glücklich zu machen. Wir hatten für unsere kenianischen Gäste Hühnchen mit Ugali (Maisbrei) vorbereitet. Dafür mussten 12 Hühner das Leben lassen und drei Kilo Maismehl gekocht werden. Natürlich darf man seine Gäste bei solchen Anlässen nicht selbst bedienen und so wurden wir von zwei jungen Ujima-Schülerinnen unterstützt. Wir waren froh, dass wir den Abwasch nicht allein machen mussten, denn eine Spülmaschine oder warmes Wasser gibt es auch in einer modernen Apartmentanlage nicht.

Urlaub an der Küste

Die kenianische Küste ist weit entfernt von Kisumu und liegt etwa 1000 km östlich. Während unseres Urlaubs im Juli haben wir einen Teil der traumhaften Küste erkundet. Von der arabisch geprägten Insel Lamu ganz im Norden haben wir uns südwärts nach Malindi,



Restaurant am Kilifi Creek

Watamu, Kilifi und Mombasa begeben. Für den reinen Strandurlaub ist die Küste viel zu schade. Es gibt so viel zu entdecken. "Floating" in Watamu war ein besonderes Highlight für uns. Aber davon berichte ich besser nicht allzuviel. Das würde nur alle neidisch machen! Wer aber neugierig geworden ist, schaut sich am besten eines der Videos auf Youtube an.



Rundbrief Nr. 4 – November 2023

Von Anke Dewald - Berufliche Zukunft für Jugendliche im Gastgewerbe
Ein Personaleinsatz von Comundo

Ich koche kenianisch

Susa gehört zu meinen neuen Lieblingsgerichten. Die Zubereitung ist einfach und das Gemüse sooo lecker.



Kürbisblätter

Susa

- Gemüse aus Kürbisblättern
- verfeinert mit Zwiebeln, Tomaten und Milch
- wird oft mit Mangold gemischt
- und zusammen mit Ugali (Maisbrei) gegessen

Erst werden die Kürbisblätter gewaschen und der Stiel von den harten Fasern befreit. Dann schneidet man die Blätter in Streifen und gibt sie mit Natron und Salz für wenige Minuten in kochendes Wasser. Gleichzeitig schmort man Zwiebeln und Tomaten in Öl und fügt die Kürbisblätter hinzu. Wer mag, mischt auch noch Mangold darunter. Nun geht es ans Abschmecken mit Salz, Pfeffer und Milch. Fertig ist das Susa-Gemüse. Kenianer würden dazu Ugali (Maisbrei) essen, ich ziehe Kartoffelpüree vor.

Wandern im Mount Elgon Nationalpark

Einer der wenig beachteten Gipfel ist der Mount Elgon (4321m) im Grenzgebiet zu Uganda. Mystische Elefantenhöhlen, Wasserfälle und atemberaubende Aussichten belohnen die Wanderer.



Im Basiscamp auf 3000m Höhe



Faszinierende Vegetation im Nationalpark



Ungebetene Besucher im Zeltcamp



Rundbrief Nr. 4 – November 2023

Von Anke Dewald - Berufliche Zukunft für Jugendliche im Gastgewerbe
Ein Personaleinsatz von Comundo

Bloß keine Eile - "pole pole"

Wenn Kenianer eines gemein haben, dann ist es, dass sie keine Eile kennen. Gemütlichen Schrittes schlendert



Pole pole - immer langsam

man durch den Alltag. Hektik oder Eile beim Gehen - Fehlanzeige. Zielstrebig, schnellen Schrittes zu gehen ist untypisch und lässt den Typus erkennen, der z. B. länger in den USA oder Europa gelebt hat. Wahrlich, ein seltenes Exemplar, das man nur vereinzelt im hektischen Nairobi finden kann. Bei uns in Kisumu ist langsames Schlendern angesagt. Natürlich habe ich mich dieser Gangart schnell angepasst. Ich will ja schließlich nicht auffallen. Eines muss aber jedem klar sein:

Ein Kenianer würde niemals ohne Ziel unterwegs sein. Spazierengehen, einfach um des Gehens willen - das ist undenkbar!

Da muss man schon sehr verwirrt oder dumm sein, um ziellos umherzulaufen.

Bei uns ein Unsitte, hier völlig normal, ist der schlurfende Gang, egal mit welchem Schuhwerk. Fast alle schaffen es, gemütliche Schlurflaute beim Gehen zu produzieren. Erschreckenderweise auch ich - ganz unbemerkt ist es geschehen. Plötzlich ertappe ich mich dabei, wie ich gemütlich schlurfend die Gänge des Supermarktes abschreite. Meine Kollegen würden begeistert sagen: "Du bist eine echte Kenianerin, wunderbar!" NetDoktor hingegen attestiert mir ein ernsthaftes Problem und findet diverse physische und psychische Ursachen fürs Schlurfen. Hm, das macht mich stutzig: Sind wir in Kenia alle krank oder handelt es sich bloß um ein harmlose kulturelle Besonderheit?

In diesem Sinne wünsche ich allen eine wunderschöne Advents- und Weihnachtszeit ohne Hast und Eile.

Mein Tipp für die besinnliche Jahreszeit:

**Einfach mal einen Gang runterschalten
und gemütlich schlendern!**

Ihre/Eure

Anke Dewald



Rundbrief Nr. 4 – November 2023

Von Anke Dewald - Berufliche Zukunft für Jugendliche im Gastgewerbe
Ein Personaleinsatz von Comundo

Fachleute im Entwicklungseinsatz

Was, wenn das Recht auf ein gesundes, gewaltloses und unversehrtes Leben nicht mehr gilt? Wenn der Schulbesuch als wichtiger Schlüssel zu Bildung und einem würdevollen Beruf verwehrt bleibt? Oder wenn nur die Flucht ins Ausland die Familie zuhause ernähren kann?

Comundo verbessert mit über hundert Fachleuten die Lebensbedingungen von Menschen in Lateinamerika und Afrika mit einem Fokus auf Kinder, Jugendliche sowie alte Menschen. Dies dank dem Austausch von Wissen und Erfahrung mit lokalen Partnerorganisationen, mit Vernetzung und mit der Förderung von gegenseitigem Lernen.

Als eine Schweizer Organisation der Zivilgesellschaft trägt Comundo zur Erreichung der Ziele der Agenda 2030 bei. Sie verknüpft die konkreten Erfahrungen der Fachleute vor Ort mit politischem Handeln in der Schweiz.

Comundo
im RomeroHaus
Kreuzbuchstrasse 44
CH-6006 Luzern
Telefon: +41 58 854 12 13
spenden@comundo.org
www.comundo.org



**Ihre Spende
in guten Händen.**

Ihre Spende zählt!

Comundo deckt die Gesamtkosten der Fachpersoneneinsätze (Ausbildung, Lebensunterhalt, Sozialversicherung, Projektkosten). Dies ist nur möglich dank der treuen Unterstützung unserer Spenderinnen und Spender. Wir danken Ihnen herzlich für Ihre Mithilfe.

Spendenkonto

PC 60-394-4
IBAN CH53 0900 0000 6000 0394 4

Spenden aus Deutschland / Österreich

Postbank Stuttgart
IBAN DE14 6001 0070 0011 5877 00

**Jetzt mit TWINT
spenden!**



QR-Code mit der
TWINT App scannen



Betrag und Spende
bestätigen



**Scannen Sie diesen Code und besuchen Sie meinen
Einsatz online!**

