



## Rundbrief Nr. 3 – Mai 2023

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

## Kenia – Leben und Arbeit mit vielen Facetten



*Zebras in der Masai Mara*

### Liebe Interessierte,

"Kenyan time" ist ein dehnbare Begriff und für die meisten spielt Zeit hier keine Rolle. Bei mir ist das anders: die Zeit scheint zu rennen, ich erlebe sooo viel! Seit dem letzten Rundbrief haben 80 weitere Ujima-Schüler ihren erfolgreichen Abschluss gefeiert, eine heftige Regenzeit mit vielen Überschwemmungen und Stromausfällen ist überstanden, neue Comundo-Kollegen sind in Kisumu angekommen, typische Feierlichkeiten des Luo-Volkes wurden besucht, atemberaubende Wanderungen und Safaris unternommen etc. Von allem kann ich nicht berichten, aber das eine oder andere möchte ich in diesem Rundbrief gerne teilen.

#### **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. 3 – Mai 2023

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

### Geschichte eines ehemaligen Ujima Schülers

#### *"One day I will run my own restaurant"*

Dave kommt aus armen Verhältnissen. Aufgewachsen ist er in dem kleinen Ort Kombewa, etwa 30km von Kisumu entfernt. Dort gab es nach Abschluss der



Dave: *"One day I will run my own restaurant."*

Schule keine Perspektiven für ihn. Ein Onkel in Kisumu hat ihn aufgenommen. Bei diesem kann er auf einer Matratze in einem bescheidenen Heim schlafen. Der Besuch einer weiterführenden Schule oder einer beruflichen Schule scheitert am Geld. Bildung ist teuer in Kenia und hohe Schulgebühren müssen bezahlt werden. Aber Dave hat Träume und möchte etwas in seinem Leben erreichen, damit seine Kinder es später einmal besser haben. Dann hat er von Ujima gehört und eine berufliche Ausbildung in der Hotellerie absolviert. Zuerst hat er das 3,5 monatige Empowerment Programm bei Ujima durchlaufen und wertvolle Schlüsselqualifikationen für den Erfolg am Arbeitsmarkt entwickelt, wie z. B. Übernahme von Eigenverantwortung, die richtige Arbeitshaltung, Werte und Wertschätzung, Konfliktfähigkeit, Zeitmanagement, Kommunikationgeschick etc. Im Selala Hotel in Kisumu, einem Hotel für Geschäftsreisende in der Innenstadt, hat er dann während eines Praktikums alle Abteilungen eines Hotels durchlaufen und seine Leidenschaft für die Küche entdeckt. Bereits während des Praktikums hat ihn der Küchenchef eigenständig das Frühstück für die

Hotelgäste zubereiten lassen. Die Praktikumszeit ist für Ujima Schüler hart. Eine Sechstageswoche mit langen Arbeitszeiten muss gemeistert werden. Jeden Mittwoch treffen sich die Praktikanten zum Mentoring im Ujima Training Center. Dort sprechen sie über ihre individuellen Herausforderungen und Sorgen, tauschen ihre erworbenen Kenntnisse aus und erhalten Entrepreneurship-Wissen, so dass sie auch für eine Existenzgründung gerüstet sind. Nach der Abschlussprüfung bei Ujima und feierlicher Graduation wurde Dave vom Hotel übernommen und hat seine Kochkünste vertieft. Sein Traum ist ein eigenes kleines Container-Restaurant (diese sind in Kenia sehr beliebt) an der Hauptstraße seines Heimatortes Kombewa. "Dort werden die Gäste die besten Samosas Westkenias zu essen bekommen."



Samosas werden in Kenia gerne mit Linsen gefüllt

Bis dahin ist es noch ein weiter Weg, denn eine finanzielle Grundlage für die Existenzgründung muss geschaffen werden. Seit zwei Monaten arbeitet Dave als Koch im Quickmart Restaurant. Es gab viele Bewerber für diese Stelle, für Ujima-Absolventen stehen die Chancen gut, denn bei der heimischen Hotellerie



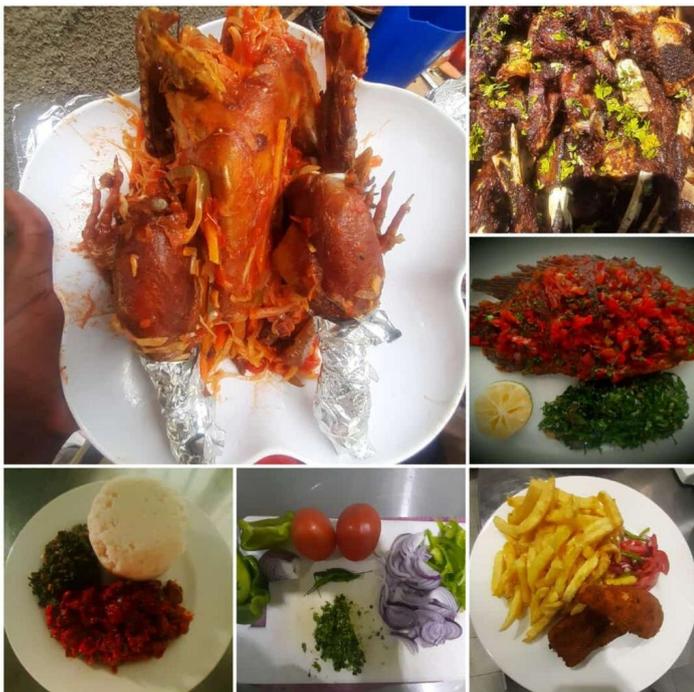
## Rundbrief Nr. 3 – Mai 2023

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

### "One day I will run my own restaurant"

(Fortsetzung)

sind sie wegen der guten Ausbildung und richtigen Arbeitshaltung sehr beliebt. Das Restaurant ist in einen Supermarkt integriert, der über mehrere Filialen in Kisumu verfügt. Dave hat einen festen Arbeitsvertrag, geregelte Arbeitszeiten (6-17 Uhr) und ein bescheidenes aber sicheres Gehalt. Er muss hart arbeiten, denn er ist neu und wurde als Springer eingestellt, d. h. je nach Kranken- und Urlaubsstand wird er täglich in einer anderen Filiale angefordert und muss flexibel sein. Aber Dave hat seinen Traum und arbeitet hart, um diesen Wirklichkeit werden zu lassen. Jedes Mal, wenn ich ihn beim Einkaufen im Quickmart treffe, macht er mir Samosas und sagt: "Please say thank you to everybody at Ujima. May God bless Ujima!" Vielleicht kann ich während meines Einsatzes in Kisumu ja noch von seinem eigenen Container-Restaurant berichten. Ich drücke ihm die Daumen, dass alles gut läuft.



*Daves Kochkünste!*

### Neues von Ujima und meiner Arbeit

Mein Arbeitsalltag bei Ujima ist alles andere als langweilig. Im Januar habe ich eine einwöchige Reise nach Nairobi unternommen, um verschiedene Ausbildungseinrichtungen im Hotel- und Gastgewerbe zu besichtigen, dabei Best Practice Beispiele kennenzulernen und bei der Akkreditierungsbehörde NITA (The National Industrial Training Authority) vorstellig zu werden. Eine meiner Aufgaben ist es, Ujima bei der Akkreditierung durch die staatliche Ausbildungsbehörde NITA zu unterstützen. Die von Ujima durchgeführten Abschlussprüfungen sind



*Zeugnisübergabe bei Ujima*

nämlich staatlich nicht anerkannt. Hohe Anforderungen müssen erfüllt werden, die für eine kleine NGO wie Ujima große Hürden darstellen und einen langen Atem benötigen. Etwas naiv hatte ich mir vorgestellt, die Anforderungsliste für eine NITA-Akkreditierung im Internet herunterzuladen und Schritt für Schritt abuarbeiten. Die Realität sah dann etwas anders aus (siehe Exkurs: Kenianische Behörden – eine Welt für sich). Mit Ujima Direktor Charles Odhiambo hatte ich das Akkreditierungsgesuch persönlich bei der NITA in Nairobi abgegeben. Eine Antwort kam nie, so dass die Variante "Vitamin B" genutzt wurde. Durch die Vermittlung von Kollegen der GIZ (Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit) und der AHK (Dt. Auslandshandelskammern) wurden wertvolle Kontakte hergestellt und etwa fünf Monate nach unserem Besuch bei der NITA kam ein Abgesandter zur



## Rundbrief Nr. 3 – Mai 2023

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

### Kenianische Behörden - eine Welt für sich...

Internetseiten von kenianischen Behörden sind selten auf dem aktuellen Stand und der Informationsgehalt ist gering (nicht nur bei staatlichen Einrichtungen, sondern auch ganz allgemein). So war es nicht verwunderlich, dass ich auf der NITA Website keine Anforderungslisten, Lehrpläne etc. fand. Ich wurde daraufhin bei der NITA Zweigstelle in Kisumu vorstellig. Dort war leider von den sehr freundlichen 80 Mitarbeitern niemand zuständig und ich wurde nach Nairobi verwiesen: Ich solle eine E-Mail an den Director General senden und dieser würde mir helfen. Da E-Mails in Kemia keinen hohen Stellenwert haben und Korrespondenz nur über persönliche Kontakte erfolgt, war es nicht weiter verwunderlich, dass meine E-Mail niemals beantwortet wurde. So begab ich mich also mit Ujima Direktor Charles Odhiambo auf die weite Reise nach Nairobi, um persönlich vorstellig zu werden. Uns wurde versichert, dass wir innerhalb von vier Wochen eine Antwort erhalten würden. *Einstweilen sollen wir doch schon mal die NITA Lehrpläne kaufen. Das würde aber gerade nicht gehen, weil das Computersystem nicht laufen würde. In Kisumu könne man uns bestimmt helfen.* Zurück in Kisumu wurde ich bei der NITA überaus freundlich begrüßt, denn der Director General aus Nairobi hatte mich angekündigt. Zuerst musste eine Rechnung für die Lehrpläne ausgestellt werden. Dies ging schnell, dauerte knapp drei Stunden, denn man war sehr bemüht, mir zu helfen. Nun musste die Rechnung per Banküberweisung bezahlt und ein von der Bank abgestempelter Zahlungsbeleg persönlich überbracht werden. Danach wurden die Lehrpläne aus Nairobi angefordert und keine drei Wochen später konnten sie abgeholt werden.



Ujima Hair & Beauty Salon Foto: Mayk Wendt

### Neues von Ujima und meiner Arbeit

(Fortsetzung)

Inspektion nach Kisumu. Die Lehrpläne hatte ich in der Zwischenzeit überarbeitet und an die staatlichen Erfordernisse angepasst. Die Ujima-Ausbildung im Hair & Beauty Bereich wurde sofort akkreditiert. Auch die Computer-Ausbildung war bei der Akkreditierung erfolgreich. Bei der Ausbildung im Bereich Hotellerie & Gastronomie muss Ujima noch nachlegen: die aktuelle Ausbildungsküche ist zu klein und genügt den Anforderungen nicht. Neue Kochherde und eine bessere Küchenausstattung müssen angeschafft werden. Eine solche Küchenvergrößerung wäre ohne Comundos Hilfe nicht möglich und die NITA Akkreditierung zum Scheitern verurteilt. Glücklicherweise springt Comundo ein und sagt Hilfe zu. In den kommenden Monaten werden Küche und Trainingsrestaurant umgebaut, besser ausgestattet und die Ujima Schüler freuen sich schon auf die neue Lehr- und Lernumgebung. Zudem soll das Trainingsrestaurant für die Öffentlichkeit geöffnet werden und einen "echten" Restaurantbetrieb abbilden. Die nächsten Monate werden spannend und ich werde von den Fortschritten berichten.



## Rundbrief Nr. 3 – Mai 2023

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

### Comundo Annual Meeting zu Gast bei Ujima

Ende März fand das Jahrestreffen von Comundo Kenia in Kisumu statt. Eine Woche lang hatten Co-worker und Partnerorganisationen aus den verschiedenen Landesteilen die Möglichkeit, sich auszutauschen und voneinander zu lernen.



*Ujima Trainingsrestaurant*

Ein Highlight war der Besuch der Partnerorganisation Ujima. Mit großer Begeisterung wurden Unterricht und Räumlichkeiten besucht und es gab einen regen Austausch mit Schüler/-innen und Trainer/-innen. Das Ujima Ausbildungskonzept für benachteiligte Jugendliche wurde von allen Beteiligten hoch gelobt.



*Ujima Trainer und Schülerin*



*Mongolian-Lunch bei Ujima*

Großen Anklang fand das von den Ujima Schülern zubereitete Überraschungssessen. Es gab ein "Mongolian-Lunch" – ein in Kenia kaum bekanntes Showcooking-Event, bei dem die Zutaten vom Gast selber ausgewählt und dann von einem Koch vor den Augen des Gastes zubereitet werden.



*Gruppenfoto Comundo Kenia Foto: Mayk Wendt*

Die anschließende Wanderung auf Ndere Island (einer nur von Zebras, Gnus und Warzenschweinen bewohnten Insel im Victoria See) war der krönende Abschluss eines lehrreichen und interessanten Tages.



## Rundbrief Nr. 3 – Mai 2023

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

### Und sonst? Unser Leben in Kisumu...

Das Leben in Kisumu ist spannend und abwechslungsreich. Immer, wenn Wolfgang und ich das Gefühl haben, wir kennen uns doch schon ganz gut aus, werden wir eines Besseren belehrt. Die letzte Regenzeit hat alle gefordert. Viele Menschen in der Umgebung mussten aufgrund der Überschwemmungen ihre Häuser verlassen und Unterschlupf in Schulen und Kirchen suchen. Bei uns hat es wochenlang "nur" reingeregnet. Das Wohnzimmer verwandelte sich manchmal in ein Planschbecken. In der Küche brauchte man das dreckige Geschirr über Nacht nur in die Spüle zu stellen und der Abwasch war von allein getan, denn bei den nächtlichen heftigen Schauern hat es durch das Küchendach genau in die Spüle geregnet. Herausfordernd sind auch die häufigen Stromausfälle. Wenn wir Glück haben, sind es nur 3-4 Stunden - oft aber auch 1-2 Tage. Anfangs fanden wir es ja noch ganz romantisch abends bei Kerzenschein zu sitzen... Nun steht ein Umzug an. Nach langem Suchen haben wir eine neue Bleibe gefunden, die ins Budget passt und uns hoffentlich etwas mehr Komfort bietet.



*Wanderparadis Westkenia*

An den Wochenenden gehen wir gerne wandern. Das Umland von Kisumu hat viel zu bieten. Ob Monkey Rock, Kajulu oder Maragoli Hills – zum Wandern bricht man frühmorgens im Dunkeln auf, damit man in der Mittagshitze den größten Teil der Wegstrecke schon hinter sich hat.



*God Mesa - Nyabondo Plateau*

Von allen touristischen Highlights in Kenia zu berichten würde Seiten füllen. Wir haben erstmal damit begonnen, das Umland von Kisumu zu erkunden. In überfüllten Minibussen (Matatus), die auseinanderzufallen scheinen, die doppelte Passagierzahl befördern als erlaubt und die Reisenden mit überlauter Musik beschallen, gelangt man von A nach B. Es braucht viel Zeit, da ständig neue Gäste ein- und aussteigen. Dazu gehören auch Hühner, Ziegen und Unmengen an Gepäck. Fahrpläne gibt es nicht. Man muss warten bis das Matatu voll ist und das kann auch schon mal 1-2 Stunden dauern – *kenyan time* eben. Deshalb werden auch keine genauen Zeiten mit Freunden und Verwandten verabredet. Man könnte sie eh nicht einhalten. Polizeikontrollen gibt es viele am Wegesrand und es scheint ein einträgliches Geschäft zu sein, denn bei jeder Kontrolle bremst der Matatufahrer ab und lässt unauffällig einen Geldschein aus dem Fenster gleiten, um die Fahrt fortsetzen zu dürfen. Ungläubige Blicke verfolgen uns, wenn wir unsere Fahrräder mitnehmen. Diese werden oben auf dem Matatudach festgebunden und am Zielort wieder herunter gehoben. Auf diese Weise können wir auch weiter entfernte Regionen mit dem Fahrrad erkunden. Kenianern erscheint das suspekt – solche Ideen können auch nur Mzungus haben...



## Rundbrief Nr. 3 – Mai 2023

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

### Unsere Freunde in der Nachbarschaft

Nach der Arbeit oder am Wochenende besuchen wir oft unsere Freunde im benachbarten Slum. Sie betreiben eine kleine Selbsthilfeorganisation und kümmern sich um obdachlose Kinder und Jugendliche. Die gemeinsamen Kochevents finden begeistert Anklang bei Groß und Klein und ich lerne, kenianische Gerichte zu kochen.



*Straßenkinder im Yatima Hope Projekt*

#### Chapati

- ein Fladenbrot aus Weizenmehl, Öl und Salz
- ursprünglich ein Gericht aus Nordindien und Pakistan
- von indischen Einwanderern nach Ostafrika gebracht

### Ich lerne kenianisch kochen

Chapati gehören zu meinen Lieblingsgerichten. Die Zubereitung ist recht aufwändig. Erst muss der Teig von Hand geknetet, dann ausgerollt, in Streifen geschnitten und zu kleinen Rollen aufgerollt werden, bis er erneut ausgerollt und auf dem Jiko (Holzkohleofen) gebacken



wird. Neben Chapatis gehören auch Ugali (Brei aus Maismehl), Skumawiki (typisches Kohlgericht) und andere kleine, traditionelle, westkenianische Gerichte zu meinem Repertoire. In meinem nächsten Rundbrief folgt dazu sicher mehr.

Für heute verabschiede ich mich und wünsche allen eine schöne Sommerzeit!

Eure/Ihre

**Anke Dewald**



## Rundbrief Nr. 3 – Mai 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](mailto:spenden@comundo.org)

[www.comundo.org](http://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!**

