Das Entwicklungshilfeprojekt „Happy Cheese“ (Südtirol & Äthiopien)

Dieses soziale Projekt verbindet Südtiroler Käse-Expertise mit Entwicklungshilfe in Afrika.

Ein Bericht von Jakob Haller – Schüler der TFBS Schwaz-Rotholz:

„Kas ba Kas“ zur ersten Mozzarella Äthiopiens - wie ich mit 23 Jahren in Äthiopien weit mehr als nur Käse mache.

Frischer Mozzarella – für uns zu Hause ein ganz normales Lebensmittel aus dem Supermarkt. Doch im Landesinneren Äthiopiens, in der Diözese Gubre, grenzte genau das bis vor Kurzem noch an eine kleine Sensation. Mit meinen 23 Jahren durfte ich



dort Teil eines ganz besonderen Abenteuers werden: Seit 2023 unterstütze ich das Projekt „Happy Cheese“, das 2018 ins Leben gerufen wurde. Über meinen Vater und den Verein „Südtiroler Ärzte für die Welt“ bekam ich die Chance, eine Käserei an einem Ort aufzubauen, an dem es zuvor noch keine gab. Unser Ziel ist klassische Hilfe zur Selbsthilfe: Indem wir den Menschen vor Ort das Käsehandwerk beibringen, schaffen wir Arbeitsplätze und eine nachhaltige Möglichkeit, eigenes Geld zu verdienen.

Ein Start in den Tag voller Lebensfreude

Mein Alltag vor Ort beginnt früh: Um halb sieben morgens gehe ich gemeinsam mit den Einheimischen in die Kirche. Obwohl ich kein einziges Wort der Messe verstehe, herrscht dort eine so herzliche und fröhliche Stimmung, dass sie mir sofort Kraft für den ganzen Tag gibt. Nach dem gemeinsamen Frühstück im Schwesternhaus des Krankenhauses Attat geht es um neun Uhr los in der Käserei.

Hier kommt mein Fachwissen aus der TFBS Schwaz-Rotholz voll zum Einsatz. In diesem Jahr ist uns dabei ein echter Meilenstein gelungen: Zum ersten Mal überhaupt



haben wir in Äthiopien Mozzarella hergestellt – und das Ergebnis war ein voller Erfolg! Vom Erhitzen der Milch, bis hin zum sogenannten „Filieren“ (dem Ziehen und Kneten der Käsemasse, bis sie ihre typische elastische Struktur bekommt) hat alles geklappt. Während wir andere Käsesorten am Nachmittag noch regelmäßig wenden müssen, fällt dieser Schritt beim frischen Mozzarella weg.

„Kas ba Kas“ – Schritt für Schritt zum Erfolg

Die größte Herausforderung bei der Arbeit ist die Kommunikation. Mit den einheimischen Arbeitskräften auf Englisch bis ins kleinste fachliche Detail zu gehen, ist oft schwierig. Deshalb habe ich begonnen, mir Emharisch beizubringen. Mein absolutes Lieblingswort dabei ist *„Kas ba Kas“* – das bedeutet „Schritt für Schritt“. Gerade bei der Käseherstellung, wo es auf genaue Abläufe und Geduld ankommt, passt dieser Ausdruck perfekt.

Generell ticken die Uhren in Äthiopien anders als bei uns. Man darf die Menschen vor Ort nicht stressen oder unter Druck setzen, sondern muss alles mit Ruhe angehen.



Eine weitere Besonderheit: Geht etwas kaputt, wird es oft einfach links liegen gelassen und nicht repariert. Genau hier bin ich am Nachmittag gefragt. Nach dem Mittagessen – es gibt immer unglaublich leckeres, lokales Essen aus eigenem Anbau, verwandle ich mich vom Käser zum Allround-Handwerker.

Mit meinem Vater werden Waschmaschinen repariert, Entkalker installiert, Computer-Festplatten für Backups eingerichtet, am Notstromaggregat gearbeitet oder sogar mal ein Brutkasten für Neugeborene zusammengebaut.

Dankbarkeit und Pläne für die Zukunft

Abends, nach einem weiteren klassischen, lokalen Essen, setzen wir uns zusammen, besprechen den Tag und planen den nächsten. Danach lassen wir den Abend oft gemütlich bei Brettspielen mit den Schwestern und Ärzten ausklingen.

Für mich persönlich ist jeder Einsatz eine riesige Bereicherung. Man lernt dort unten eine tiefe Dankbarkeit und viel mehr zu schätzen, wie gut wir es zu Hause haben.



Mittlerweile habe ich in Gubre sehr enge Freundschaften geknüpft und freue mich jedes Mal darauf, wieder hinunterzufahren. Und die Arbeit geht uns nicht aus: Für die Zukunft sind bereits genauere Schulungen zur Käse-Reifung und die Entwicklung weiterer Käsesorten geplant – natürlich wieder ganz entspannt, *Kas ba Kas*.

Haller Jakob

November 2026