

Ausbildungen mit praktischem Nutzen

Dank besserer Ausbildung haben junge Bauern und Bäuerinnen in Armenien Zukunftsperspektiven.

Die Provinz Syunik ist eine der ärmsten Gegenden in Armenien. Für die dort lebenden Menschen ist die Landwirtschaft die wichtigste Einkommensquelle. Das Potential für Produktivitätssteigerungen in der Landwirtschaft ist gross, doch den Betrieben fehlt es an jungen, gut ausgebildeten Mitarbeitenden. Die Ausbildungen im Bereich Landwirtschaft sind zurzeit zu theoretisch und nicht zeitgemäss, was die Inhalte und die Methoden angeht. HEKS will deshalb gemeinsam mit der Partnerorganisation SDA (Strategic Development Agency) und dem Fachwissen der Berner Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften in Zollikofen (HAFL) die landwirtschaftlichen Bildungsangebote in der Provinz Syunik verbessern.

Da die Fleisch- und Milchproduktion in der Region sehr wichtig sind, sollen zwei Lehrgänge, einer im Bereich Tiergesundheit und einer im Bereich Milchwirtschaft entwickelt werden. Auch die Beratung der Landwirtschaftsbetriebe soll verbessert werden. Das Projekt ist eingebettet in eine Partnerschaft zwischen der armenisch-nationalen Agraruniversität in Sisian (ANAU Sisian) und der landwirtschaftlichen Hochschule, beide in der Region Syunik, mit der Hochschule aus Zollikofen. Dank besserer Ausbildung werden die Bäuerinnen und Bauern ihre Erträge und ihr Einkommen steigern können und sind weniger von Armut bedroht.

Neue Lehrpläne und ein Kurs zur Käseherstellung. Das Projekt begann im Oktober 2016. Seither haben zwei

Arbeitsgruppen die Ausbildungsstandards und Lehrpläne für die Veterinär- und Milchwirtschaftsberufe überarbeitet. Im Sommer 2017 sind sie vom armenischen Bildungsministerium genehmigt worden. Die Arbeitsgruppen entwickelten zudem einen Kurzzeitkurs zur Käseherstellung. Der sechswöchige Pilotkurs fand im November und Dezember 2017 statt und wurde von 15 Personen besucht.

Studienreise in die Schweiz. 16 DozentInnen der beiden Landwirtschaftsschulen haben an Schulungen teilgenommen und moderne Unterrichtsmethoden kennengelernt. Die Berner Hochschule hat sie darauf in die Schweiz eingeladen. Sie besuchten Bauernhöfe und Käsereien und erhielten einen Einblick ins schweizerische Berufssystem. Hranush Baghdarsaryan, Direktorin der ANAU Sisian, berichtet über die Studienreise: «Die Erfahrungen, die wir während des Besuchs in der Schweiz machen konnten, sind von unschätzbarem Wert. Wir hatten die Möglichkeit, das erfolgreiche duale Bildungssystem kennenzulernen und tauschten uns mit vielen erfahrenen Personen aus. Dies alles ist enorm hilfreich, um die Ausbildungslehrgänge in Syunik zu verbessern.» Baghdarsaryan hat auch den Kurs zur Käseherstellung mitorganisiert: «Der erste Kurs hat bei vielen jungen Leuten grosses Interesse geweckt. Einer Teilnehmerin wurde nach dem Kurs gleich zwei Arbeitsstellen angeboten. Auch in Zukunft will die ANAU Sisian solche Kurzurse zum Thema Käseherstellung anbieten.»

Eine eigene kleine Käserei

Armen Mashuryan hat 2017 den sechswöchigen Kurs zur Käseherstellung besucht. Der 20-Jährige lebt mit seiner Familie im Dorf Werischen. Er hat seiner Mutter oft dabei zugesehen, wie sie Käse auf traditionelle Weise herstellt und war schon als Kind fasziniert davon. Eine befreundete Familie stellte Käse maschinell her. So lernte er eine weitere Herstellungsweise kennen.

Als er den Kurs «Käseherstellung» ausgeschrieben sah, interessierte sich Armen sofort dafür. Bislang dachte er, Käse herzustellen sei nicht so schwierig.

Während des Kurses wurde ihm jedoch bewusst, dass es viel zu lernen gibt und die Herstellung von Käse ein anspruchsvoller Prozess ist. Während des Kurses machte er viele praktische Erfahrungen, da sie die Möglichkeit hatten, verschiedene Käsereien zu besuchen und bei der Produktion dabei zu sein.

Armen will nun eine eigene Käserei aufbauen. Er ist der Meinung, weil Käse in der Region sehr beliebt ist, müsste Käser auch ein Beruf mit Zukunftsaussichten sein. Er kann es kaum erwarten, seinen Traum zu verwirklichen.



Armen mit Familienangehörigen. Als Käser sieht er für sich eine Zukunft.

Patenschaft Einstieg ins Erwerbsleben für Jugendliche

Mit Ihrer Patenschaft unterstützen Sie Jugendliche und junge Erwachsene, damit sie ein eigenes Einkommen erwirtschaften und Zukunftsperspektiven entwickeln können. Sie ermächtigen junge Frauen und Männer dazu, Verantwortung zu übernehmen und auf eigenen Beinen zu stehen.

Patenschaftsbericht
April 2018



Teilnehmende des Kurses «Käseherstellung» besuchten verschiedene Betriebe und erweiterten so ihre praktischen Kenntnisse.

Wissen weitergeben

Vergine Avagyan ist 30 Jahre alt, verheiratet und hat ein Kind. Die Familie lebt in der Kleinstadt Sisian. Vergine ist Absolventin der Abteilung für Milch- und Molkereitechnik der Agraruniversität Sisian. Derzeit setzt sie ihr Studium zum Master fort.

Vergine wurde vom Direktor der ANAU Sisian zuerst als Lehrerin für den Kurs zur Käseherstellung vorgeschlagen. Nach ersten Gesprächen zur Auswahl der Lehrpersonen wurde jedoch klar, dass Vergine das dazu notwendige Wissen noch fehlte.

Stattdessen entschied sich Vergine, den Kurs selber zu besuchen, da er einen direkten Bezug zu ihrem Beruf hat. Sie war sehr motiviert, ihre Kenntnisse und

Fähigkeiten im Gebiet der Käseherstellung zu erweitern. Insbesondere konnte Vergine noch mehr praktische Erfahrungen bei den Besuchen in den Käsereien sammeln und vertiefte auch ihr theoretisches Wissen im Bereich des Käses.

Nach Abschluss des Kurses erhielt sie vor allem auch dank ihrem neu erworbenen praktischen Wissen zwei Stellenangebote: eines von einer Käserei, die eine Milchtechnologin suchte, und ein weiteres der Agraruniversität Sisian, als Dozentin.

Vergine sieht sich eher in der Position einer Dozentin. Was ihre beruflichen Zukunftsträume angeht, möchte sie eine gute Fachfrau auf dem Gebiet der Milchtechnologie werden.



Dank dem neu erworbenen Wissen im Bereich Käseherstellung erhielt Vergine zwei Stellenangebote.