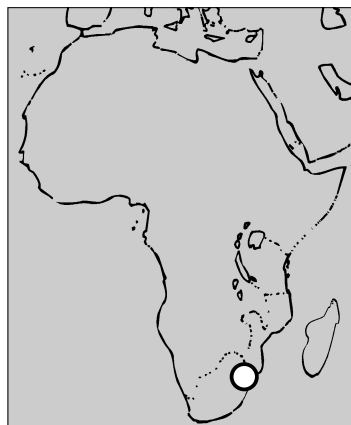


Eswatini Swazi Kitchen

Swasiland

Das Land in Stichworten

Das Königreich hat circa eine Million Einwohner und liegt an der Grenze zwischen Südafrika und Mosambik. Es wird fast ausschließlich von Südafrika eingeschlossen. Daher spielt dieses Nachbarland eine große Rolle. So gehen zum Beispiel 58 Prozent der Exporte nach Südafrika. Zucker und Holz sind die wesentlichen Exportprodukte. Die Landwirtschaft ist insgesamt für die Wirtschaft des Landes von großer Bedeutung. So sind in diesem Wirtschaftszweig zurzeit 35 Prozent der arbeitenden Bevölkerung Swasilands beschäftigt. Das Einkommensgefälle innerhalb der Bevölkerung ist sehr groß. Der König hat einen extrem aufwändigen Lebensstil, während die Kleinbauern oft nicht genug für die Ernährung ihrer Familie produzieren können. Die Nachbarländer drängen auf eine stärkere Demokratisierung des Landes, da zum Beispiel keine Parteien zugelassen sind. Doch im Land selbst genießt der König immer noch großen Respekt.



Die Organisation

In dem gemeinnützigen Betrieb Eswatini Swazi Kitchen finden Frauen eine Beschäftigung, die aus sozial schwachen Verhältnissen kommen und sich eine Existenz aufbauen wollen. Die jungen Frauen, die teilweise früher als Prostituierte gearbeitet und Drogen genommen haben, kommen nach ihrem Entzug zu Eswatini Swazi Kitchen. Dort können sie sich nicht nur für einen Beruf qualifizieren, sondern auch ihren Lebensunterhalt wieder selbst bestreiten. Sie leben im „Enjabuweni“ (dt. „Haus des Friedens“), das Teil eines Zentrums ist, das Eswatini Swazi Kitchen fördert.

Mit dem Überschuss, den der Betrieb erzielt, unterstützen die Frauen die Arbeit mit Kindern und Jugendlichen in ihrer Heimatstadt Manzani. In dem 1990 von einem katholischen Priester und einer anglikanischen Nonne gegründeten Zentrum für Kinder und Jugendliche werden vor allem Waisen und Straßenkinder betreut. In den vier Waisenhäusern des Zentrums leben rund 100 Kinder. Zum Zentrum gehört zudem eine Suppenküche, die Straßenkinder mit Mahlzeiten versorgt sowie eine Bäckerei, eine Baumschule und eine Gärtnerei. In den Betrieben werden Jugendliche ausgebildet. In der Gärtnerei wird auch ein kleiner Teil des Gemüses angebaut, das von Eswatini Swazi Kitchen zu Chutneys und Würzsoßen verarbeitet wird. Das Zentrum vergibt ebenfalls Stipendien für 400 Schülerinnen und Schüler, die dadurch nur die Hälfte der in Swasiland üblichen Schulgebühr zahlen müssen.

Die Produzenten



Bei Eswatini Swazi Kitchen arbeiten 23 fest angestellte Mitarbeiterinnen, davon 20 in der Produktion und drei in der Verwaltung. Je nach Auftragslage und Erntezeiten werden zudem bis zu 40 Saisonarbeitskräfte beschäftigt, vor allem in den Spitzenmonaten Januar und Juli. Die Angestellten erhalten ein Monatsgehalt und die zusätzlichen Arbeiterinnen werden auf Stundenlohnbasis bezahlt. Die Frauen verdienen zwischen 950 und 1 800 südafrikanische Rand im Monat (etwa 114 bis 216 Euro), entsprechend der Funktion, die sie ausüben. Die Gehälter werden regelmäßig an die Inflation angepasst. Zwar entspricht der Betrag etwa dem in vergleichbaren Firmen in Swasiland bezahlten Lohn, doch die fest Angestellten erhalten bei Eswatini zudem am Ende des Jahres einen Bonus und sie sind im Alter abgesichert. Für die Rentenversicherung bezahlen

die Mitarbeiterinnen im Monat je 25 Rand, während Eswatini Swazi Kitchen 15 Rand dazu bezahlt. Alle Mitarbeiterinnen haben eine Fünf-Tage-Woche und die tägliche Arbeitszeit liegt zwischen 7.30 bis 16.30 Uhr. Falls Überstunden notwendig sind, erhalten die Frauen dafür den doppelten Stundenlohn.

Zudem haben die Frauen die Möglichkeit, Geld zu sparen. So legen sie zwischen 50 und 100 Rand monatlich zurück, um zum Beispiel Arztrechnungen begleichen zu können oder die im Januar fälligen Schulgebühren ihrer Kinder. Für ein Jahr in der Grundschule bezahlen die Eltern 400 Rand, für den gleichen Zeitraum in einer weiterführenden Schule 1 200 Rand. Einige Frauen bewahren ihren Verdienst im Betrieb auf, damit der Mann das Geld zu Hause nicht für Alkohol ausgeben kann.

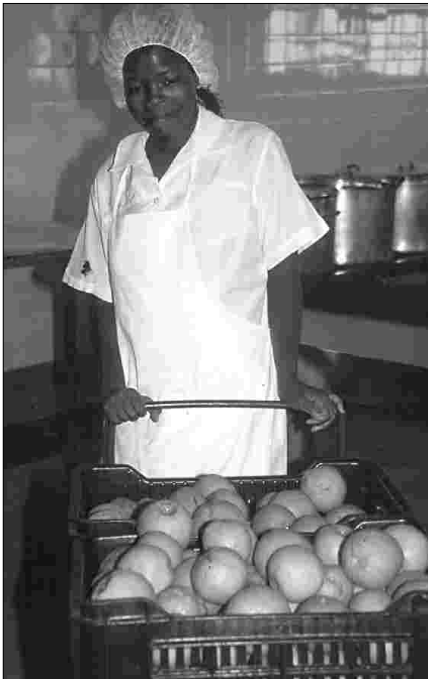
Ngotula

Die alleinstehende Mutter von drei Kindern stammt aus den Bergen. Sie fürchtete sich sehr vor der Elektrizität, als sie bei Eswatini Swazi Kitchen ihre Arbeit aufnahm. Sie sagte am ersten Tag, dass sie nicht mehr zur Arbeit kommen wolle, falls wieder das elektrische Licht angemacht wird. Heute ist Ngotula für alle technischen Geräte verantwortlich. Sie weiß, wann der Kühlschrank richtig arbeitet oder wenn ein Lager kaputt zu gehen droht. Sie hat sehr an Selbstvertrauen gewonnen, nachdem sie zu Beginn von allen kritisiert worden ist.

Obst und Gemüse von Kleinbauern

Eswatini Swazi Kitchen bezieht das Obst und Gemüse von Kleinbauern aus dem Umland von Manzani, zurzeit etwa von 20 Farmen. Der Preis für die Rohware wird von beiden Seiten einvernehmlich geregelt. Den Transport der Rohware übernehmen die Frauen von Eswatini Swazi Kitchen, da die Kleinbauern über keine Transportmittel verfügen. Oft pflücken sie auch die Früchte, da sich die Kleinbauern keine Erntehelfer leisten können.

Doch das Engagement von Eswatini Swazi Kitchen geht oft darüber hinaus. Die Leiterin des Betriebes, Mildred Henwood, beschreibt dies so: *„Eigentlich wollten wir bei einer Familie nur Tomaten pflücken, doch als wir ankamen, waren die Mutter und zwei Kinder sehr krank. Also habe ich die Drei sofort in das Krankenhaus gebracht. Es stellte sich heraus, dass sie an Malaria litten. Sie blieben also in der Klinik und ich gab ihnen Geld für die Behandlung. Als ich wieder auf den Hof kam, war es zu spät, um noch Tomaten zu pflücken. Am nächsten Tag fuhren wir zunächst wieder ins Krankenhaus. Eines der Kinder war gestorben. Später haben wir die wieder genesene Mutter und das verbleibende Kind zurück nach Hause gebracht.“*



Produktion und Vermarktung

Nach eigenen Rezepten werden von den Frauen von Eswatini Swazi Kitchen aus den lokalen Obst- und Gemüsesorten verschiedene Produkte wie Konfitüren, Chutneys und Würzsoßen hergestellt. Zunächst wird das Obst und Gemüse gewaschen und geschnitten, bevor es in zwei verschiedenen Arten verarbeitet wird, zu Saucen und Chutneys einerseits und zu Konfitüren andererseits. Nach dem Kochen wird die Masse in Gläser gefüllt, diese dann etikettiert und für den Versand fertig gemacht. Neue Mitarbeiterinnen werden von den Erfahrenen in diesen Produktionsprozess eingewiesen. Die Gläser werden aus Südafrika importiert, während die Etiketten vor Ort gedruckt werden. Eswatini Swazi Kitchen kann insgesamt bis zu 900 000 Gläser pro Jahr herstellen. Bis jetzt verkauft die Organisation durchschnittlich 400 000 Stück im Jahr. Davon gingen rund zehn Prozent an die gepa, mit steigender Tendenz. Die Produkte enthalten keine Zusatzstoffe, keine Konservierungsmittel und keine Farbstoffe. Für die Qualitätskontrolle verfügt Eswatini Swazi Kitchen über ein eigenes kleines Labor, in dem zum Beispiel die Konsistenz und das Aussehen begutachtet wird. Die Waren werden zu 90 Prozent an europäische Fair-Handelsorganisationen exportiert, während zehn Prozent auf dem Inlandsmarkt und in Südafrika abgesetzt werden können.