

# Bachmann baut Schule in Afrika

Bildungseinrichtung an der Elfenbeinküste / Fairer Handel



1

Foto: Confiserie Bachmann 2019

[1+2] Matthias Bachmann besuchte das Institut de Formation é l'Entrepreneuriat (IFER) in Afféry.



2

Foto: Confiserie Bachmann 2019



3

Foto: Confiserie Bachmann 2019

[3] 35 Prozent des weltweit konsumierten Kakaos stammt aus der Elfenbeinküste.

## Luzern/Afféry (Elfenbeinküste).

Für den Luzerner Chocolatier Matthias Bachmann ist fairer Handel ein selbstaufgelegter Auftrag und der Rohstoff Kakao ein essenzieller Bestandteil seiner Produkte. Die Confiserie Bachmann bevorzugt UTZ-zertifizierte Anbauggebiete, achtet auf Biodiversität, Qualität und nachhaltigen sowie fairen Anbau des Kakaos. Die gesellschaftliche Verantwortung im Sinne einer nachhaltigen Wertschöpfung ist für Bachmann eine Herzensangelegenheit. Kinder und Jugendliche sollen Schulen besuchen und die Chance auf eine Ausbildung haben, anstatt auf den Kakaoplantagen arbeiten zu müssen. Deshalb hat das Unternehmen mit Partnern in einem vierjährigen Großprojekt eine Schule in der Elfenbeinküste realisiert. Kakaobaugebiete benötigen eine ausreichende ausgebaute lokale Infrastruktur, dazu zählen Schulen, eine funktionierende Gesundheitsversorgung und der freie Zugang zu den Märkten. Unter anderem aus diesen Gründen investierte Bachmann mit deren Stiftung in das Institut de Formation é l'Entrepreneuriat (IFER) in Afféry im Landesinnern der Elfenbeinküste.

## Fundierte Ausbildung

Die Schule wurde im Herbst 2018 eröffnet und gibt Jugendlichen zwischen 16 und 25 Jahren vor Ort die Chance eine Berufsausbildung im Agrarsektor zu absolvieren. Dabei werden verschiedene

Schulfächer wie Landwirtschaft, Verarbeitung von Lebensmitteln, Allgemeinbildung und Betriebsführung unterrichtet. In der dreijährigen Ausbildung wird Grundlegendes, auf die lokalen Gegebenheiten angepasstes Schulwissen, insbesondere Themen wie Kakaoanbau, Kakaoproduktion und Handwerk vermittelt. Der theoretische Teil wird mit Farmaufenthalten in Familienbetrieben kombiniert, um Fachwissen über bewährte Verfahren und neue Techniken zu erlernen. Schülerinnen und Schüler im dritten Ausbildungsjahr definieren ihre eigenen praxisorientierten Projekte. Diese werden von einem Trainer begleitet und von Fachleuten auf Qualität und Umsetzbarkeit bewertet. Den Jugendlichen wird dadurch die Möglichkeit gegeben, ihr eigenes Unternehmen aufzubauen und ihr Vorhaben vorgängig in der Schule zu testen. „Wir sind überzeugt, dass solche Ausbildungsangebote die Schülerinnen und Schüler, ihre Familien und auch die Regionen nachhaltig fördern“, sagt Matthias Bachmann. Die Schule hat Platz für 70 Schülerinnen und Schüler. Dabei wird darauf geachtet, dass mindestens 30 Prozent der Lernenden weiblich sind. Der dafür geschaffene „Girls Club“ bietet den Schülerinnen den idealen Ort, um Frauen im Bereich der Landwirtschaft zu stärken und zu coachen. So können sich die Schülerinnen bestmöglich auf ihre zukünftige berufliche Tätigkeit und Entwicklung vorbereiten.

## Arbeitsbedingungen

Die Confiserie Bachmann ist in ständigem Austausch mit der Schulleitung vor Ort und besucht die Schule regelmäßig. 35 Prozent des weltweit konsumierten Kakaos stammt aus der Elfenbeinküste. Die Arbeitsbedingungen sind jedoch nicht immer fair. Ein Kakaobauer verdient oft weniger als 0,5 US-Dollars pro Tag, was deutlich unter der Armutsgrenze liegt. Zusätzlich wird die Armut durch Analphabetismus, geringe Schulbildung, Kinderarbeit und Geschlechterungleichheit verstärkt. Der Preis für Kakaobohnen sei erst dann fair, wenn ein existenzsicherndes Einkommen damit gewährleistet ist und die Grundbedürfnisse der Kakaobauernfamilien abdeckt, findet Bachmann. Dazu zählt eine angemessene Unterkunft, gesunde Ernährung, sauberes Trinkwasser, eine ausreichende Gesundheitsvorsorge, Bildung, Mobilität und Rücklagen für Ernteausfälle und Krankheitsfälle.

Confiserie Bachmann