

Feuer und Flamme für Kochherde bei den Mayas

Für Ester Nagy aus Flums ist Ofenbau mehr als ein Beruf. Sie verbindet ihr handwerkliches Können mit Fernweh und Engagement. Ihr Einsatz für ein Hilfsprojekt führt sie bis in die Bergdörfer Guatemalas.

Ruedi Gubser

Mom. Dieses Wort ist primär das amerikanisch-englische Wort für Mutter. Online, in Chats und SMS wird Mom als Abkürzung für «Moment mal» oder «einen Moment bitte» verwendet, in der Produktion steht es für «Manufacturing Operations Management» und «Mom» ist auch eine US-amerikanische Fernsehserie (2013 bis 2021). Die drei Buchstaben bedeuten aber noch etwas ganz anderes: Masons on a Mission (MOM). Dabei handelt es sich um eine gemeinnützige Organisation, die mit dem Bau von effizienten und rauchfreien Holzöfen die Lebensbedingungen von Maya-Familien in Guatemala verbessern will. Im Mittelpunkt des vor über 20 Jahren vom US-Amerikaner Pat Manley ins Leben gerufene Projekt stehen der Gesundheitsschutz, die Sicherheit und die Nachhaltigkeit. Die neuen Öfen ersetzen die offenen Kochfeuer und sorgen so dafür, dass vor allem Frauen und Kinder den gesundheitsschädlichen Rauch nicht mehr einatmen und Atemwegserkrankungen und Augenschäden stark reduziert werden können.

Etwas von der Welt sehen

Von MOM – also von Masons on a Mission – vernahm auch Ofenbauerin Ester Nagy und war sofort Feuer und Flamme für dieses Projekt. Ab da liess sie der Gedanke, einmal Teil eines Ofenbauerteams in Guatemala zu sein, nicht mehr los. Ihr grosses Engagement mit dem eigenen jungen Geschäft (neu an der Brunnenstrasse 11 in Flums), der Teilnahme an den Swiss Skills (Goldmedaille) und der Europameisterschaft (3. Platz, siehe Box) konnte sie nicht von ihrem grossen Wunsch abbringen.

In erster Linie ist Nagy aber voll und ganz für ihre Kundschaft da. «Dabei ist mir auch egal, wie lange ein Arbeitstag dauert.» Gleichzeitig findet sie es wichtig, auch mal eine Auszeit zu nehmen. «Mit 22 bin ich in einem Alter, in dem ich auch meine Freiheiten geniessen, die Welt sehen und Erfahrungen sammeln möchte. Ich will nicht das ganze Leben jeden Tag von sieben bis sieben arbeiten», sagt Nagy. So nahm sie letztes Jahr in den USA an einem Workshop der Vereinigung von US-Ofenbauern teil. «Durch die Erfahrungen, die ich bei solchen Gelegenheiten mache, profitiere ich für meine Arbeit im Geschäft.»

Spannend und faszinierend

Der Workshop in den USA ebnete Nagy den Weg nach Guatemala, denn sie konnte dort Kontakte knüpfen zu Leuten, die als freiwillige Helfer an diesem Projekt mitarbeiten. Im März dieses Jahres war es dann so weit: Das Abenteuer Ofenbau bei den Mayas konnte beginnen. Nagy tauchte in eine andere Welt ein – in eine faszinierende, far-



Viel Freude an der Arbeit: Ester Nagy (Mitte) und ihre Ofenbauerkollegin werden von einheimischen Kindern bewundert.

Pressebilder

benfrohe (Kleider der Frauen und Malereien an den Wänden) und atemberaubende (glasklare Seen, Nebelwälder mit moosbewachsenen Bäumen). «In dieser Umgebung bei diesen dankbaren Menschen zu arbeiten, war eine einzigartige Erfahrung und ein tolles Erlebnis», schwelgt Nagy in Erinnerungen. Tief beeindruckt war sie von der Mentalität der in sehr ärmlichen Verhältnissen lebenden Mayas. «Sie hatten immer ein Lächeln für uns übrig.» Beim Erzählen benutzt Nagy häufig das Wort «spannend». Spannend war der Aufenthalt im zentralamerikanischen Land, spannend war auch die Arbeit. Es wurde in Vierer-Gruppen gearbeitet und pro Tag ein Ofen erstellt. Dabei mussten die Ofenbauer mit den notwendigsten Hilfsmitteln auskommen, denn die teilweise sehr lange Anfahrtswege in die Bergdörfer schränkten den Platz für die Werkzeuge stark ein.

Beim Erzählen benutzt Nagy häufig das Wort «spannend». Spannend war der Aufenthalt im zentralamerikanischen Land, spannend war auch die Arbeit. Es wurde in Vierer-Gruppen gearbeitet und pro Tag ein Ofen erstellt. Dabei mussten die Ofenbauer mit den notwendigsten Hilfsmitteln auskommen, denn die teilweise sehr lange Anfahrtswege in die Bergdörfer schränkten den Platz für die Werkzeuge stark ein.

40 Kochherde in fünf Tagen

Vor Ort schaute die Bevölkerung den Helferinnen und Helfern interessiert zu und belohnte sie am Schluss mit einem Strahlen in den Augen und Lächeln auf den Lippen. «Diese Freude der Menschen war die schönste Entschädigung.» Oft zeigten die Frauen und Kinder ihre Wertschätzung mit kleinen Geschenken, wie selbst gestickte Armbändchen. Als einzigartig empfand Nagy auch das 25-köpfige «wunderbare» internationale Team, dem viele Freiwillige schon seit Jahren angehören und das in fünf Tagen 40 Kochherde baute.

Neben der Arbeit in den Dörfern der Mayas nutzte Nagy die Gelegenheit auch für eine zehntägige Entdeckungstour in Guatemala. Und sie ist für ein Ofenbauprojekt nach Japan eingeladen. Die Welt sehen, Erfahrungen sammeln und Freiheiten geniessen.



Anpacken: Ein Ofen entsteht.



Sauberer und sicherer: Diese Maya-Familie zeigt stolz ihre neueste Errungenschaft.



Expertinnen informieren: Barbara Gassler (links) und Pilzkontrolleurin Elvira Zogg verraten im Eventlokal Schlosstorkel Reschu überraschende Fakten und geben wertvolle Tipps.

Pressebild

Gut vorbereitet in die Pilze

Die Schonzeit für Pilze soll Übernutzung verhindern und die Artenvielfalt erhalten. Sie bietet der Natur eine kleine Pause.

Sargans.– Ab Montag, 11. Mai, ist die Schonzeit vorbei und die Pilzsammle-rinnen und Pilzsammler machen sich mit ihren Körben wieder auf den Weg. Tipps dafür erhielten sie neulich von der langjährigen Pilzkontrolleurin im Sarganserland, Elvira Zogg, und ihrer Davoser Kollegin Barbara Gassler.

An einem stimmungsvollen Abend im Schlosstorkel Reschu in Heiligkreuz entführten die beiden Expertinnen das Publikum in die faszinierende Welt der Pilze. Sie überraschten mit Fakten (wer weiss schon, dass es in der Schweiz rund 7000 Pilzarten gibt?), gaben Empfehlungen für den Transport (ein breiter, flacher Korb ist die beste Wahl), verrieten, wo Pilze im Sarganserland am häufigsten vorkommen (auf der schattigen Seite, also Richtung Mels und Flums) und betonten, wie wichtig die Schonzeit sei. «Der Wald hat eine Ruhepause verdient», so Barbara Gassler.

Jeder Pilz sollte kontrolliert werden

Elvira Zogg appellierte dazu, wirklich jeden Pilz kontrollieren zu lassen. Als Pilzkontrolleurin interessiere sie sich nicht dafür, ob jemand mehr gesammelt hat als die erlaubten zwei Kilogramm pro Tag. Selbst sogenannte Drogenpilze solle man unbedingt zeigen. «Mein Ziel ist allein, dass niemand zu Schaden kommt. Doch dafür muss ich die Pilze sehen.» Bei aller Faszination für das «dritte Reich der Lebewesen» dürfe man eines nicht vergessen: Pilze können tödlich sein.

Und als letzte Warnung gaben die beiden langjährigen Pilzprofis und Kursleiterinnen Warnung der heiteren Art mit auf den Weg: «Je mehr man über Pilze weiss, desto mehr möchte man wissen. Es hört nie auf!»

Wer es trotzdem wagen möchte, ist in ihrem neuen Pilz-Lehrgang am richtigen Ort. (pd)

Zwei Pilzkontrollstellen

Die Pilzkontrollstellen im Feuerwehrdepot Wangs und am Platz 6 in Bad Ragaz sind jeweils vom 11. des Monats bis zum Monatsende in Betrieb. Die genauen Zeiten sind auf den Websites der Gemeinden publiziert. Pilzkontrolleurin Elvira Zogg ist unter der Nummer 079 626 73 51 erreichbar. Allgemeine Infos gibts auch bei der Vereinigung amtlicher Pilzkontrollorgane der Schweiz unter www.vapko.ch. (pd)

Ester Nagy schafft es an der EM auf das Podest

An der Europameisterschaft der Vereinigung der europäischen Kachelofenverbände (Veuko) im österreichischen Wels hat Ester Nagy den 3. Platz belegt. Ein falsches Zeitmanagement

verhinderte eine bessere Platzierung. «Mir fehlte am Ende eine halbe Stunde. Ich wurde mit der Arbeit nicht fertig», betont die Ofenbauerin aus Flums. Anders als ihr Meisterobjekt an den Swiss Skills nahm

Nagy diesmal den Ofen nicht mit nach Hause. Sie konnte ihn einem Ungarn überlassen, der ihn unbedingt haben wollte. Der Siegerofen der Swiss Skills ist immer noch käuflich zu erwerben. (rg)