

## Frischmilch für Mali

Wie ein junger Zürcher Lebensmitteltechnologie die Milchwirtschaft in Mali verändern will

Die Schweiz ist ein Milchland. Grüne Wiesen mit muhenden Kühen gehören ins Bild des Alpenlandes. Das afrikanische Land Mali hat zwar proportional zur Bevölkerung mehr Kühe als die Schweiz, Frischmilch wird hier allerdings kaum industriell produziert. Der 29-jährige Lebensmitteltechnologie Stephan Wullschleger will dies ändern.

Als ihm sein Professor das Dissertationsprojekt vorstellte, hatte Stephan Wullschleger zunächst verstanden, es werde in Bali durchgeführt, und er wählte sich bereits auf der Ferieninsel Südostasiens. Doch der Professor meinte Mali, nicht Bali – eines der ärmsten Länder der Welt mitten in Afrika. Der Doktorand am Institut für Lebensmittel- und Ernährungswissenschaften der ETH Zürich sagte dennoch zu und flog nach Mali, um dort eine Bakterienkultur für die sichere und qualitativ hochstehende Produktion von *fèné* zu entwickeln, einem lokalen Sauermilchprodukt. Die Landbevölkerung hatte das Getränk oft in einem aus gesundheitlicher Sicht bedenklichen Zustand getrunken, da die Milch zuvor lediglich erhitzt wurde und dann über Nacht gäerte oder – wie sich Wullschleger ausdrückt – einem spontanen Fermentierungsprozess überlassen wurde.

### Kühe, aber keine Frischmilch

Der damals 24-jährige Doktorand lernte während seiner Arbeit in Mali den einheimischen Agronomen und Veterinär Aguibou Sall kennen, der für die *Vétérinaires sans Frontières* tätig war und den Maliern Nachhilfe im Pasteurisieren gab. Ein Teil dieser Milch wurde aber täglich an die grösste Molkerei im Lande geliefert. Dass die Milch dort wie in allen grösseren Molkereien in Mali üblich mit Milchpulver gemischt wurde, war zwar auch Sall ein Dorn im Auge. Doch ohne Geld waren ihm die Hände gebunden. In Mali ist die Milchwirtschaft ein kaum entwickelter Industriesektor. Zwar gibt es im westafrikanischen Land mit 12 Millionen Einwohnern 7 Millionen Kühe, doch keine Milchwirtschaft hat sich dennoch nicht entwickelt. Die Kühe, die gerade einmal ein bis zwei Liter Milch pro Tag geben (Schweizer Kühe produzieren rund 20 bis 40 Liter), werden für den Eigengebrauch oder dann für die Fleischwirtschaft gehalten. Frischmilchprodukte hingegen werden kaum industriell produziert. Die vier grössten Molkereien des Landes verarbeiten fast ausschliesslich Milchpulver.

Das Einzige, was Sall machen konnte, war, seinen kleinen Bruder zu beauftragen, immerhin 10 Liter der gesammelten Frischmilch per Fahrrad direkt an die Nachbarschaft zu verkaufen. Wullschleger bot Sall daraufhin an, ihm beim Aufbau eines kleinen Frischmilch-Kiosks in Bamako zu helfen und 4000 Franken einzuschliessen. Kurze Zeit später wurde der Milchiosk «Djom Kossam» (Die Frau, die Milch verkauft) eröffnet. Hier wurde Frischmilch nicht nur direkt verkauft. Ein Fahrradkurier lieferte in Kühlboxen die Milch zudem in die Quartiere, und es wurden sogar Supermärkte mit der Frischmilch beliefert. Das Geschäft trug zwei Vollzeitangestellte. Weder Sall noch Wullschleger, der das kleine Business von Zürich aus betreute und zweimal im Jahr ins Land reiste, verdienten etwas dabei.

Ermutigt durch die Erfolge mit «Djom Kossam» und durch die gute Zusammenarbeit mit Sall, beschloss Wullschleger nach drei Jahren, das



Jungunternehmer Stephan Wullschleger hilft Mali.

KARIN HOFER

Projekt zu erweitern und mit seinem Geschäftspartner eine Kleinmolkerei aufzubauen, und zwar in Siby, das auf der Strasse zwischen Guinea und Bamako liegt. Um die Idee so professionell wie möglich auszuarbeiten, nahm Wullschleger am Jungunternehmer-Wettbewerb Venture teil.

### «Manchmal geht es schnell in Afrika»

Obwohl er mit seinem afrikanischen Milchprojekt neben den vielen Business-Ideen im High- und Biotechbereich etwas gar hemdsärmelig daherkam, gefiel der Venture-Jury das Vorhaben. Wullschleger kam mit seiner Geschäftsidee in die Finalrunde und gewann für seinen in aller Eile neben der Dissertation noch ausgearbeiteten Businessplan einen Spezialpreis der Jury. Doch es kam noch besser. Im Rahmen von Vorträgen vor Investoren wurde Georges Burki auf das Projekt aufmerksam und war davon so begeistert, dass er sich mit 25 000 Franken an der Molkerei beteiligte. Wullschleger investierte aus eigener Tasche 15 000 Franken, und seine Eltern steuerten noch-

mals 25 000 Franken bei. Das Geld wurde in die neu gegründete GmbH investiert, und wenige Monate nachdem die Idee geboren war, stand die Molkerei. «Manchmal kann in Afrika alles ganz schnell gehen», erzählt Wullschleger.

Die Molkerei pasteurisiert die Milch der umliegenden Sammelstellen, die per Moped oder mit einem alten Renault in die Hauptstadt gefahren und dort über den Kiosk oder Supermärkte verkauft. 10 Angestellte zählt das kleine Unternehmen mit einem Halbjahresumsatz von umgerechnet 55 000 Franken bereits, das von Sall vor Ort und von Wullschleger von der Schweiz aus gemanagt wird. Man könne zwar alle Löhne zahlen, sagt Wullschleger. Gewinne werfe das Projekt allerdings noch nicht ab. «Wir sind immer nahe dran, und dann kommt etwas dazwischen», sagt Wullschleger und

zieht lächelnd die Augenbrauen hoch. Erst kürzlich brach die Achse des Autos, und dann verletzte sich ein Fahrer auf der holprigen Strasse mit dem Moped. Schwierig, so Wullschleger, sei auch, das Angebot der Nachfrage anzupassen. «Die Bauern liefern in der Regenzeit zwar viel Milch, doch nur wenige wollen dann Milch trinken. Wenn es heiss ist hingegen, wollen sich die Malier zwar mit Milch erfrischen, doch die Bauern können in der Trockenzeit nur wenig liefern.»

Erschwerend kommt hinzu, dass Wullschlegers Molkerei die Milch der derzeit 70 Milchproduzenten unabhängig von der Nachfrage abnimmt, die Supermärkte in der Stadt jedoch von heute auf morgen ihre Bestellungen einstellen können, wenn die Nachfrage sinkt. Wullschleger will nun versuchen, mit Joghurt-Produkten die Nachfrage auch in der Regenzeit zu stimulieren.

### Entführung auch mit Folgen für Molkerei

Die politische Situation schätzt Wullschleger in Mali als stabil ein. Daran ändert auch die Entführung unter anderem von Schweizer Touristen, die im Norden des Landes monatelang festgehalten wurden, nicht viel. «Die Wüstenregion des Landes ist ein kaum besiedeltes Gebiet, das nur schwer kontrolliert werden kann», erklärt Wullschleger. Der Entführungsfall hatte allerdings auch für sein Geschäft Folgen. Nachdem das Eidgenössische Departement des Äusseren Reisenden empfohlen hatte, nicht nach Mali zu reisen, stoppte ein Reisebüro ein Projekt, das vorgesehen hätte, europäischen Touristen im Rahmen einer Rundreise auch an einem halben Tag die Molkerei zu zeigen.

Wullschleger hat mittlerweile seine Dissertation erfolgreich abgeschlossen und arbeitet seit kurzem in einem internationalen Pharmaunternehmen für Generika. Daneben leitet er mit Sall die Molkerei weiter, er telefoniert ein- bis zweimal wöchentlich mit Sall und fliegt zweimal im Jahr nach Afrika. Seine Vision hat er klar vor Augen: «Djom Kossam» soll eine rentable Grossmolkerei werden.»

### Kühe für Mali

ami. Wullschleger hat parallel zu seiner Molkerei in der Schweiz den gemeinnützigen Verein Pro Milch Mali gegründet. Ziel des Vereins ist es, die malische Milchwirtschaft nachhaltig zu fördern. Der Verein sucht Gönner, die für malische Bauern eine Kuh kaufen, für den Preis von rund 500 Franken. Weitere Spenden werden für Projekte zur Ausbildung der Bauern eingesetzt. In Mali sind vor allem Zebu-Kühe mit ihren langen, spitzen Hörnern sowie knochigen Körpern verbreitet sowie N'dama-Kühe mit robusten Körpern und kurzen Beinen. Um die Milchproduktion zu erhöhen, versucht man nun Kreuzungen mit europäischen Rassen. Das Problem ist allerdings nicht nur die Milchproduktion, sondern die Resistenz der Tiere im afrikanischen Klima.

www.promilchmali.ch

## Lunch

### Hinterzimmer im Freien

Das «Sphères» und sein Garten am Fluss

urs. Über die Qualitäten des «Sphères» im Zürcher Stadtkreis 5 kann man nicht genug schwärmen. Die innovative Bar, die auch als Buchladen und Veranstaltungsort dient, ist in ihrer zehnjährigen Geschichte ein beständiger Wert im pulsierenden Zürich-West geworden und eine wohlthuende Alternative zum Party-Gestampfe der Umgebung geblieben. Das Lokal ist eigenwillig, ohne gesucht zu wirken, es ruht stimmig in sich.

Einen Besuch wert ist in der warmen Jahreszeit auch der dreifach gegliederte Aussenbereich. Wer gerne Trams und Abgase um sich herum hat, setzt sich auf Plasticstühle am Boulevard der Hardturmstrasse; wer sein Leben und Handeln lieber in geschützterem und überdachtem Umfeld überdenkt, kann dies in einer Art Wintergarten mit wohnlicher Einrichtung tun. Uns aber steht der Sinn nach einem lauschig-verwunschenen Plätzchen; also wählen wir die dritte Option und verziehen uns in den etwas versteckten, hinteren Teil, den nur ein Zaun vom Limmatuferweg trennt. Verwitterte Stühle und Fassaden verleihen diesem «Hinterzimmer im Freien» jenen Charme, den alte Meister in arkadischen Ruinen gefunden haben; er erinnert uns – um einen zeitgemässeren Vergleich zu bemühen – an den «Glace-Garten», der einst das nahe Steinfelsareal verzauberte.

Vor einigen Jahren gab es hier draussen noch Grilladen, was man leider inzwischen aufgegeben hat. Nun bezieht das Lokal seine Mahlzeiten von externen Anbietern, dem «Renggergut» und der Klotener Firma Gastronomics. Über Mittag stehen nebst Sandwiches und Salaten zwei bis drei kleine Tagesgerichte zur Auswahl. Wir bestellen beim freundlichen Personal an der Theke Pasta alla Carbonara (Fr. 12.–), geschmacklich wie auch in der Konsistenz kein Meisterstück; ordentlich ist die Spinat-Quiche (Fr. 10.50), bei der wir auf den inbegriffenen «Deko-Salat» verzichten zugunsten des kostenpflichtigen Blattsalats mit Ei (Fr. 8.50). Zum Schluss schlürfen wir aus reiner Liebe zur Poesie etwas, das gemäss unserer Erinnerung als «Bacio d'un espresso freddo» angekündigt ist (Fr. 4.20) – ein erfrischender Koffein-Kuss mit Crushed Ice. Wer einen unkomplizierten, preisgünstigen Weg sucht, um mittags der Hektik und dem Büroalltag zu entfliehen, und dabei kulinarisch mässig anspruchsvoll ist, der ist in der reizenden Aussenwelt des «Sphères» gut aufgehoben.

Sphères, Bar, Buch und Bühne, Hardturmstrasse 66, 8005 Zürich, Tel. 044 440 66 22; täglich geöffnet. www.spheres.cc.

### Baugesuche für Ersatz von maroden Altstadthäusern

Stefanini will in Winterthur neu bauen

fo. Die Stadt Winterthur hat am Freitag Baugesuche des Immobilienbesitzers Bruno Stefanini für einen Ersatz der maroden Altstadtliegenschaften Steinberggasse 3 und 5 publiziert. Laut Bausekretär Fridolin Störi sollen die Neubauten gleich gross werden wie bestehende Häuser. In den Erdgeschossen sind Läden und in den oberen Stockwerken Wohnungen vorgesehen. Die bestehenden Gebäude sind im kommunalen Inventar der schützenswerten Bauten aufgeführt; für eine Abbruchbewilligung müssen sie zuerst aus dem Inventar entlassen werden. Die Stadt hat bereits ein Fachgutachten in Auftrag gegeben. Falls eine allfällige Abbruchbewilligung rechtlich angefochten wird, müsste laut Bausekretär Störi auch geprüft werden, ob die Bauten überhaupt sanierungsfähig seien. Die Häuser wurden kürzlich auf Betreiben der Stadt hin eingerüstet, weil sich die Bausubstanz zunehmend auflöst.

### Winterthurer Referendum gegen Anlaufstelle gültig

Volksabstimmung am 29. November

fo. Am 29. November stimmen die Winterthurer Stimmberechtigten über eine Verlegung der Anlaufstelle für Randständige von der Meisenstrasse an die Zeughausstrasse 76 ab. Laut Mitteilung des Stadtrates ist ein Referendum gegen einen gemeinderätlichen Kreditbeschluss über 772 000 Franken für den Ausbau der städtischen Liegenschaft zustande gekommen. Die Unterschriften sammelte der Quartierverein Wildbach-Langgasse. Im Gemeinderat hatte sich namentlich die SVP gegen das Projekt ausgesprochen. Die Opposition gegen den neuen Standort wird damit begründet, dass das Haus an der direkten Verbindung des Quartiers zur Altstadt stehe. Es sei davon auszugehen, dass allfällige Beeinträchtigungen dieses Übergangs das Quartier quasi vom Stadtzentrum abnabeln würden. Bis im Frühjahr 2009 war an der Zeughausstrasse 76 das kantonale Jugendsekretariat eingemietet. Nun sollen die Räume provisorisch vom Departement Schule und Sport für Büros genutzt werden. Falls die Stimmberechtigten der Vorlage zustimmen, beginnen die Umbauarbeiten im nächsten Juli.

## IN KÜRZE

**Fahrzeugbrand auf der A 3 in Linn.** Wegen eines Motorschadens hat am Freitag kurz vor 20 Uhr ein Sattelschlepperfahrzeug auf der A 3 im Bözbergtunnel in Linn bei Brugg (Kanton Aargau) gebrannt. Wie die Kantonspolizei Aargau am Samstag meldete, konnte die Polizei das Feuer trotz mehrfachem Auflodern löschen. Verletzt wurde niemand. Am Fahrzeug entstand ein Sachschaden von mehreren 10 000 Franken. Die Autobahn konnte kurz nach 21 Uhr wieder freigegeben werden. bai.

**Führerausweisentzug in Winterthur.** Am frühen Samstagmorgen hat eine Patrouille der Stadtpolizei Winterthur eine Personewagenlenkerin angehalten, die auf der Technikstrasse unterwegs war. Nach Polizeiangaben war die Frau alkoholisiert, weshalb sie ihren noch druckfrischen Führerausweis abgeben musste. Dieser war ihr erst tags zuvor durch das Strassenverkehrsamt ausgehändigt worden. bai.

**53 500 Besucher im «Kino am See».** Die vor 21 Jahren als «Kino am See» ins Leben gerufene Open-Air-Veranstaltung am Zürichhorn, die heute «Orange-Cinema» heisst, ist wiederum ein Erfolg gewesen. Nach Angaben der Veranstalter besuchten 53 500 Filmbegeisterte den Anlass. Sämtliche Vorstellungen seien ausverkauft gewesen, und kürzlich habe der millionste Besucher seit Bestehen der Veranstaltung begrüsst werden können. cn.

**Bauarbeiten am Zürcher Albisriederplatz.** Am Tramhäuschen in der Mitte des Albisriederplatzes in der Stadt Zürich wird seit einigen Wochen gebaut. Wie ein Sprecher der Verkehrsbetriebe Zürich (VBZ) auf Anfrage sagte, werden das Dach sowie einige Stützelemente des Gebäudes saniert. Es sei vorgesehen, dass die Bauarbeiten bis Ende dieses Monats abgeschlossen seien. ekk.

## Die Invasion der gelben Enten



kg. Den Sack mit den Kleidern abgeben, die quitschgelbe, aufblasbare Ente in Empfang nehmen und dann hinein in die 22 Grad warme Limmat: 4400 Personen, vom 9- bis zur 94-Jährigen, haben am Samstag am 47. Limmatschwimmen teilgenommen; ein Rekord, wie der organisierte Schwimmverein Zürileu vermeldet. Aber

genug der Zahlen und ein bisschen geschwärmt: Wunderbar sommerlich fühlte es sich an, von der Frauenbadi zum Oberen Letten zu schwimmen, die Stadt an sich vorbeiziehen zu lassen und unter den Brücken, wo es so schön hallt, das Ritual der Limmatschwimmer zu pflegen – Johlen und Jauchzen vor Glück. ADRIAN BAER