

Interview mit Lesly Orayda

Jugendliche mit sozio-ökonomischem Kleinprojekt bei FTN (Fundación Tierra Nuestra)

1. Wie heißt du und wie alt bist du?

Mein Name ist Lesly Orayda und ich bin 24 Jahre alt. Ich komme aus dem Agrardorf Nuevo Paraíso, Gemeinde Catarina, San Marcos. Insgesamt sind wir 7 Familienmitglieder, fünf Geschwister, mein Vater und meine Mutter.

2. Wovon lebst du und deine Familie?

Mein Vater und mein Bruder arbeiten als Maurer in einer anderen Gemeinde und kommen fast nur am Wochenende nach Hause. Meine Mutter hilft mir, Kuchen zu backen. Mein Bruder ist beim Militär und der andere, der Dritte, ist in den Vereinigten Staaten und arbeitet dort. Mein jüngster Bruder arbeitet mit meinem Vater als Maurer und meine Schwester geht zur Schule.

3. Welches sind die größten Probleme für Jugendliche in der Region?

Es gibt einen Mangel an Arbeitsplätzen und Chancen. Deshalb wandern die meisten jungen Menschen in die USA aus, in meinem Alter oder jünger, mit 16 oder 17 Jahren. Manchmal haben sie eine Ausbildung, aber wenn man in Guatemala keine Kontakte hat, wie kann man dann in einem Unternehmen oder einer Institution arbeiten? Wenn man keine Beziehungen hat, ist es nicht einfach, dort hineinzukommen. Deshalb migrieren die meisten jungen Menschen in die USA und die meisten von ihnen sind minderjährig.

4. Wie bist du zur Konditorei gekommen?

Ich habe die Schule im Jahr 2018 verlassen. Ich habe die Grundschule (Primaria) und die weiterführende Schule (Básico) absolviert. Dann habe ich eine dreijährige Ausbildung zur zweisprachigen Sekretärin absolviert. Aufgrund mangelnder Arbeitsplätze und Chancen habe ich als Buchhalterin an einer Tankstelle gearbeitet, aber das Gehalt war sehr niedrig. Dann kam die Pandemie und alles änderte sich. Das Gehalt reichte nicht mehr aus und ich hörte auf zu arbeiten. Ich beschloss, einen einjährigen Konditorei-Kurs zu absolvieren. Danach habe ich ein Geschäft im Gemeindezentrum von Catarina eröffnet. Nach 8 Monaten stellte ich jedoch fest, dass die Miete und die Stromkosten zu hoch waren. Also kehrte ich zurück und wir richteten mein Geschäft in unserem Esszimmer ein. Seitdem arbeite ich von zu Hause aus. Für meine kleine Unternehmung habe ich dann Unterstützung von FTN erhalten und auch Workshops besucht.

5. Wie läuft dein Kleinprojekt, das du mit Unterstützung von FTN aufgebaut hast?

Normalerweise werden hier die Kuchen für 50 und 100 Quetzales verkauft. Da die Preise aller Rohstoffe gestiegen sind, bleibt ehrlich gesagt nicht viel Gewinn übrig, denn die Preise von Eiern, Öl und Mehl sind bereits stark gestiegen. Man kann den Preis von einem Kuchen nicht auf über 100 Quetzales erhöhen, weil die Leute ihn dann nicht mehr kaufen würden. In letzter Zeit ist der Gewinn daher nicht so hoch. Bei großen Bestellungen von 2.000 oder 2.500 Quetzales, ist es möglich Gewinn zu erhalten, aber das gib es vielleicht einmal im Monat. Wenn nur ein Kuchen pro Tag verkauft wird, bleibt fast kein Gewinn übrig, weil hier nicht wie im Großhandel gearbeitet wird, und das Geld, das hereinkommt, wird wieder investiert. Manchmal muss man andere Backformen oder ähnliches kaufen und für meine Ausgaben verwendet.

Wir stellen Donuts, Cupcakes, Desserts, Gelees her und haben früher auch Brot gemacht, aber als unser Ofen kaputt ging und wir keinen Industrieofen kaufen konnten, haben wir aufgehört. Wenn wir diesen Ofen hätten, würden wir das Brot selbst herstellen. Der Lehmofen funktionierte etwa zwei Jahre, wir hatten große Bestellungen für Ostern. Dieses Jahr ist er vor Ostern zusammengebrochen. Mein Vater sagte, er würde ihn reparieren, aber wir müssten den Ton vom Hochland hierherbringen, weil der Ton hier im Flachland zu zerbrechlich ist. Mein Vater sucht nach Ton, der mehr bindet und nicht so fragil ist wie der Ton hier an der Küste.

6. Kannst du einen typischen Tag in deinem Leben beschreiben?

Ein typischer Tag in meinem Leben beginnt normalerweise um 5:30 Uhr, wenn wir unser Vieh besuchen, um sie zu melken und auf die Weide zu bringen. Wir kommen normalerweise gegen 7 Uhr zurück und helfen dann beim Zubereiten des Frühstücks. Nach dem Essen beschäftige ich mich oft mit dem Backen von Kuchen, Muffins oder Donuts, und ich verbringe dort fast den halben Tag.

Am Nachmittag müssen wir auch zur Bewässerung auf ein Feld gehen, wo Mais angebaut wird. Dort holen wir dann Gras oder Mais und kommen gegen 16 oder 17 Uhr zurück. Nach dem Abendessen gegen 19:30 Uhr backe ich oft noch Gelees für den nächsten Tag oder bereite Brot vor, das ich dann über Nacht backe. Ich beende meine Arbeit manchmal gegen 22:30 Uhr und gehe um 11 Uhr schlafen. Das ist ungefähr meine tägliche Routine.