

1.2021

Global Team *News*

Hilfe, die zu Herzen geht!



Dorothee Brutzer mit den Mitarbeitern der Bäckerei

„Onkel Liu“ macht alle glücklich

Essen ist ein wichtiger Bestandteil der chinesischen Kultur. Wir sind dankbar, dass unser Koch in der Bäckerei so leckeres Essen kocht und damit einen großen Beitrag zu einer guten Atmosphäre leistet. Er ist fleißig und fröhlich. Dabei hat er kein einfaches Leben hinter sich. Seine Eltern starben während einer Hungersnot als er noch ein Kind war. Das hat ihn sehr geprägt, und er mag es überhaupt nicht, wenn Essen verschwendet wird. Herr Liu, der aber von allen liebevoll „Onkel Liu“ genannt wird, stammt ursprünglich aus einem Vorort von Changsha. Ich habe ihm ein paar Fragen gestellt.

Dorothee: *Onkel Liu, seit wann arbeitest du in der Bäckerei?*

Herr Liu: Seit Ende 2010 oder Anfang 2011, ich weiß es nicht mehr genau.

Dorothee: *Wo hast du so gut kochen gelernt?*

Herr Liu: Auf dem Land werden hohe Geburtstage und Hochzeiten groß gefeiert und sehr viele Gäste eingeladen. Dann wird auf extra dafür gemauerten Feuerstellen gekocht. Als junger Mann half ich da oft mit und lernte viel dabei. Selbst heute werde ich noch manchmal gefragt, ob ich nicht bei solchen Festen mithelfen könnte.

Tatkräftig anpacken

Liebe Freunde und Unterstützer,

das neue Jahr hat vorsichtig hoffnungsvoll begonnen, was die Pandemie betrifft: Impfungen und möglicherweise ein Medikament – alle Welt wird aufatmen, wenn wieder ein „normaleres“ Leben möglich wird.

Unsere Arbeit geht trotz aller Beschränkungen weiter mit Planungen, Hoffnungen und neuen Projekten. Doch: „Du kannst den schönsten Ort der Welt erträumen, erschaffen, designen und bauen ... Aber es braucht Menschen, um den Traum Realität werden zu lassen,“ meinte Walt Disney.

In der Bäckerei in Changsha gibt es seit Monaten sehr viel zu tun. Alle arbeiten am Limit. Schön, dass der Koch uns einen kleinen Einblick in seine Arbeit gewährt! Im gebeutelten Afghanistan ist es wichtig, weiter Hoffnung zu schenken, Projekte anzugehen und Schritte zu wagen. Dazu braucht es Menschen, die bereit sind, mutig voranzugehen und sich in der Arbeit vor Ort zu engagieren. Und es braucht Sie, die diese Menschen weiterhin unterstützen.

Herzlichen Dank, dass Sie uns in diesen herausfordernden und spannenden Zeiten nicht vergessen!

Ihr

Thomas Schmid

Dr. med.
Thomas M. Schmid,
Vorsitzender



...

Dorothee: Was hast du gemacht, bevor du in die Bäckerei kamst?

Herr Liu: Zuerst arbeitete ich viele Jahre in einer Firma. Als diese schloss, eröffnete ich zusammen mit meiner Frau ein winziges Restaurant. Diese Zeit war sehr anstrengend, und die Tage waren lang. Morgens kochten wir Nudelsuppe, das hier übliche Frühstück. Mittags und abends konnten die Kunden Reis mit Gemüse bestellen.

Dorothee: Wie sieht dein Tagesablauf in der Bäckerei aus?

Herr Liu: Ich beginne um 7 Uhr mit der Arbeit und helfe zunächst beim Backen. Meine Spezialität sind Apfeltaschen. Etwa zwei Stunden bevor es Mittagessen geben soll, beginne ich mit den Vorbereitungen. Wann wir essen, hängt davon ab, wie viel wir an dem Tag zu backen haben. Meistens koche ich eine Suppe und vier verschiedene Gerichte.

Nach dem Mittagessen mache ich Pause und trinke eine Tasse Kaffee. Später fahre ich mit dem Elektro-Roller auf den Markt oder zu einem Gemüsehändler in der Nähe und kaufe, was ich für den nächsten Tag benötige. Abends sitze ich im Laden und unterhalte mich mit den Verkäuferinnen. Oder ich telefoniere mit meiner Frau, meinen Kindern und Enkeln, die jetzt alle in einer weit entfernten Stadt leben.

Dorothee: Was gibt es heute zu essen?

Herr Liu: Heute gibt es unter anderem die Reste eines Hühnchen-Gerichtes von gestern und Gurken.

Dorothee: Mmh, das hört sich lecker an. Vielen Dank, dass ich zuschauen darf. Alle in der Bäckerei mögen dein Essen sehr.

Herr Liu: Ich arbeite gerne hier. Wir sind eine große Familie.

Gemüse aus dem Wok – Gurken (links); Koch der Bäckerei „Onkel Liu“ (rechts)



Es ist angerichtet. Typisch chinesisch sind mehrere Gerichte.

Kochstunde mit „Onkel Liu“



Zutaten für die Gerichte

Gebratenes Hühnchen

Sonnenblumenöl, 2-3 Knoblauchzehen, 1-2 cm Ingwerwurzel, 2-3 Chilischoten, Hühnchenfleisch (gerne Reste), dazu Sojasoße, ca. ½ Teelöffel gekörnte Hühnerbrühe, etwas Essig

Gebratene Gurken

2 Gurken, 2-3 Prisen Salz, 2-3 Knoblauchzehen, ggf. 1-2 Chilischoten, ca. 1 Teelöffel gekörnte Hühnerbrühe, etwas Sojasoße

Die Küche der Provinz Hunan ist für ihr scharfes Essen berühmt. Es wird viel mit Chili gewürzt. Chilischoten gibt es in allen Schärfegraden, von mild bis extrem scharf. Im Winter sind sie aber teuer. Dann verwendet Herr Liu gerne eingelegten Chili. In chinesischen Rezepten gibt es oft keine genauen Mengenangaben, sondern Worte wie „reichlich“ oder „etwas“ werden benutzt.

Dorothee: Onkel Liu, was machst du denn mit den Resten des Hühnchen-Gerichtes von gestern?

Herr Liu: Ich brate etwas Knoblauch, fein geschnittenen Ingwer und Chili in reichlich Öl an und gebe das Fleisch dazu. Da es schon gewürfelt und gebraten ist, brauche ich es nur ganz kurz

unter Rühren zu erwärmen. Dann würze ich alles mit einem guten Schuss Sojasoße, etwas Hühnerbrühe und einem Spritzer Essig.

Dorothee: Du hast auch Gurken vorbereitet. Angebratene Gurken habe ich hier in China zum ersten Mal gegessen. Wie bereitest du sie zu?

Herr Liu: Nach dem Waschen schneide ich die Gurken in längliche Scheiben und streue etwas Salz darüber. Dann schneide ich Knoblauch in Scheiben. Diesen gebe ich in den trockenen, erhitzten Wok und erst ein paar Sekunden später das Öl dazu. Wenn man will, kann man jetzt auch etwas Chili hinzufügen. Danach gebe ich die Gurken dazu und brate sie unter Rühren an. Wenn sie beginnen, glasig auszusehen, würze ich sie mit Hühnerbrühe. Manchmal gebe ich ein bis zwei Spritzer Sojasoße dazu. Es darf aber nur ganz wenig sein, sonst sehen die Gurken nicht mehr so schön grün aus.

Dorothee: Danke für die Kochstunde. Ich freue mich schon aufs Essen!

• Dorothee Brutzer

und ihr Mann Uwe arbeiten seit 2001 in China. Uwe leitet seit 2012 die Bäckerei „Bach's Bakery“, in der hörbehinderte junge Menschen das Bäckerhandwerk erlernen können.

Neues Projekt: Aufkeimende Hoffnung



Afghanistan ist ein landwirtschaftlich geprägtes Land. Die Umwelt ist aber durch Krieg, Klimawandel und unangepasste landwirtschaftliche Bewirtschaftung beeinträchtigt, und das führt immer wieder zu Hungersnöten und Mangelernährung. Trotz des Krieges initiiert unsere Partnerorganisation ein neues Projekt, das die Erforschung und Anwendung nachhaltiger landwirtschaftlicher Techniken und Methoden zum Ziel hat. Auf der Grundlage von Permakultur-Prinzipien wird in Masar-e Scharif eine Agroforst-Demonstrationsfläche angelegt, auf der mit ökologischen Anbaumethoden experimentiert werden kann. Permakultur ist eine Methode, welche die Bereiche Land, Ressourcen, Mensch und Umwelt optimal zu kombinieren versucht. Bei der Agroforstwirtschaft baut man mehrjährige mit einjährigen Pflanzen gemeinsam an, was zu

stabileren Erträgen und einer vielfältigeren Produktion führt.

Die Mitarbeiter der Partnerorganisation schreiben dazu: „Wir vernetzen uns auch mit anderen Nachhaltigkeits-Initiativen im Land, um einen Zusammenschluss zu bilden, der sich für ein gesünderes und nachhaltigeres Afghanistan einsetzt. Wir planen Konferenzen und Schulungen mit anderen Netzwerk-Mitgliedern. Über Onlineplattformen wie Facebook möchten wir das Bewusstsein schärfen und Informationen über nachhaltige Landwirtschaft der breiten Öffentlichkeit zur Verfügung stellen.“

Weiterhin ist beabsichtigt, Forschungsergebnisse auszutauschen, Fachtagungen anzubieten, Anleitungsvideos zu erstellen und dazu beizutragen, die Arbeit der Netzwerk-Partner für neue Interessenten im ganzen Land bekannt zu machen.

Auch die Zusammenarbeit mit Schulen ist ein Baustein dieses Projekts. Im Rahmen von Schulpartnerschaften sollen afghanische Kinder in Zukunft die Bedeutung ökologischer Nachhaltigkeit sowie grundlegende gärtnerische Fähigkeiten erlernen. Dies soll zukünftigen Generationen Afghanistans das Wissen und die Fähigkeit an die Hand geben, um verantwortungsvoll mit der Schöpfung umgehen zu können.

Wir suchen eine praktisch veranlagte Person mit einem Hochschulabschluss im Bereich Landwirtschaft/Gartenbau, die den Aufbau dieser Arbeit begleitet.

Diese und weitere Stellenausschreibungen von Global Team finden Sie online: www.global-team.org/jobs

• **Andreas Jenny**, Geschäftsführer

Hinweis

Zweckgebundene Spenden werden grundsätzlich für den vom Spender bezeichneten Zweck eingesetzt. Gehen für ein bestimmtes Projekt mehr Spenden als erforderlich ein oder ist das Projekt aufgrund unvorhersehbarer politischer Ereignisse in Krisengebieten nicht mehr durchführbar, werden diese Spenden einem vergleichbaren satzungsmäßigen Zweck zugeführt.

Global Team Hilfsbund e.V. ist ein gemeinnütziger Verein, der 1999 gegründet wurde und beim Amtsgericht Stuttgart (VR 330751) eingetragen ist. Er ist vom Finanzamt Pforzheim unter der Steuernummer 49053/04548 als gemeinnützig und mildtätig anerkannt. Spenden können steuerlich geltend gemacht werden.

Impressum

“Global Team” Hilfsbund e.V.

Postfach 11 09 | 75324 Schömberg
Tel.: 07084 97826-47 | Fax: 07084 97826-49
info@global-team.org | www.global-team.org

Vorsitzender: Dr. med. Thomas Schmid
Geschäftsführer: Andreas Jenny

Global Team News

Redaktion: Ulrike Wurster, Andreas Jenny (V.i.S.P.)
Gestaltung: Samuel Pross, diekreatur.com
Druck: Druckhaus Weber, Althengstett
Fotos: Global Team, iStock (M.Evans, luxG4, energyy)
Erscheinungsweise: Vierteljährlich
Ausgabe 1.2021: 1. März 2021

Spendenkonto

“Global Team” Hilfsbund e.V.
Sparkasse Pforzheim Calw
IBAN-Nr.: DE64 6665 0085 0001 6802 50
Swift-BIC.: PZHSDE66