



Eine kulinarische
Weltreise zum
Mitmachen

Rezepte und Projekte von





Liebe Gastgeberinnen und Gastgeber,

schön, dass Sie mitmachen bei unserer kulinarischen Entdeckungsreise durch die Länder der weltweiten Kolpinggemeinschaft. Mit dem KOLPING INTERNATIONAL „Eine-Welt-Dinner“ möchten wir Sie dazu anregen, Freunde einzuladen, sie mit unseren Rezepten zu bekochen und sich gemeinsam ein Bild über die Lebensumstände der Menschen in unseren Partnerländern zu machen.

Leckere, einheimische Gerichte vermitteln Ihnen dabei den Geschmack Afrikas, Lateinamerikas oder Asiens. Gleichzeitig präsentieren wir Ihnen Beispiele aus unserer Projektarbeit vor Ort. So können Sie mit allen Sinnen entdecken, wie Kolping weltweit „Hilfe zur Selbsthilfe“ leistet und Menschen dabei unterstützt, sich aus eigener Kraft ein besseres Leben aufzubauen.

Ihre Spenden helfen uns, die Not in der Welt nachhaltig zu lindern. Deshalb: Bitte machen Sie mit bei unserer Aktion! Wir wünschen Ihnen für Ihre Dinner-Runden gute Gespräche, ein gemütliches Beisammensein mit Freunden sowie natürlich guten Appetit!

Msgr. Ottmar Dillenburg
Generalpräses

Dr. Markus Demele
Generalsekretär

Liebe Köchinnen und Köche,

gemeinsames Kochen und Essen hat bekanntlich etwas Verbindendes über die Völker hinweg und spricht alle Sinne an. Durch das Kochen und Essen werden andere Kulturen und Geschmäcker entdeckt.

Als Mitglied des Kolpingwerkes bin ich begeistert von der weltübergreifenden Gemeinschaft des Verbandes und von dem Ansatz der „Hilfe zur Selbsthilfe“, auf dem die Arbeit von Kolping in der Einen Welt basiert. Mir ist es ein persönliches Anliegen, diese Arbeit zu unterstützen und ich freue mich, Botschafterin für das KOLPING INTERNATIONAL „Eine-Welt-Dinner“ zu sein.

Ich wünsche allen Teilnehmern viel Spaß bei der Aktion und freue mich darauf, auch persönlich Freundinnen und Freude zu einem „Eine-Welt-Dinner“ einzuladen.

Ihre Yvonne Willicks
Botschafterin für das „Eine-Welt-Dinner“

” Wer indessen überhaupt reisen will und nicht gerade bloß Gasthöfe will kennenlernen, muß auch essen lernen, was das Volk ißt, oder er bleibt in vieler Beziehung ein Fremdling in der großen, schönen Welt. “

Adolph Kolping



Inhaltsverzeichnis:

Seite 1- 5 Vorwort und Erklärung der Aktion

Seite 6- 13 Menü I Afrika

Seite 14 – 21 Menü II Asien

Seite 22- 29 Menü III Lateinamerika

Seite 30-32 Wer wir sind: Kolping International stellt sich vor

Impressum:

KOLPING INTERNATIONAL | Sozial- und Entwicklungshilfe des Kolpingwerkes e.V. | Kolpingplatz 5-11, 50667 Köln
Tel.: 0221/77880-0 | ewd@kolping.net

Redaktion: Mara Kaiser, Michaela Roemkens, Sigrid Stapel | **Layout:** Klaus Friedrich

Fotos: Kolping International (Seiten 1, 2, 3, 6, 8, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 21, 22, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 32), Joachim Rieger (2) Georg Wahl (1, 5, 7, 10, 18.), Christian Nusch (1, 4, 5, 14, 20, 22), Philippe Lissac (7, 30), thinkstock (15, 23), Bettina Weise (9,11,13)

www.eineweltdinner.de | www.kolping.net



Willkommen beim Kolping International „Eine-Welt-Dinner“!



Schön, dass Sie beim „Eine-Welt-Dinner“ mitmachen möchten! Diese Aktion gibt Ihnen eine Gelegenheit, gemeinsam mit Freunden neue, exotische Gerichte zu genießen. Gleichzeitig können Sie einiges über unsere weltweite Projektarbeit und die Menschen vor Ort erfahren sowie durch Spenden Ihren Beitrag zu einer gerechteren Welt leisten.

Kochen mit und für Freunde

Wie unser „Eine-Welt-Dinner“ funktioniert? Ganz einfach: Laden Sie Familie, Freunde oder Nachbarn zu sich ein und servieren Sie Ihnen ein Menü mit Gerichten aus der „Einen Welt“. In diesem Rezeptbuch stellen

wir Ihnen dafür jeweils ein Dreigang-Menü aus Afrika, Asien und Lateinamerika vor – mit typischen Speisen aus einigen unserer Projektländer. Ob Sie das Menü gemeinsam kochen oder der Gastgeber alleine den Kochlöffel schwingt, bleibt Ihnen überlassen. Auf jeden Fall sind alle Gerichte leicht nachzukochen. Darauf haben wir geachtet. Auch lassen sich alle Zutaten, die Sie zum Zubereiten benötigen, mühelos in gut sortierten Supermärkten kaufen.

Zum Geschmack der „Einen Welt“ passen natürlich auch Tischgespräche über die Heimatländer der Speisen – über die Lebensbedingungen der Menschen vor Ort, ihren Kampf gegen Armut, Hunger,

Benachteiligung oder gar Krieg. Oft wissen wir nur wenig über diese weit entfernten Regionen und Kulturen. Mit dem „Eine-Welt-Dinner“ möchten wir Sie einladen, sich diesen Menschen und ihren Realitäten anzunähern. Deshalb finden Sie neben den Rezepten auch Infos zu den Herkunftsländern der Speisen und zu unserer dortigen Projektarbeit. Denn Nähe schafft Verständnis, fördert Solidarität und ein respektvolles Miteinander – auch hier, bei uns in Europa.

Spenden statt Gastgeschenke

Am Ende des Dinners bittet der Gastgeber dann alle Teilnehmer um eine Spende

für unsere Kolping-Projektarbeit – zum Beispiel statt eines Gastgesenks. Diese Spenden ermöglichen es uns, noch mehr Menschen weltweit eine Chance auf ein würdevolles Leben in ihrer Heimat zu geben. Wir bitten alle Gastgeber, uns die gesammelten Spenden in einer Summe zu überweisen. Und gerne stellen wir für Sie und Ihre Gäste auch Spendenquittungen aus. Dazu schicken Sie uns bitte den Vordruck „Einzelspendennachweis“ zu, der diesem Menübuch beiliegt. Ihr Engagement wird übrigens belohnt: Nach Spendeneingang erhält jeder Gastgeber als Dankeschön eine Urkunde sowie eine Kochschürze mit dem Logo der Aktion!

Weitere Hilfsmaterialien auf Webseite

Damit Ihr „Eine-Welt-Dinner“ rundum gelingt, haben wir neben diesem Menübuch eine Reihe weiterer Hilfsmaterialien erarbeitet, die Sie kostenlos über unsere Aktions-Webseite www.eineweltdinner.de bestellen oder herunterladen können. Dazu gehören Anregungen für Einladung, Tischdeko, passende Hintergrundmusik und Tischgebete.

Auch laden wir Sie herzlich ein, uns Fotos, Berichte oder kurze Videos von Ihrem Dinner zu mailen (ewd@kolping.net). Gerne veröffentlichen wir diese auf unserer Aktions- und Facebook-Seite! So zeigen Sie Anderen, wie viel Spaß die Aktion macht

und haben selbst eine schöne Erinnerung. Zum Schluss noch eine Bitte: Wir freuen uns, wenn Sie beim Kauf der Zutaten auf fair gehandelte Produkte achten und versuchen, unnötige Verpackungen zu vermeiden. Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Stöbern in diesem Menübuch und gutes Gelingen für Ihr KOLPING INTERNATIONAL „Eine-Welt-Dinner“!



www.eineweltdinner.de



Kolping in Afrika

In Afrika ist Kolping aktuell in 12 Ländern vertreten – und unsere Gemeinschaft wächst stetig. Ein Schwerpunkt unserer Arbeit dort sind Fördermaßnahmen im Bereich ländliche Entwicklung. Denn in vielen afrikanischen Ländern lebt die große Mehrheit der Bevölkerung von kleinbäuerlicher Landwirtschaft. Alternative Erwerbsmöglichkeiten fehlen. Doch oft sind die kargen Felder der Bauern klein und ihre Erträge zu gering, um für die ganze Familie ein ausreichendes Einkommen zu sichern. An Geld für Medikamente, ärztliche Hilfe oder den Schulbesuch der Kinder mangelt es daher vielen.

Herausforderung Klimawandel

Neben den ohnehin schwierigen klimatischen Bedingungen spüren die Bauern auch zunehmend den Klimawandel: In weiten Teilen Afrikas verschieben sich die Regenzeiten oder bleiben aus. Lang anhaltende Dürreperioden führen immer häufi-

ger zu Ernteausfällen. Kolping unterstützt die betroffenen Bauern mit Schulungen zu angepassten Anbaumethoden sowie mit resistenterem Saatgut. Eine weitere Hilfe bietet die Zucht von Kleinvieh, zum Beispiel von Ziegen. Besonders der Dung der Tiere ist wertvoll für den Ackerbau. Denn aus ihm lässt sich ein hochwertiger Dünger herstellen, der die Böden fruchtbarer macht und die Ernten verdoppelt bis dreifacht. Zusätzlich können die Erzeugnisse der Tiere wie Milch, Eier oder Fleisch verkauft werden. Eine Tierzucht ist oft das Gemeinschaftsprojekt einer Kolpingsfamilie, das Kreise zieht. Denn die ersten Nachkommen ihrer Tiere geben die Züchter kostenlos an andere Familien weiter.

Wasser für ein besseres Leben

Ein weiterer Projektschwerpunkt ist der Bau von Zisternen und Brunnen. Traditionell ist Wasserholen in Afrika Aufgabe von Frauen und Kindern. Durch die weiten

Wege bleibt ihnen dann oft keine Zeit für die Schule oder die Feldarbeit. Fällt der Weg zum Wasserholen weg oder kürzer aus, ist das für sie eine enorme Entlastung. Gleichzeitig steigt die Qualität des Wassers.

Bildung schafft neue Perspektiven

Auch mehrere Berufsbildungszentren gehören zu unseren Aktivitäten in Afrika. Hier können junge Menschen in zwei bis drei Jahren klassische Berufe wie Schlosser, Kfz-Mechaniker oder Näherin erlernen. Hinzu kommen Bildungsprogramme mit kurzen, praxisorientierten Ausbildungen – etwa im Bereich Handyreparatur. So werden die Jugendlichen fit für den Arbeitsmarkt gemacht und bekommen die Chance auf gut bezahlte Arbeit. Wer sich später selbstständig machen will, den unterstützt Kolping mit entsprechenden Schulungen. Auch unsere Spar- und Kreditgruppen helfen bei der Existenzgründung.



Die Afrikanische Küche

Die regionalen Unterschiede Afrikas spiegeln sich auch in der Esskultur der Länder wieder. Je nachdem, welche Zutaten zur Verfügung stehen, wird unterschiedlich gekocht und gewürzt. Eine Gemeinsamkeit teilen aber alle: Eine klassische Speisenfolge, wie wir sie aus Europa kennen, gibt es nicht. So findet der Nachtisch in Afrika kaum Beachtung. Oftmals wird kein Dessert serviert – oder einfach nur Obst. Messer und Gabel werden im Alltag ebenfalls selten benutzt: Lieber isst man mit den Händen.

Schwarzafrika liebt Brei

Die Grundlage einer jeden typischen schwarzafrikanischen Mahlzeit ist ein



aus zerstoßenem Getreide oder aus Wurzeln hergestellter Brei. Vielerorts dient dieser Brei als Ersatz für Brot und andere Beilagen. Fleisch spielt in der traditionellen schwarzafrikanischen Küche hingegen keine große Rolle. Wird jedoch Fleisch gereicht, wird dieses (insbesondere in den zentralafrikanischen Ländern wie Kamerun und Nigeria) meist mit Gemüse zu einem Eintopf gekocht und dann zum Brei serviert.

In den Ländern des südlichen Afrika (zum Beispiel in Namibia, Südafrika und Botswana) wird Fleisch eher gebraten oder gegrillt. Aber auch hier stellt der dazu gereichte Brei eine Konstante dar.

Die Region Ostafrika bietet eine reichhaltige, von vielen Völkern geprägte Esskultur. Auch Inder und Araber haben hier ihre Spuren hinterlassen. Typische Grundnahrungsmittel in Schwarzafrika sind zum Beispiel Maismehl (Ugali), Reis, Cassava (bei uns auch Maniok oder Yuca genannt), Süßkartoffeln, Kartoffeln, Kochbananen, Bohnen, Yam-Wurzeln, Kürbis und Okra. Bei den Massai, Samburu und den Nomadenstämmen zählt auch Rinderblut zu den typischen Zutaten der Alltagsküche. Beliebte Würzmittel in Schwarzafrika sind beispielsweise Curry, Chili, Tamarind, Erdnuss und auch Ingwer.



Berufstraining in Südafrika

Früher wohnte der 25-jährige Clint in einem der vielen Armenviertel Südafrikas, ohne Perspektive. Um seine Hoffnungslosigkeit zu ertragen, betäubte er sich mit Drogen. Die Wende kam durch Kolping: In unserem Trainingscenter erhielt Clint die Chance, eine Ausbildung zum Koch zu machen. Mittlerweile arbeitet er in einem Nobelrestaurant in Kapstadt und ist zum ersten Mal in seinem Leben richtig glücklich: „Mein Traum ist es, die Welt kennenzulernen, neue Gewürze zu entdecken und andere Arten, das Essen zuzubereiten. Denn irgendwann möchte ich mein eigenes



Restaurant eröffnen mit Gerichten aus aller Welt.“ In Südafrika unterhält Kolping ein spezielles Projekt, das sich um Jugendliche wie Clint aus den Townships von Kapstadt und Dusseldorp kümmert. Zunächst erlernen sie grundlegende Kompetenzen wie Umgangsformen oder Konfliktfähigkeit. Dann erfolgt eine praxisorientierte Kurzausbildung im Beruf. Auch Vorstellungsgespräche werden trainiert, damit die Jugendlichen später eine Arbeit oder Lehrstelle finden. Dieses erfolgreiche Modell wird derzeit auf andere Länder ausgeweitet.

◀ Clints Arbeitsplatz. Ohne die Ausbildung bei Kolping hätte er es nicht bis hierhin geschafft.



Lebenssituation in den Townships Südafrikas.



Dankbare Kolping-Auszubildende.



Kichererbsensalat

Zutaten



Für 6 Personen



Arbeitszeit: 20 Minuten

Vorbereitungszeit: 13 Stunden

getrocknete Kichererbsen
(alternativ eine große Dose Kichererbsen)

250 g

2 Lorbeerblätter

1 Avocado

3 Paprikaschoten
(rot, dann sieht es schöner aus)

10 EL Olivenöl

6 EL Limetten- oder Zitronensaft

6 EL schwarze Oliven ohne Kerne

2 EL gehacktes Koriandergrün

2 TL gehacktes Zitronengras

Salz, Pfeffer

Zubereitung

- Die getrockneten Kichererbsen 12 Stunden lang in kaltem Wasser einweichen. Anschließend abspülen und mit Wasser bedeckt sowie zusammen mit einem Lorbeerblatt eine Stunde köcheln lassen. Danach das Wasser abgießen und das Lorbeerblatt entfernen.
- Die Paprikaschoten säubern und in kleine Stücke schneiden, ebenso die Avocado. Die Oliven halbieren. Die Paprika, Avocado und Oliven zu den erkalten Kichererbsen geben und alles vermischen.
- Für das Dressing die angegebenen Mengen Olivenöl, Limetten- oder Zitronensaft, Koriander, Zitronengras, Salz und Pfeffer gut verrühren und über das Gemüse geben.



◀ Kolping schult die Bauern in Togo, damit ihre Ernten steigen.

Rindfleischeintopf



Bauernförderung in Togo

In Togo lebt ein Großteil der Menschen von der Landwirtschaft. So auch die Familie von Elisabeth Awakesso. Ihr Leben als Bauern ist denkbar hart: Karge Böden, kleine Anbauflächen, zu wenig Regen. Durch den Klimawandel verschieben sich die Regenzeiten manchmal um Wochen oder bleiben gar ganz aus. Für die Menschen in Togo eine Katastrophe, Dürre und Hunger sind die Folgen. Familie Awakesso hat sich daher vor einigen Jahren einer Kolpingsfamilie angeschlossen. Von Nachbarn hatten sie gehört, wie wirksam die landwirtschaftlichen Schulungen von Kolping sind. Und tatsächlich geht es Elisabeths



Familie seitdem besser. Denn Kolping zeigt den Bauern, wie sie ihre Anbaumethoden an die neuen klimatischen Anforderungen anpassen können. So steigern sie ihre Ernten oder haben weniger Ausfall. Auch in der Verarbeitung der Feldprodukte werden die Bauern geschult, vor allem die Frauen. Elisabeth weiß nun, wie sie Früchte und Gemüse einkochen und haltbar machen kann. Zudem hat sie gelernt, die Blätter des Moringabaums zu einem Nahrungsergänzungsmittel zu verarbeiten. Mit dem Verkauf der Produkte hat Elisabeth nun ein zusätzliches Einkommen, mit dem sie ihre Kinder zur Schule schicken kann.



Elisabeth Awakesso hat ihr Leben selbst in die Hand genommen.

Zutaten



Für 6 Personen



Arbeitszeit: 1 Stunde und 1 Stunde Garzeit

Rindfleisch

1 kg (Gulasch oder ein Stück aus Schulter, Bug oder Brust)

Maniok/ Cassava (ca. 700 g)

1 erhältlich im Asia- oder Afroschops, alternativ Süßkartoffeln nehmen

6 EL Erdnussöl

2 Zwiebeln

3 Tomaten

2 TL Kurkuma

1 Chilischote

5 EL Koriandergrün

1 Dose Kokosmilch

Zubereitung

- 1 Das Fleisch in Würfel schneiden und in dem erhitzten Öl gleichmäßig braun anbraten. Danach aus dem Topf nehmen.
- 2 Die kleingeschnittene Zwiebel in Öl dünsten, das Kurkuma zugeben und noch einmal bei schwacher Hitze weiterdünsten.
- 3 Das Fleisch wieder zufügen, das Ganze salzen und pfeffern. Die Tomaten kleinschneiden und die Stielansätze entfernen.
- 4 Die geschnittenen Tomaten und 200 ml Wasser in den Topf zu den anderen Zutaten geben und zum Kochen bringen. Anschließend bei schwacher Hitze eine Stunde garen lassen.
- 5 Maniok schälen, waschen und in Würfel schneiden. Die Würfel in kochendes Salzwasser geben und 10 Minuten garen lassen. Anschließend abschütten und auf Seite stellen.
- 6 Die Chilischote ganz klein schneiden. Das Koriandergrün klein hacken, mit der Kokosmilch und den Maniokstücken in den Topf geben und noch einmal eine Viertelstunde garen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 7 Als Beilage Reis oder Chapati (afrikanisches Fladenbrot) servieren, das es in Asia- oder Afroschops fertig zu kaufen gibt.



◀ **Stolz werden die selbstgebauten Bienenkästen präsentiert.**

Bienenzucht in Tansania

Auch in Tansania leben die meisten Menschen von der Bewirtschaftung ihrer Felder. Deshalb setzt Kolping auch hier stark auf landwirtschaftliche Förderung und Umweltthemen. Kolphingsfamilien lernen, wie sie Ziegen richtig halten, Kompost herstellen und den Anbau von Kaffee, Süßkartoffeln oder Maniok verbessern können. 2012 kam im Singida, einer der wichtigsten Bienenzuchtregionen Tansanias, ein weiteres Projekt hinzu, das insbesondere Frauen und junge Leute im Umgang mit Bienen ausbildet. Durch Imkerei sollen sie ihren Familien ein zweites Standbein aufbauen,



das wenig arbeitsintensiv ist, ihnen aber regelmäßig ein zusätzliches Einkommen sichert. Dafür lernen sie von Kolping, wie man moderne, nachhaltige Bienenkästen baut, sie richtig aufhängt und anschließend den Honig erntet. Auch mit dem nötigen Imkerzubehör werden die neuen Bienenzüchter unterstützt. Der leckere, gesunde Honig der tansanischen Bienen ist übrigens nicht nur auf dem örtlichen Markt sehr gefragt. Ein großer Teil wird exportiert. Und mit der Herstellung von Kerzen aus Bienenwachs können sich die Kleinbauern weiteres Geld dazu verdienen.



Der Umgang mit Bienen will gelernt sein.

Gebratene Kochbanane



Zutaten



Pro Person eine Kochbanane



Arbeitszeit: 10 Minuten

Kochbanane (Tipp: Je dunkler die Kochbananen sind, desto süßer schmecken sie!)

Pflanzenöl

Honig

Zubereitung

- 1** Die Kochbananen in Scheiben schneiden. Das Öl erhitzen und die Bananenstücke anschließend darin goldgelb anbraten.
- 2** Abschließend mit Honig beträufeln und warm servieren.



◀ Eine Schweißer-Ausbildung ist auf den Philippinen ein Schritt in eine bessere Zukunft.



Die asiatische Küche

Eine Reise nach Asien ist wie eine Reise in eine andere Welt. Was einen dort erwartet, kann man nur bestaunen: Exotische Landschaften und eine unglaublich reiche Kultur. Genauso vielfältig und farbenfroh ist auch die asiatische Küche: Frische Zutaten, exotische Früchte und ein Meer von aufregenden Gewürzen machen die Speisen einzigartig und köstlich. Ingwer, Chili und Curry-Mischungen zum Beispiel geben den

Gerichten Schärfe. Zitongras sorgt für eine frische, exotische Note, ebenso Koriander. Die Südasiaten verfeinern ihre Speisen gerne mit Kurkuma.

Ohne Reis geht es nicht
Schnittpunkt aller asiatischen Küchen ist zugleich ihr wichtigstes Grundnahrungsmittel: Reis. Er wird zu jeder Tageszeit gegessen, egal ob morgens, mittags oder abends. Dafür wird der Nachtschimmel gerne vernachlässigt. Nur selten gibt es

etwas Süßes zum Abschluss. Interessant sind auch die unterschiedlichen Tischsitten. In allen drei Heimatländern unseres Menüs (Vietnam, Indien und Philippinen) gilt die linke Hand als unrein. Die rechte wird zum Essen benutzt, in Indien sogar ganz ohne Besteck. In Vietnam kommen manchmal, wenn auch selten, Essstäbchen zum Einsatz. In der philippinischen und indischen Küche finden diese keine Verwendung.



Kolping in Asien

Seit vielen Jahren unterstützt Kolping benachteiligte Menschen in Asien dabei, sich aus eigener Kraft aus der Armut zu befreien. Insbesondere in Indien und auf den Philippinen gibt es viele aktive Kolpingsfamilien, die wir schwerpunktmäßig durch Aus- und Weiterbildung sowie Kleinkreditprogramme unterstützen. Zudem begleiten wir Projekte in Sri Lanka, Myanmar, Osttimor und Vietnam.

Kleinkredite für Existenzgründer
Ein wichtiger Bestandteil unserer Arbeit in Asien sind Einkommen schaffende Maßnahmen. Durch die Vergabe von Kleinkrediten unterstützt Kolping Menschen mit Geschäftssinn dabei, sich ein eigenes Gewerbe aufzubauen. Oft reicht schon eine Starthilfe von 40 Euro, damit sich die

Kleinunternehmer eine Werkstatt, eine Näherei oder einen Verkaufsstand einrichten können. Begleitende Schulungen helfen, die Geschäfte profitabel zu machen, so dass die Menschen nicht nur ihre Kredite zurückzahlen können, sondern auch ein sicheres Einkommen für sich und ihre Familien haben.

Durch Bildung Chancen schaffen
In Berufsbildungszentren ermöglicht Kolping jungen Asiaten zudem verschiedene Berufsqualifikationen. Günstige Kursgebühren, Ausbildungsdarlehen oder Stipendien bieten dabei auch armen Menschen Zugang zu Bildung. Ganz besonders fördert Kolping Mädchen und Frauen, da diese in den asiatischen Ländern nach wie vor benachteiligt werden.



Durch Kleinkredite können Frauen sich ein Gewerbe aufbauen und eigenes Geld verdienen.

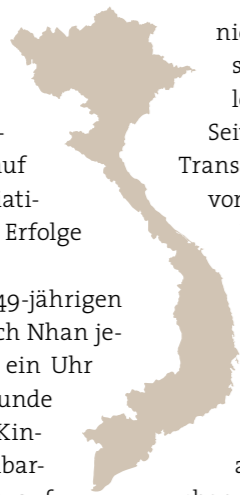


◀ Nhan ist durch eine kleine Hilfestellung zur erfolgreichen Geschäftsfrau geworden.

Schweinetransporter für Vietnam

Vietnam ist ein kommunistisches Land, in dem sich Entwicklungsprojekte nur schwer realisieren lassen. Kolping setzt daher auf eine Vielzahl kleiner Initiativen, die langsam aber stetig Erfolge erzielen.

Das zeigt die Geschichte der 49-jährigen Nhan. Seit 19 Jahren stellt sich Nhan jeden Abend den Wecker auf ein Uhr nachts. Zu dieser kühlen Stunde holt die Mutter von fünf Kindern Schweine von benachbarten Bauern zur Schlachtung auf ihren Hof. Jahrelang zog sie die Tiere mit einem primitiven Karren über die unbefestigten Wege. Das kostete viel Zeit und Kraft. Nhan schaffte es oftmals



nicht, rechtzeitig wieder zurück zu sein, um ihre Kinder für die Schule zu wecken. Seit ein paar Jahren hat sie für diesen Transport nun einen Lieferwagen, der von Kolping mitfinanziert wurde. Durch diese Unterstützung und mit viel harter Arbeit hat Nhan es mittlerweile geschafft, eine erfolgreiche Geschäftsfrau zu werden. Rundum unterstützt von ihrem Mann, engagiert sich Nhan zudem inzwischen als Finanzmanagerin der örtlichen Kolpingsfamilie. „Bei uns gibt es viele Arme, denen man helfen muss. Ich war ja selbst einmal sehr arm, ich kenne diese Lebensbedingungen ganz genau. Daher war es für mich eine Of-

fenbarung, als ich die Ideen von Kolping kennen lernte“, erklärt die Geschäftsfrau. Und auch ihre Kinder gehen nun wieder regelmäßig zur Schule und lernen fleißig, um einen guten Abschluss zu machen. So konnte Kolping mit einer kleinen Hilfestellung einer ganzen Familie eine Perspektive für ein besseres Leben eröffnen.



Miteinander Gemeinschaft leben und Spiritualität erfahren: Das ist Kolping in Vietnam.

Vietnamesische Sommerrolle

Zutaten



Für 6 Personen



Arbeitszeit: 30 Minuten

6 Reispapierblätter

50 g dünne Reissnudeln

2 Karotten

1/2 Salatgurke

1/4 Kopf Eisbergsalat

30 g Sojasprossen

1 EL Reissessig

2 EL dunkle Sojasauce

1 TL Zucker

Saft von 1/4 Limette

1 kleine rote Thai-Chilischote
("Bird's Eye")

20 g Cashewkerne

ein paar Blätter Koriander,
Thai-Basilikum oder Minze

Zubereitung

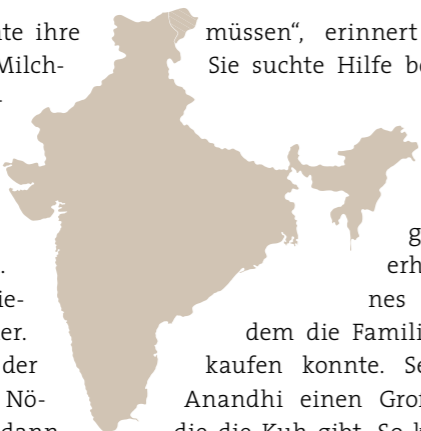
- 1 Reisnudeln in Salzwasser bissfest garen, abgießen und etwa eine Minute unter kaltem Wasser abschrecken. Währenddessen das Gemüse waschen, Karotten in feine Streifen schneiden, Gurke in etwas dickere Scheiben schneiden und Eisbergsalat in längliche Stücke zupfen. Chilischote sehr fein hacken und mit Sojasauce, Reissessig und Zucker zu einer Dipsauce verrühren. Die Hälfte der Cashewkerne grob hacken. Kräuter waschen und die Blätter ganz lassen.
- 2 Eine flache Schale oder einen Teller etwa einen Zentimeter hoch mit Wasser befüllen. Ein Blatt Reispapier darin von beiden Seiten für jeweils zehn Sekunden eintauchen, auf ein Brett legen und in der Mitte quer mit Karotten- und Gurkenstreifen, Salatblättern, Sprossen und Reissnudeln belegen. Darauf Kräuter und gehackte Cashewkerne verteilen und das Papier eng zusammenrollen, mit den übrigen Cashewkernen und dem Dip anrichten.
- 3 Köstliche Variationen: Shrimps, knusprig gebratene Tofustreifen oder rosa gebratene Rinderstreifen mit Zuckerschoten und Sesamkörnern oder auch mit gebratenem Tofu.



◀ Eine Kuh hilft indischen Familien, ihr Einkommen zu steigern.

Kühe in Indien: heilig und hilfreich

Die Inderin Anandhi konnte ihre Lebenssituation dank des Milchvieh-Programms von Kolping deutlich verbessern. Wie viele Inder in ländlichen Regionen besitzen auch Anandhi und ihr Mann kein eigenes Land. Ihren Lebensunterhalt verdienen die beiden als Tagelöhner. Dieses Einkommen reichte der Familie aber kaum für das Nötigste. Als Anandhis Mann dann Nierensteine bekam, fehlte auch das Geld für eine medizinische Behandlung. „Unsere Situation war aussichtslos und als die Schmerzen meines Mannes immer schlimmer wurden, wusste ich, dass wir grundlegend etwas ändern



müssen“, erinnert sich Anandhi. Sie suchte Hilfe bei Kolping, wurde Mitglied und schloss sich dem örtlichen Milchvieh-Programm an. Hier erhielt sie ein kleines Darlehen, mit dem die Familie sich eine Kuh kaufen konnte. Seitdem verkauft Anandhi einen Großteil der Milch, die die Kuh gibt. So konnte die Familie ihr Einkommen um umgerechnet 45 Euro steigern – Geld, das jetzt sogar Arztbehandlungen und eine bessere Ausbildung des Sohnes erlaubt. Auch den Kleinkredit hat Anandhi schon fast ganz wieder zurückgezahlt.



Chicken Korma Indisches Hühnchencurry

Zutaten



Für 6 Personen



Arbeitszeit: ca. 40 Min.

6 Hühnerbrüste (oder 600 g Tofu oder Paneer)

1 große Zwiebel

4 Nelken

4 Kardamomkapseln

3 Knoblauchzehen

1 EL geriebener Ingwer

2 EL Ghee (oder Pflanzenöl)

1 TL Koriander

1/2 TL Piment

2 TL Kreuzkümmel (Cumin)

1/2 TL Kurkuma

1 TL Chiliflocken (oder klein geschnittene frische Chili)

1 EL Tomatenpüree/ Tomatenmark

75 g gemahlene Mandeln

250 g Hühnerbrühe (oder Gemüsebrühe)

200 ml Schlagsahne

Salz, Pfeffer, Mandelblättchen, frischer Koriander zum Garnieren

Zubereitung

- Das Hühnerfleisch in mundgerechte Würfel schneiden, die Zwiebel klein hacken, die Knoblauchzehen fein hacken. Die Kardamomkapseln zerdrücken und mit den Nelken im Mörser klein mahlen.
- Das Öl in einem mittelgroßen Topf erhitzen, Zwiebeln und das Nelken-Kardamom-Gemisch darin andünsten und glasig werden lassen. Jetzt Hühnerfleisch, Knoblauch und den geriebenen Ingwer dazugeben und weitere 4 Minuten unter Rühren durchbraten. Die restlichen Gewürze dazugeben, einige Minuteniterrühren und dabei das Ganze sehr gut durchmischen und durchkochen lassen. Tomatenpüree, Mandelmehl, Brühe und Sahne nacheinander einrühren, aufkochen und bei kleiner Flamme dann 15 - 20 Minuten köcheln lassen, bis eine dick-cremige Konsistenz erreicht ist. Dazu passt Reis oder Naan-Brot.



Die Koch-Ausbildung bei Kolping auf den Philippinen macht Spaß und schenkt Perspektiven.

Mango Float Philippinisches Mangodessert



Zukunft durch Bildung auf den Philippinen

Ohne Ausbildung findet man auch auf den Philippinen keinen guten Job. Doch wer hier eine qualifizierte Berufsausbildung machen möchte, muss dafür zahlen. Geld, das dem 24-jährigen Kim Francis Olbes fehlte: „Nach der Schule konnte ich keine Ausbildung machen, weil meine Eltern nicht das Geld für eine Ausbildung hatten. Deshalb war ich bislang arbeitslos. Ich hing auf der Straße rum und wusste nicht, was ich mit meinem Leben anfangen sollte. Meine Großmutter machte sich große Sorgen, dass ich auf die schiefe Bahn gerate. Deshalb hat sie mir aus ihrer Kolpingsfamilie einen Sponsor ver-



mittelt und jetzt lerne ich bei Kolping in Naga Koch. Das macht mir unheimlich viel Spaß. Später möchte ich zur See fahren und Schiffskoch werden.“ Rund 300 junge Menschen wie Kim besuchen jedes Jahr die Kolping-Lehrwerkstätten in Naga. Hier können sie Berufe wie Bäcker, Koch, Schweißer oder Masseur lernen. Die Qualität der Kolping-Ausbildungen ist anerkanntermaßen gut, obwohl die Kursgebühren günstiger ausfallen als anderswo. Zudem werden Stipendien vergeben, um auch den Ärmsten die Chance auf einen guten Job zu ermöglichen.



Zutaten

 Für 6 Personen

 Arbeitszeit: 30 Minuten

1 Mango in Stücke geschnitten

200 g Kekse (Butterkekse oder Graham Cracker)

100 g gezuckerte Kondensmilch (z.B. „Milchmädchen“)

200 g süße Sahne

25 g Sirup

6 Dessertgläser

Zubereitung

- Die Kekse grob zerkrümeln. Mango in feine Würfel schneiden. Die gezuckerte Kondensmilch mit der Sahne mischen und so lange schlagen, bis sie fest ist.
- Nun wie folgt anrichten: Den Boden der Dessertschale mit Kekskrümel bedecken. Vorsichtig Mangostückchen darüber schichten. Alles mit einer Schicht Sahne bedecken. Anschließend wieder Kekskrümel auf der Sahne verteilen und Mango draufgeben. Je nachdem, wie dick die Schichten ausfallen, bekommt man so zwei oder drei Lagen. Wichtig ist, mit der Sahne abzuschließen.
- Die Dessertschälchen in den Kühlschrank stellen und gut durchwirken lassen. Kurz vor dem Servieren noch den Sirup über das Dessert gießen.
- Gerne kann das Dessert auch ins Eisfach gestellt werden. Dann muss es ca. 30 Minuten vor dem Servieren herausgenommen werden, um anzutauen.



Kolping in Lateinamerika

Seit fast 50 Jahren leistet Kolping erfolgreich Projektarbeit in Lateinamerika, mittlerweile in 15 Ländern. Viel konnte bereits erreicht werden. Davon zeugen lebendige, vielerorts stetig wachsende Verbände – von Mexiko bis nach Argentinien und Chile. Die Herausforderungen in den einzelnen Ländern sind zum Teil ganz unterschiedlich, Armut herrscht jedoch überall. Aber die Kolping-Gemeinschaften in Lateinamerika sind stark und stellen sich gemeinsam den Problemen: als Kaffeebauern in Mexiko oder Honduras genauso wie als Meerschweinchenzüchter in Peru.

Mit Zisternen gegen Wassermangel

Im Nordosten Brasiliens ist Wassermangel ein großes Problem. Denn hier regnet es nur

selten. Doch wenn es einmal regnet, dann kräftig. Damit dieses kostbare Wasser nicht versickert, hilft Kolping durch den Bau von Zisternen. Diese Behälter speichern bis zu 60.000 Liter Regenwasser und ermöglichen den Bauern den Anbau von Obst und Gemüse. Mit dessen Verkauf können sich die Familien ein geregeltes Einkommen sichern. Eine Chance, die mittlerweile sogar immer öfter Menschen aus den Slums der Städte in ihre Heimat zurückkehren lässt, weil ihnen die Zisternen Aussicht auf eine sichere Existenz geben.

Bildungszentren für die Jugend

Neben Wasserprojekten unterstützt Kolping die Menschen in Lateinamerika noch in vielen anderen Lebensbereichen, zum Beispiel durch Einrichtungen

wie Frauenhäuser, Kindertagesstätten oder die Förderung von Familie und Geschlechtergleichstellung. Außerdem sind Einkommen schaffende Maßnahmen ein Schwerpunkt. In der argentinischen Provinz Misiones zum Beispiel unterstützt Kolping Menschen bei der Existenzgründung – durch Schulungen und Kleinkredite. Denn der normale Arbeitsmarkt bietet hier nicht genügend Jobs für alle. Stark macht sich Kolping zudem für einen sicheren Berufsstart der Jugendlichen. In Asunción, der Hauptstadt Paraguays, befindet sich derzeit das größte Kolping-Berufsbildungszentrum Lateinamerikas. Allein 2015 machten hier rund 6.400 junge Menschen einen Abschluss – und erhielten damit eine Chance für eine sichere Existenz.

Die lateinamerikanische Küche

So unterschiedlich wie die Länder, so vielfältig präsentiert sich auch die Küche des Kontinents. Nicht zuletzt durch die Einflüsse der ehemaligen Kolonialmächte Spanien, Portugal und Holland sowie der afrikanischen Sklaven gibt es zahlreiche Strömungen, die dazu führen, dass fast jede Region Lateinamerikas ihre ganz eigene Küche hat. Während

in den Andenländern milde Gerichte mit Kartoffeln, Mais und Bohnen. Die karibische Küste ist vor allem für ihre kreolischen Eintöpfe, Meeresfrüchte und Fischsuppen bekannt. In Brasilien und Argentinien steht Rindfleisch weit oben auf dem Speiseplan. Eine beliebte Spezialität an den Küsten – vor allem in Peru – ist zudem Ceviche. Dieses erfrischende Gericht, das

längst auch in unsere Sternerestaurants Einzug gehalten hat, besteht im Prinzip aus rohem Fisch, der in Limetensaft mariniert wird. Nicht fehlen darf dazu Koriander – ein Kraut, das in Lateinamerika häufig verwendet wird. Und auch Chilis, Avocados, Süßkartoffeln oder tropische Früchte wie Bananen, Ananas oder Papaya sind typisch für den Geschmack der „neuen Welt“.



◀ Kolping bietet Zusammenhalt - und gemeinsam ist man stärker.

Peru setzt auf Meerschweinchen

In Andenländern wie Peru, Bolivien oder Ecuador ist die Zucht von Riesenmeerschweinchen, den „Cuy“, eine gute Möglichkeit, sich ein geregeltes Einkommen zu verdienen. Denn diese Tiere gelten hier als Delikatesse und werden daher mastartig gezüchtet, ähnlich wie bei uns Kaninchen. Meerschweinchen essen – für uns mag es befremdlich klingen. Doch die Cuy wurden in Peru und anderen Ländern Lateinamerikas sowie Asiens schon als Nutztiere gehalten, bevor sie in Europa überhaupt als Haustiere bekannt wurden. Cuy unterscheiden sich auch sehr von den Meerschweinchen, die wir kennen. Sie können bis zu 60 cm lang werden und bis zu 3,5 kg wiegen.



Zum Kuscheln sind sie wenig geeignet, da sie sehr scheu sind. Sie brauchen ein großes Gehege, sind aber unkompliziert in der Haltung. Als eine von mehreren hat sich deshalb die Kolpingfamilie Cosos aus dem Bergland Perus gemeinsam eine Riesenmeerschweinchenzucht aufgebaut. Für die Mitglieder ist die Zucht mittlerweile eine sichere Einkommensquelle. Und durch den wirtschaftlichen Erfolg wird auch eine Abwanderung der Dorfbewohner in die Großstädte verhindert. Die geschaffenen Arbeitsplätze vor Ort sorgen dafür, dass die Menschen in ihrer Heimat bleiben können.



Ceviche Peruanisches Fischgericht

Zutaten



Für 6 Personen



Arbeitszeit: 50 Minuten

500 g frisches, festes Fischfilet
(Sushiqualität, z.B. Dorade, Steinbutt, Lachs)

5 Limetten, gepresst

2 kleine rote Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

4 feste Tomaten

4-5 Stängel Staudensellerie

1 grüne oder rote Chilischote

1 Bund Koriander

3 EL Olivenöl

Salz, Pfeffer

2-3 große Süßkartoffeln, gekocht

evtl. etwas Feld- oder Friseesalat zum Garnieren

Zubereitung

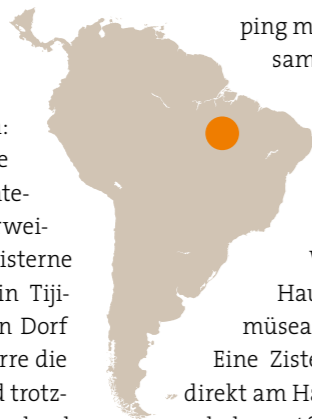
- Den Fisch kalt abwaschen, trockentupfen, evtl. noch filetieren und gut entgräten. Dann den Fisch in kleine Würfelchen schneiden, leicht salzen und pfeffern, in eine Schüssel geben und mit dem Limettensaft übergießen. Anschließend die Fischstückchen mindestens eine halbe Stunde im Kühlschrank marinieren, zwischendurch einmal umrühren. Die Säure der Limetten denaturiert das Eiweiß im Fisch, so dass dieser leicht gegart wird und beim Verzehr nicht mehr wirklich roh ist.
- Während der Marinierzeit alle weiteren Zutaten in möglichst kleine Stückchen schneiden, bei der Chili die Kerne zuvor entfernen. Von den Koriander-Stielen die Blätter einfach abreißen.
- Nach dem Marinieren einen Teil des Limettensafts in ein Glas abgießen, damit die Speise nicht zu sauer wird. Den Fisch und alle kleingeschnittenen Zutaten vorsichtig in einer Schüssel miteinander vermischen. Anschließend das Olivenöl sowie den Koriander zugeben und das Ganze noch einmal mit Salz, Pfeffer und ggf. noch etwas von dem aufgefangenen Limettensaft abschmecken.
- Als Beilage zum Ceviche eine Scheibe gekochte Süßkartoffel reichen. Diese am besten auf etwas Salatgarnitur hübsch neben dem Ceviche anrichten, evtl. mit ein paar Tropfen Olivenöl beträufeln.



Der Bau von Zisternen sorgt für Fortschritt in Nordostbrasilien.

Zisternen für Brasilien

Im Jahr 2000 hat Kolping in mehreren Bundesstaaten Nordostbrasilien mit dem Bau von Zisternen begonnen: Durch Schulungen und mithilfe von Zuschüssen für die Baumaterialien haben sich dort mittlerweile Tausende Familien eine Zisterne bauen können, zum Beispiel in Tijipió. In dem kleinen und armen Dorf in Ceará ist die anhaltende Dürre die Hauptsorge der Menschen. Und trotzdem gibt es auch hier, im Hinterland, Zeichen des Fortschritts: Fast neben jedem Haus steht mittlerweile eine Zisterne. Von den 110 Familien, die hier leben, besitzen mittlerweile 85 Familien eine. Gefördert werden die Zisternen durch ein Regierungsprogramm, bei dem auch Kol-



ping mithilft. Die Wasserbehälter sammeln das Regenwasser, so dass das kostbare Nass über viele Monate zur Verfügung steht. Rund acht Monate kommt eine Familie mit diesem Wasservorrat aus – für den Hausgebrauch und den Gemüseanbau. Weiterer Pluspunkt: Eine Zisterne steht normalerweise direkt am Haus. Weite Wege zum Wasserholen entfallen so. Doch mit den Zisternen alleine ist es nicht getan: Kolping führt auch Bildungsmaßnahmen durch, die zu einem bewussten Umgang mit der Ressource Wasser erziehen sowie Hilfestellungen für das Leben in der Trockenzone geben.



Frango com leite de coco Kokoshühnchen mit Mango



Zutaten



Für 6 Personen



Arbeitszeit: 45 Minuten

3 Zwiebeln, fein geschnitten

3 Knoblauchzehen, gepresst

1.200 g Hähnchenbrust, in Streifen geschnitten (oder wahlweise eine ganze Brust pro Person anbraten)

5 Tomaten, geviertelt

400 ml Kokosmilch

1 Mango, in Würfel geschnitten

1 Bund Koriandergrün

3-4 TL Sambal Oelek

6 EL Olivenöl

Kreuzkümmel (Cumin)

Kurkuma

Salz und Pfeffer

4 Tassen Reis

Zubereitung

- 1 Zwiebel in Olivenöl andünsten und glasig werden lassen, Knoblauch dazugeben und kurz mitrösten.
- 2 Das Hähnchenfleisch dazugeben und scharf anbraten. Mit Kurkuma, Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer würzen. Die geviertelten Tomaten dazugeben und kurz mitdünsten. Mit Kokosmilch aufgießen. Sambal Oelek einrühren, Mango zufügen und alles bei schwacher Hitze ca. 10-15 Minuten ziehen lassen, bis das Fleisch gar und die Soße etwas andickt ist. Eventuell noch einmal nachwürzen und zum Schluss den Koriander zugeben. Das Hähnchen mit Reis servieren.



◀ Alle zwei Wochen findet in Tuxtla der Kolping-Markt „Tianguis“ statt.

Ein solidarischer Markt für Mexiko

In Mexiko zählt Kolping rund 1.400 Mitglieder. Seit Anfang der 1980er Jahre unterstützen wir hier Projekte. Ein Schwerpunkt – neben beruflicher Bildung – ist die Förderung von Kleinunternehmen, vor allem im Bereich der Solidarwirtschaft. In der Region Chiapas fördert Kolping seit 2015 zum Beispiel einen solidarischen Kolping-Markt, genannt „Tianguis“, der alle zwei Wochen in Tuxtla organisiert wird. Kleinunternehmer aus der Region können hier nachhaltige und zum Teil ökologische Produkte verkaufen. So soll ein Bewusstsein für einen nachhaltigen, lokalen Konsum geschaffen werden. Den Kleinun-

ternehmern öffnen sich gleichzeitig neue Vermarktungsmöglichkeiten. Wichtig ist dabei auch der Direktverkauf vom Produzenten zum Konsumenten. Denn ohne Zwischenhändler können die Produzenten höhere Preise erzielen – und die Konsumenten zahlen weniger. Mit der Wiedereinführung eines „Tianguis“ (Wort für Markt in der indigenen Sprache Nahuatl) werden zudem auch traditionelle, prähispanische Handelsbeziehungen wiederbelebt. Mittlerweile haben sich 40 Produzenten der Gruppe angeschlossen und bieten über 70 Produkte und Dienstleistungen an. Neben Kunsthandwerk und land-

wirtschaftlichen Produkten werden zum Beispiel Produkte aus Rohschokolade, frische Sorbets aus lokalen Früchten, vegane Süßspeisen oder Gebäck angeboten. So konnte mithilfe von Kolping ein Ort des gegenseitigen Austausches und Lernens, der Bewusstseinsbildung und ein Ort für einen gesunden und nachhaltigen Lebensstil geschaffen werden.



Pay de Limón Mexikanisches Limettendessert

Zutaten



Für 6 Personen



Arbeitszeit: 25 Minuten

30 Galletas María (oder Butterkekse)

150 g zerlassene Butter

300 g Frischkäse Doppelrahmstufe

400 ml gezuckerte Kondensmilch (z.B. „Milchmädchen“)

130 ml Limettensaft, frisch gepresst (ca. 5-6 Limetten)

1 TL Zucker

1/2 TL Zimt

Zubereitung

- 1 Für den Tortenboden die Kekse in einen verschließbaren Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz so lange kräftig darüber rollen, bis alle Kekse klein zerbrösel sind. Anschließend die Keksbrösel in eine Schüssel füllen, die zerlassene Butter dazugeben und die Mischung mit den Händen durchkneten. Springform (Ø 26 cm) mit Butter einfetten und die Keks-Butter-Masse darin mit den Händen fest zu einem flachen Boden (ohne Rand) drücken.
- 2 Die restlichen Zutaten in einen Mixer geben und miteinander vermischen, bis die Masse schön angedickt ist. Mischung über den Tortenboden geben, glattstreichen und mindestens 5 Stunden (besser schon am Vorabend) im Kühlschrank kaltstellen.



Kolping International – aktiv gegen Armut

Das Internationale Kolpingwerk ist ein weltweiter Sozialverband mit rund 400.000 Mitgliedern in 61 Ländern, der von der Lehre des katholischen Priesters Adolph Kolping (1813-1865) inspiriert ist. Unsere Vision ist eine gerechte Welt, in der jeder seine Talente und Fähigkeiten entfalten und in Würde leben kann. Daran arbeiten die Mitglieder des Verbandes aktiv mit – in Deutschland und anderen westlichen Staaten genauso wie in Afrika, Lateinamerika, Asien oder Mittel- und Osteuropa.

Gemeinsames Handeln

Fundament unseres Handelns ist die Gemeinschaft, denn zusammen erreicht man mehr. Vor Ort bilden die Mitglieder dabei sogenannte Kolpingsfamilien – demokratisch organisierte Selbsthilfegruppen, die nicht nur die

Situation des Einzelnen verbessern wollen, sondern über funktionierende Sozialstrukturen Veränderungen in der gesamten Gesellschaft anstoßen. Die Kolpingsfamilien sind unsere Basis für eine nachhaltige Armutsbekämpfung, die seit 1968 auch durch eine eigene Fachorganisation für Entwicklungszusammenarbeit begleitet wird. 2015 konnte KOLPING INTERNATIONAL 186 Entwicklungsprojekte in 41 Partnerländern unterstützen, mit einem Jahresprojektvolumen von rund 10 Millionen Euro. Mitfinanziert wird ein Großteil unserer Projekte durch das Bundesministerium für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung (BMZ). Andere Projekte speisen sich rein aus Spenden. Schwerpunkte der Projektarbeit sind berufliche Bildung, ländliche Entwicklung, Mikrofinanzsysteme sowie Brunnen- und Zisternenbau.

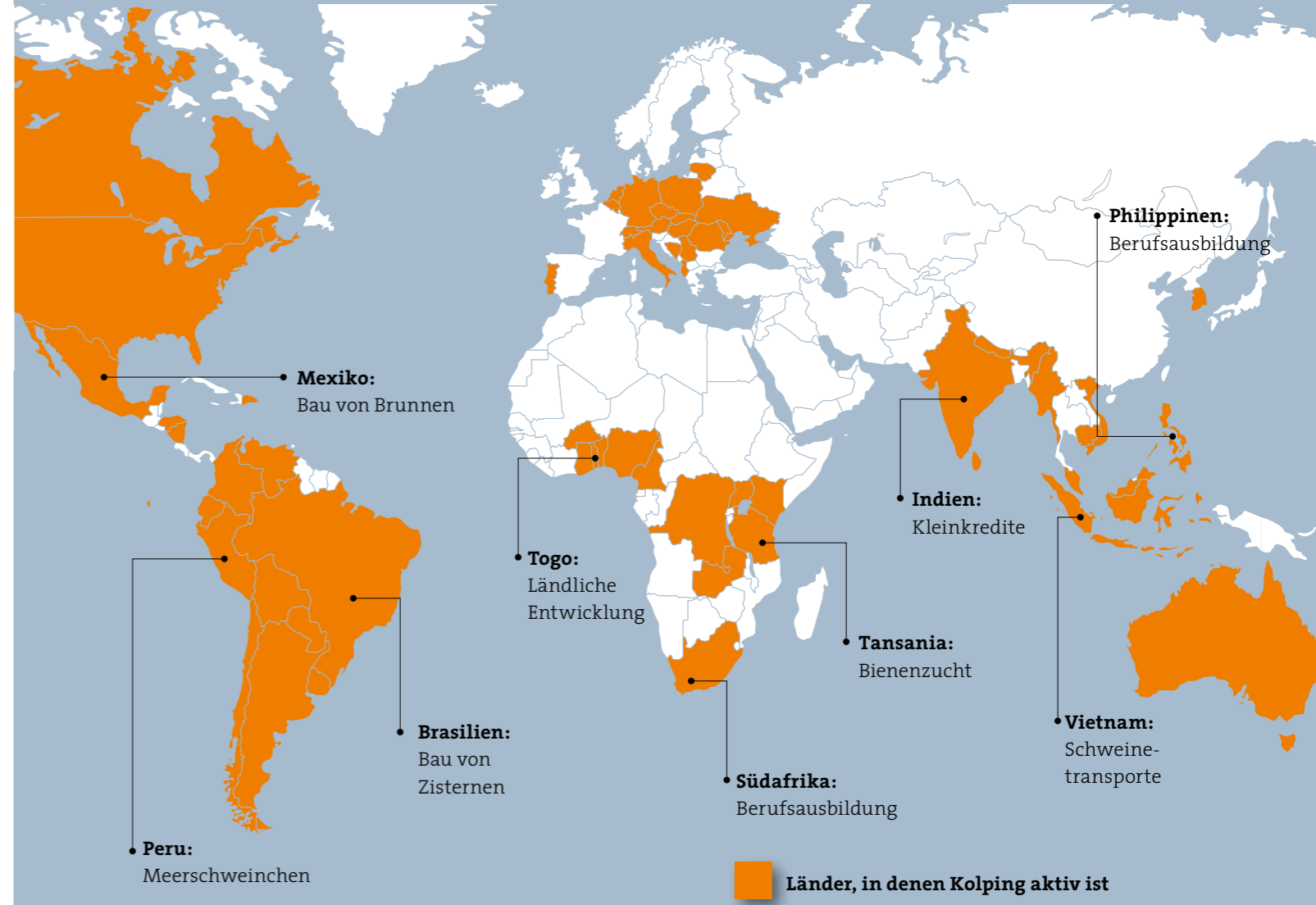
Hilfe zur Selbsthilfe

Unser Projektansatz lautet stets „Hilfe zur Selbsthilfe“: Durch Aus- und Fortbildung, verbesserte Wasserversorgung, Einkommen schaffende Maßnahmen wie Kleinkredite oder gezielte landwirtschaftliche Förderung geben wir den Menschen in unseren Partnerländern eine Starthilfe. Wir leisten keine Almosen, sondern investieren in die Talente der Menschen und ermöglichen ihnen so, sich mit eigener Kraft aus der Armut zu befreien.

Seit über 50 Jahren sind wir mit diesem Konzept sehr erfolgreich – und unsere weltweiten Partnerstrukturen sind einzigartig. Über unsere Verbandsmitglieder transportieren wir die Botschaft von gemeinschaftlicher Solidarität in viele Länder der Welt und schaffen so eine Basis für eine gerechtere und friedliche Zukunft. www.kolping.net

Kolping – eine weltweite Solidargemeinschaft

Das Internationale Kolpingwerk: 7.400 Kolpingsfamilien mit über 400.000 Mitgliedern in insgesamt 61 Ländern bilden eine weltweite Solidargemeinschaft.





Spendenkonto



DKM Darlehnskasse Münster eG
IBAN: DE74 4006 0265 0001 3135 00
BIC: GENODEM1DKM
Stichwort: Eine-Welt-Dinner

Weitere Infos zum „Eine-Welt-Dinner“

www.eineweltdinner.de

Besuchen Sie unsere Aktions-Webseite! Hier finden Sie neben Rezepten und Länder- sowie Projektinfos auch viele weitere nützliche Tipps für Ihr KOLPING INTERNATIONAL „Eine-Welt-Dinner“: Anregungen für Einladungen, Tischdeko, Hintergrundmusik, Tischgebete und Projektfilme. Alle Hilfsmaterialien können Sie kostenlos bestellen oder direkt herunterladen. Auch Aktionsidee und Ablauf sind hier noch einmal ausführlich erklärt. Ebenso erhalten Sie Infos zum Versand von Spendenquittungen sowie zu Ihrem Gastgebergeschenk.

Sie haben noch weitere Fragen zu unserem KOLPING INTERNATIONAL „Eine-Welt-Dinner“? Dann schreiben Sie uns eine Email oder rufen Sie uns an. Gerne sind wir Ihnen behilflich:

Email: ewd@kolping.net

Telefon: 0221-77 88 00

[fb.com/Eineweltdinner](https://www.facebook.com/Eineweltdinner)

www.kolping.net

Haben wir Sie neugierig gemacht auf das Internationale Kolpingwerk als katholischer Sozialverband und unsere weltweite Projektarbeit? Dann besuchen Sie unsere Homepage. Hier informieren wir Sie ausführlich und transparent über unseren Verband und unsere Projekte im Bereich der Entwicklungszusammenarbeit.



Das Spendensiegel des Deutschen Zentralinstituts für soziale Fragen (DZI) ist ein Zeichen für die Seriosität einer Organisation und den verantwortungsvollen Umgang mit den anvertrauten Mitteln. Kolping International ist mit seiner Fachorganisation für Entwicklungszusammenarbeit, dem Sozial- und Entwicklungshilfe des Kolpingwerkes e. V., nach jährlicher Prüfung seit 1994 Träger des Spendensiegels.