

**Lernziel**

Anhand eines konkreten Projektes lernen Kinder die Arbeit von „Brot für die Welt“ kennen.

Bei der Ernte Alejandra Juscamaita Chuchon und ihr Sohn Ronald auf dem Feld.

Hintergrund

„Brot für die Welt“ unterstützt im Auftrag der evangelischen Kirchen in Deutschland Menschen in Afrika, Asien, Lateinamerika und Osteuropa, die in Not und Elend leben. „Brot für die Welt“ setzt sich für diejenigen ein, die nicht ausreichend zu essen haben, die benachteiligt und unterdrückt oder Opfer von Gewalt werden, die mit den Folgen des Klimawandels zu kämpfen haben, an Krankheiten leiden oder körperlich beeinträchtigt sind. In fast 1.000 Projekten leistet „Brot für die Welt“ gemeinsam mit einheimischen Kirchen und Partnerorganisationen Hilfe zur Selbsthilfe.

Das Projekt

Schon vor Urzeiten wurden in Peru Kartoffeln angebaut. In dem Andenland gibt es rund 3.800 verschiedene Sorten. Die meisten davon drohen jedoch in Vergessenheit zu geraten. Mit Unterstützung von „Brot für die Welt“ hilft die Bauernorganisation CHIRAPAQ, diese einzigartige Vielfalt zu bewahren und die Ernährung der Kleinbauernfamilien zu sichern – durch die Verbreitung traditioneller Kartoffelsorten und anderer Nutzpflanzen, durch landwirtschaftliche Kurse und durch die Weitergabe von Wissen und Erfahrungen.

Text zum Vorlesen (mit Fragen an die Kinder)

Wer mag gerne Pommes Frites, wer mag gerne Kartoffelpuffer bzw. Reibekuchen?

Und wer weiß, woraus diese Gerichte eigentlich gemacht werden?

Was kann noch aus Kartoffeln gemacht werden?

(Zum Beispiel: Bratkartoffeln, Pellkartoffeln, Kartoffelpüree, Kartoffelsalat, Chips, Kartoffelsuppe, Klöße, Kartoffelbrot)

In Deutschland essen wir ziemlich viele Kartoffeln – dabei kommt die Kartoffel gar nicht von hier. **Weiß jemand, aus welcher Region, aus welchem Land sie kommt (auf einer Weltkarte Südamerika suchen lassen)?**

Melissa erzählt: (die Mappe enthält vier Fotos zu dieser Geschichte)

FOTO 1: Hallo, ich bin Melissa. Ich bin 5 Jahre alt und lebe in Peru. Das ist ein Land in Südamerika, sehr weit weg von Deutschland. Ich wohne in dem Dorf Pukaraccay, das liegt auf über 3.000 Metern Höhe. Ich gehe in die Vorschule, bei euch heißt das Kindergarten.

FOTO 2: Lieber bin ich aber mit meinen Freunden Nayli und Juan auf dem Feld, da können wir verstecken spielen.

Meine Eltern sind Bauern und pflanzen vor allem Kartoffeln an. Bei uns gibt es so viele verschiedene Kartoffelsorten, dass man sie fast nicht zählen kann. **Wie viele Kartoffelsorten gibt es denn bei euch?**

FOTO 3: Bei uns gibt es gelbe, rote, braune und orangefarbene Kartoffeln, Kartoffeln mit weißen und roten Streifen, runde, längliche, gekrümmte und schrumpelige Kartoffeln. Sie haben lustige Namen wie „Falkenkopf“, „Löwenfährte“ oder „Ohr des Uhus“.

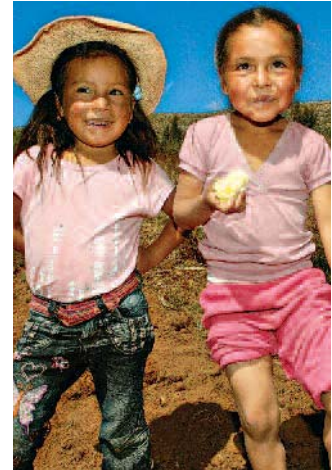
Aber oft haben die Menschen bei uns nicht genug zu essen. Denn in den letzten Jahren spielt das Wetter verrückt: Manchmal regnet es für Wochen keinen Tropfen, dann schüttet es so stark, dass alles unter Wasser steht und die Kartoffelpflanzen kaputtgehen.

Zum Glück gibt es aber die Organisation CHIRAPAQ. Das ist Quechua, unsere Sprache, und bedeutet Sternenfunkeln. Die Leute von CHIRAPAQ, das auch von „Brot für die Welt“ aus Deutschland Geld bekommt, geben uns und vielen anderen Bauernfamilien gute Tipps. Jetzt wissen wir, welche Kartoffelsorten wir am besten anbauen können. Denn manche halten Regen und Trockenheit besser aus als andere. Von CHIRAPAQ erfahren wir auch, wie wir kranke Pflanzen behandeln können und was wir sonst noch anbauen können. Außerdem haben sie uns gezeigt, wie wir Kompost herstellen können, mit dem die Kartoffeln besser wachsen. **Wer von euch weiß, was Kompost ist?**

Was meine Eltern und die anderen Bauernfamilien von der Gruppe CHIRAPAQ lernen, erzählen sie ihren Nachbarn und Freunden weiter. Die erzählen es dann ihren Nachbarn und Freunden – und so wissen bald alle, was zu tun ist, damit auf den Feldern mehr wächst. Inzwischen können wir sogar mehrmals im Jahr ernten – und wir haben immer genug zu essen.

FOTO 4: Natürlich essen wir nicht immer nur Kartoffeln und Gemüse. Mein Lieblingssessen ist Meerschweinchen. Davon haben wir viele im Stall. Die Meerschweinchen bei uns sind nicht so klein wie die in Deutschland, sie sind so groß wie Kaninchen. Außerdem haben wir noch zwei Kühe, die meine Mutter und ich jeden Tag melken müssen. Aus der Milch machen wir Käse, den wir auf dem Markt verkaufen können.

Hat von euch schon einmal jemand eine Kuh gemolken?



Spielplatz Melissa und ihre Freundin Nayli spielen gerne auf dem Feld.



Handarbeit Melania Taboada Gamboa, die Mutter von Melissa, beim Melken.

Nicht alle Bauernfamilien in Peru sind arm. Es gibt auch reiche Bauern, die sich immer genug zu essen kaufen können. Sie haben große Felder und arbeiten mit Maschinen und Traktoren. Das Gemüse, das sie anbauen, verkaufen sie aber gar nicht bei uns in Peru. Mit dem Schiff oder sogar mit dem Flugzeug wird es in andere Länder gebracht und dort verkauft – auch bei euch in Deutschland.

Hintergrundinformationen zum Text:

- Im Projektgebiet Vilcashuamán lebt mehr als ein Drittel der Familien in extremer Armut. Über die Hälfte der Kinder ist unterernährt.
- Die peruanische Regierung fördert nur die exportorientierte, industrialisierte Landwirtschaft.
- Während des Guerillakrieges von 1982 bis 1993 starben und verschwanden 100.000 Menschen, die meisten unschuldige Bauern. Viel Wissen ging verloren, die Landwirtschaft wurde ruiniert.
- Die negativen Folgen des Klimawandels auf die Landwirtschaft sind schon heute zu spüren.
- CHIRAPAQ setzt sich für die Wiederherstellung der einstigen biologischen Vielfalt ein. Dazu zählen alte Kartoffelsorten, die optimal an die klimatischen Verhältnisse angepasst sind, so wie weitere Pflanzen wie Hafer, Gerste, Saubohnen, Sauerklee, Kapuzinerkresse und Andenhirse.
- Meerschweinchen sind eine traditionelle Speise in Peru. Sie werden ähnlich zubereitet wie bei uns Kaninchen. Ihr Verzehr beugt Proteinmangel vor.

Weitere Informationen sowie eine PowerPoint-Präsentation mit 20 Fotos aus dem Projekt finden Sie unter www.brot-fuer-die-welt.de/projekte/chirapaq

Gestaltungsidee

Bei „Brot für die Welt“ kann man die Plakatserie „So leben Kinder in den Anden“ mit Figuren des Cartoonisten Wilfried Gebhard bestellen (Artikel-Nr.: 113 201 510). Mit ihnen können die Kinder Szenen aus Südamerika nachspielen oder als Plakatwand gestalten.

Alltagsgegenstände (zum Beispiel Panflöten) oder Kleidung aus Peru können in Weltläden gekauft oder ausgeliehen werden und so dieses Modul anschaulicher gestaltet werden.

Ebenso können Stock-Kartoffel und Stock-Brot über einem offenen Feuer oder Grill zubereitet werden.

Der Mappe liegen zwei identische Bögen mit Fotos verschiedener Kartoffeln bei. Diese können jeweils ausgeschnitten und für ein Memory-Spiel verwendet werden.

Spenden sammeln

- Einen Teil der Einnahmen des Kindergarten-Flohmarkts an „Brot für die Welt“ spenden
- Beim nächsten Kindergarten- oder Gemeindefest selbst gebackenes Brot (z.B. Kartoffelbrot, Rezept siehe unten) zugunsten von „Brot für die Welt“ verkaufen
- Kartoffelessen/Kartoffelprobe: verschiedene Sorten beim Kita- oder Gemeindefest anbieten und verkaufen

Kartoffelbrot:

Zutaten:

500 g Weizenmehl

300 g Kartoffeln (mehlig kochend)

1 Würfel frische Hefe

300 ml lauwarme Milch oder Wasser

2 TL Salz

Zunächst die Kartoffeln schälen, etwa 20 Minuten kochen und abkühlen lassen (kann auch schon am Vortag erledigt werden).

Die gekochten und abgekühlten Kartoffeln mit dem Kartoffelstampfer oder mit einer Gabel zerdrücken und in einer Schüssel mit Mehl, Milch (oder Wasser) und Salz vermengen. Die fein zerbröselte Hefe dazugeben und alles gründlich kneten, bis ein einheitlicher Teig entsteht. Je nach Konsistenz kann noch etwas Mehl hinzugegeben werden.

Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech den Teig zu einem Brotlaib formen und diesen mit etwas Mehl bestreuen. Mit einem Tuch abdecken und etwa zwei bis drei Stunden an einem warmen Ort ruhen lassen.

Das Brot im vorgeheizten Ofen etwa zehn Minuten bei 220°C und anschließend weitere 60 Minuten bei 180°C backen, bis es eine goldbraune Farbe bekommt. Um dem fertigen Brot etwas Glanz zu verleihen, kann es direkt nach dem Backen mit etwas Wasser bepinselt werden.



Mittagspause Wenn die Kinder auf dem Feld sind, essen sie einfach dort.

