Landesprogramm Südafrika

FASTENOPFER

Inhalt Seite

Gemeinsam für sichere Nahrung und menschenwürdige Arbeit	**3**
Löhne und Preise in Südafrika	**4**
Rezepte aus Südafrika	**5**

Landesprogramm Südafrika

FASTENOPFER

Gemeinsam für sichere Nahrung und menschenwürdige Arbeit

Die Wirtschaftspolitik Südafrikas verschlimmert die Arbeitslosigkeit und führt zu Lohndumping. Arme Familien leiden unter Hunger und können sich grundlegende Dinge wie Nahrungsmittel und medizinische Behandlung nicht mehr leisten.

Die wichtigsten Arbeitgeber in Südafrika sind der Bergbau und die Landwirtschaft. Allerdings gefährdet der Rohstoffabbau vielerorts die Menschenrechte. Die Regierung fördert die industrielle Landwirtschaft und vernachlässigt Millionen von Kleinbauernfamilien und Landlosen, die ums Überleben kämpfen. Die Produktion von Zitrusfrüchten, Wein und Früchten, die in unseren Supermärkten zu finden sind, bringt Landenteignungen mit sich. Zudem sind die Bedingungen auf den Farmen oft Sklaverei ähnlich. Die weit verbreitete Gewalt an Frauen beruht zum Teil auf diesen belastenden Lebensumständen.

Zum einen bieten die Partnerorganisationen von Fastenopfer Ausbildung in agrarökologischen Methoden – für mehr und abwechslungsreichere Nahrung. Wo es Überschüsse gibt, werden die Leute darin unterstützt, diese zu vermarkten. Auch wie man mit Landtiteln seine Lebensgrundlagen langfristig schützen kann, ist ein wichtiges Thema. Dazu gehört juristische Beratung. Gleichzeitig findet gut vernetzte politische Arbeit auf nationaler Ebene statt. Ziele davon sind, die Rechte und Arbeitsbedingungen von Farm- oder Bergbauarbeiterinnen und -arbeitern zu verbessern. Die Reduktion von sexueller Gewalt und eine bessere Mitsprache von Frauen werden in allen Projekten thematisiert.

Was wir mit Ihrer Hilfe erreichen wollen

- 10 0000 Frauen und 3000 Männer produzieren mehr und vielfältigere Nahrung.
- Frauen und Männer werden dabei unterstützt, ihre Menschen-, Arbeits-, Frauen- und Umweltrechte zu erhalten.

ZA 134286 Gemeinsam für sichere Nahrung und menschenwürdige Arbeit

Löhne und Preise in Südafrika

Einkommen Stunden und Monatslohn, umgerechnet in CHF

	Südafrikanischer Rand	CHF
Landwirtschaft Stundenlohn	14.25	1.08
Landwirtschaft Monatslohn	2‘778	210.45

Warenkorb

Artikel	ZAR	CHF
1 Stück Seife	7.44	0.56
1 Softdrink (Coca Cola)	13.99	1.06
1 Kilo Reis	13.49	1.02
1 Kilo Mais	11.45	0.87
1 Kilo Zucker	15.49	1.17
1 Kilo Tomaten	12.92	0.98
1 Kilo Fleisch, Rind	63.49	4.81
1 Liter Milch	12.99	0.98
1 Liter Speiseöl	18.19	1.38
1 Kugelschreiber	12.99	0.98
1 Schreibblock	14.99	1.14
1 Schuluniform	1‘500.00	113.64
Jährliche Schulgebühren		
Öffentliche Schulen (80% der Schulkinder)	kostenlos	kostenlos
Schulbücher und Hefte (öffentliche Schulen)	kostenlos	kostenlos
Privatschule Primarstufe	5‘000 – 20‘000	378.79 – 1’515.15
Privatschule Gymnasium	8’000 – 30’000	606.06 – 2’272.73
Privatschule Schulbücher und Hefte	1‘500	113.64

Wechselkurs: 1 CHF = 13.20 ZAR / Juni 2017

Rezepte aus Südafrika

Tomaten-Mais-Auflauf

Zutaten:

300 g Maiskörner (Dose)
1 Zwiebel 5 Tomaten Gewürze: Salz, Pfeffer, Knoblauch, Curry, Rosmarin
½ TL Senf
2 Eier
2 EL Butter

Zubereitung:
Zwiebel und Tomaten fein würfeln, mit Maiskörnern und den Gewürzen mischen und abschmecken. Eier aufschlagen und trennen. Eigelb zur Maismasse geben und verrühren. Eischnee schlagen und vorsichtig unterheben.
Alles in eine gefettete Auflaufform füllen. Butterflöckchen darauf geben und bei 180° ca. 30 Min. backen. Dazu passt grüner Salat.

Lamm mit Bohnen

Zutaten:

250 g Bohnen
2 EL Sonnenblumenöl
1 grosse Zwiebel
500 g Lammfleisch, in Würfel geschnitten
1 Knoblauchzehe, gepresst
Salz
1 grüne Pfefferschote, gewürfelt
1 EL Tomatenpüree
2 dl Wasser
1 TL Zucker

Zubereitung:
Bohnen 30 Min. in kaltes Wasser legen, abgiessen, mit frischem Wasser bedecken und 1 Std. kochen, bis sie fast weich sind. Inzwischen Öl in grosser Bratpfanne wärmen und Zwiebeln goldbraun rösten. Lammfleischwürfel beifügen, salzen und bei mittlerer Hitze 40-45 Min. braten, bis das Fleisch zart ist. Falls nötig, wenig Wasser beifügen. Bohnen, Tomatenpüree und Zucker zugeben und 10-15 Min. leicht köcheln lassen. Zum Schluss Pfefferschote und Knoblauch beifügen. – Mit Reis servieren.

Karotten Bredie (Gemüseeintopf vegetarisch)

Zutaten:

1 Zwiebel gehackt
8 mittlere Karotten, geschält, gehackt
2 mittlere Kartoffeln, geschält, gehackt
250 ml Wasser
1 Prise Salz und Pfeffer
1 TL Öl
1 TL Butter

Zubereitung:
Die Zwiebeln in Öl anbraten, das Gemüse und die Gewürze hinzugeben. Mit Wasser ablöschen und alles gut verrühren. Den Eintopf zum Kochen bringen, dann die Hitze reduzieren und bei leicht zugedecktem Topf köcheln lassen bis das Wasser verkocht und das Gemüse gar ist. Nun das Gemüse leicht zerdrücken, wenig Butter zugeben.

Erdnussnougat

Erdnussnougat ist ein süsser Leckerbissen, der in Afrika besonders zu Festtagen zubereitet wird.

Zutaten:

500 g geschälte, ungesalzene Erdnüsse
1 ½ Tassen Zucker (375 g)
Einige Tropfen Zitronensaft
½ Glas Wasser

Zubereitung:
Die Erdnüsse mit einem Mörser zerstampfen (in der Küchenmaschine hacken). Den Zucker mit Zitronensaft und Wasser in eine Pfanne geben und unter ständigem Rühren schmelzen lassen, bis er braun ist. Erdnüsse hinzugeben und alles verrühren.
Das Nougat ca. ½ cm dicht auf ein gefettetes Blech verteilen. Mit einer eingeölten Flasche glattstreichen. Das noch heisse Nougat in Stücke schneiden.