



Fotograf: Josef Stoeckli

<b>Inhalt</b>	<b>Seite</b>
Rechte gegen die Profitgier verteidigen	3
Löhne und Preise in Brasilien	Fehler! Textmarke nicht definiert.
Rezepte aus Brasilien	5







## Rechte gegen die Profitgier verteidigen

Nationale und internationale Grossprojekte wie Plantagen, Minen, Strassen und Wasserkraftwerke bedrohen die ländliche Bevölkerung in Brasilien. Fehlende juristische Sicherheit macht sie verwundbar gegenüber den massiven Landansprüchen.

Die Lebensweise der Bewohner im Amazonasgebiet gerät immer mehr unter Druck. Der Erdöl-, Bauxit- und Goldabbau bringt schwerwiegende Gesundheitsschäden und Landenteignungen mit sich. Die fortschreitende Ausdehnung der Monokultur-Plantagen wie Soja und der massive Einsatz von chemischen Pestiziden vertreiben vielerorts Kleinbauernfamilien oder schaffen sklavereiähnliche Arbeitsbedingungen. Korruption bis hin zur Regierungsebene verhindert, dass die Rechte der lokalen Bevölkerung respektiert werden.

Damit betroffene Personen ihre Rechte gegenüber der Regierung und Konzernen verteidigen können, werden sie von Fastenopfer regelmässig beraten und werden unterstützt, sich zu vernetzen. Lokale Universitäten, soziale Organisationen und Gewerkschaften verleihen dem Engagement für einen umweltverträglichen Rohstoffabbau Nachdruck. So fordern sie gemeinsam, dass Abbaulizenzen erst erteilt werden, nachdem die Territorien der Indigenen und anderer traditioneller Bevölkerungen juristisch anerkannt worden sind. Sie erarbeiten Strategien zur Verteidigung ihrer Rechte, betreiben Lobbyarbeit und produzieren Videos, um auf die Missstände hinzuweisen. Bestanden vielerorts bis vor Kurzem kaum Perspektiven für junge Menschen, bringen diese Aktivitäten Hoffnung zurück.

### Ziele 2019

- 5500 Personen kennen ihre Rechte und die regionalen Entwicklungspläne.
- 50 grosse und kleine Organisationen werden gestärkt, damit sie zusammen mit engagierten Personen ihre Ziele eigenständig verfolgen und erreichen können.
- In zehn Gebieten stellen die Menschen Anträge auf rechtliche Anerkennung des Landes, das sie seit Langem bebauen. In 600 Fällen ist der Legalisierungsprozess abgeschlossen.

## Löhne und Preise in Brasilien

### Monatliches Einkommen in Real, umgerechnet in CHF

	Brasilianische Real	Schweizer Franken
Landwirtschaft	954.00	260.66
Industrie-Arbeiter/in	1'900.00	519.13
Lehrer/in oder Büroangestellte/r	2'650.00	724.04

### Warenkorb

Artikel	BRL	CHF
1 Seife	1.40	0.38
1 Kilo Bohnen	4.00	1.09
1 Kilo Reis	1.90	0.52
1 Kilo Mais	3.00	0.82
1 Liter Milch	3.60	0.98
1 Liter Speiseöl	2.95	0.81
1 Margarine	6.60	1.80
1 Kilo Maniokmehl	5.80	1.58
1 Kilo Pasta	6.00	1.64
1 Kilo Salz	3.00	0.82
1 Kilo Gewürz	22.00	6.01
1 Kilo Fleisch	14.80	4.04
1 Kilo Zucker	4.60	1.26
1 Kilo Kaffee	19.50	5.33
1 Paket Biskuit	2.15	0.59
1 Flasche Kochgas	58.00	15.85
1 Schreibblock	8.00	2.19
1 Schuluniform	500.00	136.61
Schulmaterial/Bücher pro Jahr an Privatschulen	1'800.00	491.80
Jährliche Schulgebühren	An öffentlichen Schulen keine	

Wechselkurs: 1 CHF = 3.66 BRL (Mai 2018)



Fotograf: Christoph Wider

## Rezepte aus Brasilien

### Gemüse-Mais-Polenta

**Zutaten:**

Gemüestückchen

Mais/Polenta

Butter, Salz und Pfeffer

**Zubereitung:**

Mais nach Rezept auf dem Päckchen zubereiten. Fein geschnittenes Gemüse daruntermischen. Die Butter in der Bratpfanne schmelzen und den Mais und die Gemüestückchen anbraten. Nach Lust und Laune mit Sauce, Salz und Pfeffer verfeinern.

### Brasilianische Kokosbällchen

**Zutaten:**

1 TL Butter

100g Kokosraspeln

1 TL pro Person gezuckerte Kondensmilch

**Zubereitung:**

Butter, Kondensmilch und Kokosraspeln in einen Topf geben und verrühren. Unter stetigem Rühren 15-20 Minuten erhitzen bis sich der Teig vom Boden löst. Einen Teller mit Butter fetten, die Masse darauf geben und mit gefetteten Händen kleine Bällchen formen. In Kokosraspeln wälzen und evtl. in jedes Bällchen eine Nelke stecken.

## Fazenda-Brot

### Zutaten:

---

500g Weizenmehl

---

250g Roggenmehl

---

250g Hirsemehl

---

1 Hefe-Würfel

---

1/2 EL Zucker

---

4 dl lauwarmes Wasser

---

1 EL Schweineschmalz

---

1 grosse, gekochte Kartoffel

---

1 gestrichener. EL Salz

---

Mehl zum Kneten und Fett für das Backblech

---

### Zubereitung:

Die Mehlsorten in einer Schüssel mischen, eine Mulde eindrücken und die Hefe hinein bröckeln, den Zucker dazugeben. Mit wenig lauwarmem Wasser angiesen und mit etwas Mehl vom Muldenrand zu einem Vorteig anrühren. Etwa 10 Min. gehen lassen, bis sich reichlich Bläschen zeigen. Inzwischen das Schmalz flüssig werden lassen. Den Vorteig unter das Mehl mischen. Die noch warmen Kartoffeln daran pressen, das Salz und nach und nach das restliche Wasser und das abgekühlte Schmalz unter Abschlagen dazugeben. Den Teigballen auf einem bemehlten Backbrett kräftig durchkneten, bis der Teig glatt und glänzend ist. In einer bemehlten Schüssel zugedeckt 1 ½ Stunden gehen lassen. Zusammenschlagen, nochmals kneten und zu 1 runden Brot formen. Das Brot auf ein gefettetes Backblech legen, mit Mehl bestäuben, mit einem Küchentuch abdecken und 30 Minuten gehen lassen. Den Backofen auf 225 Grad vorheizen. Das Brot quer zweimal leicht einschneiden, mit Wasser bestreichen und auf der untersten Schiene einschieben. Nach 40 Minuten auf 200 Grad herunterschalten. Weitere 30 – 40 Minuten backen, insgesamt 70 – 80 Minuten

## Moqueca de Peixe (Fischeintopf)

### Zutaten für 4 Portionen:

---

3 Zwiebeln

---

2 EL Öl

---

10 Tomaten

---

1 Bund Koriander

---

Milch von 4 Kokosnüssen

---

8 Fischfilets (schwarzer Heilbutt, Kabeljau)

---

500g Tintenfisch

---

300g Shrimps

---

### Zubereitung:

Fisch waschen, trocknen und salzen. Die Tomaten enthäuten, in Würfel schneiden. Zwiebeln ebenfalls würfeln. Tintenfisch putzen, schneiden und kurz anbraten. Zwiebeln in Öl anbraten, Tomaten dazugeben, kurz mitschmoren, die Hälfte der Kokosmilch darüber geben und zu einer sahnigen Sauce kochen. Den Fisch, die Shrimps sowie den Tintenfisch zugeben und bei kleiner Flamme garen. Einmal wenden. Kurz vor dem Servieren die restliche Kokosmilch zugeben, mit gehackten Korianderblättchen servieren.