Landesprogramm Philippinen

FASTENOPFER

Inhalt Seite

Mit Know-how gewappnet gegen Hunger und Wirbelstürme	**3**
Löhne und Preise in den Philippinen	**4**
Rezepte aus den Philippinen	**5**

Fotograf: Bob Timonera

Fotografin: Marianna Serena

Mit Know-how gewappnet gegen Hunger und Wirbelstürme

Reichtum und Land sind im Inselreich sehr ungleich verteilt. Infolge des Klimawandels fegen immer mehr Wirbelstürme übers Land und bringen Fischer- und Kleinbauernfamilien um Haus und Einkommen.
Mit der Wahl von Präsident Duterte 2016 hat sich die Situation der Menschenrechte weiter verschlechtert. Er führt einen widerrechtlichen Kampf gegen Kriminalität und Drogenhandel, der bereits Tausenden das Leben gekostet hat. Der Rohstoffabbau wird vorangetrieben – dies meist in Gebieten, wo Regenwald wächst und indigene Völker seit Generationen leben. Klimawandel und seine Folgen machen dem Land zunehmend zu schaffen. Partnerorganisationen von *Fastenopfer* informieren die Öffentlichkeit über Verletzungen der Menschenrechte, vor allem rund um den Rohstoffabbau, und beraten Personen, deren Rechte missachtet werden.
Bäuerinnen und Bauern in ländlichen Gebieten lernen ausserdem, mit welchen Anbaumethoden sie ihre Produktion erhöhen und zusätzlich Gemüse und Obstbäume pflanzen können. Ähnlich an den Küsten: Wissen, wie sich die Fische weiterverarbeiten lassen und Seegras ernten lässt, bringt den Fischerfamilien Mehrertrag. Darüber hinaus werden Fischer- und Bauernfamilien darin unterstützt, ihren Anliegen bei den Behörden Gehör zu verschaffen. Zentral für viele Menschen ist auch das Wissen, wie man sich besser gegen die häufig vorkommenden Wirbelstürme wappnen, sich gegenseitig beim Wiederaufbau helfen und mit traumatischen Erfahrungen umgehen kann. Dabei unterstützen wir sie.

Ziele 2019

- 979 Bauern- und Fischerfamilien lernen, wie sie Landwirtschaft und Fischerei der Klimaveränderung anpassen und genügend produzieren können.
- 5000 Personen, die Hälfte davon Frauen, sind über ihre Rechte informiert und organisieren sich, um diese gemeinsam einzufordern.

PH 134296 Mit Know-how gewappnet gegen Hunger und Wirbelstürme

Löhne und Preise in den Philippinen

Tägliches und monatliches Einkommen, umgerechnet in CHF

	Philippinischer Peso	Schweizer Franken
Landarbeiter/in	235 – 454 / Tag	4.42 – 8.55
Industriearbeiter	235 – 454 / Tag	4.42 – 8.55
Büroangestellte	454 – 700 / Tag	8.55 – 13.18
Büroangestellte in Privatfirma	15‘000 – 30‘000 / Monat	282.33 – 564.65
Büroangestellte in der Regierung	12‘000 – 25‘000 / Monat	225.86 – 470.54
Büroangestellte im Callcenter	15‘000 – 50‘000 / Monat	282.33 – 941.09
Primarlehrerin	18‘500 / Monat	348.20
Arzt am Regierungsspital	26‘000 / Monat	489.37
Taxifahrer (s/s, muss Tuc-Tuc abbezahlen)	300 – 1‘000 / Tag	5.65 – 18.82

Warenkorb

Artikel	Philippinischer Peso	Schweizer Franken
1 Stück Seife	25	0.47
1 Softdrink (Coca Cola)	65	1.22
1 Flasche Bier	45 – 55	0.85 – 1.04
1 Kilo Reis	45 – 67	0.85 – 1.26
1 Kilo Kartoffeln	45 – 90	0.85 – 1.69
1 Kilo Weizenmehl	37 – 55	0.70 – 1.04
1 grosses Brot	55 – 76	1.04 – 1.43
1 Kilo Hühnerfleisch	220 – 280	4.14 – 5.27
1 Kilo Schweinefleisch	280 – 340	5.27 – 6.40
1 Kilo Fisch	150 – 450	2.82 – 8.47
1 Kilo Kürbis	25 – 40	0.47 – 0.75
1 Kilo Gemüse	28 – 100	0.53 – 1.88
1 Kilo Früchte	60 – 160	1.13 – 3.01
Nudelsuppe	12	0.23
1 philippinischer Kuchen	600	11.29
1 Gasflasche zum Kochen	64 – 104	1.20 – 1.96
1 Liter Benzin	42 – 45	0.79 – 0.85
5 Km mit dem Dreiradtaxi (Tuc-Tuc)	140	2.64
1 Hochzeitsgeschenk (pers. Einladung)	1‘000	18.82
1 Bleistift	8	0.15
1 Notizblock	20 - 40	0.38 – 0.75
1 Paar Schuhe	250 – 1‘000	4.71 – 18.82
Schuluniform	550 – 2‘000	10.35 – 37.64
Schulgebühr 1 Jahr Privatschule	35‘000 – 150‘000	658.76 – 2‘823.26
Jährliche Schulgebühren		
Öffentliche Schulen	1‘000 – 5‘000	18.82 – 94.11
Privatschule, College	60‘000 – 170‘000	1‘129.31 – 3‘199.70

Wechselkurs: 1 CHF = 53.13 PHP (Juni 2018)

Fotograf: Bob Timonera

Rezepte aus den Philippinen

Philippinische Geflügelpfanne

Zutaten:

750 g Pouletgeschnetzeltes
2.5 dl Essig
1 EL Sojasauce, Salz und Pfeffer
1 Knoblauchzehe
Etwas Öl
5 dl Kokosmilch
225 g Ananaswürfel
Wenig Peterli

Zubereitung:
Den Essig mit der Sojasauce, Salz und Pfeffer mischen und über das Fleisch giessen. Die Knoblauchzehe schälen, zerdrücken und ebenfalls dazugeben. Das Ganze ca. 30 Min. köcheln lassen. Anschliessend die Flüssigkeit abgiessen, das Öl hinzugeben und das Fleisch braten. Mit der Kokosmilch ablöschen und kurz weiterkochen lassen. Die Ananaswürfel dazugeben. Erwärmen, mit Peterli garnieren und mit Reis servieren.

Fotograf: Bob Timonera

Meatballs (Fleischbällchen) mit Curry

Zutaten (für 4 Personen)

500 g Gehacktes
2 gehackte Zwiebeln
1 gepresste Knoblauchzehe
1 Weggli, Kruste weggeschnitten, eingeweicht in etwas Milch
1 Ei
1 1/2 EL Currypulver
2 Tassen Gemüsebouillon
1 1/2 TL Mehl
2 EL Öl zum Anbraten
Salz, Pfeffer, Paprika-,Ingwer- und Chilipulver zum Würzen

Zubereitung:
Gehacktes mit 1 Zwiebel und 1 Ei vermischen. In Milch eingeweichtes Weggli ausdrücken, zerzupfen und dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Alles gut mischen. Mit einem Löffel Portionen abstechen und mit bemehlten Händen zu Kugeln formen. In einer Bratpfanne Öl erhitzen und die Fleischbällchen gut braten. Beiseite stellen.
In derselben Bratpfanne die Sauce zubereiten:
Nochmals etwas Öl erhitzen, die zweite Zwiebel und den Knoblauch kurz dünsten. Curry dazugeben, mit dünsten. Die 1 1/2 TL Mehl in einem Gefäss mit 1/2 Tasse Bouillon gut mischen, so dass sich keine Klumpen bilden. Die restliche Bouillon dazugeben, gut verrühren und dann unter ständigem Rühren in die Bratpfanne zu den gedünsteten Zwiebeln, Knoblauch und Curry geben. (Falls die Sauce Klümpchen aufweist, durch ein Sieb streichen). Aufkochen, Hitze reduzieren und die Fleischbällchen zur Sauce geben, bei mittlerer Hitze köcheln, bis die Fleischbällchen heiss sind.

Fotograf: Bob Timonera

Reis

Zutaten (für 4 Personen)

350 g aromatischer Reis
8 dl Wasser
Evtl. wenig Salz (in Asien wird der Reis nicht gesalzen)

Zubereitung:
Den Reis waschen und in Pfanne geben. Wasser dazugiessen, aufkochen. Herdplatte abstellen und den Reis während ca. 20 Min. zugedeckt quellen lassen.

Gebackene Bananen

Zutaten (für 4 Personen)

4 Bananen
175 g Mehl
1 TL Salz
3 EL Zucker
Kokosflocken

Zubereitung:
Bananen zerdrücken und mit den anderen Zutaten verrühren. Öl in Bratpfanne erhitzen. Die Masse löffelweise hineingeben und knusprig braun braten. Mit Kokosflocken bestreuen.