Landesprogramm Haiti

FASTENOPFER

Inhalt Seite

Lokal handeln für eine bessere Zukunft	**3**
Löhne und Preise in Haiti	**4**
Rezepte aus Haiti	**5**

Lokal handeln für eine bessere Zukunft

Die Jahre seit dem Erdbeben 2010 waren in Haiti durch Unsicherheit gekennzeichnet. Die Folgen des Bebens sind noch immer spürbar, denn der geplante Wiederaufbau wurde vielerorts nicht oder mangelhaft umgesetzt. Fastenopfer unterstützt benachteiligte Gruppen, ihre Situation aus eigener Kraft zu verbessern.

Die Lebensbedingungen in Haiti sind nach wie vor schwierig: 78 Prozent der Bevölkerung leben unter der Armutsgrenze. Zehntausende sind immer noch obdachlos. Zudem verschwanden inzwischen durch die Abreise vieler Nothilfe-Organisationen etliche Stellen. Korruption und hohe Lebensmittelpreise steigern die Unzufriedenheit der Bevölkerung. Viele Menschen arbeiten im informellen Sektor, bringen sich mit Subsistenzwirtschaft über die Runden oder überleben dank Überweisungen aus dem Ausland. Die Landflucht schreitet weiter voran. Den Menschen auf dem Land fehlt es nicht nur an Nahrung, sie leiden auch unter der alarmierenden ökologischen Situation: Massive Abholzungen und die damit verbundene Erosion der Böden verschärfen die Auswirkungen von häufig vorkommenden Dürren und Wirbelstürmen. Fastenopfer engagiert sich für die lokale Entwicklung. So tragen Aufforstungsprojekte dazu bei, die Umweltbedingungen zu verbessern und eine ausgeglichene Wasserversorgung zu gewährleisten. Dies fördert die nachhaltige landwirtschaftliche Produktion und sichert eine ausreichende Ernährung.

Ziele 2016

- Ländliche Basisorganisationen und Genossenschaften sichern mit dürreresistentem Saatgut,
- Gemüsegärten sowie durch Aufforstung und Ausbildung die Ernährung ihrer Mitglieder.
- Klimaprojekte sensibilisieren die Bauernfamilien für Ursachen und Folgen des Klimawandels und zeigen auf, wie sie sich davor schützen können.

Löhne und Preise in Haiti

Monatliches Einkommen, umgerechnet in CHF

	Haitianische Gourde	Schweizer Franken
Landarbeiter/in	5‘000	92.40
Industrie Fachkraft	25‘000	462.10
Arbeiter/in	6‘000	110.90
Facharbeiter/in	30‘000 – 60‘000	554.5 – 1‘109
Lehrer/in	15‘000	277.20

Warenkorb

Artikel	HTG	CHF
1 Stück Seife	10	0.18
1 Softdrink (Coca Cola)	20	0.36
1 Kilo Reis / Import	20	0.36
1 Kilo Reis / Inland	55	1.02
1 Kilo Mais	15	0.27
1 Kilo Kartoffeln	55	1.02
1 Kilo Brot	50	0.92
1 Kilo Fleisch	125	2.30
1 Sack Süssigkeiten	40	0.74
1 Eis	40	0.74
1 Kugelschreiber	10	0.18
Beliebtes Spielzeug	80	1.48
Schreibblock	25	0.46
Schuluniform	500	9.24
Schulmaterial / Bücher pro Jahr	2‘500	46.21
Jährliche Schulgebühren	9‘000	16.35

Wechselkurs: 1 CHF = 54.10 Gourde (September 2015)

Der verbindliche Minimallohn ist 200 Gourde pro Tag

Rezepte aus Haiti

Nationalgericht: Reis mit roten Bohnen

Zu den wichtigsten Nahrungsmitteln Haitis zählen die kleinen roten Bohnen. Bevor man getrocknete Bohnen kochen kann, werden Sie über Nacht in Wasser eingeweicht. Einfacher geht es mit bereits gekochten Konservenbohnen

Zutaten (für 4 Personen)

1 Tasse rote Bohnen
3 Tassen Wasser
2 mittlere Zwiebeln
1 Tasse Reis
1 TL Salz
½ TL Pfeffer

Zubereitung:
Eingeweichte Bohnen bei mittlerer Hitze eine Stunde zugedeckt kochen lassen (oder kürzer im Dampfkochtopf). Zwiebeln fein hacken und in etwas Fett anrösten. die Bohnen mit dem Wasser in die Zwiebelpfanne schütten und alles gut vermischen. Reis, Salz und Pfeffer zu den Bohnen hinzufügen, gut durchrühren und die ganze Masse so lange bei kleiner Hitze köcheln lassen, bis der Reis gar ist. Das Wasser sollte ganz eingekocht sein. Bei Bedarf etwas heisses Wasser hinzufügen.

Haitianisches Hühnchengericht

Zutaten: (3 – 4 Portionen**)**

1 grosses Huhn
10 cl Limettensaft
1 fein gehackte Zwiebel
2 zerdrückte Knoblauchzehen
3 EL Mangochutney
1 TL Stärke in 1 EL Wasser gelöst
3 EL Ingwer, frisch gerieben

Zubereitung:
Aus Ingwer, Knoblauch, Zwiebel und Limonensaft eine Paste herstellen und das Huhn innen und aussen damit einreiben. Zugedeckt mindestens eine Stunde kalt stellen. Den Backofen auf 220°C vorheizen. 2 EL Butter schmelzen und die vom Huhn abgetropfte Marinade darunter rühren. Das Huhn mit je 1 TL Salz und Pfeffer würzen, in eine Bratform legen und die Buttermischung darüber giessen. 60 bis 90 min. braten lassen. Das Huhn aus der Form nehmen und das Mangochutney zum Bratensaft rühren. Nach Bedarf mit etwas Wasser auflösen. Bei mässiger Hitze 5 min. unter Umrühren köcheln lassen. Mit der aufgelösten Stärke andicken. Sehr heiss servieren.

Gebratene Bananen als Dessert

Zutaten:

4 Bananen
1 EL Butter
4 TL Zitronensaft
Vanillezucker oder roter Zucker
Muskatnuss oder Ingwerpulver
etwas Rum

Zubereitung:
Die Bananen der Länge nach in je zwei Hälften schneiden. In der Bratpfanne die Butter schmelzen, die Bananenhälften darin beidseitig braten, bis sie leicht hellbraun sind. Zitronensaft über die Bananen träufeln, ein wenig Vanillezucker (oder roten Zucker) und eine Spur Muskatnuss (oder Ingwerpulver) darüber streuen. Zum Verfeinern mit Rum flambieren.