Bild Fastenopfer

Madagaskar

Inhalt

Landesprogramm Madagaskar 3
Löhne und Preise in Madagaskar 5
Rezepte aus Madagaskar 7

Bilder Fastenopfer

Landesprogramm Madagaskar

Tsinjo Aina – spare in der Zeit, dann hast du in der Not

Wenn man an Madagaskar denkt, denkt man an Regenwälder und Lemuren. Doch die aktuelle Situation ist wenig idyllisch. Madagaskar ist seit 2009 in einer politischen Krise gefangen. Diese hat einen verheerenden Einfluss auf den Alltag der Menschen: Die Arbeits- und Lebensbedingungen in den Städten haben sich verschlechter, die Kriminalität ist angestiegen.

Drei Viertel der Madagassinnen und Madagassen leben unter der Armutsschwelle. Ein Grund für die grosse Armut ist die hohe Verschuldung der Familien, welche bei einem Zins von durchschnittlich 100 Prozent im Monat schnell in die Schuldenfalle führt. „Die Reiserträge der Bauern genügen nicht, um ihre Familien zu ernähren. Deshalb müssen sie sich verschulden“, erklärt Joëline Razafindratsara. Sie leitet seit rund zehn Jahren das Projekt der Spar- und Kreditgruppen im Hochland von Madagaskar. Das Prinzip ist einfach. Die Mitglieder der Spargruppen zahlen regelmässig kleine Geldbeträge in eine gemeinsame Kasse oder legen einen gemeinsamen Reis- oder Maniokvorrat an. Wenn eine Familie Geld Nahrungsmittel, Medikamente oder den Schulbesuch der Kinder braucht, kann sie auf die Ersparnisse der Gruppe zurückgreifen ohne sich verschulden zu müssen. „Bevor wir unsere Spargruppe gründeten, waren acht von zehn Familien gezwungen, sich Geld auszuleihen. Viele hatten dennoch nicht jeden Tag genug zu essen“, erzählt Rodin Fenozara, der eine Spargruppe im Dorf Antohobalo im Norden Madagaskars leitet.

In Madagaskar gibt es inzwischen über 9000 Spargruppen, welche sich immer mehr vernetzen. So können sie gemeinsame Projekte durchführen, wie der Bau von Schulhäusern oder die Reparatur von Transportwegen. In der aktuellen politischen Krise zeigt sich, dass die Spargruppen für viele Menschen zum Rettungsanker werden. Deshalb werden weitere Animatorinnen und Animatoren ausgebildet, welche wie Razafindratsara die Idee der Reisbanken verbreiten und so den Menschen ein Weg aus der Verschuldung aufzeigen.

Bild Fastenopfer

Löhne und Preise in Madagaskar

Einkommen umgerechnet in CHF

Landwirtschaft

Taglöhner/in	1500 – 3000	Ariary/T	=	0.75 - 1.5	CHF /Tag

Zum Teil werden die Taglöhne ergänzt durch ein einfaches Mittagessen. Da im Laufe des Jahres der Arbeitsbedarf sehr verschieden ist, kann man die Tagelöhne nicht einfach auf Monatslöhne hochrechnen. 70 Prozent der Bevölkerung sind Kleinbauern. Man schätzt, dass eine Bauernfamilie pro Jahr rund 240'000 Ariary / 160 CHF pro Jahr zur Verfügung hat.

Monatslöhne Dienstleistung und Industrie

Der gesetzlich festgelegte Mindestlohn pro Monat für alle Berufe SMIC beträgt 90‘000 Ariary

Arbeiter/in in der Freihandelszone/Antananarivo	90‘000	Ariary	=	45	CHF
Primarlehrpersonen	90‘000 –120‘000	Ariary	=	45 - 60	CHF
Polizei	300‘000 – 400‘000	Ariary	=	150 - 200	CHF
Petit traveaux für Ungelernte					
Wächter (Tag und Nacht)	100‘000	Ariary	=	50	CHF
Haushälterin	60‘000 – 90‘000	Ariary	=	30 - 45	CHF

Bemerkung zur Liste von Gion Cabalzar, Programmverantwortlicher Madagaskar:
„Um sich ein Bild von den Verhältnissen zu machen, muss man die Einkommen vor allem in Bezug zum Reis setzen, der 2-3x täglich gegessen wird. Eine 5-köpfige Familie isst pro Tag rund 1 kg – das ergibt pro Monat einen „grand sac“ von 20-25 kg, der 15 - 20'000 Ariary kostet.

Warenkorb

Artikel	***Ariary***	***CHF***
Seife, 35g Waschmittelsäckchen Klin	200	0.10
1 Softdrink (Coca Cola) 1,5 Liter	2‘500	1.25
1 Kilo Reis (im Jahres-Ø)	1‘200	0.60
1 Kilo Mais (im Jahres-Ø)	700	0.35
1 Kilo Kartoffeln (im Jahres-Ø)	1‘400	0.70
1 l Sojaöl (unentbehrlich zum Kochen)	4’500	2.25
1 Kilo Brot (8 Baguettes; frz. Weissbrot)	3‘000	1.50
1 Kilo Fleisch (Rindfleisch; Zebu)	5‘000	2.50
1 Kilo Zucker	7‘500	3.75
Beliebte Süssigkeit; 1 Bonbon	50	0.025
1 Eis, Cornet	1‘000	0.50
1 Kugelschreiber	200	0.10
Barbie-Puppe (ohne Zubehör), Kopie aus China	13‘000	6.50
Schreibblock	1’600	0.80
Schuluniform (grüne Schürze), bei staatlichen Schulen	gratis	gratis
Schulgebühren		
Reguläre Schule, im abgelegenen Dorf, pro Familie, unabhängig der Anzahl Kinder	Pro Monat 500 oder pro Jahr 15 kg Paddy (ungeschälter Reis)	0.25
Privatschule, je nach Schule Beispiel: Alliance Française, pro Kind	Pro Monat, 40‘000 ohne Uniform und Material	20.00

Wechselkurs (2010): 1 CHF = ca. 2000 Ariary **100 Ariary MAG = ca. 0.05 CHF**

Bilder Fastenopfer

Rezepte aus Madagaskar

Tomaten "Rougaille" (Madagaskar) (4 Personen)

1 Teelöffel Salz
2 Esslöffel Wasser
2 Tomaten, fein gewürfelt
1 Tasse grünen Pfeffer

Tomaten und Pfeffer vermischen, Wasser zugeben, gut vermengen und mit Tabasco und Salz abschmecken. Wird auf Madagaskar als Beilage bspw. zu Curry-Poulet serviert.

Curryhuhn Madagaskar (4 Personen)

1 Huhn
1 große Zwiebel
3 EL Öl (Sojaöl)
1 TL Curry
Paprika
Zimt, gemahlen
Muskat
Nelken, gemahlen
1 Messerspitze Galgant
1 Messerspitze Sambal Oelek
300 ml Bouillon
Salz
1 EL Kokosraspel
125 ml Sahne
4 EL Kokosmilch
1 EL Petersilie
etwas Koriander, gehackt

Huhn zerteilen. Zwiebel in kleine Würfel schneiden. In einer großen Pfanne Öl erhitzen und alle Hühnerteile rundum anbraten. Herausnehmen. Im verbliebenen Bratfett die klein geschnittene Zwiebel braun andünsten. Hühnerteile wieder in die Pfanne geben. Mit Salz, Curry, Paprika, gemahlenem Zimt, Muskatnuss, Nelkenpulver, Galgant und Sambal Oelek würzen. Mit Suppe aufgießen und Kokosraspel beigeben; zugedeckt weich garen. (Dauert je nach Größe der Fleischteile etwa eine halbe Stunde.) Kurz vor Gar-Ende mit Kokosmilch und Sahne abrunden.
Vor dem Servieren mit gehackter Petersilie und Koriander bestreuen.

MANGO - MOUSSE MIT VANILLE (4 Personen)

2 Mangos
400 g Joghurt oder Quark
Saft einer Limette (Zitrone)
2 Vanillestängel
4 Gelatineblätter, 4 zu Eischnee geschlagene Eiweisse, 75 g Puderzucker

Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen.
Mangofleisch mit dem Mixer verrühren und mit Joghurt oder Quark mischen.
Kochender Zitronensaft über die Gelatine giessen und mit der Joghurt- oder Quark-Masse mischen. Vanillestängel halbieren. Vanillekörnchen herausnehmen und zur Masse geben. Anschliessend den gezuckerten Eischnee sorgfältig darunterziehen.
In Dessertschälchen füllen und mindestens 4 Stunden kühl stellen.