Bild Semillas de agua

Kolumbien

Inhalt

Landesprogramm Kolumbien 2
Löhne und Preise in Kolumbien 3
Rezepte aus Kolumbien 5

Landesprogramm Kolumbien

Rechte für die ländliche, indigene und afrokolumbianische Bevölkerung

Seit 60 Jahren herrscht in Kolumbien ein bürgerkriegsähnlicher Zustand: Militär, Paramilitär, Guerillas und die Drogenmafia bekämpfen sich gegenseitig. Darunter leidet die Landbevölkerung. Ihre Rechte werden mit Füssen getreten. Mit der Wahl von Juan Manuel Santos zum Präsidenten Kolumbiens 2010 ist Hoffnung aufgekommen, dass sich die Lebensbedingungen verbessern werden. Viele Organisationen haben die Frage nach einer gerechten Landverteilung neu aufgeworfen. Doch auch der neue Präsident führt die neoliberale Wirtschaftspolitik weiter.

Die Verteilung des Landes führt zu vielen Konflikten. So gibt es zwar seit 1991 ein Gesetz, welches den Staat verpflichtet, einen Teil des Bodens der indigenen Bevölkerung zurückzugeben. Doch der Umsetzung werden viele Steine in den Weg gelegt, insbesondere von den Grossgrundbesitzern. Diese wollen ihr Land nicht abgeben. Sie versuchen, die Bevölkerung einzuschüchtern und zu vertreiben. Diese Gewalt fordert immer wieder Todesopfer. Trotzdem gibt es Erfolge und immer mehr Land wird in die Hände der Landbevölkerung übergeben. Doch oft ist der Boden von jahrelanger Überweidung oder Kokainanbau ausgelaugt und muss zuerst fruchtbar gemacht werden. Die Zurückgewinnung des Bodens bedeutet für die Landbevölkerung mehr als Unabhängigkeit und eine Grundlage für eine sichere Ernährung: „Dort, wo wir Land zurückgewonnen haben, gibt es ein Fundament für Frieden und ein Fundament für Umweltschutz. Ein Fundament für Frieden, weil wir keinen Drogenanbau dulden. Ein Fundament für den Umweltschutz, weil wir mit unseren Anbaumethoden die Wasservorräte schonen“, erklärt Victor Felix Sabogal, Koordinator einer Partnerorganisation. Damit die Projekte von *Fastenopfer* Erfolg haben braucht es nicht nur einen langen Atem der Bevölkerung. Es braucht auch viel Ausbildung in nachhaltiger Landwirtschaft und einen umfassenden Schutz der Menschenrechte.

Löhne und Preise in Kolumbien

Monatliches Einkommen in Pesos (COP), umgerechnet in CHF

Landwirtschaft:	993‘774	Pesos	463.40	CHF
Industrie:	3‘500‘000	Pesos	1.632.10	CHF
Lehrer/Lehrerinnen:	2‘000‘000	Pesos	932.60	CHF
Arzt/Ärztinnen:	4‘500‘000	Pesos	2.098.40	CHF
Dienstleistung:	993‘774	Pesos	463.40	CHF

Diese Monatslöhne beziehen sich auf die Gegend von Bogota und enthalten 8-9% obligatorische Sozialleistungen. Ausserhalb von Bogota liegen die Löhne rund 30% tiefer.

In Kolumbien liegt die Arbeitslosigkeit bei 12% und der Anteil der informellen Arbeit beträgt 52%.

Warenkorb in Bogotá

Artikel	***Pesos (COP)***	***Schweizer Franken***
1 Stück Seife	2‘000	0.93
1 Softdrink (Coca Cola)	1‘500	0.70
1 Bier	2‘000	0.93
1 Pfund Kaffee	9‘000	4.19
1 Tasse Kaffee	1‘200	0.56
1 Kilo Reis	3‘500	1.63
1 Kilo Kartoffeln	1’800	0.84
1 Kilo Brot	2’000	0.93
1 Kilo Fleisch	14’000	6.53
Beliebte Süssigkeiten	200	0.09
1 Eis	1’000	0.47
1 Kugelschreiber	2’500	1.17
Beliebtes Spielzeug	30’000	13.99
Kino-Eintritt	12’000	5.59
Schreibblock	15’000	6.99
Schuluniform	500’000	233.15
Jährliche Schulgebühren		
Offentliche Schulen	4’200’000	1‘958.50
Privatschule, College	11’400’000	5‘315.90

Ausserhalb Bogotá liegen die Preise ca. 30-40% höher.

Wechselkurs: 1 CHF = ca. 2‘188 Pesos **1000 Pesos = ca. 0.466 CHF**

Bilder Fastenopfer

Rezepte aus Kolumbien

Cocadas - Kokosnuss-Guetzli

1 Tasse geraffelte Kokosnuss
1 Büchse Kondensmilch
1 Zitrone – Schale geraffelt und ausgepresst
1 Tasse Rohrzucker

Alles mischen.
In Pfanne erhitzen bis die Masse zähflüssig (eingedickt) ist.
In Kuchenblech ausstreichen, abkühlen lassen und zerschneiden oder Kugeln formen.

Arroz con Coco con Frijoles - Kokosnussreis mit Bohnen

Reis
1-2 Tassen Reis
1 Kokosnuss

Wasser („Milch") der Kokosnuss auslassen, später zum Reiskochen verwenden.
Kokosnussfleisch herausnehmen und mit Rüebliraffel raffeln.
3 - 4 mal mit Wasser die Milch aus dem Kokosfleisch herauspressen.
In dieser tatsächlich weissen Milch wird nun zusammen mit dem vorher ausgelassenen Kokosnusswasser der Reis gekocht. In Kolumbien wird das ausgepresste Kokosnussfleisch den Hühnern verfüttert. Wir können es auch (mindestens die Hälfte) mit dem Reis zusammen kochen. Das Salz nicht vergessen.

Bohnen

1 Tasse trockene Borlotti-Bohnen ca. 24 Stunden in viel Wasser einlegen. Im Dampfkochtopf ca. 20 Minuten kochen.
Zur Sauce geben, die je nach Geschmack und finanziellem Vermögen mit verschiedenen Zutaten bereichert werden kann: In Kolumbien gehören wenn immer möglich ein wenig Knoblauch und Zwiebeln dazu. An grossen Festtagen zusätzlich Speckwürfel, Tomaten (-Purée), Peperoni, verschiedene Gemüse und Pfefferschoten.

Tajadas - Gebratene Gemüse-Bananenscheiben

1 grüne Gemüsebanane in 2-3 mm dicke Scheiben schneiden.
In der Bratpfanne mit Öl beidseitig gold-braun braten, salzen und gleich geniessen, sonst verlieren sie „das Knusprige" und werden weich.
1 gelbe, sehr reife Gemüsebanane ebenso wie oben schneiden und braten und geniessen: mmmmhhh sehr süss!!!

Bild Fastenopfer

Bild Fastenopfer

Ajiaco Bogotano

(Rezept für 4 Personen)
1 Poulet
8 Kartoffeln
2 Maiskolben
2 reife Avocados
5 dl Rahm
1 Gläschen Kapern
Pfeffer, Salz
4 Bouillonwürfel

In einem Dampfkochtopf Bouillon mit 2 Liter Wasser aufsetzen, Maiskolben darin 1 Std. gar kochen. Herausnehmen und in kleine Stücke schneiden. Poulet säubern und ganz in die Bouillon geben. Bei geschlossenem Deckel 15 Min. garen, herausnehmen und beiseite stellen. Kartoffeln schälen und ebenfalls in die Bouillon geben. Bei geschlossenem Deckel 15 Min. garen. In der Zwischenzeit das Poulet enthäuten und von Hand in kleine Stücke zerteilen. Die reifen Avocados waschen und würfeln. Avocados, Rahm und Kapern in Schälchen auf den Tisch stellen.

Frijoles - Rote Bohnen

(Rezept für 6 Personen)
500g Rote Bohnen getrocknet, am Vorabend einweichen
500g Fleischtomaten ohne Haut in Würfeli schneiden (ersatzweise Pelati)
250g Zwiebeln, fein gehackt
100g Speckwürfeli geräuchert
Öl, Pfeffer, Salz, Kümmel, Safran, Chili

Rote Bohnen in 2 Liter ungesalzenes Wasser auf mittlerem Feuer ca. 45 Min. weichkochen. Zum Schluss salzen. Inzwischen Tomaten und Zwiebeln in Öl dünsten, kräftig würzen. Die Speckwürfeli kurz anbraten. Die Tomatensauce und Speckwürfeli zu den Bohnen unterrühren, 10 Min. bei schwacher Hitze gar schmoren und zum Schluss fertig würzen.

Dazu werden folgende typische Beilagen serviert::
- 500g Maniok (yuca) vorgekocht und frittiert
- 1 grüne oder gelbe Kochbanane (platano) zum Frittieren
- 1 grüne Kochbanane (platano) für Chips frittieren
- 1 gelbe oder reife Kochbanane (platano) zum Braten
- 300g Kochspeck geräuchert, in Scheiben schneiden und frittieren
- Salat mit Avocados