



Inhalt	Seite
Mehr Nahrung und Gerechtigkeit für alle	3
Löhne und Preise in Brasilien	4
Rezepte aus Brasilien	5





Mehr Nahrung und Gerechtigkeit für alle

Brasilien ist immer noch von wirtschaftlichen und sozialen Ungleichheiten geprägt, obwohl sich die Lebensbedingungen verarmter Menschen dank Sozialprogrammen der Regierung verbessert haben. Fastenopfer setzt sich weiterhin aktiv ein für die benachteiligten Kleinbauern und Indigenen.

Der Wahlkampf 2014 zeigte deutlich, wie stark gespalten in Arm und Reich das fünftgrößte Land der Erde ist. Zwar gibt es positive Entwicklungen wie die Stärkung des Rechts auf Nahrung im nationalen politischen Rahmen, gleichzeitig unterstützt auch das neue Parlament ein Entwicklungsmodell, das intensiven Rohstoffabbau und industrielle Landwirtschaft fördert. Die wirtschaftliche Ungleichheit zeigt sich unter anderem darin, dass die Lebensgrundlagen und Anbauflächen der Indigenen und Kleinbauernfamilien mehr und mehr durch industrielle Landwirtschaft zurückdrängt werden. Da die geplante Landreform nahezu zum Stillstand gekommen ist, geraten ihre Rechte immer mehr unter Druck. Die Sorge um die Umwelt geht zunehmend vergessen. Die Projekte von Fastenopfer und seinen Partnerorganisationen tragen dazu bei, dass die vom Wachstum ausgeschlossenen Menschen ihre Rechte noch besser kennen. Sie sollen selbst für sie eintreten können, sei es in politischen Kampagnen oder durch die Teilnahme an öffentlichen Anhörungen. Erfolge sind auch bezüglich der Ernährungssicherheit zu verzeichnen – so ist es zum Beispiel gelungen, einen nationalen Plan für ökologische Landwirtschaft einzuführen.

Ziele 2016

- Die Ernährungssituation von Bauernfamilien wird durch kleinbäuerliche Landwirtschaft verbessert.
- Wir setzen den Regierungsplan für Agroökologie um und fördern die organische Produktion.
- Gemeinsame Bibellektüre sowie Ausbildungen zu kontextueller Theologie, Sozialethik und interreligiöser Verständigung werden weitergeführt.

Löhne und Preise in Brasilien

Monatliches Einkommen in Real, umgerechnet in CHF

	Brasilianische Real	Schweizer Franken
Landwirtschaft	724.00	182.90
Industrie-Arbeiter/in	850.00	214.70
Lehrer/in oder Büroangestellte/r	2'300.00	581.00

Warenkorb

Artikel	BRL	CHF
1 Seife	1.60	0.40
1 Kilo Bohnen	5.80	1.50
1 Kilo Reis	3.50	0.90
1 Kilo Mais	4.60	1.20
1 Liter Milch	3.00	0.80
1 Liter Speiseöl	3.80	1.00
1 Margarine	4.30	1.1
1 Kilo Maniokmehl	3.20	0.80
1 Kilo Pasta	4.40	1.10
1 Kilo Salz	2.30	0.60
Gewürz	3.00	0.80
1 Kilo Fleisch	11.90 – 28.00	3.00 – 7.10
1 Kilo Zucker	2.80	0.70
1 Kilo Kaffee	11.60	2.90
1 Paket Biskuit	1.80	0.45
1 Flasche Kochgas	48.00	12.10
1 Schreibblock	3.50	0.90
1 Schuluniform	nicht obligatorisch	
Schulmaterial/Bücher pro Jahr an Privatschulen	1'200.00	303.00
Jährliche Schulgebühren	An öffentlichen Schulen keine	

Wechselkurs: 1 CHF = 3.96 BRL (Sept. 2015)



Fotograf: Christoph Wider

Rezepte aus Brasilien

Gemüse-Mais-Polenta

Zutaten:

Gemüwestückchen

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 Gemüwestückchen 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.