



Warten auf die Essensausgabe beim Comedor – die Kinder sind glücklich.

Comedor: Gesundes Essen, gutes Lernen

Mit leerem Bauch lernt es sich schlecht. Das wissen auch unsere Lehrer:innen und die Schüler:innen. Der Comedor, also das Mittagessen an der Schule «San Francisco», ist für sie alle enorm wichtig. Denn die Kinder kommen um sieben Uhr meist ohne Frühstück zur Schule und freuen sich auf den Getreidebrei, der in der grossen Pause ausgegeben wird. Die nahrhafte Verpflegung trägt dazu bei, dass sich die Schüler:innen auch in der zweiten Hälfte des Morgens auf den Unterricht konzentrieren können. Am Mittag dann erhalten sie ein einfaches Essen, meist Reis oder Mais und Gemüse, dazu manchmal etwas

Fleisch oder Fisch. Diese Mahlzeit ist für viele jeweils das Highlight des ganzen Schulbetriebs. Auch die Eltern sind dankbar dafür, denn sie wissen: Bei uns bekommt ihr Kind einmal im Tag eine gesunde Mahlzeit, etwas, das sie ihm zuhause häufig nicht bieten können. So kommt es oft vor, dass ein Schulkind etwas von seiner bescheidenen Essensportion aufspart und seinen kleinen Geschwistern nach Hause bringt. Angesichts einer weltweit drohenden Hungerkrise – verstärkt durch den Ukrainekrieg – steigen die Nahrungsmittelpreise auch in Nicaragua enorm an. Umso nötiger ist unser kostenloser Comedor.

An dieser Stelle möchte ich Ihnen, liebe Spenderin und lieber Spender, im Namen des Vereinsvorstands und der Schule «San Francisco» für Ihre jahrelange Unterstützung ganz herzlich danken. Sie ermöglichen es, dass Schule und Comedor über Jahre hinweg funktionieren. Auch wenn die Kosten derzeit steigen, wollen wir diese wertvollen Einrichtungen möglichst lange aufrechterhalten.

Elisabeth Hischier



Neben Reis gibt es im Comedor auch täglich Gemüse.



Die Köchinnen Juana Paula (hinten) und Marta (vorne) sind schon seit Jahren im Einsatz.



Das Essen gibt Energie fürs Lernen.

«Es ist schön, in die zufriedenen Gesichter zu blicken.»

Zuerst möchte ich «Gracias a Dios» sagen, dem Verein «Partnerschaft mit Santa Teresa» und der lieben Gabriela Schwizer, an die wir stets denken (die Gründerin der Schule ist 2007 gestorben). Grossen Dank auch an all jene Personen, die in der einen oder anderen Form ermöglichen, dass es die Schule «San Francisco» gibt und dass hier viele Kinder Aufnahme finden.

Für mich ist es ein Vergnügen, über meine Arbeit in der Küche zu schreiben. Es erfüllt mich mit grosser Freude, im Kontakt mit den Schulkindern zu sein. Es ist schön, ihre zufriedenen Gesichter zu sehen, wenn sie zur Küche kommen, Essen erhalten und sich anschliessend mit ihrem Teller zurückziehen.

Für das Küchenpersonal ist es eine grosse Befriedigung, die Kinder glücklich zu sehen. Für mich ist die Schule wie eine zweite Familie. Es ist ein grosses Glück, während so

vieler Jahre hier arbeiten zu dürfen. Es ist wunderschön, während all dieser Jahre so viele Kinder zu sehen, welche die Schule durchlaufen haben. Jetzt sind sie berufstätig und tragen zum Unterhalt ihrer Familie bei. Und mit ihrer Arbeit bringen sie auch das Land wirtschaftlich weiter.

Wir wissen, es ist ein grosser Effort, den Sie während so vielen Jahren aufbringen, um uns zu unterstützen und den Kindern von Santa Teresa Ausbildung und Essen zu ermöglichen. Im Namen der Schulkinder und des ganzen Personals danke ich Ihnen, liebe Spenderin und lieber Spender, für alle Ihre Taten der Nächstenliebe. Möge Gott Sie mit seinem Segen begleiten und Ihnen Gesundheit und Wohlergehen schenken.

Juana Paula Cuadra Alemán, Köchin

«Am besten schmeckt mir Guiso»

Was bedeutet den Kindern der Comedor? Was ist ihre Lieblingsspeise? Hier einige Antworten der Kinder aus der 5. Klasse. Aus Gründen des Persönlichkeitsschutzes stimmen die Kinder auf den Bildern nicht überein mit den Kindern, die den Text geschrieben haben.

Luis

Hola, ich bin Luis, ein Schüler der 5. Klasse der Schule San Francisco. Heute schreibe ich davon, was mir am Comedor gefällt. In der Küche hat es viele Dinge, die ich gerne mag: Da ist einmal die grosse Vielfalt der Speisen. Dabei ist der Reis a la Valenciana mein Lieblingsmenü. Ich finde gut, dass wir in einer Reihe anstehen, um das Essen in der Küche zu erhalten. Es ist sehr schön, wie die Köchinnen uns mit einer liebenswürdigen und freundlichen Art empfangen.



Was und wieviel gibt es heute? Die Kinder sind neugierig auf das Mittagmenü.



Die Köchin Juana Paula (Mitte), unterstützt von zwei Müttern, rüstet Gemüse.

Ashly

Ich bin Schülerin der 5. Klasse und ich heisse Ashly. Was mir am besten gefällt an der Schule ist die Zeit des Mittagessens. Wir verlassen das Klassenzimmer und gehen geordnet zur Küche, um unsere Mahlzeit abzuholen. Es duftet wunderbar nach dem Essen, das die Köchinnen für uns zubereiten. Mir gefällt die grosse Vielfalt der verschiedenen Speisen. Am liebsten habe ich «Guiso», einen Eintopf mit Reis, Gemüse und ab und zu etwas Poulet, und das Getränk «Pinolillo», das aus Maismehl und Kakao zubereitet wird. Meine Mama hilft einmal pro Jahr in der Küche mit. Ich liebe meine Schule, es gibt hier viel Aufmerksamkeit und eine exzellente Erziehung. Die Lehrerinnen lehren mit viel Liebe und Wohlwollen und sie engagieren sich sehr dafür, dass wir eine gute Bildung und Erziehung erhalten.

Gabriela

Ich heisse Gabriela und ich bin Schülerin der Schule San Francisco. Was mir am meisten gefällt, ist, dass die Köchinnen das Essen mit sehr viel Liebe zubereiten. Meine Lieblingsspeise ist Reis «a la Valenciana». Am meisten liebe ich die grosse Pause, in der wir den wunderbaren «Atol», einen Getreidebrei, erhalten. Ich mag auch die Zeit des Mittagessens. Wir stehen in die Reihe ein und holen so das Essen ab. Dabei gefällt mir sehr, wie die Köchinnen uns die Speise mit viel Freundlichkeit und Liebenswürdigkeit servieren. Jede Mutter kommt einmal im Jahr für eine Woche in die Küche, um beim Rüsten und Kochen zu helfen.

Brissa

Mein Name ist Brissa und ich gehe in die 5. Klasse. Was mir am meisten gefällt, ist die Mittagszeit, wenn wir unser Essen erhalten. Die Vielfalt der Speisen finde ich grossartig. Am besten schmeckt mir der «Guiso». Es ist schön, wie die Köchinnen uns mit viel Liebenswürdigkeit begegnen. Toll finde ich auch, dass es in der Schule sauber und angenehm ist und stets geordnet zu- und hergeht.

Inhalt

Lernen mit vollem Bauch	1
Köchin Juana Paula erzählt aus ihrem Alltag	2
Das freut die Kinder am Essen	3
Ein Tag im Comedor	4
Die drei Lieblingsgerichte	5
Nicaragua in der Krise	6

Ein Tag im Leben des Comedor-Teams

Die drei Frauen, die in der Küche arbeiten, berichten, was ihnen an ihrem Beruf besonders gefällt.

Ich bin seit 30 Jahren Köchin des Comedors dieser Schule, zusammen mit der Hilfsköchin Marta. Wir arbeiten seit 17 Jahren zusammen. Meine Arbeit beginnt um 6.30 Uhr. Ich taue das Fleisch oder das Poulet auf. Zur gleichen Zeit kochen wir die Milch für den Atol (aus Mais) und den Getreidebrei (aus Sorghum, einer Hirseart). Dann kochen wir den Reis, die Bohnen und das Gemüse, bereiten die Salate und einen Fruchtsaft zu. Die Speise, die am meisten Arbeit gibt, ist der Guiso «Indio Vejo». Da muss man schon am



Die Köchin Marta rührt am Herd den Eintopf – für 250 Personen!

Ich fange meine Arbeit um 6.30 Uhr an. Zuerst gehe ich zur Mühle, um die Maiskörner für den Maisbrei Atol mahlen zu lassen. Wenn er gemahlen ist, wird er in Milch gekocht, bis er bereit ist für die Kinder. Danach rüsten wir Gemüse. Wir schneiden es in ganz feine Stücklein: Karotten, Peperoni und Zwiebeln für den Reis. Mir gefällt die Arbeit sehr. Es ist schön, für die Kinder zu kochen. Ich mache das seit 17 Jahren mit grosser Freude. Ich konnte dabei viel lernen und bin sehr dankbar und glücklich, dass ich hier arbeiten darf.

Marta Maria Ruiz Aburto, Hilfsköchin



Köchin Juana Paula lockert den Reis auf.

feinen Speisen für die Kinder zuzubereiten. Zum Schluss will ich mich noch bei Ihnen allen bedanken, liebe Spenderinnen und Spender, für Ihre einzigartige, wertvolle Hilfe während so langer Zeit. Sie haben vielen Kindern und darüber hinaus der ganzen Gemeinde Santa Teresa sehr viel geholfen! Gott möge Sie segnen.

Juana Paula Cuadra Alemán, Köchin

Für mich ist sehr wichtig, diese Arbeit zu haben, und ich mache sie jeden Tag gerne und mit Hingabe. Ich fange um 5.30 Uhr am Morgen an. Zuerst setze ich das Fleisch und die Bohnen auf, um sie langsam weich zu kochen. Dann hole ich die Milch. Danach gehe ich das Getreide mahlen für den Z'Nünibrei, manchmal auch den Mais für den Guiso. Nachdem



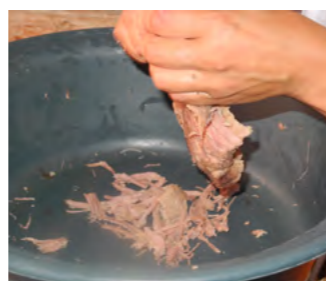
Dulce Maria und rechts Juana Paula bei der Arbeit im Comedor

ich das alles gemacht habe, fange ich an zu putzen, damit alles sehr sauber ist, wenn die Kinder zur Schule kommen. Später beginne ich, das Gemüse für das Mittagessen zu rüsten, zusammen mit den Müttern der Schüler:innen. Danach putze ich den grossen Raum, in dem die Kinder ihren Tanzunterricht erhalten. Wenn die grosse Pause vorbei ist, beginne ich, die WCs zu reinigen. Am meisten gefällt mir, den Kindern das Essen zu verteilen. Die Kinder kommen mit grosser Freude und sind glücklich, wenn sie sich mit ihrer Portion zurückziehen. Ich mache die Arbeit seit ungefähr acht Jahren. Es ist wunderbar, eine solche Direktorin zu haben, die einen gut behandelt und uns für die Arbeit motiviert. Euch vielen herzlichen Dank!

Dulce Maria Cruz Carrillo, Putzfrau und Hilfsköchin

Aus der Küche des Comedors

Arroz aguado (Reis mit Huhn)



Im Comedor: Das Fleisch wird in Fäden gerissen, damit es für alle reicht.

Das Poulet mit Peperoncini, Zwiebeln, Knoblauch und Salz nach Belieben in eine Pfanne geben und kochen. Das gekochte Poulet abkühlen lassen. Danach wird es von Hand in Fäden gezogen. Den Reis waschen, eine grosse Pfanne aufs Feuer setzen, einen kleinen Löffel Öl erwärmen und Zwiebeln sowie Gemüse leicht anbraten. Wenn es leicht geröstet ist, den Reis und die Hühnerbouillon hinzugeben, das zerpfückte Poulet und Achiote-Gewürzweige hinzutun. Das Ganze wird 45 Minuten gekocht. Wenn der Reis gar ist, wird Salz dazugegeben, Bouillon, Organgensaft je nach Geschmack – und fertig.

Indio Viejo (traditioneller Maisbrei der Indigenas)



Am Tag des Heiligen Franziskus kochen die Lehrpersonen der Schule «San Francisco» den traditionellen Maisbrei «Indio Viejo» für die Kinder der Schule und die Armen des Dorfes.

Den Mais 30 Minuten einweichen, köcheln und abkühlen, um ihn dann zu pürieren. Das Fleisch mit den Zwiebeln, Paprika, Knoblauch und Salz mit reichlich Wasser kochen, bis das Fleisch gar ist. Das Fleisch herausnehmen und in Fäden ziehen, die Brühe mit dem Gemüse absieben und auf die Seite stellen, um sie später weiterzuarbeiten. Den Maisteig, der entstanden ist, in eine Pfanne geben. Die Gewürze, Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Pfeffer und Kümmel mahlen, Tomaten mit Minze und Achiote würzen, zusammen pürieren und in die Pfanne geben. Das Fleisch und die Brühe dazugeben und ca. 1,5 Stunden kochen, bis der Teig dickflüssig (Atol) geworden ist. Bevor man den Brei vom Herd nimmt, gibt man noch einen Schuss bitteren Orangensaft dazu. Nach Belieben Zwiebelstreifen und gehackte Tomaten separat servieren oder auf den Brei geben.

Pinolillo



Pinolillo ist ein Getränk aus geröstetem Mais und Kakao-pulver, gemischt mit Milch und Wasser. Normalerweise trinkt man den Pinolillo gesüsst mit Zucker, aber man kann auch etwas Zimt und Gewürznelken beifügen.

Zutaten:

2 Pfund Huhn
1 grosse Zwiebel
4 Knoblauchzehen
2 Chiltoma (süsse Peperoni)
5 Tomaten
1 Pfund Reis
Gewürz nach Gusto
1 Würfel Hühnerbouillon
Salz, Achiote = Gewürz vom Anattostrauch, nach Belieben
Orangensaft

Zutaten:

500g. Rindfleisch oder Poulet
2 Zwiebeln
5 Chiltoma (süsse Peperoni)
4 Tomaten
½ Knoblauchzehe
500g. Mais
1 TL. Pfeffer
1 TL. Kümmel gemahlen
1 Bund Pfefferminze
2 TL. Gewürz Achiote
bitterer Orangensaft nach Belieben, evtl. auch Salz

Die Kaufkraft des Cordobas sinkt stetig

Ein grosses Problem in Nicaragua ist die Geldentwertung des nicaraguanischen Cordobas, und dies seit Jahrzehnten. Als die Schreibende 1992 zum ersten Mal die Schulgründerin Gabriela Schwizer in Nicaragua besuchte, zahlte man für einen US-Dollar 6 Nicaraguanische Cordobas (NIO). Heute, 30 Jahre später, beträgt der Kurswert des US-Dollar zum NIO 1: 35,8. Die Kaufkraft ist in dieser Zeit somit fast um das Sechsfache geschrumpft. Entsprechend hat sich die wirtschaftliche Situation des Landes permanent verschlechtert.

Wer zahlt wieviel von seinem Lohn fürs Essen?

Schweiz: Das Bundesamt für Statistik (BFS) berechnet den Lohnanteil, der in der Schweiz für Lebensmittel ausgegeben wird, auf 6,4 Prozent des durchschnittlichen Bruttoeinkommens (2018).

Nicaragua: Das Arbeitsministerium legte am 1. März 2022 den gesetzlich vorgeschriebenen Minimallohn auf 6622 Cordobas, also 185 Dollar, fest. Eine vierköpfige Familie soll dabei maximal 55 Prozent ihres Einkommens für Lebensmittel ausgeben. Bei diesem Lohn ist das aber unmöglich.

Was kostet der Warenkorb, wer kann ihn bezahlen?

Das Ministerium für Entwicklung berechnet seit Jahrzehnten den Warenkorb, der die Kosten des Grundbedarfs einer vierköpfigen Familie wiedergibt. Im Mai 2022 werden allein die Kosten für Lebensmittel mit 336 Dollar beziffert. Dazu kommen die Ausgaben für Miete und Haushalt wie Seife, Putzmittel, Butangas, Strom oder Wasser und Kleidung. Insgesamt belaufen sich die Kosten des Grundbedarfs in Nicaragua auf 483 USD. Fazit: In Nicaragua deckt der vorgeschriebene Minimal-

lohn die effektiven Kosten für das Essen nur zur Hälfte und die tatsächlichen Lebensmittelkosten zu nur 38,5 Prozent. Dabei ist anzumerken, dass längst nicht alle Arbeitenden überhaupt auf diesen Minimallohn kommen. Die Löhne der Landarbeiter:innen, Fischer, Frauen in der Textilindustrie oder der Hausangestellten sind noch tiefer. Wie man allerdings mit so wenig eine vierköpfige Familie ernähren kann, ist auch für nicaraguanische Verhältnisse schleierhaft.

«Das Problem ist die Verteilung»

Joseph Stiglitz ist ein US-amerikanischer Ökonom. Von 1997 bis 2000 war er Chefökonom der Weltbank und erhielt 2001 den Nobelpreis für Wirtschaft. Zurzeit lehrt er als Professor an der Columbia-Universität in Manhattan, New York, und in Paris. Am diesjährigen Weltwirtschaftsforum sagte er in einem Interview mit Radio SRF, das Grundproblem der Hungerkrise sei die übermässige Konzentration der wirtschaftlichen Macht und die Konzentration der Produktionsmittel. Wenn man die weltweite Produktion betrachte, sei diese in den letzten Monaten nur wenig zurückgegangen. Die Ukraine sei zwar eine wichtige Getreideexporteurin. Aber berücksichtige man das gesamte Angebot von Nahrungsmitteln, erkenne man, dass dieses besser verteilt werden müsse. Dann hätte es genug für alle. Im Grunde handle es sich beim Hunger- um ein Verteilungsproblem. Doch anders als gehofft löse der Markt dieses Verteilungsproblem nicht auf gerechte Weise.

Elisabeth Hischier

Verein «Partnerschaft mit Santa Teresa»

www.schule-santateresa.ch

Der Verein ist vom Kanton Basel-Landschaft als gemeinnützig anerkannt. Sie können deshalb Ihre Spende von den Steuern abziehen. Postkonto 40-27179-3 | IBAN CH71 0900 0000 4002 7179 3

Herausgeber: Vorstand des Vereins «Partnerschaft mit Santa Teresa»
Redaktion: Pieter Poldervaart, Pressebüro Kohlenberg
Gestaltung: spoo design, Urs Bösswetter
Redaktionsschluss: Juli 2022



c/o Elisabeth Hischier
Liestalerstrasse 6
4127 Birsfelden

e.hischier@bluewin.ch