

ANLAGE 1

FRÜCHTE AUS GOTTES SCHÖNER SCHÖPFUNG  
BERÜCKSICHTIGEN UND GENIEßEN

SCHMITZ ANNEKETTEN UND UMBENENNEN

DAN BESONNEN NACH SEHEN SICH AN

# ANLAGEN

WIR SIND DABEI - MACHT ALLE MIT!

# ANLAGE 1

FRÜCHTE AUS GOTTES SCHÖNER SCHÖPFUNG  
BEGOSSEN UND GENOSSEN.

SOMIT GANZHEITLICH WAHRGENOMMEN.

DEN BESONDEREN BLICK SEHEN SIE HIER:



GLAUBE SCHMACKHAFT GEMACHT.

## ANLAGE II

AUCH WIR FEIERN ERNTEDANKGOTTESDIENST IN UNSERER  
KIRCHENGEMEINDE  
HIER SIND WIR ERLEBBAR FÜR DIE GEMEINDE.

# Erntedankgottesdienst

am 02. Oktober 2011

um 10:00 Uhr in der Kirche in Langula



Liebe Kinder,  
ganz herzlich wollen wir Euch und Eure Familien zum  
Familiengottesdienst einladen. Bringt bitte Eure  
Erntedankgaben in einem kleinen Körbchen mit. Wir  
treffen uns 9:50 Uhr vor der Kirche und wollen dann  
gemeinsam in die Kirche einziehen.

# ANLAGE III

UM UNSEREN REICHTUM, DER UNS GESCHENKT WIRD, MIT ANDEREN ZU TEILEN, SPENDEN WIR FÜR DIE KINDER IN PERU. SOMIT KÖNNEN SICH IHRE FAMILIEN WERKZEUGE FÜR DIE FELDPARBEIT ANSCHAFFEN.

**Ganz konkret:  
So helfen Sie!**




**Häcke für die Feldarbeit  
20 Euro**



**Komplettes Werkzeugset für eine Bauernfamilie  
50 Euro**



**Ausbildung einer Bauernfamilie in traditionellen Anbau  
118 Euro**

**Danke für Ihre Spende**




**Spendenkonto:  
500 500 500  
KD-Bank für Kirche und Diakonie  
BLZ 1006 1006**

**Open online unter:  
[www.brot-fuer-die-weit.de/spenden](http://www.brot-fuer-die-weit.de/spenden)**

**Kontakt:  
Brot für die Welt  
Staffenbergstraße 76  
70194 Stuttgart  
Telefon +49-711-2159-280  
Telefax +49-711-2159-568  
kontakt@brot-fuer-die-weit.de  
[www.brot-fuer-die-weit.de](http://www.brot-fuer-die-weit.de)**





**Mit Freude sollt ihr säen und ernten ...**

Im Verbund der Diakonie ist Mitglied der act Alliance



**Peru – Kartoffelvielfalt gegen den Hunger**

Schon vor Urzeiten wurden in Peru Kartoffeln angebaut, in dem Andenland gibt es rund 3.800 verschiedene Sorten. Die Bauernorganisation CHIRAPAQ versucht, hier seit Jahren, diese einzigartige Vielfalt zu bewahren und die Ernährungslage der Bevölkerung zu verbessern.

**Leben in Armut**  
Dank der Landschaftsformen des Inkaherrschers Pachacutec war die Provinz Vicashuamán, „die Erde des heiligen Falken“, einst reich. Heute sind die Menschen hier bitter arm. Viele Quechua-Familien aus den Bauerngemeinden der Region Ayacucho wohnen in denelastischen Verhältnissen: ohne Wasser oder Sanitäranlagen. „Es gibt viele unterernährte Kinder“, klagt Hugo Salaviera, Leiter von CHIRAPAQ in Vicashuamán. Sechs von zehn Kindern sind hier mangelernährt. Grund für die schwierige Situation ist laut Salaviera auch die verfehlte Agrarpolitik Perus. Denn die Regierung fördert lediglich die industrialisierte Landwirtschaft. Die Mehrheit der Kleinbauern lebt mehr schlecht als recht von ihren ein bis drei Hektar kleinen Feldern.

Daher unterstützt CHIRAPAQ die Bevölkerung beim Anbau der traditionellen Kartoffelsorten und weiterer Nutzpflanzen. In den 11 Dörfern um Vicashuamán, in denen die Organisation aktiv ist, besteht die bunte Mischung aus den Feldern, die in Peru sonst nur selten zu sehen ist: Hier wachsen Hafec, Gerste, Saubohnen, Saubohnen, Kapuzinerkresse und Andenhirse.






**Erntedankfest am Kartoffelacker**  
Bauer Antonio scheint die herbstliche Kälte nichts anzuholen. Die peruanische Monsunzeit zeigt sich schwach. Am Rand seines Kartoffelackers feiert er den „Pajapu“, das Erntedankfest nach Inka-Tradition. „Mit Freude sollt ihr ernten“, predigt der Mann mit den blitzenden Augen, „und Respekt vor der Schöpfung sollt ihr haben.“ Dann würde es Pachamama, die Götter Erde, mit reicher Ernte danken. Antonios Familie und ein halbes Dutzend Erntehelfer nickten zustimmend und machten sich ans Werk.

**Tradiertes Wissen weitergeben**  
Mehr als 100 traditionelle Kartoffelsorten hat CHIRAPAQ mit Unterstützung von „Brot für die Welt“ in der Region wieder heimlich gemacht. Weitergegeben wird das Wissen im Erfahrungsaustausch zwischen den Bauern, der Methode, die „Brot für die Welt“ auch in anderen Ländern Lateinamerikas fördert. Inostroza und Salaviera bilden dafür ausgewählte Bauernfamilien in den Dörfern aus, die so genannten „Promotores“, die wiederum ihr Wissen mit den Nachbarn teilen.

**Gemeinsam sind wir stark**  
Die Indioauntyankinder setzt dabei auf die Gleichberechtigung von Mann und Frau. Rund die Hälfte der Promotores und Promotoras sind weiblich. Ausbilderin Rita Castro erklärt warum: „Wir arbeiten mit den Frauen, weil man über sie die gesamte Familie erreichen und veranlassen kann.“ Auch die vielen Familien bemühen sich bereits um Gleichberechtigung im Alltag. Wie das Bauernmutter Lucia Tenorio und Alejandra León. „Wir reden jetzt immer miteinander. Unsere Familie ist seither besser organisiert. Wir essen besser. Und wir lieben besser.“






**Kartoffelvielfalt am Herzplatz von Ayacucho**

Bewerbung des Evangelischen Kindergartens „Unterm Regenbogen“ Langula für den Zukunftspreis in der Kirchenkreis 2011

**Klimawandel - Lebenswandel - Wir sind dabei - Macht alle mit!**

# ANLAGE VII

UNSERE LECKERE SELBSTGEMACHTE MARMELADE,  
DIE WIR IM DORF VERSCHENKEN GEHEN.



Bewerbung des Evangelischen Kindergartens „Unterm Regenbogen“ Langula für den Zukunftspreis im Kirchenkreis 2011

**Klimawandel - Lebenswandel - Wir sind dabei - Macht alle mit!**

HIER IST DAS REZEPT ZUM NACHMACHEN



# Apfel- Pflaumen- Fruchtaufstrich

von Gottes guter Schöpfung

Gepflanzt, gepflückt, geschnitten und gekocht von den Regenbogenkindern aus Langula



*Guten Appetit*

Apfel- Pflaumen- Fruchtaufstrich

## ZUTATEN

- 500g Pflaumen (vorbereitet gewogen)
- 650 ml Apfelsaft
- 1 Pck. Zitronensäure (5g)
- 1 Pck. Super Gelierzucker 3:1 (350 g)

## ZUBEREITUNG

1. Zum Vorbereiten die Pflaumen waschen, abtropfen lassen, halbieren und entsteinen. Pflaumenhälften in kleine Stücke schneiden und 500 g abwiegen.
2. Pflaumenstücke, Apfelsaft und Zitronensäure mit Super Gelierzucker in einem großen Kochtopf gut verrühren. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen, unter ständigem Rühren mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Topf von der Kochstelle nehmen.
3. Kochgut eventuell abschäumen und sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Gläser mit Schraubdeckeln verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen.
4. Gläser während des Erkaltens gelegentlich umdrehen, damit sich die Pflaumenstückchen besser verteilen.

Apfel- Pflaumen- Fruchtaufstrich

Bewerbung des Evangelischen Kindergartens „Unterm Regenbogen“ Langula für den Zukunftspreis im Kirchenkreis 2011

Klimawandel - Lebenswandel - Wir sind dabei - Macht alle mit!