

Liebe Leserinnen & Leser,

ich erinnere mich trotz fortgeschrittenen Alters an kein Lebensjahr, bei dem ich so erleichtert war, einigermaßen unbeschadet mit Familie und Freunden durch die Monate gekommen zu sein. Und ich bin mir viel bewusster als jemals zuvor, dass dieses positive Fazit sehr viele in unserem Land, in Europa und rund um den Globus nicht ziehen können. Viele Menschen leiden an Leib und Seele an dieser Pandemie.

Und auch über die Feiertage scheint der Würgegriff des Virus kaum gelockert zu werden. Da bleibt der Blick ins Neue Jahr auch einigermaßen getrübt. Dabei sollten wir ganz dringend einen klaren Blick auf die Zukunft gewinnen. Bundestagspräsident Wolfgang Schäuble meinte zu unserem westlichen Lebensstil u.a. in einem Interview „...Das geht so nicht weiter...“ Hoffen wir, dass 2021 ein Jahr der positiven Dynamik wird und wir beginnen, eine neue Wirtschaftsstruktur aufzubauen. Gegen Ausbeutung, gegen Klimawandel, gegen weltweite Migration und für eine gemeinsame globale Zukunft. Die Mutmachergeschichte soll Sie inspirieren, auch einen schier aussichtslosen Kampf gemeinsam mit anderen Menschen entschlossen und zuversichtlich aufzunehmen.

Und natürlich wünschen wir Ihnen allen trotz allem erholsame, friedliche, fröhliche und gesunde Feiertage.

*Christina Schneider
Michael Schneider*

Wildrücken mit Pommes Macaire, Birnenkompott, Romanesco und Lebkuchenstreuseln

MENGENANGABE FÜR 4 PORTIONEN

- 600 g **Wildrücken**
- 500 g **Romanesco**

FÜR DIE POMMES MACAIRE

- 700 g **mehligkochende Kartoffeln**
- 1 **Ei**
- **Muskat**
- Etwas **Mehl**
- 50 g **Speck**
- 50 g **Schalotten**
- 100 g **Kräuterseitlinge**
- 50 g **Butter**

FÜR DIE LEBKUCHENSTREUSEL

- ½ zerkrümelter **Elisenlebkuchen** (ohne Schokoguss)
- 50 g **Butter**

FÜR DAS BIRNENKOPFOTT

- 2 **Birnen**
- 50 g **Zucker**
- 200 ml **Birnensaft**
- 2 TL **Speisestärke**
- 1 Stern **Sternanis**

FÜR DIE SAUCE

- 1 kg **Knochen**
- Je 200 g (lila) **Karotten** und **Knollensellerie**
- 400 g **rote Zwiebeln**
- 1 L **Rotwein**
- 1 L **Gemüsebrühe**
- 1 EL **Tomatenmark**
- 2 **Lorbeerblätter**, 1 TL **schwarze Pfefferkörner**, 3 **Wacholderbeeren**, 3 **Piment** und 2 **Nelken**

Es dürfte klar sein, dass das folgende Küchengroßprojekt jeden halbwegs geübten Hobbykoch mindestens einen Nachmittag gut beschäftigen dürfte. Wer auf derartiges Heckmeck auch an Weihnachten keine Lust hat kann natürlich verschiedene Abkürzungen einbauen. Als Alternative zu den Pommes Macaire gehen auch (gekaufte) Semmelknödeln oder Kartoffelknödel (aus der Packung). Die zeitaufwändige Sauce lässt sich sicher auch als Convenience-Produkt auftreiben.

1. DER WILDRÜCKEN

Einen Wildrücken perfekt zu garen ist kein besonderes Hexenwerk, weswegen wir uns im Folgenden vor allem mit den Beilagen beschäftigen werden. In Kürze: Braten Sie den Rücken frühzeitig rundherum in einer heißen Pfanne an und schieben Sie ihn danach bei ca. 70–80 Grad in den Ofen. Je nach Dicke des Stückes dauert es nun ca. 30–40 Minuten bis zum gewünschten Gargrad. Die angepeilte Kerntemperatur liegt je nach Vorliebe bei 50–60 Grad.

2. DIE POMMES MACAIRE

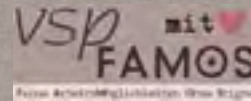
Zunächst die Kartoffeln möglichst trocken garen (also dämpfen oder im Ofen backen). In der Zwischenzeit den Speck, die Seitlinge und die Schalotten klein würfeln. Die Petersilie feinschneiden. Erst den Speck in einer Pfanne anbraten bis er knusprig wird, dann Schalotten und Pilze dazugeben und noch etwas mitdünsten. Wenn die Kartoffeln fertig sind, pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken. In die leicht abgekühlte Masse kommt nun das Ei, etwas Mehl für die Konsistenz und Muskat. Vermengen Sie alles nur so lange wie nötig, da die Masse bei zu viel Kneten zäh wird. Wenn der Teig fertig ist, formen Sie ein ca. 1,5 cm

Mini-Weihnachtsmarkt des Vereins für Sozialtherapie

Am **12. & 19.12.** von **10–16 Uhr**
vor dem **Marktladen am Europaplatz**

FAMOS heißt das Label unter dem der VSP – VEREIN FÜR SOZIALPSYCHIATRIE E.V. verschiedenste schöne Produkte aus Holz, Textil, Papier oder Ton verkauft. Mit viel Liebe, Freude und Sorgfalt werden zum Beispiel Holzspielzeug, Küchenutensilien oder Glückwunschkarten von Menschen mit psychischen Beeinträchtigungen entworfen und hergestellt. Der VSP setzt sich für eine Verbesserung des Hilfsangebots für psychisch kranke Menschen unter anderem in Tübingen und Reutlingen ein.

Ansprechende und kreative Arbeitsmöglichkeiten in einem geschützten Rahmen anzubieten, ist ein Teil davon. Für viele bedeutet dies eine niederschwellige Vorbereitung auf die Eingliederung ins Arbeitsleben. Sie erfahren Wertschätzung, entdecken neue Fähigkeiten und können sich persönlich weiterentwickeln. Diese Form der Teilhabe und die sinnvolle tagesstrukturierende Betätigung sind ein sehr wichtiger Beitrag zur psychischen Stabilität der Nutzer*innen. Der Einsatz von regionalen, ökologischen und wiederverwendbaren Materialien ist den VSP-Werkstätten eine Herzensangelegenheit. Durch den Kauf der Produkte unterstützen Sie nachhaltig und regional gefertigte Produkte.



dicke Rechteck daraus, das sie mit der Pilzfüllung bestreuen und anschließend aufrollen (hierzu ist es hilfreich, die Masse auf einem Stück Klarsichtfolie zu verteilen). Entstehen soll so eine Kartoffelrolle mit einem Kern aus Pilzen. Die Rolle kann nun in ca. 2 cm dicke Scheiben geschnitten werden und wird vor dem Servieren in etwas Butter bei mittlerer Hitze von beiden Seiten angebraten.

3. DIE LEBKUCHENSTREUSEL

Zerkrümeln Sie einen Elisenlebkuchen im Standmixer und lassen die Krümel anschließend bei mittlerer Hitze und reichlich Butter in einer kleinen Pfanne knusprig werden.

4. DAS BIRNENKOPFOTT

Die Birnen schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Den Zucker in einem Topf karamellisieren lassen. Die Stärke im Birnensaft verrühren und den Karamell damit ablöschen. Sternanis und Birnen zugeben, einmal aufkochen lassen und beiseitestellen.

5. DIE SAUCE

Es gibt viele komplizierte Wege zu einer klassischen Bratensauce, aber eigentlich ist es ziemlich einfach, man muss nur rechtzeitig anfangen. Die Knochen eine halbe Stunde bei 200° im Ofen rösten, dann das in Würfel geschnittene Gemüse sowie das Tomatenmark zugeben und noch einmal eine halbe Stunde mitrösten bis möglichst alles gleichmäßig dunkel gebräunt ist. Nun kommt alles in einen großen Topf auf den Herd. Die Gewürze dazu und alles mit Wein und Brühe und falls nötig etwas Wasser bedecken. Nach ca. 5 Stunden wird die Flüssigkeit durch ein möglichst feines Sieb abgeseiht und danach auf ein Viertel des Volumens eingekocht. Dann kann man die Sauce entweder mit etwas Stärke binden, oder, wenn man sich sonst nichts gönnt, so lange weiterreduzieren bis kein Andicken mehr nötig ist. Das Resultat sind dann wahrscheinlich nur noch ein paar Milliliter Sauce, aber mehr Geschmack auf einem Löffel wird Ihnen vermutlich noch nicht häufig untergekommen sein.

6. DER ROMANESCO

Die klein zerteilten Röschen in sprudelnd kochendem Salzwasser etwa 5 Minuten garen, so dass sie noch ein wenig Biss haben.



Ein Archiv aller bisherigen Ausgaben gibt's hier:

www.marktlese.de

Noch mehr Neuigkeiten, Fotos & Hinweise auf Veranstaltungen:

www.dermarktladen.de

shop.dermarktladen.de

IMPRESSUM

DIE MARKTLESE erscheint monatlich und wird herausgegeben von DER MARKTLADEN, Michael Schneider, Vogelbeereweg 4, 72076, Tübingen 07071 56 555 0, redaktion@dermarktladen.de, www.dermarktladen.de
Für den Inhalt verantwortlich: Michael Schneider
Alle Rechte vorbehalten. Druckfehler vorbehalten.

Chefredaktion: Michael Schneider

Lektorat: Hannes Schneider

Druck: UHL-Media GmbH, Kemptener Straße 36, D-87199 Bad Grödenbach

Druck erfolgt klimaneutral auf 100% Recyclingpapier, chlorfrei

gebleicht mit mineralölfarmen Öko-Druckfarben und chemie- und wasserfreier Druckplattenherstellung.

DE-ÖKO-006

Marktlese

für regionale Wertschätzer & kulinarische Feinschmecker

**FALSCH
VERSTANDENES
CHRISTENTUM**

76 | Dezember 2020



Riesling Sandstein, Christmann

PFALZ, 2019

91/100 Punkte, Platz 1 Kategorie Rieslinge trocken, bei „Best of Riesling“ 2020

Steffen Christmann Riesling in Gutsweinqualität kommt aus einem kleinen Weinberg am Abhang des Pfälzer Walds mit über 50 Jahre alten Rebstöcken. Mineralisch und frisch, mit großer Sorgfalt vinifiziert. Kräuter, Rosen und Grapefruit im Duft, ausgewogen, finessenreich, mit schöner Fülle.

Passt sehr gut zu hellem Geflügel und Gratins.

13,99 €/Fl.

Gavi DOCG, Tenuta del Melo

PIEMONTE, ITALIEN, 2019

Herrliches Aroma mit Noten von kandierten Zitronen und Blüten, lebendig, füllig und ausgewogen mit einer frischen Säure. Hier findet sich auch der einzigartige Schmelz, der einen richtig guten Gavi ausmacht.

Passt sehr gut zu Fisch, Gemüse, mildem Käse.

10,99 €/Fl.

Chateau Grand Ferrand Rouge

BORDEAUX, FRANKREICH, 2019

Der Bordeaux Supérieur ist etwas stärker vom Cabernet geprägt als vom Merlot, wie es sonst eher üblich ist. Er hat ein feines Bukett von schwarzen Früchten und ein Hauch von roter Paprika und Gewürzen. Am Gaumen schöne Extraktsüße und Graft, insgesamt sehr ausgewogen und eingängig mit Tiefgang.

Passt sehr gut zu Ente, Gans und zu kräftigem Pilzragout.

10,99 €/Fl.

Merlot QW, Keth

RHEINHESSEN, 2018

Guter Merlot kann mittlerweile auch aus Deutschland kommen, wie das WEINGUT KETH eindrucksvoll unter Beweis stellt. Im Holzfass gereift zeigt er ein feines Bukett von Blaubeeren und Heidekraut. Am Gaumen ausgeprägte Beerenfrucht und im Hintergrund etwas Pfeffer. Viel Druck und herrlich eingängig. **Passt sehr gut zu kräftigen Gemüsespeisen, Antipasti, Pasta und mittelaltem Käse.**

11,99 €/Fl.

Pinot Noir, Hirth

WÜRTTEMBERG, 2017

87/100 Punkte beim Meiningers Rotwein-Preis 2020. Mit vier Sternen „ausgezeichnete Bewertung“, Wein-Degustation 2020 „selection“

Leuchtend, in dunklem Kirschrot, zeigt sich der Pinot Noir im Glas. In der Nase Anklänge von Vanille, Kirsche und Erdbeere gepaart mit Noten von Schokolade und etwas Zimt. Im Mund spürt man sofort den typisch samtig-weichen Geschmack des Pinot Noirs, der auch im Abgang noch lange anhält! **Passt sehr gut zu kräftigem Braten vom Wild oder Rind, zu gerauchten und luftgetrockneten Schinken und gereiftem Käse.**

12,99 €/Fl.

Pinot Rosé Sekt brut, Hirth

WÜRTTEMBERG, 2017

Mit drei Sternen „sehr gute Bewertung“, Wein-Degustation 2020 „selection“

Der Rosé-Sekt funkelt in einem schönen rosa im Glas, während seine Perlen gleichmäßig und schön an die Oberfläche steigen. Mit seinem beerigen Duft ist er ein optimale Begleiter bei allen Feierlichkeiten. Für diesen Sekt wurden ausschließlich Trauben vom Schwarzriesling verarbeitet. Ein echter Genuss!

12,99 €/Fl.

Worte zum Jahresende

Worte zum Jahresanfang

von Bundestagspräsident
Wolfgang Schäuble

Bundestagspräsident Schäuble hat sich im November mit bemerkenswerten Aussagen zu Wort gemeldet, die sich gut dazu eignen, das kommende Jahr 2021 zu eröffnen. Praktisch als kollektiver „Guter Vorsatz“. Hier ein Ausschnitt aus seinem „Welt“-Interview Anfang November.

„Wir müssen den Schock der Pandemie nutzen, damit das ungläubliche Schwungrad des Kapitalismus und der Finanzmärkte nicht weiter überdreht, (...) Alles, was Sie übertreiben, ist gefährlich. Wenn wir Regulierungen übertreiben, landen wir in der Diktatur. Wenn wir es mit den Freiheiten übertreiben, dann zerstört die Freiheit sich selber. (...) Auch wenn wir irgendwann einen Impfstoff haben: Es wird nicht so weitergehen können, wie es vor Corona war (...) Und deswegen müssen wir schon jetzt an Veränderungen arbeiten. Wir haben im Globalisierungsrausch verlernt, Vorsorge zu treffen, (...) Wir haben geglaubt, die Zeit der großen Katastrophen sei vorbei. Und jetzt zeigen uns Corona und auch der Klimawandel, dass dem nicht so ist. Beide lehren uns, dass wir ein bisschen langsamer machen sollten. (...) Der freie Zahlungs- und Devisenverkehr kann nicht länger eine Rechtfertigung für Steueroasen sein, die in Wahrheit Regulierungssoasen sind. Sie stehen exemplarisch für den Übergang von einem überzogenen Finanzmarkt zu schwerer Kriminalität – und wir lassen das zu. Das geht so nicht weiter. (...) Ich meine, dass der Kapitalismus, wie wir ihn derzeit betreiben, auf Kosten der ohnehin Schwachen geht. Unter dem Stichwort „freier Welt-handel“ beuten wir Arbeitskräfte in Ländern wie Bangladesch in einer menschenunwürdigen Weise aus. Auch wenn die Welt-handelsorganisation WTO nun versucht, Standards für bessere Arbeitsbedingungen einzuziehen – Fakt ist, dass wir, also der Westen, diese Menschen zu inakzeptablen Löhnen für uns arbeiten lassen.“



Foto: www.wolfgang-schaeuble.de

KOLUMNE: SCHNEIDERS SENF

Christliche Verirrungen

Als ich den Begriff „Abschiebepatenschaft“ zum ersten Mal im Zusammenhang mit einer gemeinsamen europäischen Flüchtlingspolitik gehört habe, hat ein Sprecher am Mikrofon es u.a. so erklärt: Wenn sich europäische Partnerstaaten wie z.B. Ungarn kategorisch weigern, auch nur einen Flüchtling aufzunehmen, werden sie dazu verpflichtet, sogenannte Abschiebepatenschaften einzugehen.

Bei wikipedia lese ich: „Als Patenschaft wird die freiwillige Übernahme einer Fürsorgepflicht bezeichnet. Eine Patenschaft unterscheidet sich von einer Partnerschaft darin, dass die beiden Teilnehmer nicht gleiche Rechte und Pflichten besitzen, sondern eine einseitige Fürsorgeaufgabe wahrgenommen wird.“

Wer übernimmt also „freiwillig“ Fürsorgeaufgaben in der EU? Wer ist der Hilfsbedürftige, wer der Helfer? Im ersten Moment hatte ich es so verstanden: Die hilfsbedürftigen und Zukunft suchenden Flüchtlinge werden jetzt von Ungarn und anderen Staaten unterstützt. Das war natürlich falsch. Die Regierungen von Ungarn, Polen und weiteren Ländern weigern sich ja, Flüchtlinge aufzunehmen. Nein, diese Staaten sollen die anderen europäischen Länder insofern unterstützen, dass sie abgelehnte und auf die Abschiebung wartende Menschen bei sich in Sammelunterkünften unterbringen und zügig in ihre Heimatländer abschieben. Es geht also nicht um hilfsbedürftige Flüchtlinge, sondern um die eigentlich aufnahmewilligen und deshalb hilfsbedürftigen EU-Länder, die die „Last“ der Migrationsströme bisher alleine tragen. Für die Abschiebung von illegal Eingereisten soll ein EU-Mitgliedsland insgesamt ein Jahr Zeit haben. Wird das Ziel verfehlt, so müsse das betreffende EU-Land im Gegenzug asylberechtigte Personen in gleicher Anzahl aufnehmen, heißt es in dem Bericht aus dem Hause von der Leyen. Die EU-Kommission schlägt demnach auch vor, einen „EU-Koordinator für Rückführungen“ zu ernennen, der einer Taskforce vorstehen soll. Ziel sei es, die Abschiebungen innerhalb der EU besser zu koordinieren und besonders effiziente Praktiken bei Rückführungen zu identifizieren.

Zu Form und Inhalt gab es vielerlei heftige Reaktionen. „Deshalb ist das Wort „Abschiebepatenschaft“ blanker Zynismus (...) Das Wort suggeriert Verantwortungsbewusstsein, wo eigentlich eine Ablehnung von Verantwortung zu sehen ist. Das Wort postuliert moralische Reinheit, wo sich eigentlich moralische Verkümmern verbirgt. Dieses Wort ist eigentlich ein sehr zynisches Wort und ein Armutzeugnis für eine menschenverachtende Politik.“ sagt Kübra Gümüşay (Buchautorin „Sprache und Sein“) dazu. Das REDAKTIONSNETZWERK DEUTSCHLAND (RND) schreibt: „Das Feld der Migrations- und Asylpolitik war immer schon für Wortschöpfungen aus dem Gefrierfach gut. Man kann es an den Unworten des Jahres ablesen. 2006 wur-

de die ‚freiwillige Ausreise‘ von Flüchtlingen prämiert, denen sonst die Abschiebung droht. 2013 folgte der ‚Sozialtourismus‘. Die Europäische Union fügte nun ‚Abschiebepatenschaften‘ hinzu.“ Günter Burkhardt, Geschäftsführer von Pro Asyl, meint: „Dies ist ein teuflischer Pakt der Entrechtung. Von Rechtspopulisten getrieben verrät die EU-Kommission das Asylrecht und die Menschenrechte von Schutzsuchenden (...) Die nun bekannt gewordenen ‚Abschiebepatenschaften‘ durch andere, nicht aufnahmewillige EU-Staaten sind für Schutzsuchende bedrohlich. Die neue europäische Solidarität heißt, sich darin einig zu sein, Menschen abzuschleppen.“

Auch in der Kirche rumort es ganz schön bei den Themen Flüchtlinge und Seenotrettung. Im Korrespondenzblatt Nr. 10 vom Oktober der Pfarrer- und Pfarrerinnenverein der evangelisch-lutherischen Kirche in Bayern kam dazu ein Artikel mit Sprengkraft. Geschrieben hat ihn Dr. Matthias Dreher, Pfarrer in der Nürnberger Melanchtongemeinde. Die Überschrift seines Artikels lautete „Ein Christ kann ertrinken lassen“. Es war eine Antwort auf den Artikel eines Pfarrerkollegen, der einige Ausgaben früher die Seenotrettungseinsätze rechtfertigte, an denen die EKD beteiligt ist. Diese Überschrift war wohl bewusst provokativ gewählt und hat ihr Ziel nicht verfehlt. Das macht in meinen Augen die nachträgliche Beschwichtigung, dass alles Geschriebene ja so nicht gemeint war und hysterisch falsch interpretiert wird, sehr unglaubwürdig. Und auch der Text spart nicht an Polemik und Menschenverachtung. Zwei kurze Ausschnitte: „Die kategorische Behauptung ‚Man kann doch als Christ niemanden ertrinken lassen!‘ fungiert in der ethischen Frage nach privater bzw. kirchlicher Seenotrettung immer öfter als deprimierend unterkomplexer Totschlag-Argument. Zu einer schwierigen, dilemmatischen Frage der Ethik wird eine Anschauung von großer emotionaler Plausibilität hinzugesetzt, um nur eine Antwort als möglich und christlich zu evozieren – ein übliches populistisches Verfahren (...)“. Dies ist der erste Satz des Textes. Danach folgen viele weitere, für mich schwer zu lesende, und zum Abschluss dann folgender Satz: „Im Zuge der Zwei-Reiche-Lehre, die operative Strukturpolitik dem Staat überlässt, kann ein Christenmensch, soweit er nicht wie der Samariter einen Sterbenden vor sich sieht, Verantwortung vernachlässigende Migranten ertrinken lassen. Das ist nicht zynisch, sondern traurig und ärgerlich und kontinuierlich systemisch zu verringern, aber es ist eben auch ein Kennzeichen der gefallenen Welt. Nur wer den Bau des Reiches Gottes nicht Gott überlassen kann, sondern es selbst bewerkstelligen muss, wird weiter unverantwortlich mit Rettungsschiffen mehr Migranten aufs Wasser ziehen.“

Das sind Sätze, bei denen ich mich frage, an welchen Gott Herr Dreher eigentlich glaubt? Ist das ein Gott der Barmherzigkeit, der alle seine Geschöpfe liebt? Herr Dreher nennt die unbedingt formulierte christliche Forderung nach Seenotrettung ein „übliches populistische Verfahren“, weil sie das Ertrinkenlassen kategorisch ausschließt. Das sollte man aber nicht, bei offensichtlich völlig unverantwortlichem Handeln seitens der Flüchtlinge. Diese begäben sich trotz der Gefahr für Leib und Leben in für eine Überfahrt übers Mittelmeer oftmals untaugliche Boote. Selbst schuld, meint Herr Dreher. Er nennt das Ertrinken von Flüchtlingen „ärgerlich und kontinuierlich systemisch zu verringern“, aber es läge halt an der von Gott abgefallenen Welt, dass so schlimme Dinge geschähen. Und darum müsse sich Gott höchst persönlich kümmern.

Bei diesen Aussagen kommt mir das Jüngste Gericht in den Sinn, das „christliche Ende der Welt“. Obwohl ich mit solchen religiösen Gerichtsszenarien nicht sonderlich viel anfangen

kann, finde ich es schon sehr interessant, nach welchen Kriterien denn dieses Verfahren stattfinden soll. Im 25. Kapitel des Matthäusevangeliums gibt es dazu eine Geschichte, in der es heißt, die „Völker der Welt“ werden vor Jesus zusammengerufen. Die „Gerechten“ werden von den „Verfluchten“ separiert. Und die versammelten Völker bekommen eine Erklärung zu den Separationskriterien:

„Denn ich war hungrig, und ihr habt mir zu essen gegeben; ich war durstig, und ihr habt mir zu trinken gegeben; ich war fremd und obdachlos, und ihr habt mich aufgenommen (...) Was ihr für einen meiner geringsten Brüder getan habt, das habt ihr mir getan.“

Vielleicht sollten wir uns darauf besinnen, wenn bald das Fest der Liebe vor der Tür steht. Es symbolisiert ja den Beginn der christlichen Religionsgeschichte, wenn man so will. In dieser Szenerie wird der Sohn Gottes völlig schutzlos als kleines Kind unter sehr widrigen Umständen in einem Kuhstall geboren. Denken wir uns die himmlischen Heerscharen, die opulenten Geschenke der drei Könige aus dem Morgenland und das nachträglich eingeführte Lichtermeer weg, dann ist die Szenerie recht düster. Und die „heilige Familie“ hatte auch keinen dauerhaften Schutz in dem Stall, weil Ihnen schon nach wenigen Tagen die Häscher Herodes nachstellten. Ich persönlich sehe hier durchaus gewisse Parallelen.

Liebe Kundinnen und Kunden:

Im Dezember konnten wir, dank ihrer Bereitschaft, durch unsere „Wir Steuern Um“-Kampagne insgesamt 4947,00 € an die Seebrücke überweisen. Am 04.12.20 wurden wir von den Organisator*innen darum gebeten, eine Aktion zu unterstützen, die in den Tagen davor von „SARAH Seenotrettung“ im Mittelmeer durchgeführt wurde. Dabei konnten 64 Menschen in Holzbooten vor dem Ertrinken gerettet werden.

Lassen wir uns nicht beirren: Jedes Menschenleben ist wertvoll. Es ist so oder so schützenswert. Um jeden Preis und mit vollem Einsatz.

Herr Dreher wurde übrigens (mit „seinem Einverständnis“) Mitte November von seinen Aufgaben in der Melanchtongemeinde entbunden und anderweitig mit „allgemein-christlichen Aufgaben“ betraut.

– MICHAEL SCHNEIDER

QUELLEN:

br.de „Deshalb ist das Wort ‚Abschiebepatenschaft‘ blanker Zynismus“ www.dml.onl/47

derstandard.de „EU und Flüchtlinge: Türkise Abschiebepaten“ www.dml.onl/48

fr.de „Pervertierte Sprache“ www.dml.onl/49

br.de „Nürnberger Pfarrer spricht sich gegen Seenotrettung aus“ www.dml.onl/4a



FUNDJAVË NDRYSHE

Die offizielle Website der Stiftung finden sie unter www.dml.onl/4b

Einen kurzen Bericht über die Stiftung im Europamagazin der ARD gibt es hier: www.dml.onl/4c



Der Jurist **Arbër Hajdari** hat die Stiftung 2015 gegründet.

Foto: www.facebook.com/arberrhajdariofficial



EIN ANDERES WOCHENENDE

Über sinnstiftende
Freizeitbeschäftigung

Vor kurzem habe ich im Fernsehen einen Bericht von einem Projekt in Albanien gesehen, das mich sehr berührt hat und das ich Ihnen hiermit vorstellen will. Es zeigt, dass es immer wieder einzelne Menschen gibt, die nicht aufgeben und für die Mitmenschlichkeit nicht nur ein Wort ist.

Albanien hat 2,8 Millionen Einwohner und ein durchschnittliches jährliches Bruttoinlandsprodukt von gut 5.300 \$ pro Einwohner. Das deutsche BIP liegt ungefähr beim zehnfachen davon. 40 Prozent der Albaner*innen leben von höchstens 5 Euro pro Tag. Der Staat kümmert sich nicht um die Ärmsten der Armen, die gewährte Sozialhilfe liegt bei unter einem Euro pro Tag. Viele Menschen sind bettelarm und leiden täglich Hunger.

Immer mehr wenden sich in ihrer totalen Verzweiflung an die Organisation „Fundjavë Ndryshe“ – „das andere Wochenende“. Arbër Hajdari ist eigentlich Jurist. Er ist jung und setzt sich für die Ärmsten unter seinen Landsleuten ein. Der ungewöhnliche Name seiner Hilfsorganisation ist eine Reminiszenz an Hajdaris erstes Hilfsprojekt. „Es war Nationalfeiertag und alle Leute feierten, nur die Armen konnten nicht feiern. Ich habe ein paar Tüten mit Lebensmitteln und Spielzeug gepackt und bin in die ärmsten Stadtteile Tiranas gegangen. Und dann habe ich dort ein glückliches, anderes Wochenende verbracht.“ Vor fünf Jahren hatte der damalige Jurastudent beschlossen, sich an jedem Wochenende um die Armen in seiner Heimat Albanien zu kümmern. „Es ist verrückt“, sagt Arbër, „wir haben diese Armut unser ganzes Leben gesehen. Aber irgendwie haben wir es geschafft, sie auszublenden. Das wollte ich nicht mehr.“ Damit ist er nicht alleine, er hat viele Mitstreiter*innen gefunden. Sie arbeiten heute längst nicht mehr nur am Wochenende, sondern an jedem Tag in der Woche.

12.000 ehrenamtliche Helfer*innen zählt die Hilfsorganisation inzwischen in Albanien, die Gelder kommen über Spenden aus aller Welt. Die albanische Regierung hat der Organisation in der Hauptstadt Tirana eine ehemalige Panzerkaserne als Hauptquartier überlassen. Fundjavë Ndryshe hilft nun da, wo der albanische Sozialstaat versagt. 50.000 Familien hat die Organisation nach eigenen Angaben schon geholfen. Besonders schwer trifft es Familien, trifft es Kinder, die Minderheiten wie den Roma angehören. Es fehlt an allem: An Lebensmitteln, an Drogerieartikeln wie Zahnbürsten oder Seife, an Kleidung, an medizinischer Versorgung und sehr häufig leben die Familien in erbärmlichen Unterkünften ohne Strom und Wasser. Manchmal, so erleben es die Helfer, sogar in ehemaligen Kuh- oder Schweineställen, mit Ratten und Schlangen und ohne ausreichend Schutz vor eiskalten Nächten. In diesen Fällen kann die Organisation auch erfolgreich Wohnungen vermitteln, um die Familien aus ihrer unsäglichen Notsituation heraus zu holen. 50.000 Familien sind schätzungsweise circa 200.000 Menschen. Das entspricht über sieben Prozent der albanischen Bevölkerung. Eine unglaubliche und ausschließlich ehrenamtliche Arbeit von der Initiative DAS ANDERE WOCHENENDE.

Genti Cela ist in Pogradec, einer der ärmsten Städte in Albanien, aufgewachsen. Er ist einer der ehrenamtlichen Helfer bei DAS ANDERE WOCHENENDE. Seine Botschaft scheint klar zu sein: Er hat noch Hoffnung. Für die Familien, für diese Stadt, für sein Land und auch für sich selbst. „Wer Albanien verlässt, hat aufgegeben“, sagt er. Und hofft dabei, dass die, die gehen, eines Tages zurückkommen und ihren Beitrag leisten.

Genti Cela wird nicht aufgeben. Hoffnung, sagt er, gibt es immer.