

Wie in meinem ersten Bericht bereits erwähnt, läuft seit September 2011 einmal wöchentlich ein Ausbildungskurs im biologischen Gemüseanbau zusammen mit einem Técnico (Lehrmeister). Eine Gruppe von vierzehn Jugendlichen, Frauen und Männer aus der näheren Umgebung kommen jeweils samstags für drei Stunden in den Kurs. Der Kurs besteht aus Theorie und Praxis. Den Teilnehmern wurde extra ein Teil des Ackerlandes zur Verfügung gestellt, wo sie ihre Kenntnisse zusammen mit dem Técnico in die Praxis umsetzen können und auch sehen, wie sich alles entwickelt.

Zwischenzeitlich konnten wir neben den Tomaten, die noch immer wachsen und bis heute immer gut verkauft werden, Zwiebeln, Mais, Baumtomaten-Bäumchen und hoffentlich auch bald Kartoffeln, gesät werden. Das Saatgut wächst sehr gut, wir haben auch das nötige Wasser in Form von Regen, alles läuft soweit sehr gut.



Die Qualität unserer Bio-Tomaten ist erstklassig, ganz toll! Wir haben Tomaten in der Grössen von Cherrytomaten, aber auch solche fast so gross wie Orangen und natürlich alle Grössen dazwischen



☺. Bis heute konnten wir die Tomaten immer sehr gut verkaufen, es gab sogar Momente, wo wir noch mehr hätten verkaufen können, wenn wir welche gehabt hätten. Das macht natürlich Freude ☺.

Für die Arbeit in der Landwirtschaft konnten wir nun auch einen weiteren Landarbeiter anstellen und mir scheint, wir haben da eine sehr gute Wahl getroffen. Sein Einsatz ist gross und er nimmt auch ausnahmslos an allen Samstagen am Kurs teil.

Weiter konnten wir zur Entlastung der beiden Tias (Kindererzieherinnen), die auch in der integrierten Schule als Lehrerinnen arbeiten, eine Köchin anstellen, die uns täglich, ausser an den Wochenenden das Mittagessen kocht. Sie bereitet aber auch alles für das Abendessen so vor, dass wir das nur noch



aufwärmen müssen. Meistens ist es eine feine Suppe. Dank Schweizerunterstützung haben wir auch das Budget für die Lebensmittel mehr als verdoppelt. Das Essen ist nun ausgewogener. Die Kinder haben drei Mal in der Woche eine Milch zum Frühstück, täglich Brot, einmal Joghurt, mehr Fleisch und Gemüse. Auch können die vier Töchter und die Köchin selber bei uns gratis zu Mittag essen und bekommen so einen guten Zmittag. Das Brot wird zwei Mal wöchentlich von einem

unserer Mitarbeiter in der hausinternen Bäckerei gebacken. Vor Jahren konnte er einen Kurs besuchen, ähnlich dem unseren in der Agrikultur. Damals war die hausinterne Bäckerei noch in Betrieb. Wir hoffen, irgendwann in der Zukunft das ‚Projekt Bäckerei‘ auch wieder zum Leben erwecken zu können.

Einmal die Woche wird im grössten und günstigsten Markt, dem Mercado Mayorista, in Quito eingekauft. Dann wird immer der Kühlschrank gut gereinigt und alles Gemüse und Co wird sorgfältig gewaschen und ‚kühlschrankready‘ gemacht. Dabei helfen die Kinder mit.



Hygiene ist mir hier ein sehr grosses Anliegen! Es ist nicht einfach, mit allen Kindern und den Umständen hier alles so sauber zu haben, wie wir uns das in der Schweiz gewohnt sind, aber ich versuche, das Bestmögliche. Handtücher sind da so ein Thema. Sie werden am Liebsten für alles benutzt und zum Schluss auch noch zum Abtrocknen. Wofür sie ja eigentlich bestimmt wären... Nun haben wir eingeführt, dass diese Tücher jeden Tag von Hand gewaschen werden und dass wir so täglich frische haben. Noch klappt es nicht reibungslos...



In diesem Sektor hier leben sehr viele, sehr arme Familien, deren Kinder bei uns in die Schule gehen. Wir unterstützen nun dreizehn Kinder aus fünf Familien mit Schulmaterial und Schulgelder. Als Gegenleistung helfen die Eltern uns zum Beispiel im Ackerbau oder bei anderen Arbeiten mit. Das Maisfeld musste ‚gejätet‘ werden, eine sehr anstrengende, harte Arbeit. Was bei uns Maschinen erledigen, wird hier in der Regel von Hand gemacht.

Im September bekamen wir Delegiertenbesuch einer Schweizer Stiftung, die uns sehr unterstützt. Als Gag haben wir Helmut G. im Schweizer T-Shirt (eine private Spende ☺ ) willkommen geheissen. Und er, wie es sich für einen echten Schweizer gehört, hat die Kinder mit feiner Schweizer Schoggi verwöhnt. Während den beiden Tagen wurde Helmut G. der Betrieb gezeigt, unsere Arbeit und unser Einsatz und die Zukunftspläne.



Mit folgenden Zeilen beende ich diesen Bericht und wünsche Ihnen allen eine frohe Adventszeit und danke herzlich für Ihre Unterstützung!

*“Ich bin tiefst beeindruckt von der Arbeit des Leitungsteams und von Sandy St vom Kinderheim Aliñambi.*

*Die Kinder haben hier ein gutes Zuhause und fühlen sich sehr wohl. Es ist viel Umschwung vorhanden für Spiel und Sport. Am Mittagstisch ist mir aufgefallen, dass ein gesunder ‘Kinder-Gwunder’ herrscht. Es wird viel gelacht und Erfahrungen werden ausgetauscht. Dr. Lorenzo, der Direktor vom Kinderheim ist ein wahrer Grossvatersersatz und die Kinder haben ihn gern. Diese Institution muss weiter unterstützt werden. Die soziale Rendite ist beeindruckend.“* Zitat von Helmut G.

Muchos saludos, Sandra Stahel