



Jahresbericht “Landwirtschaftsprojekt”

Jänner – Dezember 2015



Einleitung und allgemeine Informationen

In Mae Sot leben schon seit Jahren tausende Flüchtlinge und MigrantInnen aus Burma/Myanmar. Die meisten haben wenig Einkommen, keine Papiere und leben in sehr ärmlichen Verhältnissen. Oft haben sie große Familien mit vielen Kindern, die sie aber nicht ausreichend versorgen können. Sobald diese Kinder in der Lage sind, selber Geld zu verdienen, müssen viele die Schule abbrechen und selbst arbeiten.



In Mae Sot gab es 2015 66 Schulen für mehr als 13.000 Flüchtlingskinder. Die Helfen ohne Grenzen Familie unterstützt im Schuljahr 2015-16 vierzehn dieser Schulen, manche mit angeschlossenem Schülerheim, durch das „Ray of Hope“ Schulprogramm. Um allen SchülerInnen in den Schulen und Wohnheimen kostenlose Mahlzeiten zur Verfügung stellen zu können, startetet Helfen ohne Grenzen das Programm „yummy! Essen an Schulen“. Die Idee ist einfach: regelmäßiges liefern von Mahlzeiten an die Schulen und so die Eltern überzeugen, ihre Kinder regelmäßig in die Schule zu schicken. Gleichzeitig können die LehrerInnen sich auf das Unterrichten konzentrieren, denn sie müssen nicht wie so oft kochen. Zudem schafft das Projekt Arbeitsplätze für Flüchtlinge.

Seit Anfang 2008 hat sich das Projekt „yummy! Essen an Schulen“ zu einem unserer zentralen Projekte entwickelt. Der Einfluss auf die Gesundheit und Vitalität der Kinder ist klar sichtbar. Dank vieler Spenden konnten wir das Projekt auch auf Schulen außerhalb des „Ray of Hope“ Schulprogrammes ausweiten.

Anfang 2013 zog die „Yummy“ Küche in ein neues Gebäude um. Das neue Areal bot viel Platz für Landwirtschaft. Durch die Ernte von selbst angebautem Gemüse konnten weitere Kosten gespart werden. Angebaut werden verschiedene Gemüse- und Obstsorten.



Zudem wurde der Bereich als Schaugarten für Workshops und Trainings der „Rays of Youth“ Jugendlichen öfters genutzt, z.B. wie man biologisch Gemüse anbaut und wie man Humus, Kompost und Dünger aus Küchenabfällen mit Effektiven Mikroorganismen (EM) herstellt.



Mitarbeiter 2015

Im Landwirtschaftsprojekt arbeitete von Jänner bis Juni P'Tuk und bestellte den Garten. Ihm folgte im Juli Thoung Kyi (Foto).

Als er bei der Ernte Hilfe brauchte, haben die MitarbeiterInnen der „Yummy! Küche“ tatkräftig mitgeholfen.

Neben der Küche und der Nähwerkstatt „Happy Tailor“ gibt es ein kleines Holzhaus, in dem Thoung Kyi lebt. Er hat somit keine festgesetzten Arbeitszeiten, da er auch samstags und sonntags die Beete gießt und nach dem Rechten schaut.



Projektzielsetzungen

- Organische und biologische Gemüse- und Obstsorten anzubauen.
- Die Kosten für die Nahrungsmittel der „Yummy! Küche“ zu verringern.
- Den Garten als Schauplatz für Workshops zum Thema „biologischer Anbau“ und „natürliche Kompostierung“ zu nutzen.
- Die Motivation von Schulen zu steigern und eigene Gärten in den Schulen anzulegen.
- Eltern mit einbeziehen und ihnen ein Verantwortungsbewusstsein für ihre Kinder und gesundem Essen zu vermitteln.

Die Highlights im Jahr 2015

Die Aktivitäten des Landwirtschaftsprojektes sind eng mit der „Yummy! Küche“ verknüpft, deshalb helfen auch die „Yummy“-MitarbeiterInnen gegebenenfalls bei der Ernte oder dem Bau eines neuen Beetes.

2015 wurden folgende Gemüse- und Obstsorten angebaut: Weißkohl, Auberginen, Kürbis, Morning Glory (Wasserspinat) und Brinjal (Babyaubergine) sowie Chili und Bananen.

Mit dem Verkauf der Ernte wurde insgesamt **23.020 Baht** (ca. 590,78 Euro) eingenommen. Der Erlös wurde wieder komplett in das Projekt investiert.



Die größten Herausforderungen

Die Wasserversorgung für die Bewässerung während der heißen Sommermonate (März bis Juni) ist die größte Herausforderung. Die Temperaturen steigen über 40° und die Luft ist brennend heiß. Erst im Juni kommt dann der erlösende Regen.

Die „Yummy-Küche“ hat einen großen Wassertank, dessen Wasser nicht nur zum Kochen verwendet wird, sondern auch die Bewässerung in den Sommermonaten sicherstellt.



Pläne für die Zukunft

Aufgrund struktureller und finanzieller Veränderungen, wird unsere „Yummy! Küche“ ihren Betrieb mit Ende dieses Schuljahres (31. März 2016) in der derzeitigen Form einstellen. Helfen ohne Grenzen wird nach wie vor die Schülerheime mit Zutaten (Reis) beliefern, jedoch wird der Küchenbetrieb in der Zentralküche massiv eingeschränkt. Es werden nur noch Mahlzeiten im Rahmen von Veranstaltungen (Caterings) und für die BüromitarbeiterInnen gekocht.

Das Landwirtschaftsprojekt bzw. der Garten vor der Küche wird weitergeführt, da mit dem Verkauf der angebauten Früchte- und Gemüsesorten das Sozialunternehmen „The Happy Tailor“ bzw. die Organisation unterstützt wird.

2016 werden wir einen weiteren Mitarbeiter einstellen, der Expertise im Anbau und der Herstellung von Humus, Kompost und Dünger aus Küchenabfällen mit Effektiven Mikroorganismen (EM) hat. Dieser neue Mitarbeiter wird Trainings für unsere „Ray of Hope“ Schulen abhalten, damit diese selber Gemüse- und Obstsorten anbauen können und mit dem Erlös einen Eigenbeitrag für die Schulkosten leisten.

Danksagung

Wir möchten uns von Herzen bei Familie Zeschg bedanken, die die **Patenschaft** für dieses Projekt seit 2015 übernommen hat.

Das Landwirtschaftsprojekt 2015 in Zahlen

Ausgaben

	Thai Baht	Euro
Organischer Anbau	17.098	430,94
Viehzucht (Fische, Schweine, Hühner)	-	-
Pilze	-	-
Bio Düngemittel	100,00	2,45
Fixkosten (Miete, Strom, Wasser)	2.635	67,20
Gehälter	54.860	1.445,78
Weiterbildung/Seminare	-	-
GESAMT	74.693	1.946,39

Einnahmen

	Thai Baht	Euro
Landwirtschaftliche Erträge	23.020	590,78
Differenz	51.673	1.355,61

