VicenteFerrer

Indien

Eine kurze Einführung



Indien – Die größte Demokratie der Welt und Vielvölkerstaat

Der Staat Indien ging 1947 aus dem Zusammenbruch des britischen Kolonialreiches und dessen Teilung in das hinduistische Indien und das muslimische Pakistan hervor. Heute ist Indien mit fast 1,4 Milliarden Einwohnern das zweitbevölkerungsreichste Land der Welt, aber es scheint nur noch eine Frage der Zeit zu sein, bis es China als bevölkerungsreichstes Land der Welt ablösen wird. Indien ist eine parlamentarische Republik und wird als größte Demokratie der Welt bezeichnet. Die Fläche erstreckt sich von den schneebedeckten Gipfeln des Himalaya im Norden zu den tropischen Palmenstränden der Provinz Kerala im Süden. Die größten Städte des Landes sind Mumbai im Westen, die zentral gelegene Hauptstadt Delhi sowie Bangalore und Hyderabad im Süden und Südosten.

Indien heute: Vielvölkerstaat im Wandel

In den letzten Jahrzehnten erlebte Indien einen enormen wirtschaftlichen Aufschwung, der zur Bildung einer neuen Mittelschicht führte. Doch das uralte Kastensystem Indiens, eine marode Infrastruktur auf dem Land, die starke Umweltverschmutzung und religiöse Konflikte zwischen Hindus und Muslimen stellt die Menschen weiterhin vor große Probleme.





Geografie und Klima

Mit einer Landesfläche von fast 3,3 Millionen km² ist Indien das siebtgrößte Land der Erde und etwa 10 Mal größer als Deutschland. Im Norden stellen die hohen Gebirgsketten des Himalaja eine natürliche Barriere zum übrigen Teil Asiens dar. Im Westen der Halbinsel liegt das Arabische Meer, im Süden der Indische Ozean, im Osten das Bengalische Meer. Landesgrenzen hat Indien im Westen mit Pakistan, im Norden mit Tibet, Nepal und Bhutan und im Osten mit Bangladesch und Myanmar.

Die Landschaften Indiens sind sehr unterschiedlich. Das Himalaja-Gebirge im Norden des Landes ist das höchste Gebirge der Welt, nur ein relativ schmaler Gebirgsstreifen gehört jedoch zu Indien. Nach Süden hin fällt das Land ab zu fruchtbaren Schwemmland-ebenen. Durch diese Ebenen fließen zahlreiche Flüsse, unter anderem der Ganges und der Brahmaputra. Im Westen des Landes liegt die Wüste Tharr, die trockenste Region Indiens.

Das Klima in Indien ist tropisch bis subtropisch und wird vom Monsun bestimmt. Von Mai/Juni an bis September bringt der Südwestmonsun einen Großteil der Niederschläge, die gemäß der Größe des Landes sehr unterschiedlich verteilt sind. In den Monaten Oktober und November dreht sich die Windrichtung allmählich, zu dieser Jahreszeit können tropische Wirbelstürme auftreten, vor allem an den Ost- und Nordostküsten. Ab Dezember bis März bringt der Nordostmonsun kalte und extrem trockene Luft aus dem Himalaja.

VicenteFerrer

Religion und Spiritualität

Die lange Geschichte Indiens ist von tiefer Spiritualität geprägt und basiert auf zahlreichen Legenden und Mythen. Belegt ist lediglich das indische Großreich von Kaiser Ashoka, der im 4. Jahrhundert v. Chr. den Buddhismus in ganz Südostasien verbreitete. Viele Jahrhunderte später folgte von Westen her der Islam, der im Mogulreich des 16. Jahrhunderts seine größte Blüte erlebte, ehe Indien ab 1756 britische Kolonie wurde. Durch den von Mahatma Gandhi propagierten gewaltlosen Widerstand erlangte Indien 1947 seine Unabhängigkeit.

Heute praktizieren mehr als 80 % der Menschen in Indien den Hinduismus. Rund 13 % der indischen Bevölkerung gehören dem Islam an und 2 % der Bevölkerung sind dem Christentum zugehörig. Des Weiteren sind Buddhismus, Jainismus und Sikhismus (je 1-2 %) im Land verbreitet.

Das Kastenwesen

Das hinduistische Leben wird bestimmt durch die Gesetze innerhalb des Kastenwesens. Von Geburt an bis zum Tod verbleibt ein Hindu in seiner Kaste. Nach der indischen Verfassung von 1950 darf zwar niemand mehr wegen seiner Kaste benachteiligt werden, aber das Kastensystem ist nach wie vor tief im Hinduismus verankert. Während es vor allem in den älteren Generationen noch allgegenwärtig ist, verliert es in den Städten langsam an Bedeutung und wird durchlässiger. Die klassische Ordnung des Kastensystems gliedert sich in vier „Hauptkasten“. Brahmanen (Priester), Kshatriyas (Krieger), Vaishyas (Händler, Bauern) und Shudras (Arbeiter, Handwerker). Diese Kasten unterteilen sich weiter in 2.000 - 3.000 Unterkasten. Außerhalb der Kasten gibt es noch weitere Gruppen, die niedrigsten und am meisten benachteiligten Schichten.





Die Situation von Frauen

Indien ist für Frauen das gefährlichste Land der Welt. Frauen und Mädchen in Indien werden immer wieder Opfer von (sexueller) Gewalt, Unterdrückung und Diskriminierung. Auch wenn in den urbanen Zentren Indiens langsam ein Umdenken einsetzt und immer mehr junge Frauen gegen die patriarchalen Machtstrukturen aufbegehren, ist die Situation für viele Frauen in den ländlichen Regionen nach wie vor schwierig.

Wirtschaft

Nach der Unabhängigkeit hat sich Indien rasch industrialisiert und ist heute eine aufstrebende Wirtschaftsmacht. Trotz der raschen Industrialisierung besteht kein Zweifel daran, dass Armut nach wie vor ein großes Problem darstellt. Das Pro-Kopf-Bruttoinlandsprodukt Indiens beträgt nur 2.170 USD, und liegt damit auf Platz 139 weltweit. Armut bestimmt nach wie vor das tägliche Leben in Indien, denn 73 Millionen Menschen im Land leben in extremer Armut, und viele weitere haben einen sehr einfachen Lebensstandard.

In der Landwirtschaft waren 2019 ca. 42 % der Arbeitskräfte beschäftigt, sie trägt jedoch immer weniger zum Bruttoinlandsprodukt bei (2019: 14,1%). Ein geringer Mechanisierungsgrad und niedrige Produktivität kennzeichnen den Sektor. Viele Landwirte verfügen meist nur über sehr kleine Agrarflächen und arbeiten knapp über dem Existenzniveau.

Wirtschaftswachstum und zunehmender Wohlstand lassen sich vor allem auf den Dienstleistungssektor zurückführen – er ist verantwortlich für 55 % des Bruttoinlandsprodukts in 2019. Davon profitieren bei einem Beschäftigungsanteil von 32 % aber nur eine Minderheit der Bevölkerung Indiens.

Wirtschaftlich unterscheiden sich die ländlichen und urbanen Regionen mit den industriellen Zentren deutlich voneinander. Auf der Suche nach Jobs wandern die Menschen aus den ländlichen Regionen ab, wodurch ein Kollaps der urbanen Infrastruktur droht. Zum anderen hat die Abwanderung vom Land die Stilllegung landwirtschaftlicher Nutzflächen und damit eine drohende Nahrungsmittelknappheit zur Folge.



Das Schulsystem

Seit 2012 gibt es eine allgemeine Schulpflicht in Indien, die allen Kindern von 6 bis 14 Jahren das Recht auf einen kostenlosen Schulbesuch einräumt.

Das indische Schulsystem gliedert sich in verschiedene Stufen:

- Grundschule – 1. bis 5. Klasse
- Mittelstufe – 6. bis 8. Klasse
- Sekundarstufe I – 9. und 10. Klasse mit abschließender Prüfung und Schulabschluss
- Sekundarstufe II – 11. und 12. Klasse mit abschließender Prüfung und Schulabschluss, der zum Besuch einer Hochschule berechtigt

Die Qualität der Bildung an öffentlichen und privaten Schulen in Indien unterscheidet sich stark. Die Lehrenden in öffentlichen Schulen sind teilweise schlecht ausgebildet und unterbezahlt, die Schulgebäude oft in marodem Zustand und die Klassen überfüllt. Daher schicken Familien, die es sich leisten können, ihre Kinder auf Privatschulen.

Unser Projektgebiet in Indien

Das Projektgebiet der Vicente Ferrer Stiftung liegt im Südosten Indiens in den indischen Bundesstaaten Andhra Pradesh und Telangana. Bis 2014 gehörte die Region des Bundesstaats Telangana zu Andhra Pradesh.

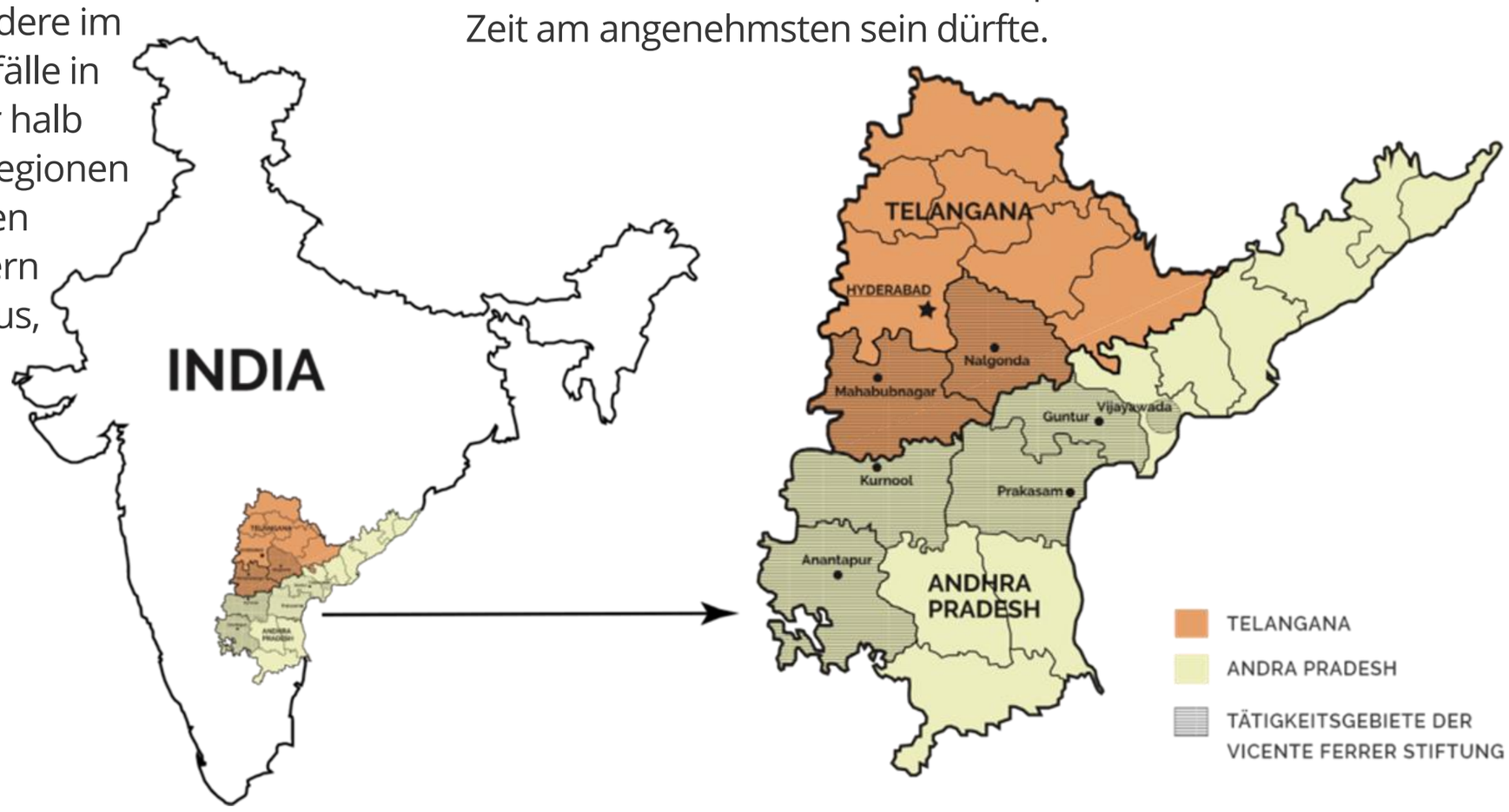
Noch immer ist die wenig einträgliche Landwirtschaft die Haupteinkommensquelle von 62 % der Bevölkerung in der Region. Da nur rund 40 % der Nutzfläche unter Bewässerung steht, hängt die landwirtschaftliche Produktion in hohem Maße von den Witterungsbedingungen ab. Andhra Pradesh und Telangana sind sehr anfällig für Dürren. Insbesondere im Projektgebiet sind die Regenfälle in der Monsunzeit teilweise nur halb so ergiebig, wie in anderen Regionen der Bundesstaaten. So reichen die Erträge, die die Kleinbauern erwirtschaften häufig nicht aus, um ihren Lebensunterhalt zu bestreiten und sie stürzen in die Armut ab.

Die Alphabetisierungsrate in Andhra Pradesh und Telangana liegt mit 67 % unter dem Landesdurchschnitt von 73 % (Volkszählung von 2011). Trotz allgemeiner Schulpflicht ab sechs Jahren werden vor allem auf dem Land längst nicht alle Kinder tatsächlich eingeschult.

Die Temperaturen und das Klima in unserem Projektgebiet im Südosten Indiens unterscheiden sich stark von den Gegebenheiten in Deutschland. Es herrschen drei Jahreszeiten vor:

- Ein heißer Sommer von März bis Juni mit Temperaturen von bis zu 35 – 40 °C , die auch in den Nächten selten unter 20 °C fallen
- Die Monsunzeit mit tropischen Regenfällen von Juli bis September/Oktober (Hochwasser und Überschwemmungen sind in dieser Zeit möglich)
- Ein kühlerer Winter von Oktober bis Februar mit Tagestemperaturen von 25 – 30 °C und Nachtemperaturen von 15 – 20 °C

Für einen Besuch auf dem Stiftungscampus in Anantapur, Indien, empfehlen wir die Wintermonate von Oktober bis Februar, da das Klima vor Ort für die meisten Europäer zu dieser Zeit am angenehmsten sein dürfte.



Die indische Küche

In Indien gibt es bedingt durch geographische und klimatische Gegebenheiten eine große Vielfalt an Speisen. Während im Norden eher mild gekocht wird, gibt es im heißen Süden häufig scharfe Gerichte. Es wird angenommen, dass die schweißtreibende Wirkung der scharfen Speisen eine längere Kühlung des Körpers in den heißeren Südregionen bewirkt. Aber auch kulturelle und religiöse Faktoren haben einen großen Einfluss auf die Ernährung in Indien. So ist im Hinduismus besonders der Verzehr von vegetarischen Speisen verbreitet und Rindfleisch ein Tabu. Im Allgemeinen ist Fleisch in der indischen Küche nicht sehr verbreitet und wenn Fleisch auf den Teller kommt, dann am häufigsten Huhn.

Die indische Küche kategorisiert sechs Geschmäcker: süß, sauer, salzig, würzig, bitter und zusammenziehend. Ein Gericht in Indien gilt dann als ausgeglichen, wenn all diese Geschmäcker beinhaltet sind. Dieser Grundsatz erklärt den Gebrauch der zahlreichen Gewürze und den umfangreichen Geschmack indischer Gerichte.

Kulinarisch zeichnet sich der Süden Indiens, in dem unser Projektgebiet liegt, besonders durch scharfe und in der Regel vegetarische Curries aus. Dazu gibt es oft Reis oder eine Auswahl an verschiedenen Fladenbroten.



ÜBER DIE STIFTUNG:

Die Vicente Ferrer Stiftung Indien wurde 1978 im südindischen Anantapur gegründet, um der armen Landbevölkerung Hilfe zur Selbsthilfe zu bieten. Heute unterstützt die Stiftung hunderttausende Menschen in über 3.700 Dörfern, kämpft für Chancengleichheit sowie den Zugang zu Gesundheitsversorgung und Bildung.

SPRECHEN SIE UNS GERNE AN:

Vicente Ferrer Stiftung gGmbH
Kleine Präsidentenstraße 1
10178 Berlin
Tel.: 030 220086-80
E-Mail: info@vfstiftung.de
www.vfstiftung.de

VicenteFerrer

FÜR KIDS



HALLO,

mein Name ist Sindhu, ich bin 7 Jahre alt und möchte dir gern etwas von mir erzählen. Ich wohne in Venkatapuram, einem kleinen Dorf in Adoni, Südindien. Wir wohnen in einer Semi-Pucca. So heißen bei uns kleine Häuser aus Bambus oder Stein, die ein Dach aus Palmblätter oder Blech haben.

Ich gehe in die 2. Klasse unserer Dorfschule und habe 2 Geschwister: Sheeba und Paramesh. In Indien tragen alle Schulkinder eine Schuluniform. Meine ist weiß-blau kariert mit einem dunkelblauen Rock oder einer dunkelblauen Hose.

Ich stehe jeden Morgen um 6 Uhr auf. Mit meiner kleinen Schwester helfe ich zuerst meiner Mutter im Haushalt, dann essen wir. Am liebsten esse ich Linsen-Dal mit Reis und Tomaten-curry mit gekochten Eiern. Auf der nächsten Seite findest du ein indisches Rezept, vielleicht möchtest du das mit deinen Eltern nachkochen.

Mit meinen Freunden Gowritha und Divya spiele ich gern draußen Verstecken und Kho-Kho, ein Fangspiel aus unserer Region.

Meine Eltern konnten nicht zur Schule gehen, als sie klein waren. Sie arbeiten heute auf den Chili- und Baumwollfeldern unseres Dorfes. Sie zupfen Unkraut und bewässern die Felder. Wenn ich groß bin, möchte ich Lehrerin werden und anderen Kindern etwas beibringen.

So geht Kho-Kho:
Zwei Teams spielen gegeneinander. Ein Team sind die Fänger, das andere Team sind die Läufer, die vor den Fängern weglaufen müssen. Die Fänger sitzen in der Mitte des Spielfeldes in einer Reihe auf dem Boden. Immer nur einer von ihnen darf versuchen das andere Team zu fangen. Dabei dürfen sich die Fänger so oft, wie sie wollen, abwechseln. Dafür tippt der laufende Fänger einen der sitzenden Fänger an und ruft „Kho-Kho“. Gewonnen hat die Mannschaft, die das andere Team schneller gefangen hat.







Vicente Ferrer Stiftung gGmbH
Bankverbindung Sparkasse Essen **IBAN** DE61 3605 0105 0008 1039 21 **BIC** SPESDE3E

VicenteFerrer

Rezept für Linsen-Dal

Für 4 Personen



Dal

2 Knoblauchzehen

1 Zwiebel

½ rote oder grüne Chilischote (klein)

1 Stück Ingwer, etwa ½ Daumen lang

2 EL Ghee (geklärte Butter) oder Butter oder Sonnenblumenöl + 1 EL Butter oder Ghee zum Abschmecken, am Schluss

2 TL braune Senfkörner

2 TL Bockshornkleesamen

2 TL Koriandersamen

2 TL Kreuzkümmelsaat

2 TL Schwarzkümmelsaat

1 TL Kurkuma, gemahlen

300 ml Gemüsebrühe

400 g stückige Tomaten aus der Dose

250 g rote Linsen

½ Limette

5–6 Stiele frischer Koriander

Salz

Gurkenjoghurt

250 g Vollmilchjoghurt

¼ Gurke

½ Limette

Salz

Paratha mit Frühlingszwiebeln

250 g Weizenmehl

3–4 Frühlingszwiebeln

ca. 70–100 ml Wasser

1 TL von den gemörserten Gewürzen aus dem Dal-Rezept

Salz

etwas Ghee, Butter oder Sonnenblumenöl zum Ausbackenerzeugt.

Das Hindi-Wort »Dal« bedeutet Hülsenfrüchte, es leitet sich vom Sanskrit-Verb »dal« – splitten, spalten – ab. Es bezieht sich damit schon auf die Linsen, die ja meist gesplittet sind, wie die gelben oder roten Linsen.

1. Ingwer, Knoblauch und Zwiebel schälen und kleinhacken, Kerne aus der Chilischote entfernen, die Chilis dann in sehr feine Streifen schneiden. Zwiebeln in einer großen Pfanne in Ghee, Butter oder Öl anrösten, danach Knoblauch zugeben, dann Ingwer und Chili. Rühren. Die Masse soll nicht braun werden! Pfanne beiseite stellen.
2. Alle Gewürze in eine weitere Pfanne geben, die Gewürze ohne Fett anrösten (Vorsicht, gerade die Senfsamen springen beim Rösten in der Pfanne wild hin und her.) Wenn die Gewürze zu duften beginnen, aus der Pfanne nehmen und kräftig mörsern. 1 TL davon abnehmen und für die Parathas beiseite stellen.
3. Gemörserte Gewürze in die Pfanne zur Zwiebel-Knoblauch-Ingwer-Chilli-Masse geben, Linsen, Brühe und stückige Tomaten zugeben, aufkochen, bei kleiner Hitze 20 bis 30 Minuten köcheln lassen.
4. In der Zwischenzeit Joghurt mit dem Saft einer halben Limette verrühren, Gurke fein hobeln oder raspeln, zum Joghurt geben, leicht salzen.
5. Für die Parathas die Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden, das Mehl mit dem TL der Gewürzmischung, die wir von den gerösteten, gemörserten Dal-Gewürzen abgenommen hatten, mischen, salzen. Frühlingszwiebel zugeben, mit so viel Wasser verkneten, dass ein geschmeidiger Teig entsteht. Vom Teig Kugeln abnehmen, mit den Händen platt drücken und zu dünnen Fladen ziehen. In einer Pfanne in wenig Butter, Ghee oder Öl nacheinander ausbacken, im Backofen warmhalten.
6. Wenn die Linsen weich und das Dal cremig ist, mit Salz und dem Saft der anderen Limettenhälfte abschmecken. Mit Butter oder Ghee abrunden. Mit Korianderblättern, dem Joghurt und den Parathas anrichten. Wer mag, gibt noch ein wenig Schwarzkümmel auf den Joghurt. Lassen Sie es sich gut schmecken!

Rezept: https://www.spiegel.de/stil/rezept-fuer-linsen-dal-a-f0dc50e3-9edf-4577-9841-1ae6d4c709af