



Reinach im November 2015

## Liebe Leute!

Der Ansturm von Kindern und Jugendlichen auf die Finca hält an. Zurzeit verbringen rund 50 junge Leute am Dienstag, Mittwoch, Donnerstag und Samstag 4–5 Stunden pro Tag auf der Finca.

Die Eltern sind erleichtert, dass ihre Kinder einen Ort gefunden haben, wo sie gut aufgehoben sind, und nicht den ganzen Tag auf der Strasse herumlungern. Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind begeistert von ihrer Arbeit – und ein wenig benommen vom Erfolg. Und ich staune über die intensive Beteiligung so vieler Kinder. Hier in Europa muss man sich schon einiges einfallen lassen, um nur ein paar ein wenig für etwas zu motivieren.

Es gehört zu meiner Rolle dort drüben, dass ich Probleme sehe, wo – vermeintlich – keine sind. So hab ich im September und Oktober versucht, meine Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zu sensibilisieren für zwei heisse Bereiche:

**1. Die Kinderschar wächst**, und die Zahl der Mitarbeitenden bleibt gleich. Lice und Frank, die beiden grossen «Chrampfer», sind an ihren Grenzen. Eher früher als später wird es dort ernsthafte Probleme geben.

**2. Die Arbeits- und Organisationsabläufe** sind zum Teil so schlecht, dass sie eine Menge Zeit und Kraft verschlingen. Auch da muss es gelegentlich zu Konflikten kommen.

Das Personalproblem kann ich nicht kurzfristig lösen. Da muss ziemlich viel Überzeugungsarbeit geleistet werden. Dass man in der Dominikanischen Republik Menschen ausbeutet bis zum Geht-nicht-mehr, ist normal. Das hat sich über 400 Jahre eingebürgert. «Die sollen froh sein, dass sie Arbeit haben», «es gibt Ärmere in der Dominikanischen Republik», das hält man mir entgegen, wenn ich von miesen Löhnen spreche.

Was ich kurzfristig tun kann, hab ich bereits eingeleitet: ich verbessere einige Arbeitsabläufe und beginne mit der Küche.

## So wird bis jetzt gekocht

Die Kinder bekommen bei uns jeden Tag eine Mahlzeit: Reis, Kartoffeln oder Teigwaren, dazu Gemüse von der Finca und einen Saft von den Früchten der Finca. Für die meisten von ihnen ist es die einzige anständige Mahlzeit in der Woche. Und sie ist wichtig. Das Problem in der Dominikanischen ist nicht die bekannte Unterernährung, sondern die Fehl-Ernährung, die zu Konzentrations- und Lernstörungen führt.

Auf der Finca kocht, wer Zeit hat. Meist ist es der Gärtner Frank oder die Promotora Lice. Und das geht so ➔



Ab 7 Uhr sammeln die beiden Holz und machen ein Feuer. Zwei grosse Pfannen werden mit Wasser aus den Plastikflaschen gefüllt.



Zwischen 12 und 13 Uhr kommt die heisse Speise von der grossen Pfanne in kleinere Behälter, damit man sie ins Hauptgebäude tragen kann.



Was schliesslich in der Pfanne kocht, wird weitgehend dem Schicksal überlassen. Bohnen überstehen 2-3 Stunden Kochzeit. Spaghetti werden anders, als wir uns das vorstellen.



Gleichzeitig werden die Tischchen im Hauptgebäude von Schul- und Bastelmaterial befreit. Das Material stapelt man den Wänden entlang, damit es sich nicht mit dem Essen vermischt.



Die Leiterinnen schöpfen das Essen in Blechteller und bringen es den Kindern an den Tisch.



Nach dem Essen wird der Tellerstapel zu einem Wasserhahn getragen. Zwei Kinder waschen ab.

In den vergangenen 365 Tagen haben Lice und Frank auf diese Weise mehr als 6000 Menüs zubereitet und ans Kind gebracht, immer mit roten und tränenden Augen vom Rauch der Feuerstelle. Ich möchte die ganze Prozedur möglichst rasch sanieren.



## Die neue Küche

Mein Vorschlag geht dahin, dass wir eine effiziente Küche haben mit einem angrenzenden Essraum, etwa so, wie es meine Plan-Skizze zeigt.

Meine Idee hat allgemeine Zustimmung gefunden, und eine junge Architektin hat uns einen für den Baumeister zumutbaren Plan gezeichnet. Wir werden noch im Dezember mit dem Bau beginnen und uns schrittweise der Fertigstellung entgegenarbeiten. Wir machen es wie viele in der Dominikanischen Republik: wenn Geld hereinkommt, bauen wir weiter.

Dieses Modell hat grosse Vorteile:

1. **Mit zwei starken Gas-Rechauds** verkürzt sich die Kochzeit erheblich. Zudem müssen die Angestellten nicht mehr dem ohnehin rar werdenden Holz nach laufen. Die vom Rauch geröteten Augen fallen weg.
2. **Der Transport von Geschirr und Gekochtem** von der Küche zum Hauptgebäude und zurück fällt weg.

3. **Die Kinder können an drei verschiedenen Punkten** ihre Hände und das Geschirr waschen, statt nur an einem einzigen tröpfelnden Wasserhahn.

4. **Die Arbeitsräume** müssen nicht mehr in Essräume «umgebaut» werden.

5. **Die Kinder holen sich ihren vollen Teller** ab wie in der Kantine. Die Angestellten stehen hinter der Theke und schöpfen.

Durch die Erleichterung der Arbeit werden die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter – so wie ich sie kenne – nicht weniger arbeiten, aber sie werden mehr Zeit haben für die jungen Leute, und das ist dringend nötig, denn für die 50 Kinder haben wir zurzeit nur eine Haupterzieherin und zwei Helferinnen (eine Primarlehrerin, die auf eine Anstellung wartet, und die Promotora Lice, die während des Kochens jeweils eine Arbeitsgruppe übernimmt).



## Bewegungstherapie? Musiktherapie?

Es gibt noch keinen Namen für das, was ein junger Dominikaner am Donnerstagmorgen mit den älteren Kindern auf der Finca macht. Er selbst ist Tänzer, Musiker, Maler und einiges mehr. Wenn er nicht gerade mit Leuten in Havana Hauswände bemalt oder in Santo Domingo alternative Musikveranstaltungen organisiert, dann ist er auf unserer Finca und wirkt Wunder. Der alte Benjamin, unser Finca-Nachbar, der sich viel Zeit nimmt, alles zu beobachten, was auf der Finca abgeht, sagte

letzthin: «Was macht jener junge Mann mit den Kindern? Die kommen ganz anders heraus, als sie hineingegangen sind». Ich sage es so: «Die Kooperations- und Kommunikationsfähigkeit der jungen Leute nimmt mit dieser Bewegungstherapie enorm zu». Der junge Künstler ist eine echte Trouville – und arbeitet erst noch unentgeltlich, einfach so, aus Freude an den jungen Menschen und seiner eigenen Arbeit.



### Dank eurer Unterstützung ist so vieles möglich geworden!

Ich danke euch – auch im Namen von Mitarbeitern, Mitarbeiterinnen und Jugendlichen – ganz herzlich.

Im April 2016 werde ich euch das Neuste berichten.

Peter Reimer



### Trägerorganisationen

#### Stiftung Rayitos de Solidaridad

Calle Beller 1A  
casi esquina calle Pina  
Ciudad Nueva  
Santo Domingo de Guzmán  
Distrito Nacional  
República Dominicana

Presidente:  
Rafael Jiménez  
Calle Moises García, Gascue  
Santo Domingo

#### Verein prosol

Pro Fundación Rayitos de Solidaridad  
4153 Reinach  
PostFinance Konto: 61-209379-4

Präsidentin:  
Ruth Brönnimann, Hölstein

Aktuarin:  
Stänzi Steffen, Binningen

Kassier:  
Peter Reimer, Reinach  
Kontakt  
Peter Reimer  
Im Pfeiffen Garten 33  
4153 Reinach  
061 711 52 10  
079 725 20 59  
pedro@intergga.ch