



Leicht gemacht und sehr erfrischend: das mexikanische Limettendessert.

(Fotos: Kolping International, Schricke)

Sommerliche Nachspeise

Mexikanisches Limettendessert „Pay de limón“

Zu einer kulinarischen Weltreise lädt Kolping International mit der Aktion „Eine-Welt-Dinner“ ein. Passende Rezepte stellt Sigrid Stapel regelmäßig in der Kirchenzeitung vor – zusammen mit einem Kolping-Projekt im jeweiligen Land.

Das Limettendessert ist eine erfrischende Nachspeise im Sommer, die schnell gemacht ist und keine Backkünste erfordert. Für sechs Personen werden folgende Zutaten benötigt: 30 Galletas María (oder Butterkekse; wer es nicht so süß mag, kann auch Vollkornkekse nehmen), 150 Gramm zerlassene Butter, 300 Gramm Frischkäse Doppelrahmstufe, 400 Milliliter gezuckerte Kondensmilch (zum Beispiel „Milchmädchen“), 130 Milliliter frisch gepresster Limettensaft (etwa fünf bis sechs Limetten), einen Teelöffel Zucker, einen halben Teelöffel Zimt.

Für den Tortenboden die Kekse in einen verschließbaren Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz so lange kräftig darüber rollen, bis alle Kekse klein zerbröseln sind. Anschließend die Keksbrösel in eine Schüssel füllen, die zerlassene Butter dazugeben und die Mischung mit den Händen durchkneten.

Eine Springform (26 Zentimeter Durchmesser) mit Butter einfetten und die Keks-Butter-Masse darin mit den Händen fest zu einem flachen Boden (ohne Rand) drücken.

Die restlichen Zutaten in einen Mixer geben und miteinander vermischen, bis die Masse schön angebackt ist. Mischung über den Tortenboden geben, glattstreichen und mindestens fünf Stunden (besser schon am Vorabend) im Kühlschrank kaltstellen.

SIGRID STAPEL,

REFERENTIN FÜR ENTWICKLUNGSPOLITISCHE
BILDUNGSARBEIT BEI KOLPING INTERNATIONAL

- www.kolping.net
- www.eineweltdinner.de



Solidarischer Markt als Gegenpol zur Gewalt

In Mexiko tobt seit Jahren ein grausamer Krieg zwischen dem Staat und mehreren mächtigen Drogensyndikaten, die sich auch gegenseitig blutig bekämpfen. Täglich werden Menschen verschleppt und getötet, Frauen und Kinder werden vergewaltigt – brutale Gewalt bestimmt den Alltag. Die Mitglieder der Kolpingsfamilien und die Mitarbeiter von Kolping sind durch ihren Einsatz für eine gerechtere Gesellschaft besonders gefährdet, lassen sich aber in ihrem Einsatz nicht beirren. Die Täter werden meist nicht ermittelt; die Ermittlungen laufen ins Leere.

In der Region Chiapas, in der kürzlich noch Kolpingmitglieder Opfer von Gewalt wurden, fördert Kolping Mexiko seit 2015 zum Beispiel einen solidarischen Kolping-Markt „Tianguis“, der alle zwei Wochen in Tuxtla organisiert wird. Kleinunternehmer aus der Region können hier nachhaltige und zum Teil ökologische Produkte verkaufen. So soll ein Bewusstsein für einen nachhaltigen, lokalen Konsum geschaffen werden. Den Kleinunternehmern öffnen sich gleichzeitig neue Vermarktungsmöglichkeiten. Wichtig ist dabei auch der Direktverkauf vom Produzenten zum Konsumenten. Denn ohne Zwischenhändler können die Produzenten höhere Preise erzielen – und die Konsumenten zahlen weniger.

Mittlerweile haben sich 40 Produzenten der Gruppe angeschlossen und bieten über 70 Produkte und Dienstleistungen an. Neben Kunsthandwerk und landwirtschaftlichen Produkten werden etwa Produkte aus Rohschokolade, frische Sorbets aus lokalen Früchten, vegane Süßspeisen oder Gebäck angeboten. So konnte ein Ort des gegenseitigen Austauschs und Lernens, der Bewusstseins-Bildung und eines gesunden und nachhaltigen Lebensstils geschaffen werden. Der solidarische Markt bildet ein Gegenmodell zur vorherrschenden Gewalt.

SIGRID STAPEL



Ein Stand auf dem solidarischen Kolping-Markt.

GEBET AUS MEXIKO

Wir wollen beten für die Menschen, die unter Gewalt und Unterdrückung leiden, die in Angst und Unfrieden leben müssen, denen nach dem Leben getrachtet wird, für die, die Opfer sind von Hass, Krieg und Terror, für die Angehörigen von Vermissten: Gott, Vater im Himmel, schenke ihnen die Kraft im Glauben, Menschen, die ihnen tröstend zur Seite stehen – und hilf uns allen, eine Gesellschaft der Geschwisterlichkeit in Christus und der Solidarität mit allen Leidenden zu gestalten.