

IB 2/2022



calcutta PROJECT BASEL

Inhaltsverzeichnis

Impressum	2
Editorial	3
Der Stiftungsrat des Calcutta Projects - Markus Lampert stellt sich vor	4
Kardamom, ein vielseitiges Gewürz	7
Stimmen von Sexarbeiterinnen	10
Wir stellen uns vor: Mitglieder des CP Basel	12

Stiftung Calcutta Project Basel
c/o Universitätsspital
4031 Basel

www.calcutta-project.ch
calcutta.pr@gmail.com

Spendenkonto: PC 40-13134-9

Impressum

Herausgeber: Stiftung Calcutta Project Basel

Redaktion & Gestaltung: Stiftung Calcutta Project Basel

Druck: Reproplan Kopie, Weil am Rhein

Auflage: 450 Exemplare, erscheint 3x jährlich

Fotos: Calcutta Project Basel, ausser S. 7: Luc Viatour on wikimedia, CC-BY-SA-3.0, S 8: Reiji Jacob on wikimedia, CC0 1.0

Liebe Leserinnen und Leser

Nach zwei Jahren Pandemie freuten sich unsere Mitglieder Zoé Roth und Luzia Kunz, das Calcutta Project endlich wieder einmal live präsentieren zu können. Auf dem Titelbild sehen Sie den Infostand unserer Stiftung an der 40. Jahrestagung der Gesellschaft für Tropenpädiatrie und Internationale Kindergesundheit (GTP) Ende Mai. Es kam nicht nur am Stand zu interessanten Gesprächen mit den Teilnehmenden der Tagung, zudem durften die beiden das Calcutta Project mit einem kurzen Vortrag vorstellen.

Das Team des Calcutta Projects - Fachkommission, PR/Fundraising und Geschäftsleitung - werden vom Stiftungsrat unterstützt. Doch wer sind diese sieben Personen? In der Folge möchten wir sie Ihnen mit einem kurzen Artikel vorstellen. Den Anfang macht Markus Lampert ab S. 4.

Kardamom ist ein faszinierendes und vielseitiges Gewürz, das unter anderem in der indischen Küche verwendet wird, aber auch im Schweizer Klima eine pflegeleichte und leicht duftende Zimmerpflanze abgibt. Mehr dazu auf S. 7.

Auf S. 10 stellen sich einige Sexarbeiterinnen aus dem Sonagachi-Viertel in Kolkata vor, die regelmässig unsere Gesundheitsfachstelle besuchen.

Nun wünschen wir Ihnen viel Freude beim Lesen!



Yvonne Siemann

Der Stiftungsrat des Calcutta Projects (1) - Markus Lampert stellt sich vor



Markus Lampert (53) stammt aus Pratteln, wo er auch heute noch lebt. Er ist verheiratet und Vater einer fünfzehnjährigen Tochter. Hauptberuflich ist er als Spitalapotheker in den Solothurner Spitälern zwischen Olten, Solothurn und Dornach unterwegs. Daneben engagiert er sich an der Uni Basel am Departement Pharmazeutische Wissenschaften in Lehre und Forschung.

Was schätzt du an deiner Arbeit?

Meine Tätigkeit an der Uni Basel ist für mich sehr bereichernd. Ich bin nicht nur am Puls aktueller Entwicklungen, sondern habe die Möglichkeit, mit vielen interessierten jungen Menschen – Studierenden und Doktorierenden – zusammenzuarbeiten und ihnen dabei nicht nur Wissen zu vermitteln, sondern den einen oder die andere auch zu begeistern und zu inspirieren. Dieser Umgang mit engagierten Studierenden ist auch etwas Wichtiges, das ich am Calcutta Project ausserordentlich schätze.

Wie bist du zum Calcutta Project gekommen und warum bist du dabei?

Zum Calcutta Project kam ich durch Pater Ioannes, heute auch im Stiftungsrat, damals aber wie ich noch Student. Wir sind seit der ersten Primarklasse sehr gute Freunde, haben die ganze Schulzeit bis zur Matura in der gleichen Klasse verbracht, er hat dann das Studium der Medizin und ich der Pharmazie in Basel begonnen. So war es für mich denn auch sofort klar, dass ich beim Calcutta Project mitmachen möchte. Die Idee, dass wir als Studierende etwas tun können für Menschen, denen es bei Weitem nicht so gut geht wie uns, motivierte mich ebenso wie die Möglichkeit in diesem Projekt über die Fächergrenzen hinaus interdisziplinär etwas zu realisieren. Ich war dann zwar nicht bei der Gründung des Calcutta Projects beteiligt, aber sozusagen am Tag darauf dazugekommen.

Was hast du Besonderes mit dem Calcutta Project erlebt?

In den letzten dreissig Jahren gab es natürlich viele interessante Begebenheiten, die in Erinnerung geblieben sind. Beispielsweise erinnere ich mich noch sehr gut an die ersten Jahre des Projektes.

Damals war es noch durchaus gute Praxis in der Entwicklungszusammenarbeit, dass man in der Schweiz Sachspenden zusammentrug, welche frisch aufgebauten Ambulatorium dringend gebraucht werden konnten. Dazu gehörten neben medizinischen Gerätschaften auch Medikamente. Wir organisierten Medikamentensammlungen über Apotheken in der Region Basel. Daran habe ich viele gute, aber auch ein paar schlechte Erinnerungen.

Zu den guten zählen die grosse Menge an gespendetem Material. Dieses stapelte sich bei mir zu Hause. Dort haben wir die Medikamente sortiert, kontrolliert und Etiketten so beschriftet, dass unsere Partner in Indien damit etwas anfangen konnten. Projektmitglieder aus der Schweiz, welche nach Indien reisten, hatten immer einen rechten Koffer voll Medikamente dabei, für die wir detaillierte Deklarationen für die indischen Behörden erstellen mussten. Die Einfuhr war damals dann aber meist unproblematisch.

Zu den weniger erfreulichen Erinnerungen an diese Sammelaktionen gehört, dass trotz der Sammlung über Apotheken manchmal viel Unbrauchbares erhielten und dabei das Gefühl hatten, als einfache Entsorgungsstelle missbraucht zu werden. Aber das waren zum Glück wenige Ausnahmen.

Spielen diese Arten von Sachspenden heute immer noch eine Rolle?

Nein, hier hat sich sehr viel verändert. Nebst dem finanziellen Aspekt war damals auch die Sorge um gefälschte Medikamente ein wichtiger Grund dafür, dass wir dachten, eine Versorgung aus der Schweiz sei nötig und sinnvoll. Eine meiner Studentinnen hatte dann im Rahmen ihrer Masterarbeit mit Hilfe eines einfachen «Feldlabors» vor Ort die Qualität der Medikamente, welche auf dem lokalen Markt erhältlich waren, untersucht und dabei festgestellt, dass mittlerweile durchaus vertrauenswürdige Beschaffungskanäle vorhanden waren. Der Einkauf von Medikamenten vor Ort erwies sich also als sicher und ist aus Gründen der Nachhaltigkeit sinnvoller als Sachspenden aus der Schweiz.

An diesem und zahlreichen anderen Beispielen erlebten wir auch hautnah den Wandel in der Art und Weise wie Entwicklungszusammenarbeit gestaltet werden soll. Nämlich weg von der Idee, dass wir aus der Schweiz die Probleme im fernen Indien mit unseren Mitteln und Methoden lösen können, hin zu einem partnerschaftlichen Ansatz, bei welchem alle Beteiligten hier in der Schweiz wie auch in Indien gemeinsam Bedürfnisse identifizieren und Lösungen erarbeiten, zu denen wiederum alle einen Beitrag zur Umsetzung leisten können und müssen.

Was wünschst du dir für die Zukunft des CP und des SBDCH?

Vor allem wünsche ich mir, dass es seitens CP weitere dreissig Jahre gelingen wird, einerseits Menschen von unseren Zielen zu überzeugen, sodass sie uns vertrauensvoll finanziell unterstützen, andererseits aber auch Studierende zu begeistern, sich in den verschiedenen Funktionen im Projekt zu engagieren. Diese studentische Beteiligung ist einzigartig in einem solchen Projekt der Entwicklungszusammenarbeit.

Für das SBDCH wünsche ich mir, dass dank der Angebote von Night Shelter und Mayura vielen Kindern ein Start in ein besseres Leben ermöglicht werden kann. Ich bin mir bewusst, dass dies nur der sprichwörtliche Tropfen auf den heissen Stein ist, aber für jedes dieser Kinder ist es unendlich wertvoll.

Kardamom, ein vielseitiges Gewürz

von Yvonne Siemann

Im Gegensatz zu anderen süd- und südostasiatischen Gewürzen wie Zimt und Pfeffer gilt Kardamom in Europa immer noch oft als exotisch – dabei kannte man ihn schon in der Antike. In Mitteleuropa ist Kardamom typischerweise Teil von Gewürzmischungen für weihnachtliches Gebäck wie Spekulatius und Lebkuchen. Häufiger kommt er in Skandinavien zum Einsatz, vor allem in Hefegebäck. Übrigens ist auch im Hypokras Kardamom enthalten – der gesüsste Rotwein, den es in Basel zur Neujahrszeit gibt. In arabischen Ländern tut man Kardamomgewürz auch gerne in den Kaffee.

In Indien schliesslich, von wo der Kardamom eigentlich stammt, ist er Teil von Currymischungen und würzt das Reisgericht Biryani ebenso wie Lamm oder Poulet. Gerne wird er auch in Süßspeisen verwendet. Besonders stark schmeckt man ihn im Soan Papdi heraus, eine faserige bis blättrige Süßigkeit aus Kichererbsenmehl, Weizenmehl, Ghee, Zucker und Milch, die es auch in hiesigen indischen Läden gibt.

Bekannt für den Anbau sind insbesondere die südindischen «Kardamom-Berge». Mittlerweile wird Kardamom aber nicht nur in Indien, sondern auch

in anderen Teilen Süd- und Südostasien sowie in Zentralamerika und Ostafrika angebaut. Genauer gesagt handelt es sich um zwei Arten von Kardamompflanzen: einerseits um den milden grünen Kardamom (*Elettaria cardamomum*), andererseits um den herben schwarzen



Kardamom (*Amomum subulatum*), den man hierzulande aber selten erhält. Botanisch gesehen ist Kardamom mit Kurkuma, Galgant und Ingwer verwandt. Wie diese bildet er unterirdische Speicherorgane (Rhizome) und besitzt lanzettartige Blätter. Die Kardamomstaude wächst im Halbschatten grösserer Bäume. Geerntet werden die Kapseln unreif, damit die Samen nicht verloren gehen. Da die Ernte viel Handarbeit bedeutet, ist Kardamom nach Safran, Vanille und Muskatnuss eines der teuersten Gewürze der Welt. Der Name «Kardamom» ist unklaren Ursprungs und kam über das Griechische in die europäischen Sprachen. Noch heute sind die Bezeichnungen sehr ähnlich, etwa «Cardamome» auf Französisch, «Cardamomo» auf Portugiesisch oder «Kardemumma» auf Finnisch und Schwedisch. Anscheinend kannte man in Indien Kardamomgewürz schon 3000 Jahre v. Chr. Auch über einen Anbau im antiken Babylon gibt es Zeugnisse und im antiken Griechenland sowie im römischen Reich benutzte man das Gewürz in der Küche, für Parfums oder Heilanwendungen. Die Nachfrage in Europa blieb jedoch auch mit der Intensivierung des Gewürzhandels ab dem 16. Jahrhundert gering. Die Pflanze wurde erst ab dem 19. Jahrhundert gewerbsmässig angebaut.

Die Kardamompflanze braucht zur Blüte tropisches Klima. Abgesehen davon lässt sie sich im Schweizer Klima jedoch unkompliziert auf der Fensterbank oder im Sommer draussen kultivieren. Da sie nicht so viel Licht braucht wie



andere Tropenpflanzen, überlebt sie auch den Winter an einem Nordfenster. Man findet sie in Kräutergärtnereien oder zieht sie selbst aus gekauften Samenkapseln.

Wer nun ein bisschen in der Küche experimentieren möchte: Kardamom passt gut zu heller und dunkler

(Trink-)Schokolade, zu Milchpudding, zu Rüebl- oder Apfelkuchen, zu Orangenmarmelade... Im Sommer ist Kardamom-Glace mit Pistazien besonders lecker. Wer es lieber herzhaft mag, kann Broccoli-Nudeln mit Kardamom-Orangen-Sauce probieren, oder Lamm-Tajine mit Kardamom, Kardamom-Linsencurry, tibetische Momo-Teigtaschen mit Kardamom... der Fantasie bei der Verwendung sind keine Grenzen gesetzt. Damit das Aroma nicht verloren geht, sollte man die Samen jedoch erst kurz vor Gebrauch mahlen. Wer seine eigene Pflanze daheim hat, kann auch die duftenden Blätter als Tee aufbrühen.

Chai-Tee mit Ingwer und Kardamom

Zutaten

500 ml Wasser

4 Kardamomkapseln, etwas zerdrückt

2 Esslöffel kleingehackten Ingwer

3 Teelöffel Assam-Tee (Menge kann je nach persönlicher Vorliebe angepasst werden)

250 ml Milch

4 Teelöffel Zucker (Menge kann je nach persönlicher Vorliebe angepasst werden)

Wasser mit Teeblättern, Ingwer und Kardamom auf dem Herd zum Kochen bringen.

Auf mittlerer Hitze 5-7 Minuten köcheln lassen, bis das Wasser gelblich wird. Zucker hinzufügen und weitere 2-3 Minuten köcheln lassen. Wer den Tee stärker mag, kann ihn länger köcheln lassen.

Filtern und servieren.

Stimmen von Sexarbeiterinnen

Bei einem Aktionstag in der Gesundheitsfachstelle konnte unser Team mit einigen Sexarbeiterinnen sprechen und ihnen Fragen zu ihrem Leben und ihren Träumen stellen.

Brianca, 23 Jahre

Seit wann bist du im Sonagachi-Viertel?

Ich kam vor zwei Jahren, weil meine Familie arm ist.

Was ist dein grösster Traum?

Diesen Ort zu verlassen.

Und wo willst du dann arbeiten?

Ich will irgendein Geschäft aufmachen.

Firoja, 35 Jahre

Was bedeutet die Fachstelle für dich?

Ich lerne über HIV/AIDS, wie ich gesund bleiben kann, wie ich Kondome benutze.

Was war der schönste Moment in deinem Leben?

Ich bin glücklich, wenn meine drei Kinder glücklich sind. Ich habe eine Tochter und zwei Söhne im Alter von 16, 12 und 8 Jahren. Alle gehen zur Schule und ich bin stolz auf sie.

Was ist dein grösster Traum?

Meinen Kindern soll es gut gehen.

Shopna, 26 Jahre

Was ist dein grösster Traum?

Obwohl ich hier Geld verdiene, möchte ich diesen Ort verlassen.

Was war der glücklichste Moment in deinem Leben?

Ich weiss nicht, denn ich habe keinen Mann und Kinder mehr. Ich bin geschieden, da mein Mann mich misshandelte. Unsere Kinder nahm er mit.



Beim Aktionstag in der Gesundheitsfachstelle

Was willst du machen, wenn du Sonagachi verlässt?

Ich will ein Geschäft eröffnen.

Sonya, 26 Jahre

Wie lange arbeitest du schon im Sonagachi-Viertel?

Seit 10 Jahren. Meine Familie lebt und arbeitet aber schon seit Generationen hier. Ich habe allerdings keinen Kontakt mehr zu meinen Eltern.

Was war der glücklichste Moment in deinem Leben?

Wenn mein fünfjähriger Sohn glücklich ist. Er geht zur Schule und möchte Arzt oder Polizist werden.

Was ist dein grösster Traum?

Ich möchte für meine Familie sorgen können. Mein Kind ist mein Traum.

Wir stellen uns vor: Mitglieder des CP Basel



Lea Brugger:

«Ich studiere International and Comparative Law im Master in Zürich. Als Mitglied der Fachkommission stehe ich im direkten Austausch mit der Partnerorganisation. Dadurch erhalte ich spannende Einblicke in die Entwicklung des Projekts und das Leben vor Ort. Die Arbeit im Calcutta Projekt ist sehr bereichernd und lehrreich und es freut mich, Teil eines so spannenden Projekts zu sein.»

Alle Mitglieder des Calcutta Project Basel

Stiftungsrat: Judith Heckendorn, P. Ioannes Chandon Chattopadhyay, Theo Amacher, Bettina Frei, Markus Lampert, Kate Molesworth, Marcel Braun

Geschäftsleitung: Yvonne Siemann, Anna-Judith Csizy-Botond, Daphne Stern, Zoe Roth, Lea Pacan, Luzia Kunz

Fachkommission: Larissa Baettig, Rubar Algaç, Lea Brugger, Alessia Sarasino

Public Relations: Judith Heckendorn, Yvonne Siemann, Zoé Roth, Lea Pacan, Aiza Altwal

Finanzen: Sandra Stöckli