
Inhaltsverzeichnis

Impressum	2
Editorial	3
Peter R. Füg – neuer Stiftungsrat seit Januar 2023	4
Impressionen vom Umzug	6
Nachruf für Lakshmi Shome	7
Geschichte einer Sexarbeiterin	8
Rezept: Barfi, ein Rezept für indische Süßigkeiten	10
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 2x jährlich
Fotos: Calcutta Project Basel

Liebe Leserinnen und Leser

Der Frühling steht für Neubeginn und ist somit die beste Zeit für Veränderungen. Am 13. April bezog das Calcutta Project Basel ein neues Büro. Da sich in über 30 Jahren so einiges angesammelt hat, mussten wir alle fleissig anpacken. Der Raum wird uns wie zuvor vom Universitätsspital Basel zur Verfügung gestellt. So können wir unsere administrativen Kosten auf ein Minimum reduzieren, damit möglichst alle Spenden direkt in Indien eingesetzt werden können. Unsere Postadresse (siehe S. 2) bleibt gleich. Einige Impressionen finden Sie auf der Titelseite, S. 6 und der letzten Seite.

Wir freuen uns sehr, auch ein neues engagiertes Stiftungsratsmitglied im Calcutta Project begrüßen zu dürfen: Auf S. 4 stellt sich Peter Füeg vor. Leider müssen wir uns jedoch auch von unserer langjährigen Mitarbeiterin Lakshmi Shome verabschieden, welche am 30. März in Kolkata verstorben ist. Ihren Nachruf finden Sie auf S. 7.

Auf S. 8 gibt Ihnen dann eine Sexarbeiterin aus dem Sonagachi-Viertel in Kolkata einen Einblick in ihre Geschichte.

Wollen Sie Ihre Gäste mit einem indischen Dessert verwöhnen oder einfach sich selbst etwas Gutes tun? Auf S. 10 erklären wir Ihnen, wie Sie mit Barfi ganz einfach eine typisch indische Süßspeise zubereiten können, die hervorragend zu Kaffee oder Tee schmeckt.

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen beim Lesen unseres Infobulletins!



Yvonne Siemann



Zoé Roth

Peter R. Füeg – neues Mitglied des Stiftungsrates seit Januar 2023



Mein Name ist Peter R. Füeg. Ich bin 69 Jahre alt und wohne in Pratteln (BL). Ich bin verheiratet und Vater von drei Töchtern. Während über vierzig Jahren habe ich an der Sekundarschule Pratteln Englisch, Deutsch und Geschichte unterrichtet und dabei viele tolle und engagierte junge Leute kennengelernt. Mein Lieblingsfach war Englisch. Für jede Klasse, die ich als Klassenlehrer betreute, habe ich ein englisches Theaterstück geschrieben,

das wir dann gemeinsam erarbeiteten und aufführten.

Seit vier Jahren bin ich pensioniert. Seither betreue ich zusammen mit meiner Frau an zwei Tagen pro Woche unsere fünf Enkelkinder. In meiner freien Zeit arbeite ich an meinem ersten Roman. Das Buch, das sowohl Kinder als auch Erwachsene ansprechen soll, wird dieses Jahr vor den Sommerferien erscheinen. Daneben engagiere ich mich im Vorstand des Theatervereins Basel, einer Publikumsorganisation, welche das Theater Basel unterstützt. Seit vielen Jahren arbeite ich auch in verschiedensten Funktionen in der römisch-katholischen Kirchgemeinde Pratteln-Augst mit, früher als Präsident, heute als Mitglied der Rechnungsprüfungskommission.

Letzten Sommer haben mich die Stiftungsratsmitglieder Pater Ioannes und Markus Lampert angefragt, ob ich beim Calcutta Project mitarbeiten möchte. Ich habe die beiden vor über vierzig Jahren als Schüler unterrichtet und seither den Kontakt nie verloren. Diese Anfrage kam für mich sehr überraschend, aber ich habe nicht lange überlegt und rasch und gerne zugesagt.

Mitte Januar bin ich in den Stiftungsrat gewählt worden. Seither versuche ich, mir in regelmässigen Videokonferenzen mit den übrigen Stiftungsratsmitgliedern und unseren indischen Mitarbeitenden einen Überblick über die Arbeiten, Probleme und Finanzen der Stiftung zu verschaffen. Das ist sehr spannend, erhalte ich doch Einblicke in eine mir völlig neue Welt. Von meiner Ausbildung her geht mir das medizinische Fachwissen vollkommen ab; ich werde mich daher mehr im organisatorischen Bereich und mit meinen Englischkenntnissen einbringen.

Als Pensionierter habe ich, trotz meiner schon erwähnten Aufgaben, dennoch Zeit, mich in diesem Projekt zu engagieren, das ich als sehr sinnvoll betrachte. Es ist für mich eine spannende Herausforderung, in einem Hilfsprojekt mitzuarbeiten. Auch der Fokus auf Indien ist für mich neu, hatte ich doch bisher fast gar keine Beziehung zu diesem faszinierenden Land. Mein bisheriges Bild war vor allem ein «Hochglanz-Bild», geprägt von Sehenswürdigkeiten wie dem Taj Mahal, dem Holi-Fest oder Ausschnitten aus Bollywood-Filmen. Meine bisherigen Erfahrungen mit dem Calcutta Project haben dieses Bild – nicht ganz unerwartet – wesentlich verändert. Die Bilder und Berichte aus dem S.B. Devi Charity Home zeigen eine ganz andere Welt und erzählen vom alltäglichen Kampf vieler Menschen in Kolkata, die nur mit Mühe über die Runde kommen.

Es ist spannend, in den Video-Kontakten mit den indischen Mitarbeitenden, aber auch mit den übrigen, langjährigen Stiftungsratsmitgliedern, ein für mich ganz neues Bild von Indien zu gewinnen. Das Engagement aller, die ich bisher kennengelernt habe, ist beeindruckend. Mit den Zielen der Stiftung, den Menschen in der Altstadt Kolkatas in einer eigenen Klinik medizinische Unterstützung zu bieten, Frauen und Mütter zu beraten und im Konika-Kinderhort die Kinder von Sexarbeiterinnen zu betreuen und zu fördern, kann ich mich vollumfänglich identifizieren.

Ich hoffe, ich kann durch meine Mitarbeit, meine Erfahrungen und Kontakte das Calcutta Project Basel wirkungsvoll unterstützen und mithelfen, dass es auch in Zukunft seine wichtige und segensreiche Arbeit weiterführen kann.

Impressionen vom Umzug ins neue Büro



Nachruf für Laskhmi Shome

von Gitali Roy, Übersetzung: Peter R. Füeg

In tiefer Trauer müssen wir Sie über den Hinschied unserer lieben Kollegin und Freundin, Frau Lakshmi Shome, informieren. Sie litt an aplastischer Anämie und starb am 30. März 2023 im Alter von 57 Jahren völlig unerwartet und viel zu früh. Wir alle werden sie mehr vermissen, als Worte das ausdrücken können. Etwa 24 Jahren lang arbeitete sie für das S. B. Devi Charity Home und war hauptsächlich für das Ambulatorium verantwortlich.

Lakshmi war keine Frau der grossen Worte. Es gelang ihr dennoch, einen guten Kontakt zwischen Ärzten und Patientinnen zu ermöglichen. Sie war sehr engagiert, ernsthaft und pflichtbewusst in ihrer Arbeit.

Ihr Fehlen werden wir noch lange spüren. Wir entbieten ihrer Familie in dieser schwierigen Zeit unsere zutiefst empfundene Anteilnahme und trauern mit ihr. Wir beten zum Allmächtigen und bitten ihn, ihren Familienmitgliedern Kraft zu geben, um diese schwere Zeit zu meistern.



Lakshmi bei der Arbeit im Ambulatorium

Geschichte einer Sexarbeiterin

von Gitali Roy Mitra, Übersetzung: Peter R. Füeg

Ich wurde als Kind eines muslimischen Paares in eine sehr arme Familie hineingeboren. Meine Eltern kämpften schon damit, sich selbst zu ernähren, noch bevor meine Geschwister und ich zur Welt kamen. Ich verlor meine Eltern in einem sehr frühen Alter, noch bevor ich verstehen konnte, welche Konsequenzen dies für mein Leben haben würde. Nicht ganz überraschend musste ich die Hauptrolle in der Erziehung meiner Geschwister übernehmen und die Ernährerin meiner Familie werden. Es war mein Pech, dass ich deshalb keine Ausbildung machen konnte, da ich die Verantwortung dafür hatte, meinen Bruder und meine Schwester zur Schule zu schicken.

Während ich kämpfte, um mein tägliches Brot zu verdienen, lernte ich einen Maurer kennen. In Kolkata werden Maurer von Tagelöhnerinnen unterstützt. Auf einer Baustelle versprach mir ein Maurer, mir Arbeit als Hilfskraft zu verschaffen. Ich war bereit, jede Arbeit zu übernehmen, die ich finden konnte, um meine Familie zu ernähren. Ich realisierte erst nicht, dass ich den Maurer auch mit meinem Körper bezahlen musste, um Arbeit zu erhalten. Zu Beginn war ich am Boden zerstört und frustriert, aber mit der Zeit gewöhnte ich mich daran. Aber es gelang mir immer noch nicht, die finanziellen Bedürfnisse meiner Familie zu befriedigen.

So ging ich in eine Fabrik arbeiten, um mehr Geld zu erhalten, erlebte aber dasselbe. Ich realisierte, dass die einzige Möglichkeit, Arbeit zu erhalten, darin bestand, meinen Körper zu verkaufen. Dann erzählte mir jemand von Sonagachi, dem grössten Rotlichtviertel Indiens.

Das belastete mich nicht sehr, da ich ja sowieso schon das Gleiche tat wie eine Sexarbeiterin. Der einzige Unterschied war, dass sie es für Geld tun, während ich es tat, um Arbeit zu bekommen, ohne dafür bezahlt zu werden. Daher schloss ich mich der Gruppe Sexarbeiterinnen an und arbeite seither als solche. Ich habe Kunden jeden Alters, aber ich bediene keine Drogenabhängigen.

Manchmal möchte ich meinen Job aufgeben, aber dann kommt immer der gleiche Gedanke auf: Wie soll ich meine Familie und mich selbst ernähren?

Was ich bedaure ist, dass ich keine Ausbildung machen und keine eigene Familie gründen konnte. Trotzdem denke ich, dass mein Job ein Segen ist, da ich dafür weder eine Ausbildung noch technische Kenntnisse brauche und mit wenig Arbeit sehr leicht Geld verdienen kann. Durch diesen Beruf kann ich die Bedürfnisse meiner Geschwister erfüllen, für ihre Ausbildung sorgen und meine Träume erfüllen.

So geht das Leben immer weiter und wird eines Tages enden. Das Einzige, was wir davon mitnehmen, ist die Reise.



Sexarbeiterinnen aus Sonagachi können sich in unserer Gesundheitsfachstelle medizinisch untersuchen lassen. Hier berät Gitali Roy gerade eine Sexarbeiterin.

Barfi, ein Rezept für indische Süßigkeiten

Barfi ist eine sehr beliebte Süßspeise auf Milchbasis aus Indien. Der Name leitet sich von dem hindustanischen (ursprünglich persischen) Wort barf ab, das Schnee bedeutet.

Barfi wird oft mit Nüssen, wie Erdnuss, Pistazien oder Cashew, Früchten wie Mango oder Kokosnuss und Gewürzen wie Safran, Kardamom oder Rosenwasser aromatisiert. Die Süßigkeit wird vor allem an Feiertagen wie Diwali und Eid sowie bei Hochzeiten genossen.

Traditionelle Barfis werden aus Khoya oder Mawa, einem Milchpulver, hergestellt. In diesem Rezept wird Kondensmilch verwendet, da diese hier viel einfacher zu finden ist. Mit dem Barfi-Grundrezept lassen sich viele weitere Varianten herstellen, da die Basis nach Belieben aromatisiert werden kann. Ein paar Vorschläge sind auf der nächsten Seite beschrieben.

Zutaten für das Barfi-Grundrezept

- 400 g Dose gezuckerte Kondensmilch
- Einige Safranfäden, eingeweicht in einem Teelöffel warmem Wasser
- Ein flaches Metalltablett

Ergibt 25-30 Stück.

Zubereitung

1. Ein flaches Blech mit einer sehr dünnen Schicht Ghee oder Butter einfetten.
2. Kondensmilch und Safran in einen Wok geben und unter ständigem Rühren kochen, bis sich die Masse am Rand abzulösen beginnt. Dies dauert nur ein paar Minuten.
3. Den Teig auf dem gefetteten Blech gleichmässig verteilen und mit einem flachen Spatel glattstreichen.
4. Vollständig abkühlen lassen.
5. Die Masse in Rauten oder Quadrate schneiden.
6. Das Barfi mit Hilfe eines Spatels oder Messers vorsichtig herausheben

und gleich geniessen, verschenken oder für später in einer luftdichten Schachtel aufbewahren.

Mandel- oder Cashew-Barfi (Badam Kaju Barfi)

- Sie benötigen eine Dose Kondensmilch, 200-250 g gemahlene Mandeln, etwa 15-20 gehackte blanchierte Mandeln und ein paar Tropfen Mandelaroma.
- Kondensmilch, gemahlene Mandeln und gehackte Mandeln in einen Wok und gut vermischen und wie oben beschrieben verarbeiten.

Kokosnuss-Barfi

- Sie benötigen etwa 500 g getrocknete, ungesüsste geraspelte Kokosnuss. Weichen Sie diese in Milch ein, dass sie gerade bedeckt sind.
- Kondensmilch und eingeweichte Kokosnuss in einem Wok gut vermischen. Folgen Sie danach den Schritten des Grundrezepts.

Schokoladen-Barfi

- Lösen Sie 3-4 Teelöffel Kakaopulver in einem Teelöffel Milch auf.
- Die Schokolade in die Kondensmilch geben, mit einem Schwingbesen gut verrühren und wie oben beschrieben verarbeiten.

Pistazien-Barfi (Pista Barfi)

- Sie benötigen 50-70 g rohe, ungesalzene Pistazien.
- Ca. 10 Pistazien aufsparen und den Rest zu einer Paste mahlen, dabei nur bei Bedarf ein wenig Wasser hinzufügen.
- Die gemahlene Pistazien zur Kondensmilch in einem Wok geben und gut vermischen, wie oben beschreiben verarbeiten.
- Nach dem Kochen die aufgesparten Pistazien über die Barfi-Masse streuen und leicht andrücken. Das Barfi vollständig abkühlen lassen.

Rezeptidee von:

https://www.mamtaskitchen.com/recipe_display.php?id=13162



Zoé Roth (links) und Anjana Veggia packen beim Umzug ins neue Büro fleissig mit an

Alle Mitglieder des Calcutta Project Basel

Stiftungsrat: Judith Heckendorn, P. Ioannes Chandon Chattopadhyay, Theo Amacher, Bettina Frei, Markus Lampert, Kate Molesworth, Peter R. Füeg

Geschäftsleitung: Yvonne Siemann, Anna-Judith Csizy-Botond, Daphne Stern, Zoé Roth, Lea Pacan

Fachkommission: Rubar Algaç, Lea Brugger, Anjana Veggia, Luzia Kunz

Public Relations: Judith Heckendorn, Zoé Roth, Lea Pacan

Layout Infobulletin: Yvonne Siemann

Finanzen: Sandra Stöckli