

## Exotische Kaffee-Zeremonie

für einen guten Zweck

Weltladen-Frauen übergaben Spende für äthiopische Waisenkinder

Von Gernot Freund

Peckatel. Wenn die Staudenschmiede in Peckatel zum traditionellen Herbstfest einlädt, darf sich die Gästeschar immer auf ein tolles Programm inmitten der bunten Blumenpracht freuen. Am vergangenen Samstag gab es dabei allerdings noch eine besondere Überraschung: ein original äthiopisches Kaffee-Zeremoniell. Und das natürlich mit anschließender Verkostung.

Dass es am Ende gelang und viel Beifall fand, dafür sorgte Stefan Falk aus Zippelow. Der Sozialpädagoge engagiert sich seit langem ehrenamtlich im Verein HilfsWaise e. V., der bundesweit Spenden für Waisenkinder in Äthiopien sammelt. Damit werden die Lebensbedingungen in den Waisenhäusern verbessert, die von der Äthiopisch-Orthodoxen Kirche ohne staatliche Zuschüsse betrieben werden. Ebenso hilft das Geld beim Bau von Brunnen, sanitären Anlagen, Schulgebäuden, der Schaffung von Wohnraum, sowie der Ausstattung mit Schulmaterial und PCs zur Berufsvorbereitung der Kinder.

"Mitglieder des Vereins besuchen die Waisenhäuser jährlich auf eigene Kosten. Damit wird auch gewährleistet, dass die Spenden vollständig bei den Kindern ankommen", betonte Stefan Falk. Er selbst war vor zehn Jahren in Äthiopien und half bei der Umsetzung eines Bewässerungsprojektes. Und neben den dankbaren Kindern und Betreuern war ihm dabei eben auch die traditionelle Kaffee-Zeremonie aus dem armen und vom Krieg gebeutelten ostafrikanischen Land gut in Erinnerung geblieben.

Bei der Vorführung in Peckatel konnten die Zuschauer die Prozedur hautnah erleben. Dabei dauert es etwa eine Stunde, bis das Feuer im offenen Kessel die geeignete Glut hat, damit die grünen Bohnen in der Pfanne geröstet werden können. Sie glänzen dann dunkelbraun bis schwarz. Anschließend werden sie in einem Mörser klein gestampft. Das Pulver wird in irdene Kannen gefüllt und mit Wasser und viel Zucker vermischt. Die Kannen kommen dann in die Glut. Wenn der braune Schaum langsam aus der Kanne quillt, ist der Kaffee fertig - stark, schwarz und süß.

"Die Zeremonie des Kaffee-Trinkens selbst besteht in Äthiopien aus drei Phasen", erläuterte Stefan Falk. "Die erste dient dem Kennenlernen, die zweite dem Diskutieren und die dritte dem Versöhnen."

Dies alles passte auch genau in die heiter-entspannte Atmosphäre des Herbstfestes in Peckatel. Und zu dem großen Buffet mit dem vielen köstlichen Kuchen, die von den Frauen des Neustrelitzer "Weltladens" den Gästen vor Ort angeboten wurden. Gemeinsam mit einer (auf moderne Art) frisch gebrühten Tasse von fair gehandeltem Kaffee gegen eine kleine Spende für den guten Zweck.

Eine richtig große Spende hatten am Samstag dagegen einige Vertreterinnen des Neubrandenburger "Weltladens" im Gepäck, um Stefan Falk nach seiner Kaffee-Zeremonie damit zu überraschen. Es war ein symbolischer Scheck über 260 Euro. Diese stammen aus dem Erlös der Produkte, die von den örtlichen "Papierwerkerinnen" im "Weltladen" angeboten werden. Wie etwa hübsche bunte Geschenktüten, die - aus Altpapier geschöpft - sehr kreativ und fantasievoll erschaffen werden. Mit dem Spendenscheck wurde übrigens auch ein kleiner Scherenschnitt übergeben, der eine Ziege darstellt. Und damit hatte es seine Bewandnis, wie Dagmar Mischek vom Neubrandenburger Weltladen zu berichten wusste.

"Ich habe mit einigen unserer Mitglieder im April einen Äthiopien-Vortrag von Herrn Falk in Wulkenzin gehört. Dabei hatte er auch über die Lage der Waisenkinder und die allgemeine

Hungersnot in dem Land berichtet. Und dass die Preise etwa für eine Ziege dort von umgerechnet einst 20 Euro auf inzwischen 200 Euro gestiegen sind. Daraufhin haben wir beschlossen: Wir wollen Geld für den Kauf einer Ziege dort spenden, die den Kindern in einem der Waisenhäuser dort zugutekommen soll."

Für Stefan Falk war dieses Zeichen am Samstag ein sehr bewegender Moment, wie man ihm anmerken konnte. "Wir werden daraus ein Fest für die Kinder machen und euch bestimmt Fotos davon schicken", versprach er abschließend unter dem Beifall der vielen Festgäste.