

Ein Essen kostet zur Zeit 30 NPR. Es sind dieses Jahr knapp über 400 Kinder in der Grundschule angemeldet, plus den Patenkindern der 6-12. Klasse.

Uns wurde durch die Schulspeisung in Malekhu bewusst, dass viele Kinder ohne Frühstück in die Schule kommen. Dies nicht, weil hektische Betriebsamkeit den Morgen prägen, wie dies etwa bei uns oft der Fall ist, sondern weil es bei den Ärmsten oft nur eine Mahlzeit am Tag gibt.

Viele Kinder durften nur wegen der Schulspeisung zur Schule gehen, obwohl sie eigentlich dringend für die Haus- und Feldarbeit gebraucht wurden! So wurden die Kinder am Anfang oft nur zum Mittagessen in die Schule geschickt. Doch das haben wir bald unterbunden.

Durch die regelmäßige Mahlzeit mit Reis, Gemüse und Ei konnten wir die Gesundheit der Kinder verbessern. Doch die Situation hat sich mit der extremen Verteuerung von Grundnahrungsmitteln 2009 wieder verschlechtert. Rücksichtslose Spekulanten hatten nicht nur die gesamte Finanzwelt ins Wanken gebracht, sondern auch auf dem Nahrungsmittelsektor ist weltweit ein Raubtierkapitalismus ausgebrochen und die Preise für Reis, Bohnen und Linsen sind in die Höhe geschossen.

Die finanzielle Situation der Familien hat sich dann wieder leicht verbessert bis 2014, aber das Erdbeben 2015 hat alle Entwicklung zunichte gemacht.

Die Preise von Reis und Linsen haben maximal angezogen: 1 kg Reis kostet heute 65 Rupien (entspricht 50 Cent) und 1 kg Linsen sogar 120 Rupien (entspricht 1 Euro). Und das bei einem durchschnittlichen Verdienst von 2 Euro pro Familie am Tag.

Eine vierköpfige Familie benötigt, um satt zu werden, ungefähr ein Kilo Reis und ein Pfund Linsen, das entspricht 1 Euro oder 50 % des Einkommens. (Im Vergleich dazu: eine durchschnittliche Familie in Deutschland hat ein Einkommen von 2100 Euro, also 70 Euro am Tag. 1 kg Reis und 1 Pfund Linsen entsprechen bei uns weniger als 2 % des Einkommens!)

**Haben Familien keine Arbeit, können sie kein Essen kaufen und so erleben wir Kinder, für die die Schulspeisung die einzige Mahlzeit am Tag ist und die (heimlich) das Ei nach Hause mitnehmen, damit auch ihre kleineren Geschwister etwas abbekommen.**

**Wir danken den Spendern, allen voran Frau Jarosch, für die Übernahme der Schulspeisung seit über 10 Jahren.**



Das ist die bisherige Schulküche – an dieser Situation wollen wir in den nächsten Jahren auch etwas ändern.

# Nepalesische Küche aus dem Hotel Machhapuchhre

Autor: Raju Shrestha



**Anm. der Redaktion:** Raju ist ein NHK-Lehrer der Bageshworee Schule Malekhu. Neben seiner Arbeit führt er seit 2005 mit seiner Familie ein kleines Hotel in Malekhu (2 DZ für Übernachtungen – 30 Sitzplätze im Restaurant). Der Name des Hotels ist „Machhapuchhre-Hotel“. Es liegt an der Hauptstraße, nur einen Kilometer von der Malekhu Schule und ca. 70 km von Kathmandu entfernt. Seit seiner Gründung im Jahr 2008 sind nepalesisches Dal-Bhat und verschiedene Fischprodukte der Hauptbestandteil des Speisenangebotes. Raju hat in diesem Jahr Deutschland besucht (auf Einladung der Kulmbacher Familie Geisler).

Dal Bhat ist das Nepalesische Nationalgericht - ein großartiger Rahmen für gesunde, ausgewogene vegetarische Mahlzeiten mit vielen Variationsmöglichkeiten.

Eine Zusammenstellung aus Dal (Hülsenfrüchte – Lentis), Bhat (gekochter Reis) und Tarkari (gekochtes Gemüse) ist unser übliches und traditionelles Essen in Nepal. Menschen bevorzugen Reis in Nepal. Zur Vervollständigung wird noch Achar (in Öl, Gewürzen und Salz eingelegtes Gemüse oder Obst) zu Rice Thali hinzugefügt. Die Leute essen zum Dal Bhat manchmal auch Joghurt, Ghee und Mithai (Süßigkeit). Unten finden Sie ein Grundrezept, aber experimentieren Sie ruhig mit Gemüse, Linsen, Gewürzen und vielem mehr. **DHAL BHAT TARKARI VARIATIONEN**

- Dal: Es gibt zahlreiche Arten von Dal. Einige der häufigsten sind Masoor Dal, Urad Dal, Chana Dal und Toor Dal. Fühlen Sie sich frei, das zu verwenden, was Sie am besten mögen oder zur Hand haben.

- Gemüse: Beschränke Dich nicht auf Kartoffeln und Blumenkohl für den Tarkari. Verwenden Sie saisonales Gemüse wie grüne Bohnen, Karotten, Spinat, Kürbis, Sommerkürbis und Auberginen. Fügen Sie zuerst das robustere Gemüse hinzu, damit Sie beim Kochen einen Vorsprung haben. Fügen Sie die zarteren Gemüse später hinzu, damit sie nicht zerko-



Rajus Shrestha mit seiner Frau Sabina Shrestha und der Tochter ist Gracy Shrestha.

## Dal (Linsensuppe)

- Öl oder Ghee - 3 Esslöffel
- Gemahlener Koriander - 2 Teelöffel
- gemahlener Kreuzkümmel - 2 Teelöffel
- Kurkuma - 1 Teelöffel
- Zwiebel, gehackt - 1
- Chile Pfeffer, gehackt - 1
- Tomaten, gehackt - 1 Tasse
- Dal-Linsen (siehe Hinweise) - 1 Tasse
- Wasser - 4 Tassen
- Salz und Pfeffer - nach Geschmack
- Cilantro, gehackt - 1/2 Bund

## Bhat (Reis)

- Basmatischer Reis - 2 Tassen
- Wasser - 4 Tassen

## Tarkari (Gemüsecurry)

- Koriander gemahlen - 1 Esslöffel
- gemahlener Kreuzkümmel - 2 Teelöffel
- Kurkuma - 1 Teelöffel
- Öl oder Ghee - 3 Esslöffel
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- Knoblauch, fein gehackt
- 3 oder 4 Gewürznelken
- 1 Stück Gingerroot, geschält und gehackt
- Tomaten, entkernt und gehackt - 2
- Kartoffeln, gewürfelt - 2
- Blumenkohl, in Röschen geschnitten - 1 Kopf
- Wasser - 1 Tasse
- Salz und Pfeffer - nach Geschmack
- Cilantro, gehackt - 1/2 Bund
- Zitronen oder Limetten, in Keile geschnitten - 2

## Zubereitung - Für Dal

1. Erhitzen Sie das Öl oder Ghee in einem mittleren Topf über mittlerer Flamme. Fügen Sie die Gewürze hinzu und rühren Sie für ungefähr 30 Sekunden, um sie leicht anzustoßen. Zwiebel und Chilischote sofort einrühren und braten, bis die Zwiebeln durch und durchscheinend sind, 3 oder 4 Minuten.
2. Fügen Sie die Tomaten hinzu und kochen Sie für ein oder zwei Minuten. Danach das Dal, Wasser und Salz und Pfeffer einrühren.
3. Zum Kochen bringen, dann auf mittlere bis niedrige Hitze reduzieren und etwa 45 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## Zubereitung - Für Bhat

1. Den Reis in eine Schüssel geben und mit ein paar Wechsell Frischwasser abspülen und gut abtropfen lassen. Fügen Sie die 4

Tassen Wasser hinzu und legen Sie sie beiseite, um den Reis für ungefähr 30 Minuten einzuweichen.

2. Reis und Wasser in einen mittelgroßen Topf geben und bei mittlerer Flamme zum Kochen bringen. Dicht abdecken, die Hitze auf einen niedrigen Wert reduzieren und etwa 20 Minuten köcheln lassen. Vom Herd nehmen und vor dem Servieren noch 10 Minuten ruhen lassen.

## Zubereitung - Für die Tarkari

1. Erhitzen Sie das Öl oder Ghee in einem Wok oder einem großen Topf über mittlerer Flamme. Koriander, Kreuzkümmel und Kurkuma hinzugeben und etwa 30 Sekunden lang rösten. Dann sofort Zwiebel, Knoblauch und Ingwer unterrühren. Sautieren, bis die Zwiebel gut gekocht ist - zwischen 4 bis 7 Minuten. Achten Sie darauf, die Zwiebeln nicht zu verbrennen.
2. Fügen Sie die Tomaten hinzu und kochen Sie für ein oder zwei Minuten. Als nächstes die Kartoffeln und den Blumenkohl hinzufügen und durchrühren. Wasser einrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Zum Kochen bringen, dann die Hitze auf ein mittleres Minimum reduzieren und köcheln lassen bis das Gemüse durchgekocht und zart ist, etwa 10 bis 15 Minuten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und den gehackten Koriander einrühren.



Dal bhat tarkari wird typischerweise auf einer Thali serviert, einer Servierplatte aus Metall, mit einer Schüssel Dal, einer Kugel Reis, einer Portion Gemüsecurry und einer Essiggurke (Achar). Zu besonderen Anlässen gibt es eine Fleischbeilage.

## Nepali-Kaffee in Kulmbach

Autorin: Sigrid Daum



Vater und Sohn De Pellegrin rösten in ihrer Kaffeemanufaktur auch Kaffee aus Nepal.

Dass es in der „San Remo“ auf Kulmbachs Marktplatz nicht nur leckeres Eis gibt, sondern Benjamin und Augusto De Pellegrin auch eine kleine, aber feine Kaffeemanufaktur betreiben, hat sich noch nicht so rumgesprochen. Augusto bereist die ganze Welt auf der Suche nach interessanten Kaffeespezialitäten. Mainstream ist nicht sein Ding – er sucht das Besondere. Ganz stolz bot er mir vor kurzem einen Kaffee aus Nepal (!) an, den er gerade frisch geröstet hatte: mmmhhh.

Als Kaffeeanbaugebiet war mir Nepal noch nicht bekannt, deshalb war ich recht erstaunt, als mir Augusto folgendes berichtete:

„Die seit 1994 betriebene Kaffeepflanzung in der

nepalesischen Region Nuwakot, liegt nordwestlich der Hauptstadt Kathmandu an einer frostfreien Flanke eines Ausläufers des Mount Ganesh Himal. Das einmalige Klima und Terrain lassen einen Kaffee von hoher Qualität und hervorragender Konsistenz heranreifen: er überzeugt füllig im Aroma, dazu eine feine Würze nach Kakao und kandierten Orangen, leichten Nusstönen und einem an Ingwer erinnernden, teeartigen Abgang. Wahrscheinlich gehört er zu den feinsten Kaffeesorten der Welt. Ursprünglich stammten die Samen der verwendeten Kaffeepflanze aus Papua Neu Guinea. Viel Hege und Pflege war nötig, bis sich in Nepal der exquisite Kaffee kultivieren lies. Dazu werden große Komposthügel aus hochwertigem natürlichen Yak-Dünger aufgeschichtet, mit Blättern und anderem organischem Material angereichert und mit Planen abgedeckt. Den Kompost lässt man so lange ruhen bis er gänzlich ausgetrocknet und pulvrig ist. Erst dann wird er als natürlicher Dünger für die Arabica-Kaffeepflanzen verwendet. Eine winzige Ernte von rund zwölf Tonnen Kaffee wird derzeit jährlich produziert. Der Rohkaffee wird zu hundert Prozent gewaschen, sonnengetrocknet und komplett hand-sortiert. Angebaut wird die Arabicavarietät Caturra in 2200 m bis 2400 m. Dank mutiger Idealisten, die den Kaffeeanbau in Nepal wagten, wird heute als Nebeneffekt die Kaffeezone aufgeforstet und damit die Qualität und der Erhalt des Bodens gefördert. Zudem werden Arbeitsplätze, vor allem für Frauen, geschaffen.“

**DRUCKEREI  
MÜNCH**  
GmbH & Co. KG

**Wir danken der Druckerei Münch  
für den kostenlosen Druck  
der Nepalnachrichten**



— ADALBERT —  
**RAPS**  
STIFTUNG

**Wir danken der Adalbert-Raps-Stiftung  
für die großzügige,  
vielseitige Unterstützung**

# Licht für Malekhu

**Autor: Dr. Alexander Philipp**

Die Nepalhilfe Kulmbach (NHK) hat nach den verheerenden Erdbeben in Nepal im April und Mai 2015 rasch ein Wiederaufbauprogramm für die am stärksten betroffenen Familien begonnen.

Die vom Erdbeben zerstörten oder stark beschädigten Häuser unserer Patenkinder wurden durch neue, erdbebensichere ersetzt. Insgesamt wurden bisher 36 Einfamilienhäuser gebaut mit separatem Toiletten-, bzw. Waschküchen.

Malekhu ist nur teilweise mit Elektrizität versorgt und auch diese fällt immer wieder aus. Da unsere Schulkinder nachmittags bei der landwirtschaftlichen Arbeit helfen müssen, wird es oft abends, bis sie zu den Hausaufgaben kommen und sich auf den nächsten Schultag vorbereiten können - bei Dunkelheit kaum möglich. Diese Situation wollten wir verbessern. Nachdem wir die Schulen gebaut, Lehrer eingestellt und die tägliche Schulspeisung

eingrichtet haben, sollte auch die häusliche Arbeit für die Schule ermöglicht werden.

Wir brauchten also verlässlichen Strom, sprich „LICHT für MALEKHU“. Es wurden zwischenzeitlich insgesamt 122 sogenannte ‚HOME SOLAR SYSTEMS‘ in den Neubauten und auch in den erhaltenen Wohnungen unserer Patenkinder installiert. Ein Photovoltaikkollektor, an einer lichtexponierten Stelle am Haus angebracht, speist eine Batterie, die 4 LED-Lampen im Haus versorgen kann. Zudem ist ein Handyladestecker vorhanden.

Die technische Ausführung wurde von einer nepalesischen Firma übernommen; so ist auch ein Service vor Ort und eine 2-jährige Gewährleistung sichergestellt. Außerdem bleibt die letztliche Verantwortung bezüglich schonender Handhabung und Wartung ganz in nepalesischer Hand.



# Ehrenamtspreis der Stadt Kulmbach

**Autorin: Sonja Promeuschel**

Liebe Mitglieder, voller Stolz konnten wir zur Kenntnis nehmen, dass unser und auch Ihr Einsatz für die Nepalhilfe Kulmbach e.V. durch die Stadt Kulmbach für ihr kulturelles, soziales, karitatives und ehrenamtliches Engagement der letzten 16 Jahre mit der Verleihung des Ehrenamtspreises gewürdigt wurde. Dieser wurde uns, sowie dem BRK Kreisverband Kulmbach, am 12. April 2018 bei einer Feier in der Dr.-Stammlberger-Halle verliehen. Ich möchte Ihnen kurz die Laudatio der Urkunde nennen:

*„Es gibt wohl wenige Hilfsorganisationen mit einem solch intensiven privaten und persönlichen Engagement wie die Nepalhilfe Kulmbach e.V. Die mit hohem persönlichem und finanziellem Aufwand verbundenen Reisen nach Nepal nehmen die Mitglieder gerne auf sich, um den Menschen vor Ort zu helfen und die laufenden Projekte immer wieder anzuschließen zu verbessern und weiterzuführen. Durch die Auszeichnung mit dem Ehrenamtspreis spricht die Stadt Kulmbach herzlichen Dank und Anerkennung aus für aufopferungsvollen und beispielhaften Einsatz und der damit bewiesenen Nächstenliebe.“*

Mit großer Freude und Dankbarkeit haben wir diesen Preis entgegengenommen. Dieser Preis ist uns allen gewidmet. Danke für Euer, für Ihr großartiges Engagement. Wir freuen uns auf eine gemeinsame weitere Hilfe, Zusammenarbeit und Unterstützung für die Menschen in der Region Malekhu in Nepal.

Auf unserer ständig aktualisierten Homepage [www.nepalhilfe-kulmbach.de](http://www.nepalhilfe-kulmbach.de) sind zwei tolle Videos eingestellt, die anlässlich der Veranstaltung gedreht wurden.



# Herzlichen Glückwunsch

**Autorin: Sigrid Daum**

„Peter Pöhlmann hat sich über Jahrzehnte hinweg in herausragender Manier ins Gemeinwesen eingebracht. Mit unglaublichem Einsatz, Elan und Motivation hat er in verschiedenen Institutionen und in unterschiedlichen Funktionen gewirkt. Dabei wurden von ihm herausragende Werte geschaffen. Seinem großartigen ehrenamtlichen Einsatz gebührt Respekt und höchste Anerkennung.“

So begann die Laudatio von Landrat Klaus Peter Söllner bei der Verleihung der Kommunalen Dankurkunde sowie der Bürgermedaille der Stadt Kulmbach in Silber und Gold am 5. März 2018 an Peter Pöhlmann im Landratsamt Kulmbach. Gewürdigt wurde neben seinem kommunalpolitischen Engagement vor allem sein Wirken im Verein Nepalhilfe Kulmbach e.V., dessen Gründungsmitglied er auch ist.

Über fast 20 Jahre hinweg hat Peter Pöhlmann seine Fähigkeiten, seine Energie und ganze Persönlichkeit eingesetzt, um den Menschen in Nepal ein besseres Leben und eine faire Zukunftschance zu eröffnen. Er war über 15 Jahre das Gesicht der Nepalhilfe und der Verein wurde das Zentrum seines Schaffens. Aus den

30 Gründungsmitgliedern ist zwischenzeitlich eine große Bewegung mit fast 350 Mitgliedern geworden. Die Arbeit von Peter Pöhlmann an der Spitze des Vereins Nepalhilfe Kulmbach e. V. ist ein unermesslicher Segen für Nepal und die dort lebenden Menschen.



Er fährt „die Ernte“ ein...

# Alles braucht einen Kümmerer

**Autorin: Sabine Hölzel**

2017 habe ich die Aufgabe übernommen, die Homepage für die Nepalhilfe Kulmbach zu pflegen und zu aktualisieren.

Eine tolle Aufgabe. Ich darf Ihnen die überwiegend erfreulichen Neuigkeiten und Erfolge zeitnah mitteilen. Ebenso auf neue Termine und Veranstaltungen hinweisen. Was kann es Schöneres geben? Die Berichte und Bilder erhalte ich überwiegend von den Vorständen und Beiräten. Ich freue mich deshalb immer über ein volles Postfach, denn nur so kann ich Sie mit Informationen auf dem Laufenden halten.

Besuchen Sie uns auf unserer Homepage, immer die neuesten Beiträge und Termine unter [www.nepalhilfe-kulmbach.de](http://www.nepalhilfe-kulmbach.de)

Freuen Sie sich auch auf tolle Videos von Land & Leuten und von der Ehrenamtspreis-Verleihung. Viel Spaß beim Lesen und herzlichen Dank für Ihr Interesse.



...sie steht in ihrem ehrenamtlichen „Nepalhilfe-Job“ noch am Anfang.

# Kinder für Kinder

**Autorin: Sabine Hölzel**

Hallo Kinder, oder nepalesisch Namaste!  
Das heißt: „Ich grüße den Gott in Dir“ – also ungefähr so viel wie unser bayerisches „Grüß Gott“. Namaste kann aber auch „auf Wiedersehen“ heißen oder „Danke“.

Erstmalig in den Nepalnachrichten 2018 geben wir Euch die Möglichkeit von Euren tollen Ideen, Aktionen und Taten zu erzählen. Großartiges konnte seit Jahren durch Eure vielen Kinderhände und -füße an Spendengeldern zusammen gesammelt werden. Ob Weihnachtsbasar oder Spendenlauf, nur um mal zwei Dinge zu benennen.

Wie Ihr wisst, kommen Eure eingesammelten Spendengelder 1:1 in Malekhu an, um dort Kindern den Schulgang, Schulkleidung und eine warme Mahlzeit am Tag zu ermöglichen. Was für unseren europäischen Alltag selbstverständlich ist, ist besonders in den ländlichen Regionen von Nepal für die Eltern

nicht bezahlbar. Sie sind meist arme Bauern und die Kinder müssen mit auf dem Feld helfen, anstelle zur Schule gehen zu können.

Einen Schulbesuch für ihre Kinder zu bezahlen ist durch das niedrige Einkommen häufig nicht umsetzbar. Besonders Mädchen sind benachteiligt – sie müssen helfen, wenn die Familie mehrere Kinder und Jungen hat.

Durch Eure Spendengelder und Patenschaften ermöglicht Ihr einigen Kindern mehr einen Schulbesuch und damit Bildung. Aber auch länger Kind sein zu dürfen, unter Gleichaltrigen den Tag zu verbringen. In der Schule Freundschaften zu schließen, Spaß zu haben und am Abend stolz den Eltern, die meist nicht schreiben und rechnen können, zu erzählen was sie gelernt haben. Wir sind stolz auf Euch und die Kinder in Nepal dafür sehr dankbar - und bitten Euch weiterhin um Unterstützung - Kinder helfen Kindern. Ein herzliches NAMASTE!

# Lauf für Nepal

**Autorin: Judith Heublein**

Am Ende eines jeden Schuljahres findet am E.T.A. Hoffmann-Gymnasium traditionell der Aktionstag „Lauf für Nepal“ statt, an dem alle Schülerinnen und Schüler der 5. bis 7. Jahrgangsstufen teilnehmen. Dabei suchen sich die Schüler für jeden Kilometer, den sie auf einer an der Regnitz abgesteckten Strecke absolvieren, Spender. Die Spender werden in eine Laufkarte eingetragen, dazu der Betrag, den sie pro Kilometer spenden wollen. Je mehr Spender angeworben werden und je mehr Kilometer gelaufen werden, umso mehr Geld kommt zusammen. Nach dem Motto „Schüler laufen für Schüler“, werden auf diese Weise möglichst viele Kilometer gelaufen, um die Kinder in Nepal zu unterstützen. Durch das erlaufene Geld soll einerseits die Schulspesung der Grundschulkinder in Malekhu mitfinanziert werden, andererseits sollen aber auch andere Projekte der Nepalhilfe Kulmbach unterstützt werden.

Der erzielte Gesamtbetrag wird am letzten Schultag im Rahmen der Abschlussfeier an den Vorstand der Nepalhilfe Kulmbach übergeben. In den letzten

Jahren waren dies immer Geldbeträge von mehr als 11.000 €, die zusammen mit Spenden aus dem Verkauf von Artikeln aus Nepal am Schulfest und dem Erlös des Sozialen Tages von den Schülern des E.T.A. Hoffmann-Gymnasiums gesammelt wurden.



Spendenübergabe an die Nepalhilfe Kulmbach



# Das E.T.A. Hoffmann-Gymnasium Bamberg und die Patenkinder aus Nepal

**Autorinnen: Emma Nguyen, Theresa Schumm, 6b**



Jede Klasse an unserer Schule hat ein Patenkind, welches die Klasse bis zum Schulabschluss unterstützt. Pro Jahr

und von uns und unserem Alltag erzählen können. Manchmal legen wir auch kleine Geschenke und Fotos in die Briefe hinein.

Wir hoffen, dass es unseren Patenkindern mit unserer Unterstützung besser geht und sie weiterhin zur Schule gehen können.



spendet jede Klasse 300 Euro an ihr Patenkind, damit es zur Schule gehen kann. Wir erhalten das Geld, indem wir in den Pausen und auf dem Schulfest Dinge, z.B. selbstgebackene Kuchen, Obstspieße, verkaufen. Zusätzlich sammeln wir pro Klasse mehrmals im Jahr Geld von jedem Schüler ein.

Außerdem schreiben wir klassenweise Briefe an unsere Patenkinder, so dass wir in Kontakt bleiben

## 150 € für die Nepalhilfe

**Autorin: Lilli Jungkuntz**

Angefangen hat alles mit dem Basar in der Pestalozzischule. Dort werden Basteleien und abgelegte Spielsachen der Schüler verkauft und der Erlös geht an die Nepalhilfe. Bei der Übergabe des Geldes erklärte man uns Schülern, unter welchen Umständen die Menschen in Nepal nach dem schlimmen Erdbeben damals dort leben müssen.

Ich dachte an mein gutes Leben hier in Deutschland und mir war sofort klar, dass ich den Leuten dort irgendwie helfen wollte. Erst im Sommer kam mir die Idee, dass ich einige meiner Pflanzen verkaufen könnte. Ich habe nämlich einen grünen Daumen und ziehe leidenschaftlich gerne Pflanzen aus Ablegern. Meine ersten Pflanzen verkaufte ich an die Verwandtschaft, später auch in einer Gastwirtschaft an die Gäste. So kamen nach einiger Zeit 150 € zusammen.

Von dem Geld kann jetzt mehreren Familien in Ne-

pal eine Ziege gekauft werden. Ich freue mich riesig und denke schon über andere Wege nach, Spenden für die Nepalhilfe zu sammeln.



Lilli Jungkuntz, 13 Jahre hat mit ihrem „grünen Daumen“ Geld für die Nepalhilfe verdient.

