



## 50 Jahre Kolping-Entwicklungszusammenarbeit

**Eine-Welt-Dinner zu Gunsten eines Kolping-Bildungszentrums in Indien**  
Arbeitshilfe

50  
JAHRE

WELTWEIT.  
SOLIDARISCH.  
HANDELN.

Kolpingwerk  
Diözesanverband  
Augsburg



## 50 Jahre Kolping-Entwicklungszusammenarbeit

Seit einem halben Jahrhundert leistet Kolping weltweit professionelle Entwicklungszusammenarbeit. Im Oktober 2019 startet Kolping International in ein Jubiläumsjahr, an dem sich auch der Diözesanverband Augsburg beteiligt. Vor 50 Jahren wurde der Verein „Sozial- und Entwicklungshilfe des Kolpingwerkes e.V.“ (heute: Kolping International Cooperation e.V.) gegründet. Der Anfang waren einzelne Berufsbildungsprojekte in Brasilien. Heute leistet das Kolpingwerk weltweit in über 40 Ländern nachhaltige Armutsbekämpfung.

Tatkräftig unterstützt wird die weltweite Entwicklungsarbeit von tausenden Ehrenamtlichen: Kolpingsfamilien, Diözesanverbände und Einzelspender aus dem In- und Ausland helfen mit kreativen Ideen und Aktionen, Spenden zu sammeln. Sie alle zeigen, wie bunt und vielfältig 50 Jahre gelebte Solidarität aussehen kann. Ohne diese Unterstützung wäre die Projektarbeit von Kolping International nicht in diesem Maße möglich.

Der diözesane Fachausschuss „Verantwortung für die Eine Welt“ ruft die Kolpingsfamilien im Bistum Augsburg auf, aus Anlass des Jubiläumsjahres ein Eine-Welt-Dinner zu Gunsten eines Kolping-Bildungszentrums in Indien durchzuführen.

Wir danken Euch schon im Voraus für Eure Unterstützung und freuen uns, wenn Ihr euch auch weiterhin in unserer weltweiten Kolpingsfamilie engagiert.

Vera Heinz, Karlheinz Nusser, Renate Ruchti, Karl Schneider, Alois Zeller  
Mitglieder des diözesanen Fachausschuss „Verantwortung für die Eine Welt“

### Kolping International - Wir sind Eine Weltfamilie

Wir sind eine weltweite Solidargemeinschaft von rund 400.000 Mitgliedern in 60 Ländern und engagieren uns für eine gerechte Welt, nachhaltige Armutsbekämpfung und den Aufbau starker zivilgesellschaftlicher Strukturen. Wir stehen in der Nachfolge des Seligen Adolph Kolping. Seit 1969 besitzt Kolping für seine weltweite Arbeit mit dem „Kolping International Cooperation e.V.“ eine eigene Fachorganisation für Entwicklungszusammenarbeit. Von Köln aus fördert und begleitet Kolping die Projekte der Partnerverbände in Afrika, Asien, Lateinamerika sowie Mittel- und Osteuropa (11 Mio. Euro Projektvolumen). Schwerpunkte sind berufliche Bildung, ländliche Entwicklung, Brunnen- und Zisternenbau sowie Kleinkreditsysteme. Finanziert wird die Arbeit durch öffentliche Fördermittel und durch Spenden.

Kolping International versteht sich als eine lebendige Weltfamilie, in der sich alle solidarisch umeinander kümmern. Ob in Europa, Afrika, Asien oder Amerika: In mehr als 8.300 Kolpingsfamilien haben sich Menschen vereint, die sich gegenseitig helfen und gemeinsam etwas für alle Menschen bewegen wollen.

## Kolping in Indien

Schon im März 1981 wurde der Nationalverband Kolping in Indien gegründet. Heute ist der Nationalverband mit seinen über 40.000 Mitgliedern, der sich in 2.600 Kolpingsfamilien organisiert, der mitgliederstärkste Nationalverband nach Deutschland. Seither engagiert sich Kolping in Bereichen, die so breit gestreut sind wie das Land an sich. In ganz verschiedenen Projekten ist Kolping vor Ort aktiv: Ausbildung, Ländliche Entwicklung, Kleinkredite, Hausbau, Sanitär, Milchvieh...



1977 war der erste Besuch vom Geschäftsführer des Kolpingwerkes Augsburg Joachim Lehmann und dem Diözesanvorstandsmitglied Heinz Gams in Bombay / Indien. Die Kolpingsfamilie Worli zählte damals ca. 12 Mitglieder. Ein Gegenbesuch in Augsburg erfolgt noch im gleichen Jahr.

Seither unterstützen Kolpingsfamilien, Kolpingmitglieder, Einrichtungen und viele weitere Spender die Arbeit von Kolping in Indien.

### Kolpingstiftung-Rudolf-Geiselberger

Kolping-Diözesanpräses Rudolf Geiselberger (1933-1987) war es ein großes Anliegen, den Menschen in Indien zu helfen. Durch das außergewöhnliche Engagement von Rudolf Geiselberger wuchs die internationale Hilfe von Kolping in der Diözese Augsburg beträchtlich. Am 3. Mai 1987 verstarb Rudolf Geiselberger mit 54 Jahren an Herzversagen. Zu seinem Gedenken und um die internationale Kolpingarbeit zu stärken, wurde 1987 die bereits geplante Stiftung nach Rudolf Geiselberger benannt. Seit nun über 30 Jahren nehmen besonders die Kolpingmitglieder, Kolpingsfamilien und Kolping-Einrichtungen in der Diözese Augsburg ihr Herz in die Hand und schenken mit der Stiftung Menschen eine bessere Zukunft.



## Geplantes Kolping-Bildungszentrum Indien

Kolping Indien benötigt dringend ein größeres und damit neues Zentrum für seinen Bildungsauftrag und für die organisatorische nachhaltige Verbandsentwicklung.

Kolping Indien spricht von einem „Kolping Resource Development Center“.

Mit der Aktion: „Eine-Welt-Dinner“ wollen wir mit bauen.

### Baut ihr mit?

Das im Jahr 2007 in Chennai (Bundesstaat Tamilnadu) errichtete Nationalbüro fungiert als Verwaltungsgebäude. Ein Teil des Gebäudes ist weitervermietet. Die Einnahmen aus der Vermietung werden zur Deckung der Verwaltungskosten und der Gehälter der Mitarbeiter verwendet. Das neue Gebäude soll im Dorf Keezhambi (Distrikt Kanchipuram und Bundesstaat Tamilnadu) gebaut werden. Von Chennai nach Kanchipuram sind es 76 km in südwestlicher Richtung.



### Das neue Gebäude.

Über dem Erdgeschoss sind drei Obergeschosse geplant. Das Erdgeschoss ist einem Restaurant vorbehalten, das extern verpachtet werden soll. Die Einnahmen durch die Verpachtung kommen der Finanzierung des Nationalverbandes zu Gute.

Die erste und zweite Etage sind in der Aufteilung gleich. Hier befinden sich jeweils 14 Zimmer in unterschiedlicher Größe. Weitere fünf Gästezimmer finden sich im obersten Stockwerk. Bis zu 74 Personen können im Haus übernachten.

In der vierten Etage sind ein Speisesaal für bis zu 40 Personen und ein Vortragssaal für bis zu 141 Personen geplant.

Im Oktober 2019 findet die Grundsteinlegung statt. Die Kolpingstiftung-Rudolf-Geiselberger hat in den vergangenen Jahren bereits 40.000 Euro für das Projekt zur Verfügung gestellt. Mit weiteren Mitteln von Kolping International kann der Bau begonnen werden. Die gesamten Baukosten belaufen auf 740.000 Euro (Stand Oktober 2019).



## Warum ist dieser Neubau notwendig?

Kolping Indien hat seine Nachhaltigkeitspläne überarbeitet, um den gegenwärtigen Bedarf zu berücksichtigen, Chancen und zukünftige Herausforderungen zu erneuern (Mitgliederentwicklung, finanzielle Unabhängigkeit, Personalentwicklung, Finanzen, Infrastruktur).

## Nutzung des neuen Kolpingzentrums

- Bildungszentrum für den wachsenden internen Schulungs- und Bildungsbedarf von Kolping – Nebeneffekt Kostensenkung
- Bildungszentrum für neue Projekte von Kolping India (z.B. landwirtschaftliches Trainingscenter, Transgender-Projekt)
- Vermietung der Tagungs- und Konferenzräume an gemeinnützige Organisationen und die Regierung
- Fremdvermietung für Tagungen, Versammlungen und Feiern



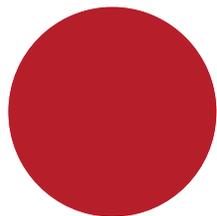
Die Stadt Chennai, wo derzeit in einem Gebäude in zwei Stockwerken das Nationalbüro untergebracht ist, wächst über die Stadtgrenzen hinaus. Dadurch ist es problematisch, neue Räumlichkeiten in einem passenden Preis-Leistungs-Verhältnis zu erwerben. Kanchipuram ist der angrenzende Bezirk von Chennai und hat in den letzten Jahrzehnten ein enormes Wachstum verzeichnet. Das Straßen- und Schienennetz ist sehr gut ausgebaut und damit ein idealer Platz für das neue Bildungszentrum.

## Kräuter-Lehrgarten

Seit Mai 2012 ist Kolping India Besitzer des Grundstückes. Seither wurden Vorarbeiten am Grundstück durchgeführt (z.B. Umzäunung, Auffüllen der Baufläche, Bau eines Wächterhäuschens mit Strom- und Wasseranschluss). Derzeit wird das Gelände als Mustergarten für Kräuter genutzt. Ca.

300 Pflanzen werden in einem Einkommen schaffenden Projekt angepflanzt. Im Juli 2015 wurde die ständige Kräuterausstellung von Generalpräses Msgr. Ottmar Dillenburg eingeweiht. Die Ausstellung zieht seither jeden Tag viele Besucher an.

Um diesen laufenden, künftigen und nachhaltigen Zielen des Kolpingwerks in Indien ein Dach zu geben, machen wir mit, bauen wir mit – durch das Eine-Welt-Dinner. Baut Ihr auch mit?



## Möglicher Ablauf Eine-Welt-Dinner

Man sagt: „Liebe geht durch den Magen“. Doch diese Liebe muss nicht immer romantischer Natur sein. Bei uns geht es vor allem um die Nächstenliebe. Denn mit der Aktion „Eine-Welt-Dinner“ verbindet Kolping International „gutes Essen“ mit „Gutes tun“.

Und das geht ganz einfach: Ladet Freunde, Familie, Nachbarn, Kollegen oder gute Bekannte zu einem Essen ein. Und wenn Ihr nicht alles selber kochen möchtet, macht mit Euren Gästen eine gemeinsame Kochaktion. Und damit auch andere satt werden, bittet Eure Gäste anstelle eines Gastgeschenkes um eine Spende für den Bau des Kolping-Zentrums in Indien.



### Begrüßung

### Indischer Tee

(siehe Rezepte)

### Vorstellen des geplanten Kolping-Bildungszentrums in Indien

Gerne kommt jemand vom diözesanen Fachausschuss „Verantwortung für die Eine Welt“ und stellt mit einer Power-Point-Präsentation das Projekt vor.

### Tischgebet

(siehe Tischgebete auf den folgenden Seiten)

### Essen

(siehe Rezeptvorschläge)

### Dank

### Schluss

Gerne könnt Ihr zur Dekoration bei der Veranstaltung Spendenboxen, Roll-Ups und Infomaterial zur Kolpingstiftung-Rudolf-Geiselberger ausleihen bzw. bestellen.



## Rezepte und mehr rund um die indische Küche



Eine Reise nach Indien ist wie eine Reise in eine andere Welt – vielfältig und farbenfroh – auch in der Küche. Chili und Curry-Mischungen (dort genannt „Masala“) zum Beispiel geben den Gerichten Schärfe. Zitronengras sorgt für eine frische exotische Note, ebenso Koriander oder Kurkuma. Mit Kokosmilch wird es sämig.

Zu den meisten Gerichten wird Reis gereicht oder Nan-Brot, bei uns in den Supermärkten auch als Dürüm-Brot erhältlich. Als Nachtisch – wenn überhaupt vorgesehen, da er eine untergeordnete Rolle in der indischen Küche spielt – wird frisch

aufgeschnittenes Obst in mundgerechten Happen serviert.

In Indien ist es nach wie vor üblich, mit den Fingern der rechten Hand zu essen, dabei bilden die 3 Mittelfinger eine Art Schaufel, mit dem Daumen befördert man das darauf aufgenommene Essen von den Fingern in den Mund.

Alkohol ist in Indien verpönt, in vielen Restaurants gibt es sogar Hinweisschilder mit „no alcohol“. Es wird Tee (Chai) getrunken – zu jedem Anlass und zu jeder Tageszeit, ohne große vorherige Tee-Zeremonie. Dabei hat jeder Haushalt oftmals sein eigenes Chai-Rezept mit unterschiedlicher Gewürznote. Die ganz einfache Variante ist Chai mit frischem Ingwer.

Hier nun eine kleine Auswahl indischer Rezepte, die von uns ausprobiert wurden. Das sollen und können nur Ideen-Impulse sein. Gerne dürfen eigene Rezepte gesucht und gekocht werden. Wir freuen uns auf Berichte davon, am besten mit Bildern.

Viel Spaß beim Kochen und gemeinsamen Essen zugunsten des indischen Bildungszentrums.

Tipps: Ingwer schält man ganz einfach mit einem Löffel, indem man mit dem Rand der Löffelkelle die Schale des Ingwers abkratzt.

Knoblauch hat nach dem Verzehr weniger „Nachgeruch“, wenn man den Strunk von der Mitte herausholt und nicht verwendet.

### Anhaltspunkte für Tee, gekocht nach indischer Art.

$\frac{1}{4}$  l Milch mit  $\frac{3}{4}$  l Wasser zusammen aufkochen.

1-2 gehäufte EL schwarzer Assam-Tee (oder Inhalt von 2 – 3 aufgeschnittenen Teebeuteln) in das köchelnde Milch-Wasser-Gemisch geben (Die blaue Teebeutel-Packung mit dem abgebildeten Tah Mahal kommt dem Geschmack des indischen Teepulvers am nächsten).



Frischen Ingwer in Scheiben oder geraspelt dazu geben.

Nach Belieben Zuckern (oder jeden individuell selbst süßen lassen). In Indien wird er sehr süß fertig serviert.

Wenn der Tee eine „schöne Farbe“ (Cappuccino-Braun) hat, mit Hilfe eines Siebes in eine Kanne oder Tassen füllen. Serviert wird der Tee aus etwa 30 cm Höhe in die Gefäße, dabei bildet sich etwas Schaum auf der Oberfläche.

### Süßer Reisauflauf aus dem Backofen

Für die Variante mit Fleisch:

Fleisch in etwa 1 cm dicke Streifen schneiden und in der Soja- und Worcestersoße für 1 h marinieren. Anschließend in Öl anbraten.

#### Auflauf

1. Zwiebeln fein würfeln, Ingwer hacken. Die Zwiebeln in Öl mit 1 TL Curry anschwitzen. Reis und Ingwer dazugeben und nach kurzem Anbraten mit der Brühe aufgießen. 20 min köcheln lassen.
2. Unterdessen das Gemüse putzen, Möhren in Längsstreifen, Blumenkohl (Brokkoli) in Röschen teilen. Max 10 min in Salzwasser garen.



#### Zutaten für 4 Personen

Öl (neutral)	für Variante mit Fleisch
1 Stk. Ingwer frisch	500 g Putenbrust
200 g Langkornreis	3 EL Sojasoße hell
400 ml Hühnerbrühe	2 EL Worcestersoße
2 TL Curry (oder 1 TL Masala-Gewürzmischung)	
1 – 2 Zwiebeln	
300 g Möhren	
300 g Blumenkohl frisch (alternativ Brokkoli)	
100 – 200 g Backpflaumen	
2 Bananen	
Salz	
Zimt	
Gewürznelkenpulver	
25 ml Orangensaft	
300 g saure Sahne	
1 TL brauner Zucker	

3. Backpflaumen grob würfeln. Form fetten, Ofen auf 200 Grad vorheizen.
4. Bananen geschält in ein Gefäß geben und mit dem O-Saft und der sauren Sahne pürieren. Mit restlichem Curry, Zucker, Nelken und Zimt abschmecken.
5. Gemüse mit Backpflaumen und Soße unter den Reis mischen.
6. Ggf. das Fleisch jetzt auch untermischen.
7. Das Reisgemisch in die Auflaufform füllen und im Backofen 20 - 30 Min backen.

Der Auflauf ist in der Form stichfest, zerfällt aber auf dem Teller.

## Linsen – Dal

### Zutaten für 4 Personen

500 g Linsen  
4 EL Öl  
2 EL Ingwer  
2 rote Zwiebeln  
4 – 6 Knoblauchzehen  
(fein gehackt)  
60 g rote Currypaste  
(wer es scharf mag, kann bis zu 120 g  
Paste verwenden)  
800 ml Kokosmilch  
(Alternativ 400 ml Kokosmilch + 400 ml  
Brühe / Wasser)  
2 TL Kurkuma  
2 TL Currypulver  
(oder 1 TL Masala-Gewürzmischung)  
Salz und Pfeffer nach Geschmack



Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer fein hacken und im heißen Öl anbraten. Gewürze und Linsen hinzufügen, bis die Linsen glasig sind. Kokosmilch (oder Kokosmilch/Wasser-Gemisch) dazugießen und kochen lassen, bis die Linsen weich sind (siehe Packungsaufdruck).

Salzen und pfeffern nach Geschmack.

Der Dal kann als eigenständiger Eintopf mit dünnem Fladenbrot (Dürüm-Brot) serviert werden oder mit Reis und als Soße verwendet werden.

## Weitere Rezepte



Auf der Internetseite von Kolping International zum Eine-Welt-Dinner finden sich weitere indische Rezeptideen:  
[www.eineweltdinner.de](http://www.eineweltdinner.de).

## Tischgebete

- Vor dem Essen:** Guter Gott, segne unsere Speisen und alle, die dafür gesorgt haben, dass wir heute satt werden; segne die, die unsere Nahrungsmittel gepflanzt, gepflegt, verladen, eingekauft und gekocht haben.  
Gib, dass wir dankbar essen. Lass uns die Kostbarkeit dessen schätzen, was auf unseren Tisch kommt, und lehre uns aufs Neue Ehrfurcht vor deinen Geschöpfen.  
Segne unsere Tischgemeinschaft und die Gemeinschaft von Kolping International, mit der wir zu einer gerechteren Welt beitragen möchten.



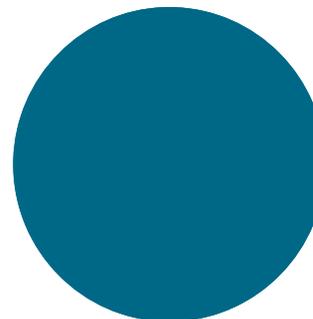
**Nach dem Essen:** Guter Gott, wir danken für das gute Essen und für unsere Gemeinschaft. Wir danken Dir für 50 Jahre Kolping-Entwicklungszusammenarbeit und dafür, dass viele Menschen dadurch neue Lebenschancen bekommen haben.  
Lass uns Kraft schöpfen, um uns weiter mit unseren Kolpingschwestern und Kolpingbrüdern für weltweite Gerechtigkeit und Gottes Schöpfung einzusetzen. Amen.

(Quelle: [www.50.kolping.net](http://www.50.kolping.net))

- Vor dem Essen:** Bless us, O Lord, and these your gifts, which we are about to take from your bounty, through Christ our Lord. Amen.

**Nach dem Essen:** We give you thanks for all your benefits, O Almighty God, who lives and reigns world without end. Amen.

(Quelle: [www.eineweltdinner.de](http://www.eineweltdinner.de))



- Wir reichen uns die Hände nach guter alter Sitt und wünschen Gottes Segen und guten Appetit!

(Quelle: Präses Alois Zeller)

## Öffentlichkeitsarbeit

### Muster für einen Ankündigungstext

Die Kolpingsfamilie **Name** lädt am **Tag, Datum**, um **Uhrzeit** Uhr in **Veranstaltungsort** in **Ort** zu einem Eine-Welt-Dinner ein. Vor 50 Jahren begann Kolping International mit der Gründung des Vereins „Sozial- und Entwicklungshilfe des Kolpingwerkes“ die professionelle Entwicklungszusammenarbeit. Waren es am Anfang Berufsbildungsprogramme in Brasilien, so begleitet Kolping heute Projekte der Partnerverbände in Afrika, Asien, Lateinamerika sowie Mittel- und Osteuropa (11 Mio. Euro Projektvolumen). Schwerpunkte sind berufliche Bildung, ländliche Entwicklung, Brunnen- und Zisternenbau sowie Kleinkreditsysteme.

Die Kolpingsfamilie **Name** als Teil der weltweiten Solidargemeinschaft von rund 400.000 Mitgliedern in 60 Ländern beteiligt sich mit dem Eine-Welt-Dinner an der Jubiläumsfeier. **Vorname Name** vom Kolping-Diözesanverband wird beim Solidaritätssessen über ein geplantes Kolping-Bildungszentrum in Indien informieren.

Zum Eine-Welt-Dinner sind nicht nur Kolpingmitglieder, sondern alle Bürgerinnen und Bürger willkommen. Für die bessere Planung bittet die Kolpingsfamilie um eine Anmeldung bis zum **Datum** bei **Vorname Name** (Tel.: **Telefonnummer**; E-Mail: **E-Mailadresse**).

Für die Werbung wird auch eine **Plakatvorlage A3** zur Verfügung gestellt. Auf die Vorlage können die eigenen Angaben eingedruckt werden.

Wir freuen uns auf Berichte und Bilder von Euren Eine-Welt-Dinner für unsere Homepage und für das Kolping Aktuell. Wir geben diese auch an Kolping International weiter.

Weitere Hilfen zur Öffentlichkeitsarbeit finden sich auf den Internetseiten [www.kolpingwerk-augsburg.de/bildungszentrum.indien](http://www.kolpingwerk-augsburg.de/bildungszentrum.indien), [www.eineweltdinner.de](http://www.eineweltdinner.de) und [www.50.kolping.net](http://www.50.kolping.net).

## Weitere Aktionen im Jubiläumsjahr

### Jubiläumswanderung: Wandert mit KOLPING um die Welt



Wählt eine Wanderroute aus und ladet eure Kolpingsfamilie, Pfarrgemeinde, Familie und Freunde ein (z.B. Emmausgang, Weg zur Bergmesse). Während der Wanderung könnt ihr an verschiedenen Stationen Rast machen und mit Hilfe unserer Broschüre über die weltweite Projektarbeit von Kolping International informieren.

### Jubiläumsgottesdienst: Lasst euch aus aller Welt inspirieren!

Als Anregung für die Vorbereitung des Gottesdienstes hat Kolping International in einem Flyer Bausteine zusammengestellt mit Elementen und Gebeten aus allen Kontinenten der Projektarbeit.

Alle Informationen unter [www.50.kolping.net](http://www.50.kolping.net).

## Spendenkonto

Kolpingstiftung-Rudolf-Geiselberger

Spendenzweck: „Bildungszentrum Indien“

LIGA Bank

IBAN: DE64 7509 0300 0000 1477 70

BIC: GENODEF1M05



## Inhalt

50 Jahre Kolping-Entwicklungszusammenarbeit .....	2
Kolping in Indien .....	3
Geplantes Kolping-Bildungszentrum Indien .....	4
Möglicher Ablauf Eine-Welt-Dinner .....	6
Rezepte und mehr rund um die indische Küche .....	7
Anhaltspunkte für Tee, gekocht nach indischer Art. ....	7
Süßer Reisaufauf aus dem Backofen .....	8
Linsen – Dal .....	9
Weitere Rezepte .....	9
Tischgebete .....	10
Öffentlichkeitsarbeit .....	11
Weitere Aktionen im Jubiläumsjahr .....	11
Jubiläumswanderung: Wandert mit KOLPING um die Welt .....	11
Jubiläumsgottesdienst: Lasst euch aus aller Welt inspirieren! .....	11
Spendenkonto .....	12

### Herausgeber:

Kolpingwerk  
Diözesanverband Augsburg e.V.  
Frauentorstraße 29  
86152 Augsburg  
Tel.: +49 (821) 34 43 133  
Fax: +49 (821) 34 43 172  
Internet: [www.kolpingwerk-augsburg.de](http://www.kolpingwerk-augsburg.de)  
E-Mail: [info@kolpingwerk-augsburg.de](mailto:info@kolpingwerk-augsburg.de)

### Kontakt:

Johann Michael Geisenfelder