

# Wochen der Toleranz und Mitmenschlichkeit: "Neue Räume"

## Kochen verbindet Kulturen - Einladung zum Charity Lunch am 27.10.

Neue Räume im wahrsten Sinne: Nach langer Zeit sind wir mit der Humanistischen Gemeinschaft bei den Wochen der Toleranz – einer Veranstaltungsreihe der Stadt Neu-Isenburg wieder dabei, lassen in unseren Räumen die Küche Südafrikas entstehen und treffen damit voll und ganz das diesjährige Motto. Erlebt eine einzigartige Veranstaltung in Form eines Charity Lunchs für Frauen in Südafrika veranstaltet. Lasst euch von afrikanischen Köstlichkeiten, zubereitet mit dem „WONDERBAG“, verwöhnen und taucht ein in die Welt des humanen Denkens und Handelns. Seid dabei und unterstützt mit uns gemeinsam wohltätige Projekte für Frauen in Südafrika.

Was im südlichen Afrika immer wieder auffällt, wenn man dort länger als ein paar Tage bleibt, ist die fröhliche, offene und sehr pragmatische Art der Menschen, die man trifft. Viele Menschen leben hier „off-grid“, also ohne Zugang zu Elektrizität, oft auch ohne Zugang zu fließendem Wasser. Aber selbst in den Großstädten wie Kapstadt, Pretoria oder Durban muss man sich mit häufigen „Load-sheddings“, stundenweiser Stromabschaltung, herummärgern. Es gibt mindestens eine App dafür, die informiert, wann diese Woche der Strom „weg“ ist.

Gekocht werden muss trotzdem. So hat ein „alter Hut“ die Küchen am Kap erobert: der „WONDERBAG“. In Südafrika hergestellt ermöglicht er den Menschen, warmes Essen unabhängig von der Verfügbarkeit der fragilen Stromversorgung zu genießen. Diese großartige Idee haben wir vor einem Jahr als „Illustration“ in unserem Humanistischen Lebenskundeunterricht genutzt, um ganz anschaulich zu zeigen, welche Energiesparpotentiale dort genutzt werden, wo sie unbedingt notwendig sind. Wenn z. B. nur an zwei Stunden täglich Strom aus der Steckdose kommt – oder gar nicht.

Wir haben ein paar wunderbare Gerichte aus der südafrikanischen Küche nachgekocht, würzig, duftend und wärmend. Traditionell handelt es sich hierbei um Eintöpfe, die lange und langsam gegart ihre kraftvollen Aromen nach und nach entfalten.

So ein Eintopf lässt sich gut in großen Mengen vorbereiten, ankochen und im „WONDERBAG“, einem Isolationssock, fertig garen. Maximal 20 Minuten steht so ein Gericht auf dem Feuer, dann gart es langsam und schonend bis zu vier Stunden weiter. Nichts kann überkochen oder anbrennen, da keine Energie mehr zugeführt wird. Die leckeren Aromen können nicht nach außen entweichen. Am Ende steht ein gut durchgezogenes, köstliches Gericht. Dazu gibt es Salat, Brot, traditionellen Melipap (einen festen Maisbrei), Reis, ein schönes Dessert und feine Weine von der Gardenroute.

Ein kurzer Vortrag über die Entstehung und Verbreitung des „WONDERBAG“ und die Bedeutung für die Umwelt und die Frauen Süd-Afrikas runden den Lunch ab. Ein paar „WONDERBAGs“ können erworben werden, darüber hinaus gibt es eine Nähanleitung zum Selbermachen.

**Termin:** Sonntag, 27. Oktober 2024, 12:00 Uhr, Regionalbüro Neu-Isenburg

**Kosten:** 40,00 € für ein 3-Gang-Menü inkl. Wasser, zzgl. weiterer Getränke

**Hinweise:** Es wird sowohl vegetarisch als auch fleischhaltig angeboten.

Allergien oder Unverträglichkeiten bitte bei der Anmeldung angeben.

**Anmeldung:** Bitte bis 18. Oktober an [info@humanisten-hessen.de](mailto:info@humanisten-hessen.de)



**Alle Einnahmen der Veranstaltung  
gehen an wohltätige Zwecke für  
Frauenprojekte in Südafrika.**

Wir freuen uns auf zahlreiche  
Anmeldungen von Mitgliedern  
und Gästen!

