



Milas

- pendidikan
- kesehatan
- lingkungan

- *bildung*
- *gesundheit*
- *umwelt*

Jl. Prawirotaman IV 127 B, Yogyakarta 55153, Telp. +62 274 7423399, email: milas_jogja@yahoo.co.id



Liebe Freundinnen und Freunde des Milas,

Sechs Monate sind seit den verheerenden Ausbrüchen des Merapi-Vulkans vergangen. Zwar ist der Berg inzwischen auf Gefahrenstufe 2 (Waspada) von insgesamt 4 Stufen zurückgestuft. Doch noch immer leben zahlreiche Flüchtlinge in Notunterkünften. Eine fortgesetzte Bedrohung bilden die anhaltend starken Regengüsse, die sich mit dem auf den Hängen liegenden vulkanischen Material vermischen und die Flüsse zu reißenden Strömen anschwellen lassen. Immer wieder müssen Menschen deswegen evakuiert werden, sie verlieren bei Überschwemmungen ihr Hab und Gut. Dank Eurer Spenden können wir fortgesetzt Hilfe leisten und zwar unter anderem so:

- 1) Wir arbeiten mit der NGO LESSAN zusammen. LESSAN unterstützt Bäuerinnen und Bauern bei Anbau und Gebrauch von Jamu (traditioneller Pflanzenmedizin) und hilft ihnen bei der Wahrnehmung ihrer Rechte. Nach dem Ausbruch des Merapi konnte LESSAN mit Milas-Spendengeldern über 100 Dorfbewohner beim Anbau von Heilpflanzen und Obstbäumen unterstützen sowie für 60 Menschen deren beim Vulkanausbruch zerstörten Wasserbehälter reparieren
- 2) Die Organisation PECINTA ALAM (Liebhaber der Natur) hilft unter anderem den Menschen, die an den Ufern der vom Merapi kommenden Flüsse Code und Opak leben und derzeit ständig von Überschwemmungen bedroht sind. Milas unterstützt die Organisation finanziell beim Überwachen der Flussläufe, beim Erstellen von Evakuierungsplänen sowie bei Schulungen der Bewohner im Katastrophenmanagement.
- 3) Zusätzlich unterstützte das Milas Bewohner am Fluss Code and am Gajah Wong, deren Häuser überflutet wurden, mit Spenden für das Wiederbeschaffen von Schul-Utensilien, sowie für den Bau von Schutzwällen am Flussufer
- 4) Inzwischen ist klar, dass in einigen Flüchtlingslagern die Menschen wesentlich länger bleiben müssen als



ursprünglich angenommen, da ihre Dörfer nicht wieder besiedelt werden dürfen, eine Möglichkeit zur Umsiedlung aber bislang nicht gefunden wurde. Joker und Andi vom Milas-Biogarten unterrichten Flüchtlinge im Anbau von Bio-Gemüse.

Danke an Euch alle, dass wir die Hilfe für die Betroffenen des Merapi-Ausbruchs fortsetzen können! Nun zurück ins Milas, wo wir diesmal einen Blick in die Kochtöpfe werfen durften! Im folgenden Porträt wollen wir Euch Tantri vorstellen, die in der Küche für die gewohnt gute Qualität des kulinarischen Angebots im Milas sorgt. Danach erfahrt Ihr mehr über alles, was sonst noch im Milas läuft.

Selamat membaca!

„Wir sind wie eine Familie“

Sechs Flammen verströmen Hitze in der Milas-Küche. Vor geflochtenen Bambuswänden hängen blank geputzte Töpfe und Pfannen an Holzleisten. An der Durchreiche, durch die der Blick in den Garten des Milas-Resto fällt, klingelt ein Glöckchen und zeigt an, dass eine Bestellung aufgeben wurde. Tantri Dwi Tastuti, eine kräftige junge Frau, um deren Kopf ein buntes Batiktuch gebunden ist, sucht die Zutaten für das bestellte Gericht. Aus dem grünen Holzregal vor ihr nimmt sie Tempeh (fermentierte Sojabohnen) und Gemüse, unter ihrem Messer verkleinern sich Möhren, Tomaten, Bohnen.

Bevor Tantri anfing, im Milas zu arbeiten, war sie Hausfrau. Ihre Tante Julie gehörte zu den Milas-Gründerinnen. Über sie kam der erste Kontakt zustande. Tantri begann, in der Küche zu helfen, schälte Gemüse, wusch Teller ab. Und blieb.

Heute ist sie verantwortlich für den kompletten Küchenbetrieb im Milas. Das beinhaltet Einkauf, Lagerhaltung, Buchhaltung, Personalkoordination, die Annahme von Bestellungen im Restaurant. Sowie – gemeinsam mit ihren fünf Kolleginnen - Kochen und Abwaschen.

Um 7 Uhr morgens steigt Tantri auf ihr Moped und fährt zum Markt. Dort wandert in ihren Einkaufskorb, was für die große Auswahl an vegetarischen Gerichten im Milas benötigt wird: Möhren, Auberginen, Äpfel, Ananas, Nüsse, Tofu, Eier und vieles andere mehr. Auf der Speisekarte steht nichts, was die lokalen Felder nicht hergeben würden.

Soweit möglich, deckt das Milas seinen Bedarf aus Bioanbau. „Aber der Milas-Garten, sowie weitere Bio-Bauern, bei denen das Milas Bio-Gemüse bezieht, können die Nachfrage für das breite Angebot im Restaurant noch nicht allein decken. „Das,



was fehlt, kaufe ich hier auf dem Markt“, sagt Tantri. Anders als die für die anderen Konsumenten auf dem Markt sind Plastik-Tüten für Tantri tabu. Der Einkauf wird in Stofftaschen verstaubt. Nach etwa einer Stunde, nachdem sie alles ins Milas gefahren hat, geht Tantri erst mal wieder nach Hause. Der zweite Teil ihres Arbeitstages beginnt um 15 Uhr. Um 22 Uhr ist Feierabend. Darum, dass ihre acht- und 15-Jahre-alten Töchter ihre Hausaufgaben machen, kümmert sich ihr Mann – eine Rollenverteilung, die im patriarchalischen Indonesien nicht gerade die Regel ist.

„Tantris Entwicklung ist ein Beispiel für die Möglichkeiten, die Frauen auch ohne Ausbildung bei uns haben“, sagt Milas-Gründerin Ebby Litz. Tantri selbst ist stolz auf die Verantwortung, die sie trägt und möchte ihr sechsköpfiges Team – allesamt Frauen – nicht mehr missen. „Sie sind wie eine Familie für mich.“, sagt sie. Solidarisches Miteinander ist den Frauen wichtiger als Konkurrenzgehebe und Karrierepläne. „Vor nicht allzu langer Zeit hatten wir einen Mann eingestellt, der einen Teil der Leitungsfunktion übernehmen sollte“, erzählt Ebby schmunzelnd. Der war prima ausgebildet, gebärdete sich aber wie ein König in der Küche. Das ließen die Frauen sich nicht lange bieten – die Küche ist inzwischen wieder komplett in weiblicher Hand.

Aus mehreren Pfannen verströmen die frischen Zutaten einen einladenden Duft. Sorgfältig streut Tantri Cashewnüsse auf Salatblätter, ihre Kollegin gießt Dressing darüber. Unter den Händen der Frauen entstehen die Favoriten der Milas-Gäste: Der Milas-Salat (Grüner Salat, Tomaten, Gurken, hausgemachtem Frischkäse, Apfel, Zwiebeln, Cashewnüsse), Tempeh-Steak (Tempeh mit Zwiebel-Tomaten-Pilzsauce, Pommes Frites und Gemüse) sowie Kartoffelrösti mit Spiegelei, Käse und Gemüse oder Nasi Goreng Milas (Bratreis)

Sie koche nach all den Jahren immer noch äußerst gerne, sagt Tantri. Und wenn sie nach langen Arbeitstagen müde ist, dann freut sie sich auf den nächsten Feiertag. Darauf, dass das Milas-Team mal wieder gemeinsam zum nahe gelegenen Strand Parangtritis fährt.



Was läuft im Milas?

Laufende Aktivitäten

Vegetarisches Restaurant mit asiatischer und westlicher Küche gespeist aus dem Bio-Anbau. Dienstags bis Sonntags erwartet die Gäste nicht nur gesunder Gaumenkitzel, sondern auch Bücher und Zeitschriften, Brettspiele, Puzzle und ein Spielplatz. Freitags nachmittags gibt es eine Gratis-Filmvorführung für Kinder.

Open House: Hier werden ehemaligen obdachlosen Jugendlichen Ausbildung und Arbeitsplätze angeboten. Im OpenHouse geht es nicht nur um das Erlernen handwerklicher Fähigkeiten, sondern auch darum, Eigenverantwortung und -organisation und gemeinschaftliches Arbeiten zu erlernen.

Spielgruppe: Die Spielgruppe steht 2- bis 4-jährigen Kindern vor allem aus sozial schwachen Familien offen. In der offenen Bambushütte im Milas-Garten lernen die Kinder soziale Kompetenz, kreatives Gestalten und Umweltbewusstsein in spielerischer Weise.



Biologischer Gemüseanbau: Im Norden von Yogyakarta am Fuß des Merapi-Vulkans, wird der Milas Garten von ehemaligen Strassenjugendlichen/Obdachlosen verwaltet, die in einer Partner-Organisation ein 6-monatiges Training im Bioanbau abgeschlossen haben. Ziel ist nicht nur die Produktion von biologischem Gemüse für die Milas Küche, sondern vielmehr auch das Erlernen von Disziplin im Alltag. Der Milas Garten ist sozusagen das Sprungbrett in die Eigenständigkeit.

Ziel ist nicht nur die Produktion von biologischem Gemüse für die Milas Küche, sondern vielmehr auch das Erlernen von Disziplin im Alltag. Der Milas Garten ist sozusagen das Sprungbrett in die Eigenständigkeit.

Bio-Laden: Mit seinem Angebot von Müsli über Kaffee, Tee, Honig, Reis und Gemüse bis zu hausgemachtem Käse und Marmelade – alles aus organisch angebauten Zutaten – erfreut sich der Bio-Laden zunehmender Beliebtheit.

Bibliothek: Bücherwürmer und solche, die es werden wollen, können hier in zehn verschiedenen Sprachen fündig werden. Zukünftig soll der indonesischsprachige Bestand ausgebaut werden, um den Zugang zu Literatur über soziale, politische, Umwelt- und Gesundheitsthemen für indonesische Leser zu erweitern.

Milas unterstützt verschieden Projekte in Yogyakarta:

Rumah Sehat Lestari:

Genesungshaus, das kranken Obdachlosen zur Verfügung steht. Milas beteiligt sich an der Miete und übernimmt die monatlichen laufenden Kosten.

Stroberi:

Kinderbetreuungsstelle für Berufstätige sozialschwacher Familien. Hier finden vor allem die Kinder von Rikschafahrern und Marktfrauen tagsüber eine Obhut. Milas bezahlt monatlich das Gehalt einer der Betreuerinnen.

Zusätzlich seit März:

- Unsere Mitarbeiter in Restaurant und die Auszubildenden im Open House erhalten Englisch-Unterricht
- Die NGO LESSAN führte eine Informationsveranstaltung für die Eltern der Kinder in der Playgroup zum Gebrauch von traditioneller Medizin durch

Selamat jalan, Ika! Nach sieben Jahren gibt Ika die Leitung unserer Playgroup ab. An dieser Stelle ein riesengroßes Dankschön für Ikas großes Engagement! Unter ihrer Leitung wurde die Spielgruppe ein fester Bestandteil des Milas. Ika wird uns aber weiterhin in der Bibliothek und bei den Kinder-Film-Vorführungen unterstützen. Die Zeit des Wechsels haben wir für intensiven Erfahrungsaustausch und Evaluierung genutzt. Nach der Ausschreibung der Leitungsstelle haben wir uns für Yuli entschieden, die zuvor als Lehrerin für Sonderpädagogik Erfahrungen gesammelt hat. Selamat datang, Yuli!



● yuli, upik, ika, ebby

Das war es heute wieder von uns. Vielen Dank an alle, die dem Milas treu bleiben und uns fortgesetzt unterstützen. Wie Ihr wisst, können auch kleine Spenden viel bewirken. Frei nach dem Sprichwort: „Viele kleine Leute, an vielen kleinen Orten, die viele kleine Schritte tun, können das Gesicht der Welt verändern.“

Euer Milas Team

Milas-Spendenkonto

MILAS-Spendenkonto:
Aktionskreis Lebendige Kultur e.V.
Sparkasse Bodensee FN
Kontonr.: 20817888
BLZ: 69050001
Stichwort: Milas-Indonesien

Kontoverbindung international:
Arbeitskreis Lebendige Kultur e.V.
Stichwort: Milas-Indonesien
IBAN : DE32 6905 0001 0020 8178 88
BIC : SOLADES1KNZ

Für Spendenquittungen setzt Euch bitte mit Dieter Koscheck vom Aktionskreis Lebendige Kultur e.V. unter 08382/89056 in Verbindung. Vielen lieben Dank!
