



Teilen macht stark – Bildung macht stark

Benefizsuppenessen der Aktion Familienfasttag auf Einladung von Diözesanbischof Egon Kapellari und der Katholischen Frauenbewegung.

In den Barocksaal des Priesterseminars war die Spitze des öffentlichen Lebens in der Steiermark gekommen. Der Einladung folgten viele Vertreter und Vertreterinnen des öffentlichen Lebens. Allen voran Landeshauptmann Franz Voves und Landeshauptmann-Stv. Hermann Schützenhöfer und von der Stadt Graz Bürgermeister Siegfried Nagl und Vizebürgermeisterin Lisa Rucker. Weiters kamen LR Bettina Vollath, LAbg. Ingrid Lechner-Sonnek sowie weitere Abgeordnete und Stadträte. An der Spitze der kirchlichen Gäste reihten sich Weihbischof Franz Lackner und Generalvikar Heinrich Schnuderl in den Kreis der Suppenfans ein.

Diözesanbischof Egon Kapellari stellte in seiner Begrüßung das bekannte Zitat von Thomas Hobbes voran, wonach der Mensch dem Menschen ein Wolf sei. Diese Tendenzdiagnose bewahrheitete sich heute leider im Großen wie im Kleinen. Die Aktion Familienfasttag der Katholischen Frauenbewegung kämpfte aber dagegen an, damit „der Mensch dem Menschen ein Mensch sei“. Er dankte der Katholischen Frauenbewegung wie allen Unterstützern der Aktion Familienfasttag, die damit eine weltweite Allianz der Barmherzigkeit stärkten.

Landeshauptmann Franz Voves gratulierte den Verantwortlichen der Aktion Familienfasttag, die diese Aktion seit 1958 durchführen. Sein Sohn habe bereits zweimal Indien bereist und ihm persönlich von der Armut und der Schönheit dieses Landes berichtet. Das Land Steiermark werde diese wichtige Aktion mit 3000 Euro unterstützen. Damit können fünf Lehrer ein Jahr lang besoldet werden.

Schwester Jessy Jacob berichtete über die Initiative im Bundesstaat Bihar in Nordindien, die durch das Bilden von Selbsthilfegruppen von Frauen sie dazu ermächtigt, ihr Leben selbst in die Hand zu nehmen. Das Lesen und Schreiben bildet dazu die Basis. Rund 30.000 Menschen sind die Zielgruppe des Projekts des Zentrums ICEC (Integralen Gemeinde- und Empowerment Zentrum), an dem sie arbeitet. Über diese Bildung erhalten die sonst unterprivilegierten Frauen auch ein Mitspracherecht in ihren Familien und Kommunen. So werden sie dazu ermächtigt, ihr Leben selbst zu gestalten. Die Selbsthilfegruppen sparen auch etwas Geld an, um sich gegenseitig mit Krediten bei Projekten zu unterstützen. Viele kleine Unternehmen sind aus den Frauenselbsthilfegruppen bereits entstanden. Schwester Jessy Jacob bedankte sich bei der Katholischen Frauenbewegung und zeigte sich beeindruckt von dem Engagement so vieler Österreicherinnen.

Ingrid Gady, Vorsitzende der Katholischen Frauenbewegung Steiermark, die über 20 000 Mitglieder zählt, bedankte sich bei allen Unterstützerinnen und Unterstützern, für die das Mittun von Diözesanbischof Egon Kapellari und Landeshauptmann Franz Voves eine wichtige Wertschätzung sei.

Die Fastensuppe, eine kräftige Bohnensuppe mit Hirse, wurde von der Vorsitzenden der Pfarrhaushälterinnen Emmi Schwarzbauer zubereitet. Das Rezept stammt ebenfalls von Emmi Schwarzbauer:

Kräftige Käferbohnsuppe mit Hirse

Zutaten: für 4 Personen
30 dag Käferbohnen (getrocknet)
ca. 1 L Wasser
Salz, Bohnenkraut, Majoran, Lorbeerblatt
1 Zwiebel
etwas Fett
4 EL Hirse
evt. geröstete Speckwürfel

Zubereitung:

Käferbohnen kochen - dafür die Käferbohnen am Vortag in lauwarmes Wasser einweichen. Die Bohnen mit dem Lorbeerblatt, Majoran und Bohnenkraut im Einweichwasser Weich kochen (ca. 1 1/2 Stunden). Die Bohnen müssen immer mit Wasser bedeckt sein. Das Salz erst nach der halben Kochzeit dazugeben.
Die Käferbohnen abseihen, das Kochwasser auffangen. Die feingehackte Zwiebel in wenig Fett anschwitzen mit dem Bohnenwasser aufgießen, aufkochen lassen, die Hirse einkochen und noch etwa 20 min. köcheln lassen. (Um Zeit zu sparen kann man die Hirse schon während dem Bohnenkochen in etwas Suppe weich kochen.)
Einen Teil der Bohnen passiere ich in die Suppe und gebe auch gerne einige ganze Bohnen dazu. Eventuell mit etwas Suppenwürze abschmecken.

Wer die Suppe noch kräftiger haben will, kann noch geröstete Speckwürfel dazugeben.

Die restlichen gekochten Käferbohnen für einen Käferbohnen Salat verwenden.