

1. Bericht der Freiwilligen Mila Staenglen



Projekt Centro Cultural Masis, Sucre, Bolivien

August-September 2017

Liebe Familie, Freunde und Unterstützer,

nach zwei Monaten hier in Bolivien kommt mein erster Bericht, der euch einen Einblick in mein Leben, die Arbeit im Centro Cultural Masis und die Kultur Boliviens geben soll.

Zuerst möchte ich mich nochmal bei euch allen für die großzügigen Spenden bedanken, denn ohne eure Hilfe wäre ich jetzt nicht hier.

Mein Erster Eindruck

Schon im Flugzeug war ich begeistert von den riesigen Bergen und den verschiedenen Formungen der Landschaft.

Als ich aus dem Flugzeug ausgestiegen bin, habe ich die Höhe sofort gespürt. Ich hatte Druck im Kopf und es war schwerer zu atmen. Ich habe in den klaren, blauen Himmel geschaut und die starke Sonne auf meiner Haut gespürt. Um den Flughafen herum waren Erdtöne und kleine Sträucher zu sehen.



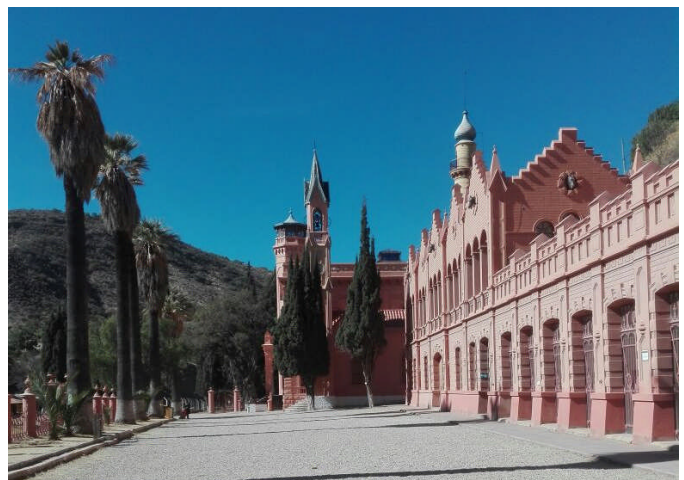
Marit, Martin und ich wurden von Gabi und Roby empfangen. Die beiden sind Geschwister und arbeiten im Centro. Der Flughafen ist etwas abseits der Stadt Sucre, deshalb sind wir erstmal eine halbe Stunde mit dem Auto gefahren. Die Tochter von Roby und der Sohn von Gabi sind hinten auf der Abladefläche im Freien gesessen und haben sich während der Fahrt den Wind durch die Haare wehen lassen. Da ist in mir das Gefühl von Freiheit hochgekommen.

Schon am Rande der Stadt ist mir aufgefallen, dass das Leben hier viel mehr auf der Straße stattfindet. Viele kleine Geschäfte waren an beiden Straßenseiten zu finden.

Eingewöhnungszeit

Die ersten drei Wochen haben wir drei zusammen im Hostal Santa Cecilia in Sucre verbracht und sind montags bis freitags zum Sprachkurs ins ICBA gegangen. Die Zeit hier im Hostal hat sich für uns wie Urlaub angefühlt, weil wir noch nicht in unseren Einsatzplätzen waren.

Wir hatten viel Spaß mit unseren zwei Lehrern Daniela und Juan Jose und haben immer wieder Ausflüge zum „El Patio“ Salteñarestaurant, „Para ti“ Schokoladengeschäft, zu dem schönen Friedhof und dem Schloss Glorietta gemacht.



Das Schloss Castillo de la Glorieta liegt fünf Kilometer außerhalb der Stadt und verbindet Baustile der Gotik, Manierista, des Barocks und Rokoko. Die Geschichte des Schlosses handelt von dem Paar Don Francisco de Argandoña und Doña Clotilde Urioste de Argandoña, die sich Kinder wünschten, jedoch keine eigenen haben konnten. Daher hatten sie die Idee, Waisen zu adoptieren. Sie bauten das Schloss, um den Kindern hier ein Zuhause zu geben.

Bolivien und meine Stadt Sucre

Bolivien lässt sich grob in drei verschiedene Regionen einteilen, die jeweils recht unterschiedliche Klimazonen besitzen: das bolivianische Hochland, das Zentralgebirge und das Tiefland.

Meine Stadt Sucre, auch Chuquisaca (Name auf Kechua) genannt, liegt in einem Tal östlich des Altiplanos (Hochland) auf etwa 2.850 m Höhe und hat etwa 237.000 Einwohner.

Die Stadt wurde 1538 gegründet. Ihr Aufstieg zur Hauptstadt Boliviens damals hing eng mit der nahe gelegenen Bergwerkstadt Potosí zusammen, die wegen ihrer Silberförderung in der Kolonialzeit die bedeutendste Stadt des Territoriums war. Wegen der sehr hohen Lage von Potosí auf über 4000 Metern siedelten sich die spanischen Herrscherfamilien in Sucre an.

Durch die strahlend weißen Kolonialbauten, die vielen Parks und Grünanlagen fühle ich mich hier sehr wohl und beheimatet. Meine Gastfamilie und ich leben oben auf dem Berg in der Nähe des Franziskanerklosters Recoleta.

Der Ausblick aus meinem Zimmer gibt mir jeden Tag Kraft. Morgens wache ich mit dem Sonnenaufgang auf, mittags lege ich mich auf den aufgewärmten Balkon vor meinem Zimmer und tanke fünf Minuten Sonnenenergie und



abends schlafe ich mit dem Funkeln der tausend Lichter über der Stadt ein.

Mein Tagesablauf im Centro Cultural Masis

Das Centro, in dem ich jetzt seit fünf Wochen arbeite, ist ein Ort, an dem Kinder aus verschiedenen Schichten der Stadt Unterricht in Instrumenten wie Gitarre, Charrango, Klavier, Panflöte und Gesang bekommen können und bei ihren Hausaufgaben nach oder vor der Schule unterstützt werden.

Ein gewöhnlicher Tag unter der Woche fängt so an: Ich wache um 7:20 auf, ziehe mich an und gehe runter zum Frühstück. Meist sitzen Roberto, mein Gastvater, und Elsa, meine Gastmutter, mit mir am Tisch und wir trinken einen Tee und essen Brötchen mit Dulce de Leche, Marmelade oder auch Käse und Tomatenstücke. Um 8:20 laufe ich den Berg runter und bin in zehn Minuten im Centro angekommen.

Die erste Gruppe der Kinder trifft ein und Fabi, eine Studentin aus der Universität, Samuel der Psychologe des Centros und ich schauen, dass alle ihre Hausaufgaben machen. Oft haben sie montags keine Hausaufgaben und wir kochen etwas. Das letzte Mal habe ich den Kindern beigebracht, wie man Pfannkuchen macht und wie man sie hochwirft und wieder auffängt. Hat nicht immer geklappt!



Nach einer Stunde haben sie dann

Panflötenunterricht bei Jorge. Da bin ich fast immer dabei und lerne auch die Lieder zu spielen.

Um 10:30 ist der Unterricht vorbei und ich bin entweder mit Carla im Büro, bei Roby im Gesangsunterricht oder spiele Klavier.

In meiner Mittagspause, die um 12:00 beginnt, laufe ich den Berg wieder hoch und esse mit meiner Gastfamilie zu Mittag. Das Essen, das Elsa kocht, ist immer lecker und gesund und deshalb esse ich immer so viel, dass ich dann erstmal eine Siesta brauche und bis 14:45 schlafe.

Um 15:00 gehe ich wieder zum Centro und es kommen noch zwei andere Gruppen mit dem gleichen Rhythmus wie morgens auch. Um 19:00 kommen dann die Q'arapanzas, die fortgeschrittenen Kinder im Panflötenspielen. Da spiele ich aber noch nicht mit, weil ich die Lieder erst noch auswendig lernen muss. Abends war ich oft mit Fabi etwas essen, wir sind auf ein Konzert der Masis gegangen oder ich bin totmüde ins Bett gefallen.



Gefühle, Emotionen, Herausforderungen

Wie ihr mich alle kennt, wisst ihr, dass ich eine sehr ehrliche Person bin, die euch nichts vormacht, deshalb will ich auch in meinen Berichten die Wahrheit erzählen.

Mein Leben hier ist wie eine Achterbahn. Es gibt Tage, an denen geht es mir super gut und andere, an denen ich heulend in meinem Bett liege und verzweifelt bin.

Der Anfang meines Freiwilligendienstes erinnert mich an die Zeit in Irland. In Irland war ich mit 16 Jahren für ein Jahr und habe ein Auslandsjahr gemacht .

Genauso wie in Irland bin ich hier in meiner Anfangszeit sehr verunsichert, schüchtern und stelle mich selbst sehr viel in Frage . Mein Vertrauen in mich selbst ist auch oft sehr niedrig .

In mir kommen Gedanken auf wie: *Andere Freiwillige haben es besser gemacht, konnten besser Spanisch oder sind selbstsicherer*. Mit diesen Gedanken hatte ich in meinem Leben schon oft zu kämpfen, nur hier tauchen sie noch einmal verstärkt auf .

Ganz tief in mir drinnen weiß ich, dass es Quatsch ist und ich immer gute Freunde und Beziehungen habe, aber da ich von einem auf den anderen Tag ein komplett anderes Leben habe und mein gewohntes Umfeld, meine Sicherheit, Freunde, Familie, Kultur, Sport, Natur, Essen und Schule so weit weg sind, habe ich erstmal eine kleine Identitätskrise.

Jeder Tag ist eine Herausforderung. Eine Herausforderung, die mich aber stärker macht und die alten Wunden nochmal aufreißt und Stück für Stück heilen lässt.

Am Anfang war ich wirklich mit vielem überfordert, bei der Arbeit mit den Kindern im Centro angefangen. Ich liebe Kinder über alles und am liebsten würde ich immer mit ihnen spielen und herumwitzeln, jedoch müssen die Kinder ihre Hausaufgaben fertigmachen und ich muss lernen, auch mal streng zu sein, denn sie merken schnell, wenn man locker lässt und testen gerne die Grenzen aus. Das war oft schwer für mich, weil ich noch nicht so gut spanisch gesprochen habe und somit oft nicht wusste, wie ich überhaupt helfen soll. In Mathe zum Beispiel haben sie andere Formen, die Teilung zu rechnen und oft haben die Kinder mich gefragt, was bestimmte Wörter bedeuten.

In den Momenten habe ich sehr an mir gezweifelt und mir Stress gemacht. In mir kam die Frage auf: Was mach ich hier eigentlich?

Die Kinder haben mir mit ihrer aufgeweckten und verschmusten Art geholfen, nicht immer alles perfekt machen zu wollen, aber einfach da zu sein und sich auf sie einzulassen.

Die Bolivianischen Volkstänze haben mich gefesselt!

Schon in Deutschland hab ich mich für die südamerikanischen Tänze interessiert und durch Capoeira auch viele kennengelernt, jedoch hätte ich nie gedacht, dass ich hier in Bolivien auf so viele verschiedene Volkstänze treffen werde. Einen davon habe ich schon kennengelernt:

Die Diablada ist ein sehr prächtiger und origineller Maskentanz Boliviens und wird jedes Jahr von den Leuten im Centro Cultural Masis am Tag der Entrada getanzt wird. Die Entrada kann man sich wie einen Umzug von über 50 Tanzgruppen durch Sucre vorstellen. Sie wird zu Ehren der Virgen de Guadalupe, also der Jungfrau Maria veranstaltet.

Die Diablada wird auch Tanz der Teufel genannt und stellt die Absicht der böartigen Wesen dar, die die Erde heimsuchen, um sich der Seele der Menschen zu bemächtigen und sie zum Bösen zu verleiten.

Der Tanz ist wie ein Schauspiel, in dem das Gute und Böse gegeneinander kämpfen. Es gibt verschiedene Kostüme, wie zum Beispiel den Lucifer, die Teufelsfrau China und viele Diabolos, die das Böse darstellen, und den Erzengel Michael, der das Gute darstellt. Die Verkleidung des Erzengels



trägt Roby, der voller Enthusiasmus mit Schild und Schwert herumwedelt und es somit ziemlich gut rüberbringt. (Bild 13) Es gibt zudem auch Bären und Kondore, die bedeutende Wesen aus der andinen Mythologie sind. Ich hatte bei der Diablada das Kostüm der Diableza, also des Bösen. (Bild 14)

Tag der Entrada



Es war ein besonderes Erlebnis, bei der Diablada mitzutanzten, auch wenn es ein Kampf des Durchhaltens auf verschiedene Weise war. Die ersten drei Stunden habe ich so viel Wasser getrunken, dass ich so dringend aufs Klo musste und fast aus der Reihe gerannt wäre, um eine Toilette zu suchen. Zum Glück haben wir kurz darauf eine Pause eingelegt. In der zweiten Hälfte habe ich schon gemerkt, wie sich die Blasen an meinen Füßen bilden, da meine Schuhe aufgrund meiner großen Schuhgröße ganz neu sind. Den Schmerz habe ich jedoch ausgehalten und wurde immer wieder durch die jubelnden Zuschauer auf beiden Straßenseiten und den Rhythmus der Kapelle abgelenkt. Falls ihr den ganzen Ablauf nicht versteht, schaut euch am besten ein Video auf Youtube an.

Am Tag darauf folgt die Taufe, bei der alle Tänzer, die dieses Jahr das erste Mal mitgetanzt haben, schwören mussten, noch mindestens zwei weitere Male mitzutanzten.

Wir mussten uns zuerst einen Taufpaten aussuchen und wurden dann alle einzeln herausgeholt und haben noch einmal zur Musik der Banda (Kapelle) mit unserem Paten getanzt.

Danach habe ich eine Mischung aus Kaffelikör und Bier und ein Würstchen runterschlucken und laut "Si seguro" schreien müssen, was "Ja sicher" bedeutet.



Kurz nach der Diablada folgt dann das **Festival Internacional de Culturas**, das im September für zwei Wochen stattfindet und weltweit Künstler anzieht.

Während des Festivals erwachen die Straßen Sucre zum Leben und es finden viele kulturelle Veranstaltungen statt.

Ich war auf dem Konzert der Auténtico Decadentes, einer argentinischen Skapunkband und im Theater Gran Mariscal, in dem eine Aufführung von verschiedenen bolivianischen Volkstänzen stattfand. Unfassbar, wie viele Tänze es gibt und wie sich alle in ihren Einzelheiten unterscheiden.

Suri Sikuri

Suri Sikuri ist ein Tanz, der in den andinen Gemeinschaften der Aymara entstand.

In La Paz und Oruro wird er in den Provinzen des Altiplano bei Hochzeiten und Feiern getanzt.

Die Wurzeln des Suri Sikuri liegen sehr weit zurück. Er erinnert an die Jagt auf den Suri (südamerikanischer Vogel

Strauß). Zuerst wurde der Suri mit den Klängen der Siku (Panflöten) von den Sicuris, den Panflötenspielern eingekreist und dann mit Hilfe der Liwi Liwis, einer Art Schleuder, zu Fall gebracht. Doch der Suri ist nicht nur ein Jagdobjekt, sondern hat bis heute auch eine kultische Bedeutung. Im Tanz werden sowohl die Bewegungen als auch das Aussehen des Vogels nachempfunden. Die Tänzer tragen ein Gestell aus Nandu-Federn auf dem Kopf und die Männer zusätzlich ein Brustschild, das früher aus Jaguarfell gefertigt wurde.



Morenada ist einer der populärsten Tänze Boliviens und entstand während der ersten Jahre nach der Unabhängigkeit von Spanien (1825). In der Kolonialzeit mussten Indianer und Schwarze in dem Silberbergwerk von Potosí unter unmenschlichen Bedingungen als Sklaven arbeiten.

Später schuf die indigene Bevölkerung aus den Überlieferungen ihrer Vorfahren einen Tanz, den sie Morenada nannten.

Kulturunterschiede



Mir ist aufgefallen, dass es in jeder Kultur Dinge gibt, die einen auf gewisse Art einschränken und Dinge, in denen man frei ist.

In Deutschland gibt es viele Gesetze und Regeln. Angefangen beim Autofahren, haben wir unzählig viele Schilder, Ampeln, Blitzer und Zebrastreifen. Hier in Sucre hupen die Autofahrer einmal kurz vor einer Kreuzung und hier und da ist mal eine Ampel. Oft sitzen die Kinder hinten auf der Ladefläche des Autos oder ein Vater holt seine Kinder mit dem Motorrad von der Schule ab. Eins vornedran, das andere hinten und ohne Helm. Der Müll wird in Deutschland getrennt und von der Müllabfuhr entsorgt. Hier in Bolivien wird Müll oft einfach auf die Straße geworfen und irgendwelche Straßenhunde suchen nach Essensresten.

Auch in der Arbeit wird es lockerer gesehen, wenn man mal zu spät kommt oder ein Schwätzchen hält. Während man in diesen Dingen hier sehr frei ist und in Deutschland strikten Regeln zu folgen hat, wird meiner Ansicht nach hier auf andere Situationen sehr viel Wert gelegt.

Vor allem, wenn es um Gruppenangelegenheiten geht. Das ist mir bei den Proben der Diablada oder bei religiösen Angelegenheiten, aber auch beim Trinken aufgefallen. Wenn einer „Salud“ sagt, dann trinkst du mit dem anderen.

Es gibt Dinge hier in Bolivien, die mir viel intensiver vorkommen, vielleicht weil sie einfach anders sind als in Deutschland. Wie schon erwähnt, ist mir schon beim ersten Schritt aus dem Flugzeug die starke Sonne aufgefallen. Wenn es gewittert, dann ist das kein Murmeln, sondern ein Krachen. Eine Kraft des Himmels, die ich noch nie so erlebt habe. Im Restaurant oder Imbissbuden wirst du nie hungrig zurückbleiben. Die Portionen sind wie für zwei Personen und es wird einfach alles Mögliche gemischt: Reis mit Nudeln, Kartoffeln und Hühnchen. Es gibt viele Traditionen und Feste, bei denen auch immer gerne viel getrunken wird.

Die Märkte sind voller Menschen, und es gibt unsäglich viele verschiedene Obst- und Gemüsesorten. Es gibt fast keine Körperteile der Hühnchen, Schweine oder Kühe, die man nicht kaufen kann.

Außerdem denken sich die Bolivianer alle möglichen Mittel aus, um an Geld zu kommen und so die Familie zu versorgen. Von Schuhputzern, Kindern, die auf Straßen Comics malen, Frauen, die Kamillensträuße oder Gelatine verkaufen bis zu Straßenartisten und Armbandverkäufern.

Mich beeindruckt es jedes Mal, wenn ich etwas Neues entdecke!

Meine Leidenschaft: Essen !

Da ich eigentlich niemanden kenne, der diese Leidenschaft nicht mit mir teilt, hier ein Update zu den Gerichten, die ich bisher kennengelernt habe und die mir am besten schmecken. Zuerst ist zu sagen, dass die bolivianische Küche reich an Kohlenhydraten ist. Die meisten Gerichte bestehen aus Kartoffeln, Reis, Mais und einem Stück Fleisch, oftmals Rind oder Huhn. Aber besonders die Kartoffeln, die von den Bewohnern der Anden zuerst angebaut wurden und von denen es rund 200 verschiedene Sorten in Bolivien gibt, werden zu fast jedem Gericht serviert. **Llajhua** fehlt auch nie auf dem Tisch. Das ist eine scharfe Gewürzsoße aus Locoto, mit der jeder individuell seine Speise würzen kann.

Sehr beliebt sind auch die Fruchtsäfte, die meist an Straßenrändern angeboten werden.

Mein Lieblingssaft ist Mocochini, ein Saft aus Trockenpflirsichen, der mit Zimt, Gewürznelken und viel Zucker aufgekocht und dann eiskalt serviert wird.

Liste meiner Lieblingsspeisen

Top 1 - Sonso de Yuka -Wird meist in Spießform auf der Straße verkauft und ist eine Mischung aus Yuka (Maniok), Käse, Ei und manchmal Mehl.

Top 2 - Salteñas -Sind eine Art von Empanadas und sehr typisch für Bolivien. Meist sind sie mit Rind-, Hühnchen- oder Schweinefleisch und Erbsen, Kartoffel, Ei, Rosinen gefüllt.

Top 3 - Sopas – Es gibt zahlreiche Suppen in verschiedenen Varianten. Mit Reis, Quinoa, Haferflocken, Erdnuss, Pommee, Fleisch und Gemüse.

Top 4 - Humintas – Diese dreieckigen Taschen werden aus Mais hergestellt. Es gibt sie als süße und herzhaft Variante. Die süßen Humintas werden mit Zucker, Zimt und Rosinen im Ofen gebacken. Humintas mit Käse und Salz werden langsam in Öl frittiert. Sie werden mit Maisstroh umwickelt.

Top 5 - Papas Rellenas – Das sind frittierte Kartoffeln mit Käse oder Eifüllung.

PS: Janine, dir hab ich ja versprochen, dich über mein Essverhalten in Bezug auf scharfe Speisen auf dem Laufenden zu halten.

Die Liebe zur Llajhua hab ich schon am ersten Tag entfaltet und die Dosis, die ich in mein Essen schützte, erhöht sich jeden Tag.

Als Marit, Martin und ich noch im Hostal waren, habe ich Ají, ein scharfes Pulver, gekauft und damit gekocht. Ich dachte, das verwendet man wie Currypulver, aber heute hab ich von Elsa erfahren, dass man das zwei Stunden lang kochen muss, ansonsten bekommt man Durchfall. Ich bin mir mittlerweile nicht sicher, ob Marit wegen der Salteñas vom Markt oder meinen Kochkünsten einige Tage im Bett verbracht hat.



**Liebe Familie Freunde und Unterstützer,
ich hoffe, dies hat euch einen ersten Einblick in mein Leben hier in Bolivien
gegeben, ihr werdet in zwei Monaten wieder von mir hören.**

Eure Mila