

Alles über Mangos ○ Königin der Früchte



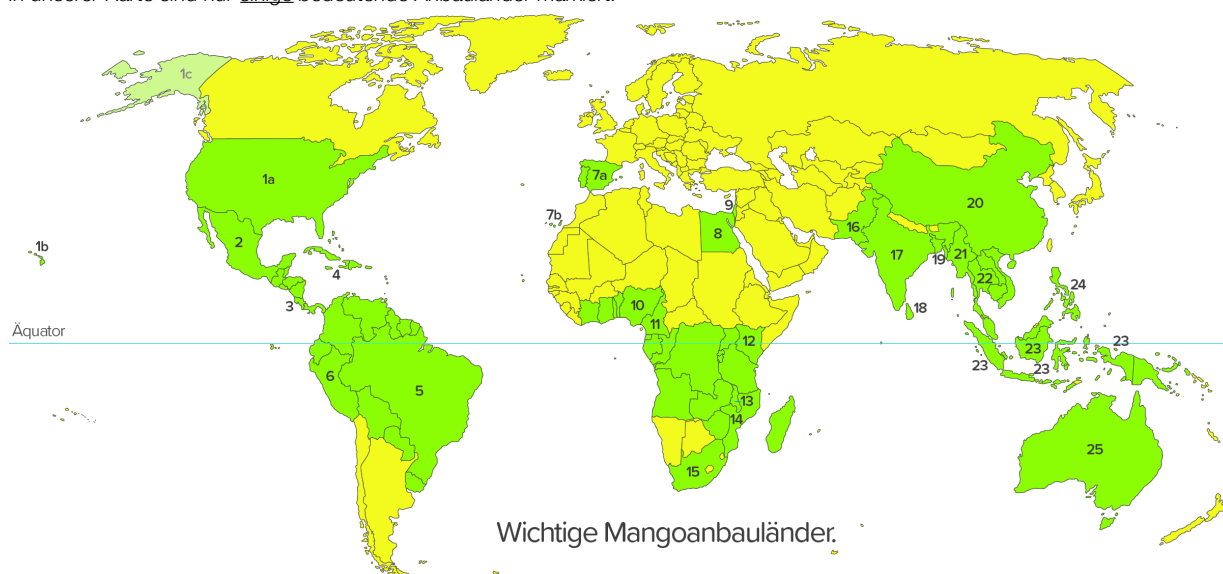
Die Mango ist vielleicht die am **meist gegessene Frucht auf der Welt**. Nicht umsonst also nennt man sie die "**Königin der Früchte**". Ihr Ursprung liegt vermutlich an den südlichen Hängen des Himalaya-Gebirges. Man kultivierte sie bereits vor 6000 Jahren in Indien [besonders in Assam]. Noch heute gilt sie in dem Land als "Nationalfrucht".

Alles über Mangos ○ Apfel der Tropen

Mangos werden in sehr vielen Länder der Welt angebaut, wo das **Klima einigermaßen warm** ist. So wächst der Mangobaum in den USA [z.B. Florida, Hawaii], auf allen Inseln der Karibik, in nahezu ganz Mittel- und Südamerika, in Süd- und Zentralafrika, Israel, Spanien, ebenso fast überall in Asien, auf den süd pazifischen Inseln und sogar in Australien.

Alles über Mangos ○ Anbauländer

In unserer Karte sind nur einige bedeutende Anbauländer markiert.



1a **USA**, 1b **Hawaii** [US-Bundesstaat], (1c Alaska, zur USA, kein Anbau), 2 **Mexiko**, 3 **Costa Rica**, 4 **Karibische Inselstaaten**, 5 **Brasilien**, 6 **Peru**, 7a **Spanien** [z.B. Costa del Sol], 7b **Kanarische Inseln** [zu Spanien], 8 **Ägypten**, 9 **Israel**, 10 **Nigeria**, 11 **Kamerun**, 12 **Kenia**, 13 **Malawi**, 14 **Mosambik**, 15 **Südafrika**, 16 **Pakistan**, 17 **Indien**, 18 **Sri Lanka**, 19 **Bangladesh**, 20 **China**, 21 **Myanmar**, 22 **Thailand**, 23 **Indonesien**, 24 **Philippinen**, 25 **Australien** und viele andere Länder der Erde

Deutschland bezieht Mangos vor allem aus **Brasilien**, **Costa Rica**, Peru, Pakistan, **Indien**, Thailand, Südafrika, Israel und Spanien [aus konventionellem, d.h. herkömmlichem, Handel].

Indien gilt mit rund **21,8 Millionen Tonnen** heute als **Hauptproduzent** von Mangos, gefolgt von China mit 4,8 Mio. t, Thailand mit 3,7 Mio. t, Indonesien mit 3 und Pakistan 2,3 Mio. t, es folgen Mexiko mit 2,1 Mio. t sowie Brasilien mit mehr fast 1,9 Millionen Tonnen Mangos. Die **Welt-Mango-Produktion** liegt jährlich über geschätzten **55,3 Mio. Tonnen** [2018], wovon etwa **75%** allein in **Asien** geerntet werden.*

*Zahlen laut Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation FAO 2018

Fair gehandelte Mangos bzw. entsprechende Mangoprodukte verkaufen z.B. Weltläden bei uns u.a. von den **Philippinen**, von der **Elfenbeinküste** und aus **Kamerun**. Kenner meinen, die besten und süßesten Mangos kommen von den Philippinen.





Alles über Mangos ○ Der Mangobaum

Mangos haben etwa ebenso viel Vitamin C wie Orangen und können bis zu **2 kg schwer** werden. Der Mangobaum gilt besonders in Indien in religiöser Tradition als heilig, sowohl bei Hindus als auch bei Buddhisten. So soll Buddha selbst in einem Mango-Hain Rast gemacht und den Mangobaum wegen seiner Langlebigkeit [bis zu 100 Jahre alt], Stärke und Kraft gepriesen haben. Mango-Blüten nimmt man oft bei Prozessionen. Die Mango ist zudem ein Liebes-Symbol und viele Inder glauben, dass der Mangobaum magische Kräfte besitze, um Wünsche zu erfüllen.

Mangobäume wurden in Indien bereits **vor 6000 Jahren kultiviert** [vermutlich die Urheimat der Pflanzen] und erstmals vor 2000 Jahren in heiligen indischen Schriften erwähnt. Seeleute, Missionare oder Händler verbreiteten sie in alle tropischen Gebiete Asiens und Afrikas [z.B. im 10. Jh. nach Ostafrika, um 1400 auf die Philippinen] und später ab dem 16. Jh. auch auf dem amerikanischen Kontinent. Erst im 19. Jahrhundert begann man in den USA und Mexiko, Mangobäume zu. Die Pflanze gelangte außerdem nach Australien.

Die Pflanze gehört zur **Gattung Mango** in der Familie der **Sumachgewächse**; die am häufigsten genutzte Art ist **Mangifera indica**. Es gibt wohl **über 60 Arten** und inzwischen von diesen ca. 1000 Sorten.

Der **Mangobaum** ist **immergrün**, wird **20 bis 45 m hoch** und 10 m breit und besitzt kleine weiße bis rosa Blüten mit einem lilienähnlichen Duft.

Alles über Mangos ○ Wachstumsbedingungen

Der Mangobaum braucht viel Licht und nicht zu viel Wasser. Klimaschwankungen verträgt er einigermaßen. Am besten gedeiht er in **tropischen Regionen**.

Alles über Mangos ○ Die Früchte

Mangofrüchte sind nieren- oder eiförmig, die Schale je nach Sorte grün/gelb/orange bis rot. Im Innern findet man ein zartes, orangefarbenes sowie sehr süßes Fruchtfleisch und einen großen flachen Stein [schwer ablösbar]. Faserarme Sorten werden bei uns bevorzugt. Von der **Blüte bis zur Frucht** dauert es ca. **140 Tage**.

Alles über Mangos ○ Die Hauptarten

... sind der **indische Mangobaum** [große Früchte, rot-gelb; empfindlich bei zu viel Wasser] und der **philippinische Mangobaum** [auch reif grüne bis gelbliche Früchte; mag mehr Wasser und braucht sehr viel Licht]; indische und philippinische Mangobäume sind heute aber nicht mehr auf das Ursprungsgebiet beschränkt.

Alles über Mangos ○ Einige Sorten

Mangos variieren in Farbe, Geschmack und Gewicht beträchtlich; z.B. die gelbe philippinische **Carabao-Mango** [z.B. Sorte Manila] hat ein besonders gutes Aroma [siehe Produkte von WeltPartner], aus Thailand und Pakistan kommt die gelbe **Nam Dok Mai Mango**; rund und grün-gelb-rot ist die **Kent-Mango** und etwas rötlicher und länglicher die **Keitt-Mango**. Andere Sorten sind die runde, extrem süße **Osteen** in Indien, **Ngowe** in Kenia und **Eden** aus Israel oder **Tommy Atkins** aus Florida.

Alles über Mangos ○ Der eigene Mangobaum

Übrigens kann man sich aus dem Kern ganz einfach einen kleinen Baum fürs Wohnzimmer heranziehen [einfach in die Erde bringen und feucht halten]. Noch besser klappt es, wenn man den Kern abwäscht, abtrocknet und dann vorsichtig mit einem spitzen Gegenstand öffnet, aber ohne den Samen zu beschädigen und geöffnet in die Erde steckt.



Alles über Mangos ○ Der richtige Mangogenuss

Je nach Sorte werden die Früchte entweder im reifen Zustand oder auch grün verarbeitet.

Reife Mangos	Grüne Mangos
Reif sind Mangos sehr süß, z.T. terpentinartig herbsüß. Bei noch nicht ganz so reifen Früchten geht der Terpentinegeschmack etwas weg, wenn man die Mango vor dem Verzehr eine halbe Stunde in den Kühlschrank legt [jedoch nicht länger]. Lecker und süß sind auch getrocknete Mangos.	In Südostasien [inzwischen auch anderswo] verarbeitet man Mangos oft auch grün und somit herb-säuerlich beispielsweise zu Salaten, Gemüse oder Pickles. Einige Mangosorten eignen sich für diese Verwendung bevorzugt. Auch getrocknet sind sie eine erfrischende Abwechslung mit exotischen Geschmack.

Bis zu 2 Stunden lang **nach dem Mangogenuss** sollte man **keine Milch** und **keinen Alkohol** trinken [lösen eventuell Magenkrämpfe aus].

Alles über Mangos ○ Reifegrad

Die Mango ist **essreif**, wenn sie aromatisch duftet, auf leichten Fingerdruck nachgibt und eine Wölbung zurückbleibt. Meist haben sie auch kleine schwarze Punkte. Unreife Früchte schmecken harzig. Die Schale ist ungenießbar und reizend [wirkt z.T. als Allergen]. Geschälte Früchte enthalten die Allergene nicht.

Alles über Mangos ○ Verwendung allgemein

Genutzt werden sowohl das **Fruchtfleisch**, als auch der **Kern**. Aus den getrockneten Samen gewinnt man **Mangokernöl** z.B. für Kosmetika, Schokolade, Margarine [da ähnlich wie Kakaobutter]. Zudem kann man aus **Mangoholz** verschiedene Gegenstände herstellen. Die **Mangoblüten** nutzt man wegen ihres Gerbstoffgehaltes als Mittel gegen Durchfall. Die **Baumrinde** enthält den Stoff **Mangiferin**, den man u.a. zur Behandlung von Rheuma einsetzt. Den **Baumsaft** verwendet man äußerlich gegen Hautpilze.

Alles über Mangos ○ Verwendung in der Küche

Aus Mangofrüchten lassen sich in vielen **Gerichten** einsetzen, u.a. ...

- herzhaftes Curries und Chutneys, Salate, Dörr- oder Trockenfrüchte
- süße Desserts, Konfitüre und Kompott, Smoothies und Fruchtsirup, Nektar bzw. Fruchtsäfte, Lassi und Liköre
- für Schonkost und Babynahrung

Alles über Mangos ○ Richtige Verarbeitung

Die Frucht längs schälen [Sparschäler]; mit scharfem Messer Spalten herausschneiden oder direkt am Kern entlang schneiden. Eine andere Variante wäre, die Frucht nicht zu schälen, sondern gleich längs am Kern entlang zu schneiden und danach das Fruchtfleisch mittels Löffel abzulösen oder mit einem Messer Würfel einzuschneiden und dann ebenso mit einer scharfen Löffelkante von der Schale zu lösen.

Alles über Mangos ○ Lagerung und Reifung

Da Mangos das Reifegas **Ethen** stark verströmen, sollte man sie nicht zusammen mit anderen Früchten lagern. Ansonsten bewahrt man sie oberhalb 8 °C auf [unreif etwa 1 Woche bei Zimmertemperatur], also nicht im Kühlschrank. Man sollte sie möglichst reif kaufen, da sie nur schlecht nachreifen und eher welk als reif werden



Alles über Mangos ○ Inhaltsstoffe und Nährwert

Mangos sind echt **gesunde Früchtchen**. Schau mal, was da u.a. so drin ist ...

- **Kohlenhydrate** [12,5%; z.B. vor allem Zucker, zudem Ballaststoffe]
- **Wasser** [82%]
- **Proteine** [0,6%]
- viele **Mineralien** wie Calcium [10 mg pro 100 g], Kalium [190 mg pro 100 g], Eisen, Magnesium, Natrium, Phosphor
- viele **Vitamine** wie **Vitamin C** [45 mg/100 g, 30% des Tagesbedarfs], Spitzenreiter beim Gehalt an **Beta-Carotin** [Vorstufe von Vitamin A; 58% des Tagesbedarfs], weiterhin B-Vitamine und Vitamin E
- sekundäre Pflanzenstoffe

100 g Fruchtfleisch der frischen Mango haben **234 kJ** [56 kcal]. Getrocknete Mangos besitzen allerdings wesentlich mehr Energiegehalt von ca. 1190 kJ [etwa 290 kcal] – 100 g davon enthalten allein 60 g Zucker.

Alles über Mangos ○ Gesundheitliche Wirkungen

Mangos sind **gut verdaulich** und säurearm sowie **stärken Herz und Gehirn**. Besonders empfehlen kann man sie auch als **Schon- und Babykost**. Sie wirken **verdauungsfördernd**, sind faser-, vitaminreich und somit sehr gesund. Zugleich regen Sie Stoffwechsel und Appetit an. Als ziemlicher **Vitaminspender** beugen sie Erkältungen vor und stärken das Immunsystem. Zudem helfen sie beim **Stressabbau** und fördern die **Hauterneuerung**.

Alles über Mangos ○ Dosen-Mangos

Mangos aus der Konserve sind meist viel **wohlschmeckender** als frische Ware [allerdings gekocht und so **zu Lasten des Vitamingehalts**]. Am besten schmecken die Früchte, die sehr reif und erst kurz vor dem Verzehr geerntet werden. Dies ist bei Dosenmangos oft der Fall.

Alles über Mangos ○ Flug-Mangos

Sind zwar lecker [da relativ reif geerntet und nicht nachgereift], aber durch die luftige Transportmethode Flugzeug ein **ökologischer Wahnsinn** [und kosten natürlich auch viel mehr].

Alles über Mangos ○ Lecker Mango-Drinks

Exotischer Mango-Drink. Für eine Person brauchst du 150 mL Buttermilch [keine Vollmilch verwenden!]. Zusammen mit dem Fruchtfleisch von ½ Mango, etwas Limetten- oder Zitronensaft sowie einem beliebigen Süßungsmittel wird alles im Mixer püriert.

Einen leckeren Mango-Drink kannst du auch aus dem Fruchtfleisch einer Mango, 1 EL Himbeermarmelade, 2 TL Zucker und 250 mL Buttermilch mixen.

Lassi. So nennt man einen erfrischenden Trinkjoghurt, der oft in Indien getrunken wird. Dazu braucht man 1 Becher Joghurt, 2 Becher Wasser und 2-3 EL Rohrzucker und verrührt alles. Zum Süßen kann man auch Honig, Kokosblüten-Sirup oder Agaven-Dicksaft benutzen. Nun fügt man pürierte Früchte [Mango, Banane, Zitrone, Limette, Erdbeeren, Orange, Birne o.a.] bzw. Fruchtsäfte hinzu. Mit einer Prise Zimt [oder ohne] und Eiswürfeln servieren.

Exotisches Mango-Müsli. Pro Person brauchst du 30 g Vollkorn-Früchte-Müsli, 10 g Cornflakes ohne Zucker, 1 EL Molat [ein Energielieferant aus natürlichen Zutaten; Reformhaus; es geht aber auch ohne] und 1 EL Weizenkeime mischen. Eine Kiwi schälen und in Scheiben schneiden. ½ Mango vom Kern lösen und in Stücke schneiden sowie 30 g Physalis halbieren. 100 g Natur-Joghurt mit Zitrone und Ahornsirup oder Agaven-Dicksaft [oder Honig, Rohrzucker, Süßstoff] abschmecken und unter das Müsli heben.

Mango-Kompott. Für 4 Portionen werden 500 g noch unreife Mangos geschält und in Streifen geschnitten. Mit 200 mL Wasser, 100 g Zucker und dem Saft einer Zitrone wird das Ganze bei schwacher Hitze weich gedämpft. Kalt genießen.

Indisches Mango-Chutney. Dieses eignet sich als Zugabe zu allen herzhaften Gerichten, z.B. Wurst, Käse, kaltem Braten, Hühnerfleisch oder zum Würzen von Saucen. Auch als Beigabe zu einem Reissalat eine Delikatesse. Für 4 kleine Gläser braucht man 500 g Mangos, eventuell 125 g Rosinen, 30 g gelbe oder schwarze Senfkörner, 15 g Knoblauch, 15 g Ingwer [frisch gerieben], 75 g Zwiebeln, 500 g Gelier-Zucker, 1/3 L Essig, 1 TL Salz, 10 g Chilipulver, je eine kleine Prise Zimtpulver und Kardamom. Zunächst musst du die Mangos schälen, entkernen und in Streifen schneiden. Nun wäscht man die Rosinen und sie werden gemeinsam mit Senfkörnern, Ingwer und Knoblauch fein zermahlen. Die klein gewürfelten Zwiebeln zusammen mit allen anderen Zutaten zum Kochen bringen, ständig rühren. Achte auf die Kochzeit-Angabe auf dem Gelier-Zucker. Das heiße Chutney in kleine Einkoch-Gläser oder Keramikgefäße [hitzebeständige] füllen und fest verschließen.

Indischer Reissalat. Nimm dazu das Chutney aus dem vorherigen Rezept [etwa 1 Esslöffel]. Und gib es zu einem Salat aus kaltem Reis, Hühnerfleisch-Stückchen und Ananas-Stücken. Du kannst eventuell noch ein paar Mangostücke zum Garnieren verwenden.

Mangosalat mit Parmaschinken. Für 4 Personen brauchst du den Saft und den Schalenabrieb einer unbehandelten Zitrone [Bio], 2 EL Balsamico-Essig, 2-4 EL Olivenöl, 2 EL Salatöl [z.B. Walnuss- oder Traubenkernöl], Tabasco-Sauce, Salz, 2 Mangos und 12 Scheiben rohen Schinken [z.B. Parma]. Erwachsene nehmen noch 1 EL Portwein hinzu, Kinder eine Prise Zucker oder etwas Honig. Zitronenabrieb, Zitronensaft, Balsamico, Salatöl und Olivenöl, Tabasco, Salz sowie Zucker verrührt man zu einer cremigen Salatsauce. Das Dressing gibst du über die geschälte und in kleine Streifen bzw. Würfel geschnittene Mango, Lass alles eine Weile durchziehen. Gib in die Mitte eines großen flachen Teller den Mangosalat und verteile die Schinkenscheiben darum herum.

Mango-Gemüse. Du benötigst für 4 Personen 2 Mangos, 25 g Butter, 50 g Vollrohrzucker [braun], 1 TL Curry-Pulver, ½ TL Ingwer-Pulver, ½ TL Koriander-Pulver, etwa ½ gehackte kleine rote Peperoni [je nach Geschmack], etwas Limettensaft. Eventuell noch 4 EL Joghurt oder Sahne. Schäle die Mangos und löse das Fruchtfleisch vom Kern. Schneide es in Würfel oder Streifen. Gib die Mangostücke in eine mit Butter gefettete Auflaufform. Zerlasse die Butter in einer Pfanne, brate darin kurz die fein geschnittene Peperoni mit und gieße dieses über die Mangostücke. Streue die Gewürze drüber und beträufelt alles mit Limettensaft [und eventuell auch mit Natur-Joghurt oder Sahne übergossen]. Das Ganze wird im vorgeheizten Backofen bei 190°C etwa 30 min überbacken. Dazu kann man Fleisch und Reis reichen. Das Gericht kann man auch in einer Pfanne zubereiten.



Alles über Mangos ○ Konventioneller Mangohandel

Im normalen herkömmlichen [konventionelle] Mangohandel geht es oft wahrlich nicht sehr gerecht zu. Die Mangobauern leben unter schlechten Arbeits- und Lebensbedingungen. Sie verdienen wenig und ihre Familien haben kein gutes Auskommen. Kinderarbeit ist an der Tagesordnung. Es **verdienen** fast nur die **großen multinationalen Früchtekonzerne** und die großen **Handelsketten** sowie die **Zwischenhändler** und **Spekulanten** an den Börsen.

Alles über Mangos ○ Der Faire Handel macht den Unterschied

Die einzige Alternative ist der **faire Mangohandel kombiniert mit ökologischem Landbau**. Im fairen Handel erhalten die Produzenten einen gerechten Lohn. Fairtrade bringt für die Mangobauern und ihre Familien erhebliche Vorteile. Einige haben wir hier aufgelistet ...

- gute, **menschenwürdige Arbeits- und Lebensbedingungen**
- **gerechte Löhne** für die Mangobauern, von denen man auch leben kann
- Handel nur mit Genossenschaften [**Kooperativen**]
- **Direktkontakt** von Fairhandelsorganisationen zu den Produzenten [die Erzeuger sind also namentlich bekannt]
- langfristige Abnahmegarantie; Vorfinanzierung möglich
- **keine Kinderarbeit**; dadurch können Kinder die Schule besuchen und haben so gute Zukunftschancen
- **Förderung von sozialen u.a. Entwicklungsprojekten** [z.B. Kauf von Maschinen oder Fahrzeugen, Ermöglichung von Kleinstkrediten für die Bauern, Bau von Wasserleitungen oder Schulen, Schulung der Bauern etc.]
- Förderung des **Bio-Anbaus**

Unterstütze durch den Kauf von fair gehandelten Mango-Produkten im Weltladen die Lebenssituation von Millionen Bauern und ihren Familien weltweit. Achte auf die **richtigen Logos** ...

Einige **Bio**-Siegel



Einige Siegel des **Fairen Handels**



Einige Logos von **Fairhandelsorganisationen**



NATÜRLICH FAIR





Alles über Preda ○ Eine Philippinische Kinderschutzorganisation

Im normalen herkömmlichen [konventionelle] Mangohandel geht es oft wahrlich nicht sehr



PREDA ist eine Stiftung und **Kinderschutzorganisation auf den Philippinen**.

Sie kümmert sich u.a. um benachteiligte Kinder und Jugendliche, die z.B. auf der Straße leben, drogenabhängig sind, sexuell ausgebeutet werden, mit HIV infiziert wurden oder unschuldig in Gefängnissen sitzen müssen. Diese NGO [Nicht-Regierungs-Organisation, nichtstaatlich] wurde **1974** durch Father **Shay**

Cullen gegründet und mit der Hilfe vieler philippinischer sowie ausländischer Akteure und Förderer zu einer wirklichen Kraft und wichtigen Institution entwickelt. Mehr unter preda.org [englisch] oder auf preda.org/de und auch auf predafairtrade.net [englisch].

Sogar die Schließung von Militärstützpunkten wurde durch eine Kampagne von Preda bewirkt. Preda bietet den jungen Menschen z.B. Hilfe jeglicher Art, rechtliche Unterstützung, Unterkunft und Ausbildung. Die Organisation ermittelt gegen die Vergewaltiger der Kinder und bringt sie vor Gericht - auch international, auch die Bosse der Sextourismus-Industrie. Die Finanzierung erfolgt u.a. durch Spenden und den Verkauf von verschiedenen Produkten, z.B. fair gehandelten Mangos bzw. Mango-Produkten. Und Preda hilft den Mangobauern auf den Philippinen, sich von den großen Lebensmittelkonzernen zu trennen und ein besseres Leben durch **fairen Handel** zu führen. Father Shay Cullen wurde mehrfach für den Friedensnobelpreis nominiert und erhielt auch den Menschenrechtspreis in Weimar.

Die Fairhandelsorganisation WeltPartner [Logo Weltpartner; weltpartner.de] kooperiert mit der Kinderschutzorganisation Preda beim Verkauf der beliebten Mango-Produkte. Du bekommst diese Waren in den meisten Eine Welt Läden und fairen Online-Shops. **Unterstütze die Arbeit von Preda durch den Kauf von**

Weltpartner-Mangoprodukten wie getrocknete Mangostreifen, Mango Monkey Fruchtgummis, Mango Brotaufstrich, Mango Schnitze [Fruchtkonserven], Mango Fruchtsirup, Mango-Kokos-Bällchen, Smoothies oder Säfte. Besuche uns doch einfach einmal im Weltladen. Mehr Infos auch auf mangos-für-kinderrechte.de. Die Mangoprodukte erhältst du in über 800 Weltläden bundesweit.



Alles über Preda ○ Ein Beispiel

Andre war 12 Jahre alt, er pflegte mit seinem kleinen Fahrrad durch die Straßen zu fahren und sammelte weggeworfene Flaschen und Metallschrott für das Recycling. Er ging nicht mehr zur Schule, um Geld zu verdienen, damit er seine 6 Geschwister ernähren konnte. Ein Polizeibeamter, der seine Verhaftungsquote erfüllen wollte, um eine Beförderung zu bekommen, verhaftete Andre, obwohl dieser kein Verbrechen begangen hatte. Er wurde verhaftet und in eine Zelle der Polizeistation gesteckt, in der bereits erwachsene Kriminelle, Vergewaltiger und Mörder eingesperrt waren. Er wurde von den Gefangenen zum Arbeitssklaven gemacht und in der Nacht wurde Andre sexuell missbraucht. Er war fast 4 Monate in der Zelle der Polizei, obwohl es illegal war, ihn dort festzuhalten. Er war inhaftiert worden, weil er angeblich Schrott im Wert von nicht einmal 5 Euro gestohlen haben sollte. Sozialarbeiter von Preda fanden ihn und baten den Richter, ihn frei zu lassen und in Obhut und Pflege nehmen zu können, bis sein Fall vor Gericht verhandelt werden würde. Andre war traumatisiert und seine Familie litt noch mehr Hunger durch den weggefallenen kleinen Verdienst. Armut kennt keine Gerechtigkeit, keine Entschädigung, kein Ende. Er brauchte Monate, um sich im Preda-Kinderheim zu erholen, wo er alle menschliche und seelische Zuwendung bekam, die er brauchte und vermisst hatte. Er erhielt Bestätigung, Respekt, Verständnis, Menschenwürde und ein neues Selbstwertgefühl. Sein Leben erhielt einen neuen Sinn. Er wurde ein guter Schüler mit Selbstdisziplin sowie Selbstachtung, und er fand gute Freunde. Die Klage wegen der [falschen] Beschuldigungen wurde mit Hilfe des Preda Legal Teams abgewiesen, die mit dem Gericht gut zusammenarbeiteten, und Andre ging straffrei aus.

Quelle: preda.org, freie Übersetzung aus dem Englischen



Alles über Preda ○ Tatort Manila

Auf den Philippinen sind **20.000 Kinder im Gefängnis**. Grundlos. Viele dieser Kinder sind unter unmenschlichen Bedingungen eingesperrt und sitzen oft mit wirklich schweren Verbrechern in einer Massenzelle. Sexueller Missbrauch, Gewalt und Sklaverei sind an der Tagesordnung. Diese Kinder [meist Jungen] sind oft völlig unschuldig oder haben einen Apfel auf dem Markt gestohlen und teilen sich nun eine Zelle mit Mördern und Gewalttätern.

Alles über Preda ○ Der Tatort-Verein

Doch es gibt Menschen sowie Initiativen, die Engagement zeigen, dass sich dieser Missstand ändert. Und auch Du kannst etwas dafür tun.

Philippinische Kinder müssen in Gefängnissen schmachten, ohne Zukunftsperspektive. Dort werden sie geschlagen, misshandelt und sexuell missbraucht. Die **Tatortkommissare Bär, Berendt** und andere engagieren sich bereits seit vielen Jahren gegen sexuelle Ausbeutung von Kindern auf den Philippinen und für die Freilassung von Kindern aus den Gefängnissen. Angefangen hatte alles mit dem ARD Tatort "Manila", der vom Schicksal eines philippinischen Jungen handelt, der in die Hände der Sexmafia geriet. Und heute engagieren sie sich mit Kampagnen und Aktionen erfolgreich für die Befreiung und Rehabilitation von philippinischen Gefängniskindern.



Heute engagieren sie sich zugleich auch im afrikanischen Swaziland und zudem in Deutschland für Kinder in Armut und für Flüchtlingskinder. Mehr auch unter tatort-verein.org.

Dietmar Bär und die anderen kämpfen mit dem Verein „Tatort – Straßen der Welt e.V.“ seit 1998 gemeinsam mit der philippinischen Kinderschutzorganisation **Preda** für die **Rechte der Kinder** durch diverse Projekte. In diesem Kontext setzt sich der Tatort-Verein aktiv für den Fairen Handel ein und kooperiert auch mit der Fairhandelsgenossenschaft WeltPartner in Ravensburg. Die Organisationen sind zwei der Partner von Preda.

Alles über Preda ○ Theaterprojekt Knastkinder

Eine Unterstützung der Aktivitäten von PREDA, Tatort-Verein und WeltPartner ist zudem mit einem Roman- und Theaterprojekt "Knastkinder" möglich. In dem Theaterstück [von Autor Rüdiger Bertram] geht es um den 13-jährigen Jonathan, der sich heimlich während eines Urlaub der Familie aus dem Hotel schleicht, weil er keine Lust auf das langweilige Touristenprogramm mehr hat. Er verirrt sich, wird zusammengeschlagen und ausgeraubt. Doch er findet Hilfe bei den Straßenkindern Arnel, Marlon und Dennis. Bei einer Polizei-Razzia landen die Kinder unverschuldet ohne Verhandlung in einer überfüllten Massenzelle ... [mehr nicht, falls jemand das Buch lesen möchte]. Weitere Infos dazu unter knastkinder.de, einschließlich der Kontaktdaten, wenn interessierte Kinder- und Jugendgruppen bzw. Schulklassen bei Projekten oder im Rahmen von Kursen und Unterricht sich beteiligen und das Stück aufführen möchten. Der Jugendroman "Knastkinder" dazu ist im Buchhandel erhältlich oder kann bestellt werden.

Alles über Preda ○ Kinder haben Rechte

Tun wir gemeinsam etwas gegen die sexuelle Ausplünderung von Kindern und Jugendlichen. Die betroffenen Kinder müssen sich ohne Rücksicht auf psychische und physische Schäden für ein Almosen Pädophiler [häufig westlichen Sextouristen] prostituieren oder werden zu diesem Zweck in Bordelle gesperrt und ihrer Kindheit beraubt. Schau auch auf unsere Seite [Kinderrechte](#).

Quellen

Internet → wikipedia.de, gepa.de, el-puente.de, weltpartner.de, mangos-fuer-kinderrechte.de, banafair.de, bananen-seite.de, fair4you-online.de, fairtrade.de, makefruitfair.org, fairtrade-deutschland.de, preda.org, tatort-verein.org, fruitlife.de

Literatur → Exotische Früchte, Verlag Edition XXL GmbH 2002; Brigitte Kranz, Heimische und exotische Früchte, Weltbild GmbH, 2012