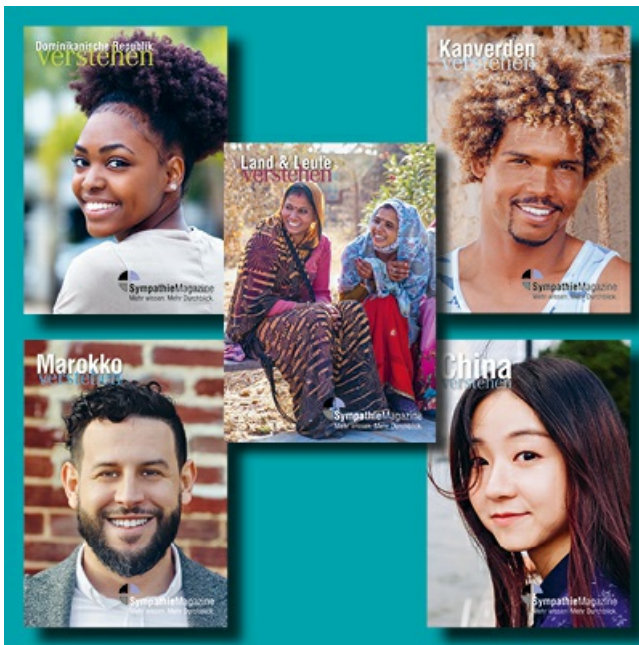




## NEWSLETTER

### SO SCHMECKT WEIHNACHTEN

Weihnachten rückt näher und somit auch die Frage: Was gibt es dieses Jahr zu essen? Bei den traditionellen Gerichten stehen bei uns in Deutschland Fondue, Gänsebraten und Würstchen mit Kartoffelsalat ganz oben. Doch wie wäre es mal mit ein bisschen Abwechslung? Rund um den Globus verzehren die Menschen an Heiligabend ganz unterschiedliche Gerichte. Lassen Sie sich inspirieren! In der **Dominikanischen Republik** kommt zum Beispiel gern Pastel auf den Tisch: ein Teig aus Kochbananen, gefüllt mit Hackfleisch, Huhn oder Gemüse, verfeinert mit dominikanischen Gewürzen und Aromen, der in ein Bananenblatt gewickelt und dann gegart wird. Die besten Adressen, um das aufwändige Gericht fertig zu kaufen, geben die Dominikaner:innen aber nicht so leicht preis – sie sind heiß begehrt und werden meist nur persönlich empfohlen. Gelegenheit, ein Braai (großes Grillfest) abzuhalten, finden die **Südafrikaner:innen** das ganze Jahr über. Ein typischer Tag dafür ist auch der 25. Dezember. Freunde und Familie versammeln sich auf öffentlichen Plätzen oder zu Hause, und auf den Grill kommt, was gefällt: verschiedene Fleischsorten, wie Antilope, Springbock, Strauß, aber auch Fisch, Maiskolben, Gemüse, Brot ... Highlight ist unter anderem das Braaibroodjie, ein gegrilltes Sandwich mit Fleisch, Käse, Zwiebeln, Tomaten und Chutney. Wer noch auf der Suche nach etwas Süßem ist: In **Spanien** gibt es kaum ein Weihnachten ohne Turrón. Das ist eine Form des Nougats, die auf viele verschiedene Arten angeboten wird – hart, aus Honig, Nüssen, Zucker und Eiweiß, oder weich und im Mund schmelzend mit feingeriebenen Mandeln und Puderzucker. Außerdem mit Schokolade, verschiedenen Früchten, oder als ausgefallene Kreationen mit gerösteten Maiskörnern oder Olivenöl. Den Panettone, den hohen, runden **italienischen** Weihnachtskuchen aus fluffigem Hefeteig mit Rosinen, kennt fast jeder. Was viele nicht wissen: ebenfalls in **Brasilien** wird der Kuchen gern zum Abschluss des Weihnachtsmenüs gereicht; italienische Einwanderer:innen brachten ihn vor langer Zeit mit und man findet ihn inzwischen in fast jedem Supermarkt. Auch mit unseren SympathieMagazinen können Sie in andere Länder und Kulturen eintauchen – und Sie finden darin immer ein landestypisches Rezept, um schon daheim auf den Geschmack zu kommen. [Hier](#) geht's zu den Magazinen



## DIE SYMPATHIEMAGAZINE

... immer ein passendes Weihnachtsgeschenk! Ob einzeln, im Wunsch- oder Sammelschuber – bestellen Sie in unserem Online-Shop.

[Magazine entdecken](#)

### LESEPROBE »LAND & LEUTE VERSTEHEN«

Ich bin in Tadschikistan im Pamirgebirge und sitze im Schneidersitz auf dem »Taptchan«, einem flachen, oft überdachten Gestell, auf dem gegessen und im Sommer auch übernachtet wird. Über mir ragt ein sehr alter Aprikosenbaum auf, und ich erfreue mich am vollen Geschmack seiner getrockneten Frucht. Gedankenverloren bröckele ich etwas von meinem Fladenbrot in meinen »Schirtschoj«, einen schwach gesalzenen Milchtee. Khajrullo guckt mich erwartungsvoll an.

»Wenn du was anderes essen willst, sagst du Bescheid, ja?« »Danke. Aber ich will nichts anderes essen. Ich möchte mit euch euer normales Essen zu mir nehmen. Und das ist doch euer normales Essen, oder?«  
– »Ja, fast jeden Tag. Morgens und abends.« »Und mittags?« –  
»Mittags sind wir auf dem Feld. Da gibt es ein Stück Brot und Quellwasser.« Brot hat Sebandon gestern gebacken, im »Tandyr«, dem runden Ofen hinter dem Haus. Ich durfte dabei zugucken und schnuppern. Mir fällt auf, dass ich dieses frische Brot zugeschoben bekomme, meine Gastgeberinnen und Gastgeber aber brechen das alte, steinharte Fladenbrot der letzten Woche in ihren Schirtschoj. Niemals würde man Brot wegwerfen, weil es hart ist. Auch an die Tiere verfüttern kommt nicht infrage. Den Blick eines Mannes im Wakhan-Tal, der eine Reisende dabei beobachtete, wie sie einen streunenden Hund mit Brot fütterte, werde ich nie vergessen. Brot ist heilig im Pamir. Fällt ein Stück auf den Boden, hebt man es auf, küsst es und legt es sorgfältig wieder auf den Tisch... Sie wollen weiterlesen? Den Rest des Beitrags aus dem frisch aktualisierten SympathieMagazin »Land & Leute verstehen« finden Sie [hier](#)



## FROHE WEIHNACHTEN!

Liebe Leserinnen und Leser, schon steht wieder die schönste Zeit des Jahres bevor und 2023 neigt sich dem Ende zu. Das Team des Studienkreis für Tourismus und Entwicklung e.V. dankt allen, die uns durch das Jahr begleitet haben und wünscht Ihnen entspannte, friedliche Weihnachten, einen guten Rutsch ins Neue Jahr und für 2024 alles Gute, viel Glück, Gesundheit und spannende Begegnungen.

SYMPATHIERESPEKT TOURISMUS ENTWICKLUNG NACHHALTIGKEIT  
SOZIAL VERANTWORTUNG UMWELT VERTRÄGLICHKEIT REISE  
EMPATHIE INTERKULTURELLE KOMPETENZ MENSCH KOMMUNIKATION  
BEGEGNUNG AUSTAUSCH NETZWERK PARTIZIPATION ZUKUNFT  
SICHERUNG BILDUNG KINDERSCHUTZ MENSCHENRECHTE TO  
LERANZ GENDER TRANSFORMATION PERSPEKTIVE GERECHTIGKEIT  
MITSPRACHE/MITBESTIMMUNG SELBSTBESTIMMUNG WELTOFFENHEIT  
KONZEPTE ANALYSE SOLIDARITÄT DISKUSSION WISSEN/DURCHBLICK  
KRITISCHE BETRACHTUNG GLOBALISIERUNG IRRESPIRATIONS  
MENSCHEN WÜRDE CHANCEN GEMEINWOHL GEMEINSCHAFT OFFENHEIT  
GASTGEBER GÄSTE INTEGRATION SELBSTBEWUSSTSEIN REISENDE/  
BEREIS TE KOMPETENZ MITEINANDER UNTERW



---

Bahnhofstr. 8 · 82229 Seefeld-Hechendorf · Tel. +49 8152 99901-0 · Fax +49 8152 99901-66

[www.studienkreis.org](http://www.studienkreis.org) · [www.sympathiemagazine.de](http://www.sympathiemagazine.de)

Besuchen Sie uns auf

**Facebook:** [Studienkreis](#), [Sympathiemagazine](#) und [To Do Award](#)

**Instagram:** [to\\_do\\_award](#) und [sympathiemagazine](#)