



AKTUELL

Nr. 69 Décembre 2018



Danke für Ihr Vertrauen!

Die Mitglieder von OTM Haïti möchten Ihnen für Ihr Vertrauen danken. Dank Ihrer Hilfe und dank dem Einsatz vieler Ehrenamtlicher konnten wir unsere Projektpartner in den letzten Jahren dabei unterstützen, die Lebensumstände in den besonders armen Gegenden Haitis zu verbessern.

Zu unserem Vorstand gehören seit diesem Jahr auch Verena Willburger, Giulia Faedo und Carole Hopp. Alle drei engagieren sich schon seit mehreren Jahren für unseren Verein und haben sich nun entschlossen, durch die Vorstandsmitgliedschaft noch mehr Verantwortung zu übernehmen.

Wir alle wünschen Ihnen eine fröhliche Weihnachtszeit !



(V.l.n.r.) Elsie Charles, Paul Hoffmann, Jean Pfeiffer, Schwester Joseph Nols, Jeanne Buchholtz-Gonderinger, Valentina Gkoka, Sylvie Müller, Magdalena Blazek, Madeleine Broers, Jean-Marie Kirchen, Verena Willburger, Ruben Lindo Naupari, Henri Dostert, Carole Hopp, Jules Muller, Yasmine Plein, Jean-Paul Sunnen, Giulia Faedo.

Merci pour votre confiance!

Tous les membres d'OTM Haïti vous remercient de votre confiance. Grâce à votre aide et au dévouement de nombreux bénévoles, nous avons pu aider nos partenaires de projet à améliorer les conditions de vie dans les zones les plus désespérées.

Verena Willburger, Giulia Faedo et Carole Hopp sont également membres de notre conseil depuis cette année. Tous les trois se sont engagées dans notre association depuis plusieurs années et ont maintenant décidé d'assumer encore plus de responsabilités grâce à l'affiliation au conseil.

Nous vous souhaitons tous un joyeux Noël!

Liebe Freunde von OTM Haiti,

in der dunklen Jahreszeit hatte das Licht schon immer eine besondere Bedeutung für uns Menschen. Früher war es der warme Schein einer Kerze, heute ist es das elektrische Licht, das unser Leben erhellt und es uns ermöglicht, die kurzen Wintertage gut zu nutzen.

Auch in der Bergregion von Café Lompré und Viala müssen die Leute nicht mehr „im Dunkeln“ stehen. Seit 2010 brennen dort Straßenlaternen, in deren Licht sich die Menschen versammeln, Handel treiben oder ein Buch lesen. Wie diese Entwicklung das Leben im Dorf seither verändert, erzählt OTM-Vorstandsmitglied Henri Dostert in seiner persönlichen Weihnachtsgeschichte (S.4, 6).

Schwester Joseph Nols berichtet Ihnen von einem schönen Ereignis, das sich abspielte, als die ersten Straßenlaternen entfachelt wurden. Dieses Bild finden Sie auch auf unserer diesjährigen OTM-Kerze wieder (S.9). Außerdem ist es wieder die Zeit, die Zahlen des vorherigen Haushaltsjahres mit Ihnen zu teilen (S.8). Am Ende dieser Ausgabe stellen wir Ihnen ein Gericht vor, das man in Haiti an jeder Straßenecke kaufen kann: Piklis und frittierte Kochbananen. Vielleicht haben Sie Lust einen kulinarischen Ausflug in die Karibik zu machen und es nach zu kochen (S.10)? Viel Freude damit!

Chers amis d'OTM Haïti,

Durant la saison sombre, la lumière a toujours eu une signification particulière pour nous, les humains. Autrefois c'était la lueur chaude d'une bougie, aujourd'hui c'est la lumière électrique qui éclaire nos vies et nous permet de bien utiliser les courtes journées d'hiver.

Même dans les montagnes de Café Lompré et de Viala, les gens ne sont plus obligés de rester dans le noir. Depuis 2010, des réverbères y sont allumés. Sous cette lumière les gens se rassemblent, s'échangent, lisent et apprennent. Henri Dostert, membre du conseil d'administration d'OTM, raconte dans son récit personnel de Noël comment ce développement a changé la vie dans le village depuis (P.5, 7).

Sœur Joseph Nols vous raconte un bel événement qui a eu lieu lorsque les premiers lampadaires ont été allumés. Cette image peut également être trouvée sur la bougie d'OTM de cette année (P. 9).

En outre, il est temps de partager avec vous les chiffres de l'exercice précédent (P. 8, 9). À la fin de ce numéro, nous vous présenterons un plat qui peut être acheté à tous les coins de rue en Haïti : le piklis et les plantains frits. Peut-être aimeriez-vous faire un voyage culinaire aux Caraïbes et le cuisiner ? (P.10) Bon appétit!

Meine persönliche Weihnachtsgeschichte



Henri Dostert

Ich möchte von meinen Erlebnissen im **Stromprojekt im Bergdorf Café Lompré** berichten. Schon in den 1990ern hatten die Ehrenamtlichen von OTM einen Wasserfall durch eine Druckleitung umgeleitet, um mit einer hydraulischen Turbine Strom zu produzieren. Dadurch konnten elektrische Pumpen betrieben werden, die Trinkwasser in die höhergelegenen Dörfer pumpen. Die Grundschule und das Berufsschulzentrum waren bereits gebaut worden und erhielten den Turbinenstrom über das Niederspannungsnetz.

Aber das schlimme Erdbeben vom 12. Januar 2010 hatte auch hier oben gewütet.

Als mein Kollege Joël Dondelinger und ich im November dieses schicksalhaften Jahres nach Café Lompré kamen, waren die Leitungen des Strom- und Wasserprojektes in Mitleidenschaft gezogen, die Schule war wie ein Kartenhaus zusammengefallen und die Menschen waren traumatisiert. Unsere Mission war es, die Druckleitung der Turbine zu reparieren, so dass

wieder Wasser gepumpt werden konnte. Abends nach der Arbeit nahmen wir noch ein zweites Projekt in Angriff: die Beleuchtung des Dorfes. Während die Dorfbevölkerung tagsüber die Gräben für die Kabel durch das Dorf ausgrub und die jungen Männer in der Schlosserei der Berufsschule die Lampen zusammenschweißten, legten die jungen Männer aus dem Dorf und wir spät abends die Stromleitungen für die Straßenbeleuchtung. Die Mühe hatte sich gelohnt!

Am 6.12.2010 leuchtete dann die erste Straßenlaterne in Café Lompré.

In den haitianischen Bergen gab es nun Strom und Trinkwasser, eine Seltenheit selbst in der Hauptstadt. Welch ein Lichtblick für die Dorfbevölkerung!

Wir machten direkt weiter mit dem Mittelspannungsnetz. Schon 6 Monate später kamen die ersten Container von Übersee, gefüllt mit Kabel und anderem Material, das uns Creos Luxemburg zur Verfügung gestellt hatte. Nach den Arbeiten in Café Lompré, konnte 2017 auch das Bergdorf Viala ans Netz angeschlossen werden. Auch dort gibt es nun Trinkwasser, Strom und sogar eine Radio-



Eine der ersten Lampen, die in Café Lompré leuchten

Mon conte Noël personnel

J'aimerais vous raconter mes expériences dans le **projet d'électricité de Café Lompré**, village de montagne. Déjà dans les années 1990, les volontaires d'OTM avaient détourné une cascade dans une conduite sous pression pour produire de l'électricité à l'aide d'une turbine hydraulique.

En conséquence, des pompes électriques pourraient être utilisées pour pomper de l'eau potable dans les villages les plus élevés. L'école primaire et le centre d'enseignement professionnel étaient déjà mis en place et étaient alimentés en énergie éolienne via le réseau basse tension.

Mais le terrible tremblement de terre du 12 janvier 2010 avait également sévi ici. Lorsque mon collègue Joël Dondelinger et moi-même sommes arrivés à Café Lompré en novembre de cette année fatidique, les lignes du projet d'alimentation en eau et en électricité ont été touchées, l'école s'est effondrée comme un château de cartes et la population était traumatisée.

Notre mission consistait à réparer la conduite de pression de la turbine afin de pouvoir pomper à nouveau l'eau. Cela ne suffisait pas, nous avons lancé un deuxième



Mein Kollege Joël Dondelinger beim Anschluss des Dorfes Viala ans Mittelspannungsnetz im Jahr 2017

Mon collègue Joël Dondelinger en train de brancher le village de Viala au réseau moyen tension, en 2017.

projet : l'éclairage du village. Tandis que les villageois creusaient les tranchées pour les câbles dans le village pendant la journée et que les jeunes hommes du centre professionnel soudaient les lampes, nous avons mis les câbles électriques pour l'éclairage des rues, dans la soirée après l'autre travail. L'effort en valait la peine !

Le 6 décembre 2010, le premier lampadaire à Café Lompré a brillé.

Il y avait maintenant de l'électricité et de l'eau potable dans les montagnes haïtiennes, une rareté même dans la capitale. Quel point lumineux pour la population du village !

Nous avons continué directement avec le réseau moyenne tension. Six mois plus tard, les premiers conte-



Une des premières lampes de Café Lompré



Gute Zusammenarbeit! *Bonne collaboration!*

station, die den Leuten hilft, trotz den weit entfernten Bergen miteinander zu kommunizieren.

Neben der technischen Entwicklung der Dörfer ist unserem Verein auch die berufliche Entwicklung der Menschen wichtig. So konnten wir in den letzten Jahren zwei Elektriker und einen Schlosser ausbilden. Sie bekamen eine staatliche Ausbildung in der Hauptstadt Port-au-Prince und lernten in den regelmäßigen praktischen Einsätzen mit den mittlerweile zahlreichen luxemburgischen Technikern. Dabei konnten die haitianischen Elektriker viel lernen und sind stolz, etwas für ihre Dorfgemeinschaft zu tun. Mittlerweile sind die jungen Männer in der Lage, selbstständig die Straßenlaternen im Dorf zu reparieren oder die Turbinenleitung von Kalk zu befreien. Wir sind im steten Kontakt miteinander und begleiten ihre Arbeit auch aus der Ferne.

Blick in die Zukunft

Gemeinsam schmieden wir nun Pläne für die Zukunft. Das Dorf Meyer mit dem Markt und der weiterführenden Schule, unweit von Café Lomp-ré, soll nun auch an den Fortschritt angeschlossen werden. Auch dort gibt es einen Wasserfall, den wir mittels einer Mikroturbine zur nachhaltigen Stromgewinnung nutzen.

Einer der jungen Männer, die stets unsere Arbeit begleiten, wird nun zum Industriemechaniker und Schweißer ausgebildet. So wird er die Stahlleitungen schweißen können und in der Lage sein, das Projekt gemeinsam mit den anderen Technikern aufzubauen. Ich finde es schön zu sehen, wie diese jungen Menschen auf eigenen Beinen stehen und wie sich ein ganzes Dorf entwickelt hat. Dieser Erfolg war nur möglich, weil viele Menschen aus Luxemburg und Haiti sich einsetzten, gut zusammenarbeiteten und bereit waren voneinander zu lernen. Die Hilfe jedes einzelnen hat zum Gelingen des Stromprojektes beigetragen! Im Namen von OTM möchte ich ihnen allen auf diese Weise danken.

Henri Dostert

Den Film über die Kabellegung finden Sie auf unserer Internetseite www.otm.lu

neurs d'outre-mer sont arrivés, remplis de câbles et d'autres matériaux fournis par Creos Luxembourg. Ensuite les villages Café Lompré et Viala ont pû être connecté au réseau moyen tension. A Viala aussi, il y a de l'eau potable, de l'électricité et même une station de radio qui aide les gens à communiquer malgré les montagnes lointaines.

En plus du développement technique des villages, notre association se préoccupe également du développement professionnel des gens. Nous avons donc pu former deux électriciens et un serrurier ces dernières années. Ils ont reçu une formation de l'État dans la capitale et ont appris dans le cadre de missions pratiques régulières avec les nombreux techniciens luxembourgeois. Les électriciens haïtiens sont fiers de faire quelque chose pour leur communauté villageoise. Entre-temps, les jeunes hommes sont capables de réparer indépendamment les lampadaires du village ou de libérer la chaîne de turbines à chaud. Nous sommes en contact constant les uns avec les autres et accompagnons leur travail de loin.

Regarder vers l'avenir

Le village Meyer avec son marché et son collège, non loin de Café Lompré, doit maintenant être connecté au progrès. Là aussi, il y a une cascade que nous pouvons utiliser pour générer de l'électricité durable à l'aide d'une micro turbine.

L'un des jeunes hommes, qui accompagnent nos travaux, suit actuellement une formation de mécanicien industriel et de soudeur. Ainsi, il sera capable de mettre en place le projet indépendamment avec les autres techniciens.

C'est génial de voir ces jeunes se tenir debout et développer un village entier. Ce succès n'a été possible que parce que beaucoup de Luxembourgeois et d'Haïtiens se sont impliqués, ont bien travaillé ensemble et étaient prêts à apprendre les uns des autres. L'aide de chacun a contribué au succès du projet d'électricité ! Au nom d'OTM, je tiens à vous remercier !

Henri Dostert

Le film sur la pose de câbles est disponible sur notre site web www.otm.lu



Amonor, le premier électricien qui a été formé

Finanzbericht / Rapport financier

RECETTES

Fonds reçus MAEE	
Subsides accord cadres	354.479,29
Subside sensibilisation	37.500,02
Remboursement frais admin.	45.782,45

TOTAL Fonds reçus MAEE 437.761,76

DONS

Communes	10.850,00
Généraux	134.914,40
Étrangers	7.974,61
Membres actifs	10.679,00
Ventes diverses	11.563,50
Autres produits	3041,37

TOTAL DE DONS 179.022,88

AUTRES COTISATIONS

Indemnités assurances	499,61
Reprise sur provision de projets	145.995,59
Reprise sur provision d'exploitation	6119,05

TOTAL DES RECETTES 769.398,89

Perte opérationnelle 64.407,38
exercice 2017

TOTAUX DES RECETTES 833.806,27

DEPENSES

Projets de développement cofinancé par le Ministère	571.502,56
Activité de sensibilisation	11.947,24
Ressources non utilisées	31.395,37

TOTAL MISSIONS 614.845,17

FRAIS DE FONCTIONNEMENT

Salaires	130.481,88
Primes d'assurance	1.467,81
Frais de colloque	1.464,00
Frais postaux/télécom	2.606,85
Frais des locaux	6.000,00
Honoraires comptable, audit	48.878,05
Informatique	2.125,11
Frais divers, achat de biens destinés à la revente	12.320,06

TOTAL FRAIS DE FONCT. 205.343,76

AUTRES CHARGES

Immobilisation corporelles/ incorporelles	544,41
Intérêt, charges financ.	13.072,93

TOTAL AUTRES CHARGES 13.617,34

TOTAL DES DEPENSES 833.806,27



Lernen im Licht der Laterne

Ich erinnere mich noch gut an den 6.12.2010. Ich war damals mit Henri und seinem Kollegen Joël Dondelinger in Haiti. Das Erdbeben war zwar schon einige Monate her, aber noch immer steckte allen der Schreck in den Knochen. Das Leid war zu spüren, jede Familie hatte Tote zu beweinen. Wie schön war es, dass die Elektriker neuen Mut aus Luxemburg mitbrachten.

Ihre Mission war nicht einfach. Über Wochen arbeiteten sie von früh bis spät. Am Nikolaus-tag war es vollbracht und die erste Straßenlaterne wurde entfach.



Beim Einbruch der Dunkelheit, kamen die ersten Kinder und machten im neuen Licht ihre Schulaufgaben ... ein schönes Bild!

Schwester Joseph Nols

Kerzenverkauf / Vente de bougies

1.-31.12. Weltbuttek Esch

14./15.12. Cactus Diekirch

... so wie während der Adventszeit in den Pfarreien **Mersch, Walferdingen** und **Eichdall-Helpert** und im Januar in der Pfarrei **Mëlldall**.

Les devoirs à la lumière de la lanterne

Je me souviens encore du 6 décembre 2010. J'étais en Haïti avec Henri et son collègue Joël Dondelinger. Bien que le tremblement de terre se soit passé il y a quelques mois, la terreur était toujours présente dans l'esprit de tous. La souffrance a été ressentie, chaque famille a dû pleurer pour ces morts. Comme il était bon que les électriciens aient apporté un nouveau courage du Luxembourg.

Leur mission n'était pas facile. Pendant des semaines, ils travaillaient du matin au soir. Le jour de la Saint-Nicolas, le premier lampadaire a été allumé. À la tombée de la nuit, les premiers enfants sont venus et ont fait leurs devoirs sous un nouveau jour. Quelle belle image !

Soeur Joseph Nols



„Pikliz“ und Kochbananen

Die haitianische Küche ist ganz multikulturell. Sowohl kreolische als auch afrikanische, spanische, französische und später amerikanische Einflüsse haben ihre Spuren hinterlassen. Geschichtlich gesehen wurde Haiti von mehreren Nationen kontrolliert, die ihre eigenen Produkte nach Haiti eingeführt haben. Die Mischung aus regionalen Lebensmitteln und eingeführten Produkten macht aus der haitianischen Küche einen einzigartigen und sehr harmonischen Stil.

Zutaten „Pikliz“:

2 Tassen geriebener Weißkohl
1 dicke, geriebene Karotte
½ geriebener rote Paprika
½ geriebener grüne Paprika
1 fein geschnittene Zwiebel
1 fein geschnittene Schalotte
1-3 Chilis, fein gerieben
1 Teelöffel Salz
Weißer Essig

Optional: Knoblauch,
Pfeffer,
Zitronensaft



Zubereitung :

Beginnen sie damit, alle Zutaten zu reiben und fein zu schneiden (Weißkohl, Karotte, Paprika, Zwiebel, Schalotte und Chili). Vermischen sie anschließend alle Zutaten in einer großen Schüssel und fügen sie das Salz hinzu. Die Zutaten können nun in ein verschließbares Gefäß hinein getan werden, anschließend zu $\frac{3}{4}$ mit dem Essig füllen. Das Gefäß gut verschließen und für mehrere Stunden in den Kühlschrank tun. Mit « banane pesé » servieren.

Der Legende nach stammt Pikliz aus dem englischen Wort „pickles“, was soviel bedeutet wie eine Mischung aus rohem und in Essig eingeweichem Gemüse.

Zutaten „Banane pesé“

Kochbananen (grün/reif)
(1 Banane pro Portion)
1/2 l pflanzliches Öl
Fritteuse oder Pfanne

Zubereitung

Die Kochbananen schälen und in 3 cm große Stücke schneiden. Das Fett in einer tiefen Pfanne erhitzen.

Die Stücke im Fett so lange anfrühtieren, bis sie eine leichte bräunliche Farbe annehmen. Dann herausnehmen und auf ein großes Brett legen. Mit einem kleinen Brett die Bananenstücke plattdrücken, damit sie nicht ankleben (am besten mit leichten Drehbewegungen).

Dann mit einem Messer vorsichtig vom Brettchen lösen und nochmals frittieren, bis sie knusprig sind.

Abtropfen lassen, kurz in Salzwasser tunken und genießen.

Recette Pikliz avec bananes pesés

La cuisine haïtienne est caractérisée par des saveurs créoles et des influences multiculturelles. L'Afrique, l'Espagne, la France et plus tard les Etats-Unis ont laissé leur marque dans la façon de cuisiner. Au long de son histoire, Haïti a été contrôlé par plusieurs pays et tous ces pays ont introduit des aliments de leur pays d'origine.

La combinaison de produits régionaux influencé par des produits importés fait de la cuisine haïtienne

« Pikliz » Ingrédients

2 tasses de chou blanc râpés
1 grosse carotte râpée
½ poivron rouge râpé
½ poivron vert râpé
1 oignon finement coupé
1 échalote finement coupée
1-3 chilis, finement râpés
1 cuillère à thé de sel
Vinaigre blanc
Facultatif : ail, poivre,
jus de citron

Préparation :

Commencer à râper et à couper tous vos ingrédients (chou blanc, carotte, poivron, oignon, échalote, chilis). Mettez après tous les ingrédients dans un grand bol et ajoutez le sel. Bien remuer avec les mains. Mettez le mélange dans un grand verre ou un pot masson. Ajoutez du vinaigre à $\frac{3}{4}$ de votre pot. Fermez et mettez au réfrigérateur pendant quelques heures. Servez avec de la banane pesée.

Selon une légende, Pikliz a eu son nom de l'anglais « pickles », qui se traduit par un mélange de légumes crus et macérés dans du vinaigre.

Ingrédients

« Banane pesé »

Une banane plantain par pers.
Friteuse / poêle

Préparation :

Commencer à éplucher les bananes. Faites vos bananes pesées en deux étapes. D'abord faire cuire dans l'huile à feu medium les bananes pour ramollir la chair et pour donner un peu de couleur.

Dans une deuxième étape aplatir les bananes à l'aide d'une petite planche ou d'une assiette.

Faire cuire une deuxième fois, puis tremper rapidement dans un bol d'eau salée. Vous pouvez savourer vos bananes pesées.



Objectif Tiers Monde Haïti

IBAN LU22 1111 0468
7726 0000 (CCPLLULL)

Editeur : OTM Haïti (Objectif Tiers Monde),
140, rue Adolphe Fischer,
L-1521 Luxembourg; Tél.: 26190182;
e-mail: info@otm.lu;

Numéro de compte: IBAN LU22 1111 0468
7726 0000 (CCPLLULL)

Photos : Neckel Scholtus, OTM;

Textes: M. Blazek; S. Weber.

Correction: J. Muller, M. Broers, S. Weber

Impression: Reka; Tirage: 4300



Sie können ihre Spende an OTM steuerlich absetzen.

Für weitere Informationen rufen
Sie einfach bei uns an:
Tel.: +352 26190182

Möchten Sie die Broschüre als
Mail erhalten? Schreiben Sie an
education@otm.lu

Vous pouvez déduire votre don à OTM de vos impôts.

Pour plus d'informations,
veuillez appeler
Tel.: +352 26190182

Vous voulez recevoir la brochure
par email?
Ecrivez à education@otm.lu

PERIODIQUE	 LUXEMBOURG
Envois non distribuables à retourner à: L-3290 BETTEMBOURG	
Port payé PS/695	

Regardez les vidéos sur
Facebook et sur www.otm.lu