

Weltcafé

Woher kommt das „schwarze Gold“, das viele von uns täglich trinken und genießen? Laden Sie Gemeindemitglieder nach dem Gottesdienst am Weltmissions-Sonntag oder an einem anderen Sonntag im Monat der Weltmission zu einem Weltcafé ein und erkunden Sie gemeinsam die Geschichte und die Traditionen des Kaffees. Vielleicht kennen Sie eine afrikanische oder südamerikanische Familie, die Sie bitten können, an dem Treffen teilzunehmen und in den Genuss des Kaffees aus ihrer Kultur heraus einzuführen.



Weitere Informationen zum Beispielland Uganda unter missio.at/uganda

Ideen für eine Kaffeezeremonie*

Eine Einladung zu einer Kaffeezeremonie ist ein besonders wichtiges soziales Ereignis und ein Zeichen der Anerkennung und Freundschaft.

1.

Kaffeeduft genießen: Reichen Sie zuerst eine Schale mit Kaffeebohnen herum, damit alle Gäste den Duft genießen. Frisch geröstete Kaffeebohnen duften besonders intensiv. Aber auch frisch gemahlener Kaffee entfaltet ein kräftiges Aroma.

2.

Kohle und Weihrauch: Entzünden Sie ein wenig Kohle und streuen Sie etwas Weihrauch darauf. Mit dem Duft des Weihrauchs heben Sie die Feierlichkeit der Zeremonie hervor.

3.

Kaffeeausschank: Schenken Sie den Kaffee ohne abzusetzen in einem Guss in alle Tassen ein. Diese für die Zeremonie typische Geste sieht besonders schön aus, wenn Sie dazu eine Porzellankanne mit einem langen Ausguss verwenden.

4.

Genießen: Bei der äthiopischen Kaffeezeremonie werden drei Tassen Kaffee getrunken. (Es handelt sich dabei um kleine Mokkatässchen.) Die erste Tasse mit dem stärksten Kaffee dient der Gesundheit und ganz einfach dem Genuss. Trinken Sie sie bewusst und genüsslich!

5.

Unterhaltung: Die zweite Tasse unterstreicht den sozialen Charakter der Kaffeezeremonie. Jetzt ist die Zeit gekommen, Probleme und Konflikte zu besprechen. Eine direkte Aufforderung mag ungeübte Gäste hierzulande überfordern, aber erwähnen sollten Sie diese Funktion der Zeremonie auf jeden Fall.

6.

Abschluss mit Segensgebet: Die dritte Tasse soll dem Haus und den Anwesenden Segen bringen. Trinken Sie auch diese Tasse Kaffee noch in aller Ruhe! Jetzt ist die Gelegenheit, einander gute Wünsche zu sagen und die Zeremonie mit einem Segensgebet abzuschließen.

*entnommen aus der traditionellen äthiopischen Kaffeezeremonie
Quelle: Missio Aachen „coffee to stay“

Aktionsprodukte im Missio Shop

Jambo Bio-Espresso aus Uganda
250 g gemahlen
Bestellnr. ART405 **5,20 Euro**

1 kg, ganze Bohnen
Bestellnr. ART406 **18,90 Euro**

➔ **Bestellungen:** missio.at/shop



KAFFEE IN UGANDA

Kaffee wird in Afrika schon seit Jahrhunderten kultiviert und ist nicht nur ein Genussmittel, sondern ein wichtiges Wirtschaftsgut. Viele Länder südlich der Sahara sind vom Kaffeeanbau abhängig - vor allem Äthiopien gilt als die Wiege des schwarzen Goldes. Der zweitgrößte Produzent von Kaffee in Afrika ist mit 165.000 Tonnen jährlich unser heuriges Beispielland Uganda. Hier werden überwiegend Robusta-Bohnen in der sanft hügeligen Landschaft kultiviert. Die verschiedenen Kaffeesorten ähneln sich geschmacklich und gelten aufgrund ihrer geringen Säure als sehr aromatisch, würzig und fruchtig.

*Quelle: Missio Aachen „coffee to stay“

