



# Milas

- pendidikan
- kesehatan
- lingkungan

- *bildung*
- *gesundheit*
- *umwelt*

Jl. Prawirotaman IV 127 B, Yogyakarta 55153, Telp. +62 274 7423399, email: milas\_jogja@yahoo.co.id



## Liebe Freundinnen und Freunde des Milas !

*Zum Jahresbeginn wollen wir Euch wieder berichten, was sich alles im Milas tut. Im letzten Rundbrief hatten wir Euch bereits vom Milas-Markt erzählt. Der hat sich dermaßen zum Renner entwickelt, dass er inzwischen zweimal wöchentlich statt findet. Jeden Mittwoch und Samstag zwischen 10 und 13 Uhr herrscht im Eingangsbereich des Milas geschäftiges Markt-Treiben. Bio-Reis, verschiedene Mehlsorten, Gemüse und Snacks, Brot und Honig sind im Angebot sowie Kaffee, Tees und Gesundheitsdrinks. Inzwischen erweitern auch lokale Milch- und Käseproduzenten das Angebot.*

In den letzten Monaten haben wir begonnen, den Markt um eine Gartenfläche zu erweitern. Mit Unterstützung einer lokalen Permakultur-Initiative werden derzeit auf dem Areal, das direkt an den Markt angrenzt, Beete und ein Kompost angelegt. „Hier werden künftig Gemüse, Salat und Kräuter wachsen“, erklärt Ebby Litz vom Milas. Begrenzt wird das Gelände derzeit noch von einer hohen, trist-grauen Betonmauer. Das wird sich bald ändern, geplant ist dort ein „hängender Garten“ mit Pflanzenreihen in halbierten Bambusstämmen. „So können die Städter sehen, dass man auch auf sehr begrenztem Raum etwas Gesundes anbauen kann“, fügt Ebby hinzu.

Auch unser Porträt dreht sich diesmal um gesunde Nahrung und darum, wie diese ihren Weg ins Milas findet. Viel Freude beim Lesen wünscht Euch,

Das Milas-Team!





## „Hier steht nicht Geld, sondern Gemeinschaft im Vordergrund“

*Seit 13 Jahren arbeitet das Milas mit der Bauern-Genossenschaft Sahani zusammen.*

*Schwer beladen mit großen, über die Schulter gelegten Packen, kommt Imam Hidayat ins Milas gelaufen. In der Bio-Ecke, wo Lebensmittel zum Verkauf angeboten werden, ist Regale auffüllen angesagt. Der 36jährige packt aus. Bio-Reis aus kommt zum Vorschein, mehrere lokale Mehlsorten, Kokosöl, Kaffee und Palmzucker. Und die beliebten farbigen Bandnudeln, grün, orange und beige. Statt mit künstlichen Farben, wie in Indonesien überwiegend üblich, werden sie mit Chili, Spinat oder Möhren gefärbt.*

„Das Milas ist unser wichtigster und regelmäßigster Kunde“, sagt Imam. Seit 13 Jahren wird das Milas von der Erzeugergenossenschaft Sahani beliefert. Sahani ist die Abkürzung von „Sahabat Niaga Petani“, zu Deutsch: „Freund des Handels der Bauern“. 1997 gründeten mehrere NGOs unter dem Namen Sahani ein Netzwerk, um landwirtschaftliche Produkte direkt zu vertreiben und damit Bauern in Yogyakarta und Zentraljava zu unterstützen. Zu lange hatten diese unter der Regierungspolitik gelitten, die die grüne Revolution forciert hatte. „Viele Bauern waren an den Folgen des Einsatzes von Pestiziden gestorben“, erinnert sich Imam. „Zudem waren die Böden durch die vielen Chemikalien völlig übersäuert.“ „Unser Ziel war es, die Bauern aus dieser verheerenden Abhängigkeit zu befreien“, so Imam. „Und was dafür langfristig am meisten Erfolg versprach, war der Bioanbau.“



Eigentlich hatten die Bauern das traditionelle Wissen, wie man Naturdünger aus Mist und organischen Abfällen herstellt und mit selbst gezogenem Saatgut die Felder bestellt. Dennoch, erzählt Imam, hätten die ersten Biobauern als „seltsam“ gegolten. Viele hätten sie belächelt, dafür, dass sie sich so viel Arbeit machten, obwohl sie es doch mit den neuzeitlichen Errungenschaften angeblich so einfach haben konnten. Doch mit der Zeit überzeugten die positiven Resultate die Skeptiker.

Auf der Konsumentenebene versuchte Sahani mit Flugblättern und Kultur-Veranstaltungen für die Früchte des nachhaltigen Anbaus zu werben. Die Bio-Qualität werde mit Pufferzonen zu benachbarten Feldern gesichert, so Imam. Vor allem an den Berghängen, wo die Gefahr der chemischen Verunreinigung über Bewässerungskanäle besteht, werde dieser mit dem Anlegen von Becken mit Wassergras als natürlichen Filtern begegnet.

Inzwischen ist Sahani eine Erzeugergenossenschaft, über die in der Region Yogyakarta 200 Bauern ihre Produkte vertreiben. In benachbarten Regionen wurden längst eigene Genossenschaften nach dem gleichen Modell begründet. Trotz vieler Erfolge bleiben Bio-Anbau und Vertrieb eine Herausforderung: „Viele Kunden sind nicht bereit, für Bio einen höheren Preis zu zahlen“, klagt Imam. Zumal ohnehin schon billiger Reis aus den Philippinen oder Vietnam oder Sojabohnen aus den USA den lokalen Produzenten Konkurrenz machten. Supermarktketten verlangten von den Produzenten außerdem die extrem umweltschädliche Styropor-Verpackung, wenn sie Bio-Gemüse ins Sortiment aufnehmen. „Was aber danach mit diesen Verpackungen geschieht, darum kümmern sich die Supermärkte nicht“, so Imam.

Umso mehr genießt es Imam, zweimal wöchentlich auf dem Milas-Markt seine Produkte anzubieten. Jeden

Mittwoch und Samstag vormittag stapelt er eine Auswahl der über 100 Sahani-Erzeugnisse vor sich auf den flachen Tisch, erklärt den Kunden etwas über die Herkunft von Mehl, Reis oder Öl, tauscht sich mit den anderen Anbietern über Anbauweise, Dünger oder Zubereitung von Bio-Nahrungsmitteln aus. „Ich liebe die entspannte Stimmung hier, im Milas sind wir wie eine große Familie.“, schwärmt Imam. Sowohl Verkäufer als auch Kunden seien hier viel relaxter. „Hier steht nicht das Geld, sondern die Gemeinschaft im Vordergrund.“ Auf anderen Märkten verlangen die Marktbetreiber einen Anteil von 20 Prozent, während der Milas-Markt selbst verwaltet auf freiwilligen Abgaben basiert. Neben der familiären Atmosphäre gibt es noch etwas, was den Milas-Markt in den Augen Imams besonders macht: „Sonst wollen die Kunden auch für Bio-Gemüse eine tolle Verpackung.“, weiß er aus Erfahrung. „Doch im Milas, da wollen sie am liebsten gar keine.“, sagt er lächelnd.

## Nachruf



Wir trauern um einen Freund. Am 12.12.13 ist Jabrik nach jahrelanger Krankheit verstorben. Er wurde nur 33 Jahre alt. Als Jugendlicher war Jabrik zu den Anfangszeiten des Milas im Openhouse und im Strandhaus. Später leitete er viele Jahre lang eine Street Community in Condong Catur im Norden Yogjakartas mit etwa 60 Mitgliedern. „All die Jahre hat er den Kontakt zum Milas nie abgebrochen“, sagt Ebby Litz vom Milas. „Er war ein sehr besonderer Mensch, der immer mehr an die anderen dachte als an sich selbst. Unsere Gedanken sind bei seiner Frau und seinen beiden Kindern.“

Der folgenden Text stammt von Jabrik:

### Autodidakt der Gasse

Ich weiss nicht, wo ich mit meiner Kritzelei beginnen soll. Eines jedoch ist sicher, das Leben auf der Strasse hat viele Windungen und Wendungen. Viele sagen, dass die Strasse und die Gasse nur dunkel, trocken und tot sein können. Solche Gedanken kann ich nur als einen lauen Wind wahrnehmen, der an mir vorüber streicht. Ich lebe gerade deswegen in der Gasse, weil ich weiss wie das wahre Leben wirklich ist. Wo Gemeinsames immer geteilt wird, ist sie selten in den Familien und in den Häusern, die als gesellschaftliche Elite bezeichnet werden. Sie vereinigen sich nur, wenn sie die Rechte der kleinen Leute beschneiden wollen. Wir sehen viele Fälle in denen sie am Reichtum oder auch nur an den Groschen unseres Landes laben ... aber die Gasse wird als Parasit wahrgenommen, der hinweg stirbt auf dem ach so grünem Gras mit starken Wurzeln. Und dennoch, wir stehen aufrecht auf unseren eigenen Füßen. Was ist der Unterschied zwischen Dir, mir, uns, Euch von anderem Status, Euch von weisser, schwarzer, brauner Haut? Sicher nicht unser Geschlecht, Bruder!

Und all die unterschiedlichen Gemeinschaften, die heutzutage wie die Pilze aus dem Boden schießen, egal ob von formaler oder informeller Ausbildung, die sich um diejenigen scharen die Brillanten tragen, so gross, dass sie David Copperfield zum Erblassen bringen würden. Egal ob mit schwarzer oder weisser Magie. Es hängt letztlich sowieso von der Person selbst ab, ob sie nur für sich selbst sorgt, oder sich auch für andere nützlich machen will. Es liegt an uns selbst, wie wir uns entscheiden.

### Otodidak lorong

*Aku tidak tau harus mulai mencoret dari mana. yang jelas banyak lika-liku hidup yang ada di lorong. Banyak orang bilang lorong pasti gelap, keras, kering, dan mati. tapi anggapan itu ku anggap sebagai angin berlalu. Aku hidup di lorong justru tau akan hidup yang sebenarnya. di mana kebersamaan selalu di ranggkul sama sama, dan jarang ada kebersamaan itu tumbuh di kaum yang sering disebut nomor 1. yang hanya bersama dikala sedang ingin menyunat hak atas kaum kecil. kita lihat banyak sekali kasus, pemakan uang negara atau uang koin.. tapi lorong ini lah yang di anggap benalu mati justru tubuh subur rumput hijau dan akar yang kuat. bisa berdiri tegap di atas kaki sendiri. apa yang membedakan anda, saya, kami, kau, kalian, maneh, panjenengan. sampean, kulit putih, hitam, coklat. semuanya sama dan tidak ada yang membedakan. kelamin iya gak coyyyyyyy. dari sekian banyak komonitas yang tumbuh seperti mushroom sekarang ini. baik dari pendidikan formal baik pun non foral justru tibul die die yang cemrlang. yang bisa mengalah kan david kover vaeil. sulap baik atau buruk. Kita kembali lagi dari orang itu sendiri mau berguna untuk dirinya sendiri atau orang lain. kita tidak untuk memilih melain kan mencari.*  
*See.you.ya mas brö,,ngkos.*

## Was läuft im Milas?

### Outbound



Im September ging das Milas auf Teambuilding-Tour, um noch besser die verschiedenen Milas-Bereiche verbinden und neue KollegInnen besser einbinden zu können. Einen Tag lang nahmen die Mitarbeiter in Banyusumilir am Fuß des Merapi an workshops teil, wo es um das Erkennen eigener Ziele und Potenziale und das

Stärken des Teams ging. Zwischendrin standen körperliche Aktivitäten im Freien auf dem Programm, bei denen ebenfalls das Gemeinschaftsgefühl gestärkt wurde. „Die Trainer haben uns einen sehr guten Teamgeist attestiert“, aber der muss im Alltag natürlich immer wieder aufs Neue gefördert werden, sagt Choky vom Milas. Ein gutes Zeichen ist schon mal, dass das Bauchkribbeln beim Flying Fox noch heute Gesprächsthema unter den Mitarbeiter ist.



### Playgroup



Mit einem herzlichen Dankeschön verabschieden wir uns von Yuli, der bisherigen Leiterin der Playgroup, in der jeden Vormittag 30 Kinder in zwei Gruppen spielerisch lernen. Yulis Nachfolge hat Tami

angegetreten, die ihre Erfahrungen aus ihrer bisherigen Tätigkeit an der Montessori-Schule in Yogyakarta nun im Milas einbringt. „Das unterstützt unseren Ansatz, nicht Lehrer-konzentriert, sondern auf die Bedürfnisse der Kinder fokussiert zu arbeiten“, sagt Ebby Litz vom Milas.



### Open House/Sanggar

Hier werden derzeit die Räumlichkeiten erweitert, so dass die Nähwerkstatt mehr Platz bekommt. Parallel dazu wird der gesamte Open House Bereich renoviert, wobei alle fleissig mit Hand anlegen.

Seit November und noch bis Februar 2014 gibt Felix aus Frankreich Englischunterricht für die Jugendlichen im Open House. Er ist derzeit Praktikant in zwei Schulen in Yoga. Einmal pro Woche kommt er für den Englischunterricht ins Milas - aus Spaß und aus Enthusiasmus für das Milas-Projekt. Für seinen Einsatz bekommt er einen Kaffee und freut sich über das leckere Mittagessen mit dem Milas-Team.

### Resto

Der neue Renner im Resto findet sich in der Speisekarte auf der Nachtisch-Seite. Vom Natur-Eis eines lokalen Zulieferers ohne Farb- und andere Zusatzstoffe können vor allem die kleinen Gäste des Milas gar nicht genug bekommen. Erhältlich in den Sorten Schoko, Vanille, Zimt.... und demnächst auch Ingwer.



## Bio-ecke ▾

Brötchen kann man damit genau so gut backen wie Chapati: Mit dem ersten regionalen Vollkorn-Weizenmehl, das seit Kurzem im Milas angeboten wird. Indonesien ist extrem abhängig von aus den USA und Australien importiertem Weizenmehl und kannte bislang keine lokale Produktion. Das wollen lokale Wissenschaftler in einem in der Nähe von Yogyakarta unternommenem Feldversuch nun ändern. Das erste Ergebnis kann sich schmecken lassen!

## Veranstaltung ▾

Am 21.12 fand, organisiert von einer Markt-Stammkundin, im Milas eine Raw-Food Kochdemonstration statt. Gemeinsam wurden unter anderem „Grüne Smoothies“ und „Rohe Zucchini Pasta“ zubereitet und verkostet.....



## GRUND ZUM FEIERN

*Dass das Milas Menschen zusammen führt, beweisen Choky und Ika auf ganz eigene Weise. Ika, unsere ehemalige Spielgruppenleiterin, und Choky, unser Geschäftsführer haben sich im Milas kennengelernt. Am 26. Dezember haben sie geheiratet. Wir freuen uns alle mit und wünschen den beiden Gesundheit und Glück auf ihrem gemeinsamen Weg!*



Und damit verabschieden wir uns für dieses mal von Euch!  
Herzlichen Dank all unseren Unterstützern!!!  
Alles Gute für 2014 und bitte, bleibt dem Milas gewogen!!!

### Milas-Spendenkonto

MILAS-Spendenkonto:  
Aktionskreis Lebendige Kultur e.V.  
Sparkasse Bodensee FN  
Kontonr.: 20817888  
BLZ: 69050001  
Stichwort: Milas-Indonesien

Kontoverbindung international:  
Arbeitskreis Lebendige Kultur e.V.  
Stichwort: Milas-Indonesien  
IBAN : DE32 6905 0001 0020 8178 88  
BIC : SOLADES1KNZ

Für Spendenquittungen setzt Euch bitte mit Dieter Koscheck vom Aktionskreis Lebendige Kultur e.V. unter 08382/89056 in Verbindung. Vielen lieben Dank!