„Es war unglaublich erfüllend“

Engagement: Die Bensheimerin Sofia Stern hat nach dem Abitur im südafrikanischen Stellenbosch gearbeitet.

Der Deutsch-Südafrikanische Förderverein für benachteiligte Kinder aus Bensheim unterstützt seit über 20 Jahren Projekte, die Kindern und Jugendlichen in Südafrika bessere Zukunftschancen ermöglichen sollen. Der Verein arbeitet eng mit Organisationen vor Ort zusammen, um Bildungsprogramme, Freizeitangebote und soziale Projekte zu fördern. Ziel ist es, jungen Menschen in schwierigen Lebenssituationen Unterstützung, Sicherheit und Perspektiven zu bieten. Eines der Hauptprojekte, das der Verein begleitet, ist Usiko – eine NGO in Stellenbosch nahe Kapstadt, die sich der Förderung benachteiligter Jugendlicher verschrieben hat.

Eine, die durch ihre Arbeit mit Usiko und dem Förderverein geprägt wurde, ist Sofia Stern. Nach ihrem Abitur 2023 an der Liebfrauenschule Bensheim verbrachte sie im März 2024 vier Wochen in Südafrika, um bei Usiko Freiwilligenarbeit zu leisten. Heute, ein Jahr später, ist sie selbst Vorstandsmitglied des Fördervereins. Wir haben mit ihr über die Zeit vor Ort gesprochen.

Sofia Stern vor Ort bei Usiko. BILD: FREDERIK KOCH

Sofia, wie bist du ursprünglich auf die Angebote des deutsch-südafrikanischen Fördervereins aufmerksam geworden, und was hat dich dazu bewegt, am Programm teilzunehmen?

Sofia Stern: Ich war 2019 in den Weihnachtsferien das erste Mal mit meinen Eltern in Südafrika und wir haben meinen Bruder besucht, der zu dieser Zeit bei Usiko ehrenamtlich gearbeitet hat – auch nach seinem Abitur. Als ich dann selbst mein Abitur machte, stand für mich fest, dass ich unbedingt wieder nach Südafrika möchte. Zufällig habe ich im März 2024 vor Ort Rosie und Manfred Wennemer, die damaligen Vorsitzenden des Fördervereins, kennengelernt. So habe ich den Verein entdeckt – und ein Jahr später wurde ich selbst in den Vorstand gewählt.

Welche Begegnungen und Themen standen während deiner Zeit vor Ort im Mittelpunkt, und was hast du erlebt?

Stern: Ich habe vor allem in der Nachmittagsbetreuung gearbeitet, die Usiko organisiert. Gemeinsam mit den Angestellten haben wir Mittagessen für die Kinder vorbereitet, gebastelt, gespielt und gelernt. Viele Kinder bekommen dort ihre erste Mahlzeit des Tages. Es war unglaublich schön zu sehen, wie offen und fröhlich die Kinder sind – trotz der schwierigen Umstände, in denen sie leben.

Wie hast du den Austausch zwischen Deutschland und Südafrika erlebt?

Stern: Mich hat besonders die Dankbarkeit der Kinder berührt. Trotz schwieriger Umstände haben sie eine Lebensfreude ausgestrahlt, die ansteckend war. Es hat mir gezeigt, dass kultureller Austausch nicht nur Wissen vermittelt, sondern Herzen öffnet.

Inwiefern hat sich durch das Programm deine Sicht auf Kultur, Bildung oder Gemeinschaft verändert?

Stern: Ich habe durch meine Erfahrungen erkannt, dass ich in Zukunft gerne für eine soziale Organisation oder Stiftung arbeiten möchte. Früher wollte ich in die Wirtschaft, aber das hat sich geändert. Ich möchte in einem Umfeld tätig sein, das Solidarität, Verantwortung und Menschlichkeit über wirtschaftliche Interessen stellt.

Kannst du eine Teilnahme für andere Jugendliche weiterempfehlen?

Stern: Absolut! Stellenbosch ist eine lebendige, offene Stadt, und ich habe mich dort immer sicher gefühlt. Die Arbeit bei Usiko war unglaublich erfüllend. Wer bereit ist, sich einzubringen, wird mit unvergesslichen Erfahrungen und einem neuen Blick auf die Welt belohnt.

Frederik Koch

BASTELBOX

Rezept: Knuspriger Tofu

Dieses Tofu- Gericht schmeckt besonders gut mit Reis, da es knusprig ist und einen leckeren Curry-Geschmack hat. Auch Pommes oder Kartoffeln passen gut dazu.

Zutaten:
Tofu
Speisestärke
Salz
Agavendicksaft
Zitronensaft
Curry
Paprikapulver
Knoblauch
Koriander

Zuerst wird dem Tofu mit einem Handtuch Wasser durch Pressen entzogen. Man kann das ganze auch, zum Beispiel mit Büchern beschwert, für längere Zeit stehenlassen, um sämtliches Wasser zu entziehen. Das ist aber nicht unbedingt nötig.
Dann wird der Tofu in kleine Stücke gerissen und mit etwas Salz und Speisestärke gemixt. Das sorgt für eine knusprige Außenseite. Nun das Ganze mit etwas Öl gut anbraten.
Dann kann die Marinade hergestellt werden. Man mischt Zitronensaft und Agavendicksaft mit den Gewürzen. Die Menge kann, ganz nach Geschmack, variiert werden.
Ist der Tofu gut durchgebraten, gibt man die Marinade mit in die Pfanne und vermischt beides gut. Alles wird noch kurz gebraten und dann ist der Tofu auch schon fertig.

Anne Wichmann