

Spende statt Weihnachtskarte

Sursee Die Stadt Sursee versendet heuer keine Weihnachtskarten. Das teilte die Stadt gestern mit. Mit den gesparten Kosten werde man hingegen die Spitex unterstützen, heisst es weiter. Der Stadtrat überweise 1500 Franken an die Spitex Sursee und Umgebung. «Dieser Beitrag ist ein Zeichen der Wertschätzung des grossen Engagements tagtäglich und in der herausfordernden Zeit mit Corona im Speziellen», so der Stadtrat. Die Spitex Sursee und Umgebung ist in Sursee und vier Nachbargemeinden tätig. (dlw)

Frauenverein erhält Preis

Weggis Die Frauengemeinschaft Weggis erhält den siebten «Dank Dir!»-Preis für Freiwilligenarbeit, der von der katholischen Kirche des Kantons Luzern vergeben wird. Frauengemeinschaften seien «schon immer ein wichtiger Teil der Kirche» gewesen, schreibt die Jury. Sie würdigen Pfarrei und Dorf zusammenbringen, setzen sich in der Weiterbildung ein oder erfüllen soziale Aufgaben. In Weggis organisiert die Frauengemeinschaft zum Beispiel im Dezember die Rorate-Gottesdienste oder sie lädt die Seniorinnen und Senioren zum Chlaus-Nachmittag ein. Die Frauengemeinschaft Weggis feiert in diesem Jahr das 100-jährige Bestehen. (fmü)

Gratulation

90. Geburtstag

Hochdorf Heute feiert **Franz Müller-Rieder** an der Kleinwangenstrasse in Hochdorf bei sehr guter Vitalität seinen 90. Geburtstag. Die ganze Familie und wir gratulieren ihm herzlich und wünschen ihm alles Gute im neuen Lebensjahr.

Spenden ohne Umwege

Der Surseer Benedikt Mathis will Spenden transparenter machen – und direkter.

Federico Gagliano

Weihnachtszeit ist Spendenzeit – dies gilt vor allem in der Schweiz, die jedes Jahr sehr spendenfreudig ist. Gemäss dem Spendenrapport des Schweizer Verbands für Fundraiser und der Stiftung Zewo vom letzten Jahr haben 2018 rund 84 Prozent aller Schweizer Haushalte nach eigener Aussage gespendet – im Schnitt pro Haushalt 300 Franken.

Trotzdem fragen sich viele: Wie viel Geld meiner Spende kommt wirklich dort an, wo es gebraucht wird?

Zwei Arten von NGO

Diese Frage beschäftigte auch Benedikt Mathis aus Sursee. Mit der Plattform Spendedirekt.ch, die er vergangenes Jahr lanciert hat, will er die Spenden direkt an Organisationen vermitteln, die lokal verankert sind – und nicht erst dorthin reisen müssen. Mathis, ursprünglich gelernter Maschinenbauingenieur, wechselte vor einigen Jahren den Beruf und studierte an der ETH Zürich Entwicklung und Zusammenarbeit. «Ich sehnte mich nach einer sinnhafteren Tätigkeit», sagt der 33-Jährige. Dort kam er aber zur ernüchternden Erkenntnis, dass es zwei NGO-Welten gibt: Über institutionelle Geldgeber gut finanzierte internationale Hilfswerke und kleinere, lokale Organisationen, welche oft Mühe haben, ihre Projekte zu finanzieren. Diese besitzen meist nicht das Know-how, um an grosse Geldtöpfe zu gelangen.

«Für mich war klar, dass man die lokalen NGO unterstützen muss. Schliesslich wissen sie am besten, wie sie den Menschen vor Ort helfen können, denn sie stammen ja selbst aus der Gegend», sagt Mathis. Um dies zu erreichen, wird bei



Kinder bei einem Besuch der kostenlosen Kindertagesstätte der Organisation NYO in Ruanda.

Bild: Benedikt Mathis (März 2019)

«Lokale NGO wissen am besten, wie sie den Menschen vor Ort helfen können.»



Benedikt Mathis
Gründer von Spendedirekt

Spendedirekt alles wegtrimmt, was wiederkehrende Kosten verursachen würde: «Wir sind ein ehrenamtlicher Verein. Die Spenden fliessen komplett zu unseren Partnerorganisationen.» Bei den grossen NGO ginge viel Geld wegen Nebenkosten und durch hohe Löhne verloren. Ausserdem würde es länger dauern, bis Projekte in die Gänge kommen. Spendedirekt konnte hingegen in der Pandemie seine Schnelligkeit gleich unter Beweis stellen: Im Mai konnten die fünf Partnerorganisationen in nur wenigen Wochen dank der Spenden Hunderten Bedürftigen mit Essenspaketen oder Schutzmasken helfen.

Momentan gehören fünf Organisationen zu Spendedirekt: BaleBengong und BGBJ in Indonesien, FICAC in Kambodscha, NDC in Nepal und NYO in Ruanda. Mathis hat alle Organisa-

tionen selbst besucht und sich vor Ort von deren Arbeit überzeugt, damit er für sie bürgen kann. Denn sein Projekt soll nicht nur die NGO befähigen, Zugang zum Schweizer Spendenmarkt zu erhalten.

Ausgaben werden dokumentiert

Aber auch die Spender sollen wissen, was mit ihrem Geld passiert. Die Partnerorganisationen sind verpflichtet, alle Ausgaben und Fortschritte zu dokumentieren. Spender können so den Verlauf der unterstützten Projekte online auf der Website von Spendedirekt live mitverfolgen – oder erfahren, wenn etwas nicht geklappt hat.

«Das Vertrauen muss da sein, alles basiert darauf. Dazu gehört auch, ehrlich über misslungene Projekte zu sprechen, sollte es so weit kommen», sagt

Mathis. Eine solche Transparenz sei ein Novum in dieser Branche, ist Mathis überzeugt.

Am Samstag feiert der Verein sein einjähriges Bestehen im Rahmen eines Online-Events. Vergangenes Jahr brachte der Verein 30 000 Franken ein, 30 Mitglieder sind inzwischen dabei. Mathis blickt zufrieden auf das erste Jahr zurück: «Wir konnten zeigen, dass unsere Idee funktioniert: Wir haben erfolgreich 14 Projekte finanziert, wobei wir 100 Prozent der bei uns eingegangenen Spenden weitergeleitet haben. Nun möchten wir die Unterstützung aus der Schweiz ausbauen, damit wir unseren Partnerorganisationen langfristig eine stabile Finanzierung ermöglichen können.»

Hinweis

Mehr Infos auf www.spendedirekt.ch

Freiamt

Eine neue Köstlichkeit aus der Freiamter Schatzkiste

Die Bäckerei Kreyenbühl in Muri hat zusammen mit vier Produzenten aus der Region ein einheimisches Früchtebrot kreiert.

Feigen, Cranberrys, Sultaninen und andere getrocknete Früchte aus dem Ausland sind auch in der Schweiz häufig in Früchtebrot zu finden. So auch in jenem, das Regula und Burkard Kreyenbühl in ihren vergangenen Sommerferien im Engadin gegessen haben. «Es war sehr gut, aber diese Früchte sind nicht einheimisch», erzählt Burkard Kreyenbühl.

Für den Murianer Bäcker und seine Frau sei das Auslöser und Motivation gewesen, ein neues Produkt zu entwickeln. «Wir haben uns gedacht: Es muss doch möglich sein, ein Früchtebrot aus einheimischen Produkten zu machen», schildert Burkard Kreyenbühl. Gesagt, getan. In den vergangenen Monaten wurde in der Backstube Kreyenbühl in Muri getüftelt und probiert. So lange, bis der

Geschmack und die Saftigkeit des neuen Brotes stimmte. Dass das nun erreicht werden konnte, dazu haben ausschliesslich regionale Produkte beigetragen.

«Gleich zu Beginn haben wir uns in der «Freiamter Schatzkiste» auf die Suche nach Produzenten von einheimischen, getrockneten Früchten gemacht», so Kreyenbühl. Es sei ihnen ein Anliegen, der Region, aus der auch ein Grossteil ihrer Kundschaft stammt, etwas zurückzugeben. So entstand eine Partnerschaft mit vier verschiedenen Produzenten. Gemeinsam präsentierten sie nun im Murianer Dorfmuseum «Pflug und Korn» zum ersten Mal ihr eigenes Freiamter Früchtebrot.

Im nun endgültigen Endprodukt sind drei verschiedene Obstarten zu schmecken.

Darunter gedörnte und gewürfelte Birnen von Martina und Paul Burkard aus Rüstenschwil.

Die beiden anderen stammen von Anita und Thomas Heggli aus Benzenschwil. «Eigentlich

sind die Heggli Pioniere im Anbau von Aroniabeeren. Doch diese passten wegen ihrer Säure nicht», so Kreyenbühl. Nebenbei seien sie aber auch Spezialisten im Trocknen von Kirschen und Zwetschgen. Beide sind nun auch im Früchtebrot enthalten.

Für die ersten 100 Käufer gibt es einen Wanderführer

«Für die Feuchtigkeit und die Saftigkeit brauchen wir guten Süssmost. Den liefert uns Otmar Strebel, der Süssmostkönig von Muri», verkündete Kreyenbühl weiter. Es werden auch geröstete Baumnüsse verwendet, die zuvor in silofreie Frischmilch von Sibylle und Herbert Meier aus Muri eingelegt werden. Ausserdem gebe etwas Birnensaft dem Brot eine leichte Caramelnote. «Es ist ein Wech-

selenspiel aus Säure und Süsse», sagt Kreyenbühl und fügt an: «Das Früchtebrot ist ein Energielieferant aber auch ein Genuss. Zum Beispiel in Kombination mit Käse und einem Glas Rotwein oder auf einer Zvierplatte.»

Das Freiamt gibt es aber nicht nur im, sondern auch auf der Verpackung ums Brot herum. «Auf der zweiten Seite der Etikette haben wir eine Karte des Freiamterwegs gedruckt. Herbert Strebel, Präsident von Erlebnisfreiamt verkündete: «Zu den ersten 100 Früchtebrote gibt es einen Wanderführer des Wegs dazu.»

Melanie Burgener

Hinweis

Weitere Informationen unter www.genuss-handwerk.ch.



Burkard Kreyenbühl präsentiert das Freiamter Früchtebrot.

Bild: Melanie Burgener (Muri, 1. Dezember 2020)