

*Project 27 & Baphumelele  
sagen Danke!*



*Enkosi*

## Liebe Paten und Freunde von Project 27!

Die Weltmeisterschaft in Deutschland ist gerade vorbei und in vier Jahren wird die nächste WM in Südafrika stattfinden. Auf den dritten Platz der Deutschen Mannschaft sowie auf das freudige Ereignis in vier Jahren werden wir freudig zusammen anstoßen am 22.07 in Hamburg – auf unserem Patentreffen von Project 27. Der aktuelle Newsletter mit Neuigkeiten und Bildern rund um unser Project 27 ist pünktlich zum Patentreffen fertig und ich wünsche Euch viel Freude beim Lesen.

### Project 27 hat über 65 Paten!

Seit Oktober 2004 gibt es jetzt Project27 und pünktlich zum 4. Patentreffen zählen wir 65 Paten. Das ergibt 2100,- Euro pro Halbjahr, die jetzt überwiesen wurden an das soziale Projekt „Baphumelele“. Für das soziale Projekt „Annagwele After School Care“ von Anna (Winefarm) wurden dieses Jahr 1000,- Euro aus Spendengeldern überwiesen.

### Auszeichnung des Weins „Vuurberg 2004“



WINE  
magazine

Wie auch schon der Vuurberg 2003 hat der Jahrgang 2004 wieder eine Bronze-Medaille vom renommierten Wine Magazine erhalten. Eine Bronze-Medaille erhält man für eine Punktwertung zwischen 70 und 79 Punkten von 100. Er wird als gut bis sehr gut eingeordnet mit einem ausgezeichneten Charakter.

Diese Auszeichnung ist mehr als erfreulich und bestätigt die Arbeit von Sebastiaan Classen und Miles Mossop als Winemaker.

Ende März waren Götz Bühler, Claudia Huss und ich in Südafrika und haben den Wein probiert. Er ist noch runder als der Jahrgang 2003, braucht aber auch noch einige Zeit um in der Flasche zu reifen.



### Projekt „Annagwele After School Care“

Auf dem letzten Patentreffen hatte ich noch ein Bild von dem Haus gezeigt, in dem das Projekt seine Heimat gefunden hatte. Es lag in einer besseren und zentralen Gegend vom Township „Kayamandi“ in Stellenbosch und war leicht für alle Kinder zu erreichen. Leider hat der Pastor, der den Raum in dem Haus zur Verfügung gestellt hatte, dem Projekt gekündigt, da Kinder die Tür demoliert hatten.

Jetzt ist das Projekt notgedrungen umgezogen in eine Baracke in einer der schlechtesten Gegenden von dem Township. Es gibt keine sanitären Anlagen und für die Kinder ist es ein weiter und gefährlicher Weg dorthin.

Dennoch kommen 60 Kinder jeden Tag und nehmen bis zu einer halben Stunde Fußmarsch auf sich, um von den beiden Projektmüttern betreut zu werden.

Eine wichtige Aufgabe wird es sein für Project 27 mitzuhelfen, dass ein geeignetes Gebäude für die Kinder gefunden wird.



## Über das soziale Projekt „Baphumelele“

Zuallererst: Unsere Kinder blühen auf. Die Qualität der Betreuung, die wir ihnen bieten können, hat sich weiter verbessert. Der allgemeine Gesundheitszustand ist hervorragend und wird aufmerksam von einem Arzt und drei Krankenschwestern überwacht, die an drei Tagen die Woche zu uns kommen. Da bei uns viele kleine Kinder auf sehr engem Raum leben ist das Ansteckungsrisiko ziemlich groß, aber das haben wir jetzt gut im Griff. Die Anzahl an Krankenhausaufenthalten ist enorm gesunken, Vorsorge und individuelle Pflege sind enorm verbessert, die Hygienesituation ist besser, Essenszubereitung und das Essen selbst werden genau überwacht und regelmäßige Besucher bemerken den Unterschied bei den Kindern sofort, etwa im Vergleich zu ihrem Befinden vor 12 oder 18 Monaten. Für die Mitarbeiter und die Freiwilligen in Baphumelele ist das sicherlich der wertvollste Aspekt ihrer Arbeit.



Im nächsten Monat eröffnen wir das erste der uns gestifteten „Cluster Homes“. Es ist ein neues Haus (direkt neben dem „America House“), in dem sechs bis acht Kinder und eine Hausmutter leben werden. Dies wird eine familiärere „Zuhause“- Atmosphäre schaffen und ist ein Schritt weg von der bisherigen Heimsituation.

Es ist uns in diesem Jahr gelungen, all unsere Kinder im Januar einzuschulen. Das war eine große Herausforderung, da viele Schulen in und um Khayelitsha eigentlich keine neuen Schüler aufnehmen, besonders in den voll belegten Highschools. Außerdem ist es uns mittlerweile möglich, den Kindern jeden Tag eine Lunchbox zur Schule mitzugeben. Diese enthält ein Sandwich, Obst, Erdnüsse und ein Getränk. Der Busfahrer händigt jedem Kind eine Lunchbox aus, sobald es den Schulbus verlässt und sammelt die Boxen wieder ein, wenn die Kinder zurück in seinen Bus steigen, damit keine Boxen verloren gehen. Das geht Hand in Hand mit der Aufforderung, den Mahlzeiten der Kinder mehr Obst und Gemüse beizugeben; ein weiterer kleiner Meilenstein.



Zusätzlich zu diesen Verbesserungen sind wir glücklich mitteilen zu können, dass etliche unserer Angestellten Kurse nehmen um ihr Wissen in punkto Kinderpflege zu verbessern. Fünf Angestellte machen einen 14-Modul-Kurs, um qualifizierte Pfleger zu werden, wobei sie mehr über den Umgang und die Kommunikation mit Kindern, ihre Rechte und deren Umsetzung, über die Arbeit mit gefährdeten Kindern und im Team lernen. Weitere elf Mitarbeiter gehen zur Abendschule, um die Voraussetzung dafür zu schaffen, selbst eines Tages die fortgeschrittenen Klassen für die Ausbildung zum Pfleger besuchen zu können. Unsere Gründerin/Leiterin Rosie Mashale und unsere hauseigene Sozialarbeiterin Ella Khanyile haben sich für einen „Projektmanagement Lehrgang“ eingeschrieben, einen 12-Wochen-Kurs an der University of Cape Town.

Nach wie vor bekommen wir fantastische Unterstützung von vielen Spendern, im Kleinen wie im Großen. Wir schätzen diese Hilfe in jeder Form und in jedem Umfang sehr, denn sie hilft uns in einer Art und Weise zu arbeiten, wie wir sie vor einigen Jahren nicht für möglich gehalten hätten. Der Traum, Waisenkindern eine echte Chance im Leben zu geben, wird wahr: Das wäre ohne unsere Spender sicherlich nicht geschehen.

Von uns allen in Baphumelele dafür ein uneingeschränktes VIELEN HERZLICHEN DANK!

## Über die Winefarm „Vuurberg“

In den ersten 3 Newslettern wurde der gesamte Prozess der Weinherstellung von Sebastiaan Claasen ausführlich beschrieben. Im März dieses Jahres konnte ich mit Götz selbst bei der Weinherstellung mithelfen. Mittags trafen wir auf der Winefarm ein und begrüßten Sebastiaan. Dann ging es auch schon los mit dem Weinpressen. Der Fermentierungsvorgang des Jahrgangs 2006 war abgeschlossen und die Trauben und der Saft wurden in die Weinpresse geschöpft. Zuerst ließen wir den ersten Saft (ohne jegliches Pumpen) abfließen, den Sebastiaan separat aufbewahrt. Aus der Erfahrung des letzten Jahres weiß er, dass dieser die beste Qualität ergibt, die später im „Reserve“ verwendet wird. Der Rest wird mit weniger als 2,5 bar sanft von Hand gepresst. Diese sanfte Pressung mag für den Wein bestens geeignet sein – für uns als Weinpresser war es ein anstrengendes Vergnügen. Von der Weinpresse gelangt der Wein in einem Schlauch direkt in die Fässer und bleibt dort rund 18 Monate zum reifen und stabilisieren.



Sebastiaan benutzt 225 Liter-Fässer aus französischer Eiche, in einer speziell entwickelten Kombination aus neuer und alter Eiche.

### Feuer im Januar 2006

Die Winefarm Vuurberg grenzt an die Mountain Wood Farm nahe dem Ort Pniel unterhalb der Weingüter Delaire, Tokara und Zorgvliet. Am 3. Januar startete das Feuer im Johannestal nahe Pniel bevor es auf Mountain Wood und Vuurberg übergriff. Zum Glück kamen Helikopter und Löschflugzeuge und Löschfahrzeuge, die mit 3000 Liter Wasser das Feuer löschten. Trotzdem verbrannten bei Sebastiaan 5ha Land. Ob das Auswirkungen auf die Qualität des Weins haben wird, der unter Umständen einen rauchigen Geschmack erhält wird sich herausstellen.

## Über die Paten von Project 27

An dieser Stelle heißt es vielen Dank an alle Paten für die Unterstützung von Project 27:



Vorname	Name	Ort	Vorname	Name	Ort
Simone	Banzhaf	Berlin	Anette	Möller-Klinkusch	Hamburg
Dunja	Beisler	Hamburg	Atossa	Montaser	Hamburg
Andreas	Beyer	Hamburg	Jan	Mueller	Hamburg
Clara	Blome	Hamburg	Sabine	Nowek	Seevetal
Götz	Bühler	Hamburg	Martina	Ockelmann	Buchholz
Annett	Burmester	Hamburg	Tatjana	Oloffs	Hamburg
Maren	Dellbrügger	Hamburg	Otto	Rasch	Halle-Westfalen
Ulf	Deutsch	Hamburg	Peter	Rasch	Versmold
Andrea	Domdey	Hamburg	Andreas	Rohloff	Travemünde
Christiane	Duets	Hamburg	Carsten	Rose	Hanstedt OT Quarrendorf
Ernst	Engelmann	Düsseldorf	Cord Henrik & Kathrin	Schmidt	Wuppertal
Antje	Escher	Hamburg	Ekkehard	Schmidt	Sinzig
E. + R.	Fahlbusch	Hemmingen	Andrea	Schmidt	Düsseldorf
Bettina	Fischer	Hamburg	Stephan	Schmidt-Walkusch	Barsbüttel
Grit	Fischer	Hamburg	Ulrike	Schröder	Hamburg
Jan	Förstemann	Hamburg	Thomas	Seipp	Berlin
Günther	Garde	Hamburg	Thomas	Stammwitz	Lüneburg
Ragnar	Gerig	Köln	Cornelia	Stecker	Hamburg
Guido	Glauner	Hamburg	Friederike	Stegmüller	Hamburg
Ingo	Grasse	Düsseldorf	Til	Sternel	Hamburg
Janina	Hammes	Ingelheim	Jan	Sternel	Köln
Martin	Heers	Berlin	Friedemann	Sternel	Hamburg
Thomas	Hoeffgen	München	Eva & Christoph	Sternel	Nürnberg
Lars	Hoeffgen	Königsberg	Nicole	Stuckenbrock	Hamburg
Mette	Holfert-Delfs	Hamburg	Iris	Tetzel	Hamburg
Dirk & Sirola	Inderbieten	Lüneburg	Klaus & Marion	Vietzen	Hamburg
Monika	Jaeger	Hamburg	Friederike	Wagner	Hamburg
Birgit	Kirschbaum	Hamburg	Ina	Walter	Hamburg
Maike & Ingo	Knifka	Thomasburg	Karo	Wiebel	Hamburg
Inga	Langeloh	Hamburg	Falk & Gaby	Woehler-Moorhoff	Berlin
Ralf	Larsen	Hamburg	Almut	Woehler-Moorhoff	Celle
Iris	Liebfeldt	Kiel	Jörg & Katja	Wolter	Hamburg
Thomas	Meier	Lüneburg	Robert & Ann-Kathrin	Zimanji	Berlin

## Über die Verwendung der Gelder:

Insgesamt wurde im 2. Halbjahr 2005 von 50 Paten folgende Summe eingezahlt: **4.980,00 Euro**

- **Soziales Projekt: 2.100,00 Euro**  
Dieser Betrag wird zu 100% Prozent an Lifetime e.V. überwiesen und dem Projekt „Baphumelele“ zur Verfügung gestellt
- **Wein Projekt: 2.300,00 Euro**  
Dieser Betrag wird zu 100% für den Kauf von Wein aufgewendet
- **Administration & Weinversand: 580,00 Euro**
  - Weintransport von Alkmaar nach Hamburg: 100.- Euro (Pauschale)\*
  - Versand von Wein an Paten: 250.- Euro
  - Herstellung & Druck von Patenschaftsbüchern & Welcome Package: 100.- Euro (Pauschale)\*
  - Versand von Patenbüchern, Welcome Packages, Einladungen: 100.- Euro (Pauschale)\*
  - Kontoführungsgebühren für zwei Konten & Einzugsgebühren: 30.- Euro

\*Darüber hinaus entstandene administrative Kosten werden nicht über Project 27 abgerechnet

## *Bilder von unserem 2. Patentreffen im Dez. 2005*

Am 18. Dezember 2005 fand unser zweites Weinfest von Project 27 in Hamburg statt. Neben einer Weinprobe und einem Vortrag über Project 27 wurde auch der Wein von unserer Patenschafts-Winefarm an die Paten verteilt.



## *Zum Schluss*

Nachwievor sind neue Paten bei Project 27 herzlich willkommen. Wenn Ihr also sozial engagierte Freunde, Südafrika-Begeisterte oder Weinliebhaber kennt, die sich für Project 27 interessieren, so gebt Ihnen gerne den Internet-Link weiter: [www.project27.net](http://www.project27.net).

Vielen Dank auch an unsere Sponsoren für die tatkräftige Unterstützung.

Zum Schluss wünsche ich uns allen weiterhin viel Freude mit Project 27.

Herzliche Grüße, Til Sternel & Project 27 e.V.