

SISTERHOOD EVENING

TOOLKIT



Verbringt einen Abend zusammen • Teilt Rezepte & Ideen • Schafft eine Verbindung und ermöglicht einer Sister durch eine gemeinsame Spende die Teilnahme am Stronger Women, Stronger Nations Programm von Women for Women International

EVENT TOOLKIT

Zu den Fotografinnen gehören Les Stone, Jenny Matthews und Women for Women International.



1	Einführung.....	3
	Willkommen	4
2	PLANE DEIN EVENT	5
	Empfohlene Planungsschritte	6
	Aufbau der Veranstaltung	6
	Die Einladung	7
	Zeitplan und Ablauf	7
	Veranstaltungslogistik	8
	Follow-Up.....	8
	Zeitplan der Veranstaltung	9
	Kontaktaufnahme mit Ihrer Sister.....	10
3	EVENT MATERIALIEN.....	11
	Beispielrezepte	12
	Über uns	18
	Unser Programm	19
	Die Patenschaft	20
	Wirkung & Einfluss	20
	Spread the word!	21
	Soziale Medien	22

Indem Sie ein Dinnerevent veranstalten und gemeinsam Spenden sammeln, ermöglichen Sie einer Frau in Not, unser einjähriges Trainingsprogramm "Stronger Women, Stronger Nations" zu absolvieren, und werden so Teil einer globalen Gemeinschaft, die sich für Veränderungen einsetzt.



WOMEN FOR WOMEN
INTERNATIONAL



SISTER HOOD EVENT TOOLKIT

1

Einführung

Willkommen zu deinem Sisterhood Abend!

VIELEN DANK, DASS DU EINEN GEMEINSAMEN ABEND ZUR UNTERSTÜTZUNG EINER FRAU IM RAHMEN DES PROGRAMMS „STRONGER WOMEN, STRONGER NATIONS“ VON WOMEN FOR WOMEN INTERNATIONAL AUSRICHTEST.

Dieser Planungsleitfaden und die hier gebotenen Vorlagen helfen dir bei der Planung einer erfolgreichen Dinner-Veranstaltung. Wenn du eine Veranstaltung organisierst, erhebst du deine Stimme im Namen der Frauen, die Krieg und Krisen überlebt haben, und hilfst uns dabei, eine weitere Frau in unser Trainingsprogramm in einem der von Konflikten betroffenen Länder, in denen wir tätig sind, aufzunehmen. Nichts verbindet uns mehr miteinander als ein gemeinsames Essen. Das gilt für uns in Deutschland genauso wie für Menschen in Afghanistan, der Demokratischen Republik Kongo, dem Südsudan und all den Ländern, in denen wir tätig sind. 29 €/Monat für ein Jahr - insgesamt 348 € - kostet es, die Ausbildung einer Frau zu unterstützen. Das sind zwölf Freund:innen, die jeweils 29€ spenden, und so gemeinsam einer Frau den Weg in eine bessere Zukunft ebnen. Für die Kosten eines Abends könnt ihr das Leben einer Frau verändern.



WOMEN FOR WOMEN
INTERNATIONAL





WOMEN FOR WOMEN
INTERNATIONAL



SISTER HOOD EVENT TOOLKIT

2

PLANE DEIN EVENT

EMPFOHLENE PLANUNGSSCHRITTE



SCHRITT 1

EVENT STRUKTUR

EMPEHLUNG: Beginn der Planung 6 Wochen vor dem Event

- 1. Lege das Format der Veranstaltung fest.** Organisiere ein gemeinsames Event oder Treffen deiner Wahl - egal ob Flohmarkt, gemeinsames Backen, ein Mittagessen oder eine Dinnerparty!
- 2. Erstelle eine Gästeliste.** Denke daran, dein Spendenziel von 348€ zu erreichen. Wie viele Personen könntest du einladen und um welche Spendensumme möchtest du sie bitten? Ein einfaches Format wären 12 Gäste, von denen jeder 29€ spendet.
- 3. Stelle ein Budget auf und überlege dir den genauen Ablauf deines Events.** Wähle den Veranstaltungsort - das kann dein Zuhause sein, ein Restaurant oder ein Picknicktisch im Park sein. Bevor du deine Veranstaltung ankündigst, solltest du dich über alle Anforderungen des Veranstaltungsortes im Klaren sein, z.B. mögliche Kosten, Wetterbedingung, frühzeitiges Einladen, etc.
- 4. Wähle einen Zeitpunkt für deine Veranstaltung.** Frage Freund:innen oder Familie, ob sie dir bei der Planung helfen möchten.
- 5. Teile uns deine Pläne mit!** Wenn du dich für einen Termin und einen Veranstaltungsort entschieden hast, halte uns bitte auf dem Laufenden, damit wir dich im Vorfeld der Veranstaltung unterstützen können.

Kontaktiere Women for Women International unter:
kontakt@womenforwomen.org





SCHRITT 2

DIE EINLADUNG

EMPEHLUNG: Beginn der Planung **6 Wochen vor dem Event**

1. Versenden der Einladungen.

Erstelle deine persönliche Einladung für deine Gäste, um sie dann elektronisch einzuladen oder die Einladung auszudrucken und z.B. am Arbeitsplatz auszuhängen.

2. Antworten verwalten.

Nachdem du deine Einladungen verschickt hast, solltest du sicherstellen, dass du eine Möglichkeit hast, die Antworten zu verfolgen.



Schritt 3

ZEITPLAN & ABLAUF

EMPEHLUNG: Beginn der Planung **6 Wochen vor dem Event**

EINEN VERANSTALTUNGSPLAN UND EIN PROGRAMM ERSTELLEN

1. Erstelle einen Zeitplan für die Veranstaltung. Von der Ankunft der Gäste bis zum Ende des Abends, erstelle einen Zeitplan, wie du deine Veranstaltung strukturieren möchtest.

2. Lege das Menü fest.

Wir würden uns freuen, wenn du dich auf die Beispielenüs in diesem Planungsleitfaden beziehen würdest. Dafür haben wir Ideen aus dem Share-Kochbuch von Women for Women International für dich übersetzt.





SCHRITT 4 VERANSTALTUNGS- LOGISTIK

EMPFEHLUNG: 3 Wochen vor dem Event

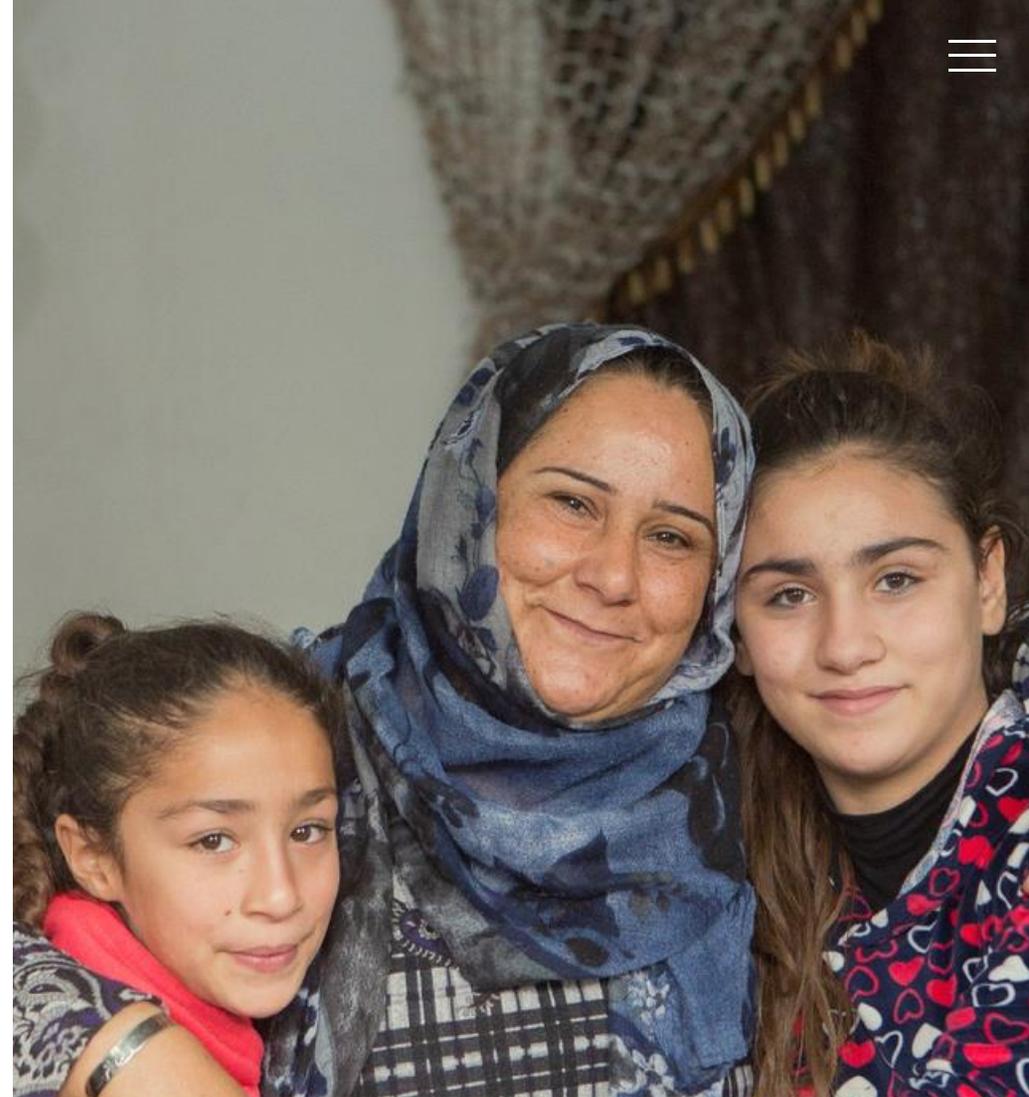
1. Überprüfe deine Teilnehmerliste und stelle sicher, dass du alles hast, was du für den Tag der Veranstaltung benötigst.
2. Überlege dir, wie viele Tische, Stühle, freiwillige Helfer:innen, Speisen und Getränkemengen du benötigst. Stelle Sitzpläne, Schilder, etc. auf.



SCHRITT 5 FOLLOW-UP

EMPFEHLUNG: 2 Wochen vor dem Event

Setze dich mit eingeladenen Gästen in Verbindung, die noch nicht geantwortet haben. Überprüfe, ob noch Planungspunkte offen sind.



HAST DU FRAGEN? KONTAKTIERE UNS.

Wir sind für dich da, um sicherzustellen, dass du alles hast, was du für eine erfolgreiche Veranstaltung benötigst.

Wenn du Fragen hast oder dir Unterstützung im Vorfeld deiner Veranstaltung wünschst zögere bitte nicht.

Wende dich an Women for Women International unter:
kontakt@womenforwomen.org



EINIGE TAGE VOR DEM EVENT

1. **Erinnerungs-E-Mail**
Schicke den bestätigten Gästen ein oder zwei Tage vor der Veranstaltung eine E-Mail zur Erinnerung. Achte darauf, dass die Mail alle spezifischen Anweisungen enthält, die deine Gäste beachten sollten (z. B. Anweisungen zum Parken, was sie mitbringen sollten usw.)
2. **Koordiniere mit weiteren Freiwilligen** -
Wenn du Freiwillige eingeplant hast, die beim Aufbau helfen sollen, koordiniere dich bereits ein paar Tage vor der Veranstaltung mit ihnen. So können mögliche Fragen frühzeitig erkannt und geklärt werden.



DER TAG VOR DEM EVENT

1. Wähle die Musik für den Abend aus.
2. Überprüfe, was du sagen möchtest (Stichpunktartig und/oder Bemerkungen)
3. Überprüfe die Materialien und drucke alle benötigten Dokumente aus.



AM TAG DES EVENTS

1. Bereite das Essen und die Getränke vor – lass dir genügend Zeit, damit du die Gesellschaft deiner Gäste auch genießen kannst.
2. Richte einen Bereich für die Ankunft der Gäste ein.
3. Lege Infomaterial aus, welches wir dir liebend gerne zur Verfügung stellen.
4. Setz dich mit uns in Verbindung!
Nutze sozialen Medien während der Veranstaltung und sende uns deine Beiträge und Bilder an @womenforwomenDE auf Instagram, LinkedIn oder Facebook.
5. Genieße deine Veranstaltung!



NACH DEM EVENT

1. Bedanke dich bei deinen Gästen! Via Email oder Dankeskarte.
2. Überweise die gesammelten Spenden an Women for Women International Deutschland über unsere [Website](https://www.womenforwomeninternational.de) (womenforwomeninternational.de - Stand with Her - Werden Sie Stand-With-Her-Unterstützer:in - Betrag wählen, z.B. eigener Betrag)
Wenn ihr 348€ gesammelt habt, könnt ihr eine Schwester während des gesamten Programms sponsern - siehe "die Verbindung mit Ihrer gesponserten Schwester" auf der nächsten Seite.
3. Erzähle uns von deinem Event per Mail! Uns würde brennend interessieren, wie du und deine Gäste den Abend verbracht habt und, wie er gelaufen ist. Wir freuen uns auch über Fotos oder Videos, die wir gerne auch auf unseren Kanälen posten würden (nur mit Zustimmung aller Beteiligten.)

BAUT EINE VERBINDUNG ZU EURER GEMEINSAMEN SISTER AUF

WENN IHR BEI DEINER VERANSTALTUNG 348€ GESAMMELT HABT, KANNST DU UND DEINE GÄSTE GEMEINSAM EINE PATENSCHAFT FÜR EINE SISTER IM RAHMEN UNSERES PROGRAMMS „STRONGER WOMEN; STRONGER NATIONS“ ÜBERNEHMEN.

Die Patenschaft für eine Sister bedeutet, dass du und deine Gäste in den nächsten 12 Monaten eine Frau dabei unterstützen werdet, eine unglaubliche Veränderung zu durchlaufen. Eure Sister erhält ein monatliches Stipendium, das es ihr ermöglicht, die Grundbedürfnisse wie Lebensmittel, Medikamente, sauberes Wasser, Kleidung und Unterkunft für ihre Familie zu bezahlen und mit dem Sparen zu beginnen. Sie wird mehr über ihre Rechte und ihre Gemeinschaft erfahren und neue Fähigkeiten erwerben, damit sie ein Einkommen erzielen und ihre Familie versorgen kann. Und das alles dank Ihrer Sisterhood-Veranstaltung.

Um sich anzumelden, besuche unsere Website (siehe Anleitung vorheriger Slide) oder unter: www.womenforwomen.de/stand-with-her/spende. Innerhalb von 4-6 Wochen wirst du mit eurer Sister zusammengeführt. Wir schicken dir ein Willkommenspaket mit allem, was du über eure Sister und ihr Herkunftsland wissen müsst. Außerdem können du und deine Gäste euch über unser Supporter Portal über ihre Fortschritte während ihrer Zeit im Programm informieren.

Wenn du Fragen zur Einrichtung einer Patenschaft hast oder wissen möchtest, wie genau du die Patenschaft mit deinen Spendengeldern finanzieren kannst, sende uns bitte eine E-Mail an: kontakt@womenforwomen.org





WOMEN FOR WOMEN
INTERNATIONAL



SISTER HOOD EVENT TOOLKIT

3

EVENT MATERIALIEN

BEISPIEL MENÜ 1



VORSPEISE

Castelluccio-Linsen mit Tomaten und Gorgonzola von Yotam Ottolenghi

*1 kleine rote Zwiebel,
klein gewürfelt*

1 Teelöffel Rotweinessig

1 Teelöffel Salz

250g Castelluccio Linsen

3 Teelöffel Olivenöl

1 Knoblauchzehe, zerkleinert

*je 3 Teelöffel gehackter Dill und
Petersilie*

*80g milder Gorgonzola, in kleine
Würfel geschnitten*

*mit Salz und Pfeffer
abschmecken*

Für die getrockneten Tomaten:

400g Strauchtomaten (ca. 5)

8 Stängel Thymian

1 Teelöffel Olivenöl

*2 Teelöffel Balsamico
Creme*

VORBEREITUNG: 10 min. **KOCHZEIT:** 1:30 h.
PORTIONEN: 4

1 Beginne mit der Zubereitung der ofengetrockneten Tomaten. Den Backofen auf 130 Grad Umluft vorheizen. Die Tomaten senkrecht vierteln und mit der Hautseite nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Die Thymianzweige darauf verteilen. Das Olivenöl und den Balsamico-Essig darüber träufeln und mit etwas Salz bestreuen. 1 ½ Stunden rösten oder bis sie halb getrocknet sind. Den Thymian entsorgen und leicht abkühlen lassen.

2 In der Zwischenzeit die rote Zwiebel in eine mittelgroße Schüssel geben, mit dem Essig übergießen und mit dem Meersalz bestreuen. Umrühren und ein paar Minuten stehen lassen, damit die Zwiebel etwas weicher wird.

3 Die Linsen in einen Topf mit kochendem Wasser geben (das Wasser sollte 3 cm über den Linsen stehen) und 20-30 Minuten kochen, bis sie weich sind. In einem Sieb gut abtropfen lassen und noch warm zu den geschnittenen Zwiebeln geben. Das Olivenöl, den Knoblauch und etwas schwarzen Pfeffer hinzugeben. Umrühren und zum Abkühlen beiseite stellen. Sobald sie abgekühlt sind, die Kräuter hinzufügen und vorsichtig vermischen. Abschmecken und die Würzung anpassen.

4 Zum Servieren die Linsen auf einem großen Teller oder einer Schüssel anhäufen und den Gorgonzola und die Tomaten nach und nach unterheben. Den Tomatensaft darüber träufeln und servieren.

BEISPIEL MENÜ 1



HAUPTGANG

Tandoori Joghurt Hähnchen von Bill McKibben

1.5kg Hähnchen, in 8 ca. gleich
große Stücke schneiden

1 Zitrone (Saft)

500ml griechischer Joghurt

1 Zwiebel, kleingeschnitten

3 Knoblauchzehen, zerkleinert

3cm großes Stück Ingwer,
zerkleinert

1-2 rote Chilis,

entkernt und zerkleinert

¼ Teelöffel gemahlener Kurkuma

2 Teelöffel Garam Masala

rote Lebensmittelfarbe (optional)

1 Bund Koriander

2 Limetten, halbiert

VORBEREITUNG: 25 min. + 8h Marinieren

KOCHZEIT: 25 min.

PORTIONEN: 4

1 Mit einem scharfen Messer tiefe Schlitz in die dicksten Teile des Huhns schneiden, aber nicht bis zum Knochen. Die Hähnchenteile in eine große Schüssel geben, mit dem Zitronensaft beträufeln und darin wenden. Würzen und für 20 Minuten beiseite stellen.

2 In der Zwischenzeit die Marinade vorbereiten. Joghurt, Zwiebel, Knoblauch, Ingwer, Chili, Kurkuma und Garam Masala in einen Mixer oder eine Küchenmaschine geben und glatt pürieren. Die rote Lebensmittelfarbe (falls verfügbar) zugeben.

3 Hähnchen mit der Marinade einreiben und gut in die Schlitz drücken. Zugedeckt 8 bis 24 Stunden in den Kühlschrank stellen.

4 Den Grill auf hohe Temperatur vorheizen. Das Hähnchen 20-25 Minuten grillen, dabei regelmäßig wenden, oder bis der Saft austritt. Mit Koriander bestreuen und mit Limetten servieren. Optional kann eine Beilage deiner Wahl serviert werden.

BEISPIEL MENÜ 1

DESSERT

Nach Orangen duftender Olivenöl-Mandel-Kuchen von Nell Newman



100g Mandeln
(ganz oder gemahlen)
100g Reismehl
¼ TL Backpulver

½ TL Salz

3 große Eier, Eiweiß und
Eigelb getrennt

175g Kristallzucker
120ml Olivenöl

2 TL Vanilleextrakt
½ TL Mandelextrakt

frisch geriebene Schale von 2
Orangen und 60 ml Saft, sowie
Orangenspalten zum Garnieren

60ml Sherry (zum kochen)
oder Sauternes
(optional)

Zum Servieren
gehackte Mandeln
(optional)
leicht gesüßte Schlagsahne
oder Crème fraîche
frische Beeren

VORBEREITUNG 15 min. **KOCHZEIT** 40 min.
PORTIONEN 8

1 Den Backofen auf 180°C/Gas Stufe 4 vorheizen. Eine runde Kuchen- oder Springform (20 cm) einfetten und den Boden mit Backpapier auslegen.

2 Die Mandeln in einer Bratpfanne bei mittlerer Hitze rösten, bis sie leicht gebräunt sind. Abkühlen lassen und dann in einer Küchenmaschine fein mahlen. Die großen Stücke aussieben und 100 g abmessen. Alternativ können gemahlene Mandeln verwendet werden.

3 Das Reismehl und die gemahlene Mandeln mit dem Backpulver und dem Salz in eine Rührschüssel sieben.

4 In der Zwischenzeit in einer separaten großen Schüssel die Eigelbe mit dem Handrührgerät schlagen, bis sie eine helle Farbe annehmen und die gewünschte Konsistenz haben (ca. 1 Minute). Den Zucker hinzufügen und weitere 2-3 Minuten schlagen, bis alles gut vermischt ist. Das Olivenöl unter ständigem Schlagen langsam einrühren, dann Vanille- und Mandelextrakt, geriebene Orangenschale, Orangensaft und Sherry oder Sauternes hinzugeben. Anschließend die trockenen Zutaten unter die Masse rühren, bis eine homogene Masse entsteht.

5 Eiweiß in einer sauberen Schüssel mit dem Handrührgerät (auf saubere Quirle achten) steif schlagen. Den Eischnee unter die Eigelb-Mehlmischung heben, bis alles gut vermischt ist - entweder eine saubere Hand, oder einen Löffel verwenden. Den Teig in die vorbereitete Kuchenform füllen.

6 Im Ofen 30-40 Minuten backen, bis der Kuchen hellbraun ist. Um sicherzustellen, dass der Teig durchgebacken ist, die Konsistenz mit einem Holzspieß testen. Der Teig sollte nicht am Spieß kleben.

7 Nach dem Backen den Kuchen ca. 15 Minuten in der Form auskühlen lassen, dann mit einem Buttermesser am Rand entlangfahren und vorsichtig auf ein sauberes, gefaltetes Küchentuch stürzen. Das Papier vom Boden entfernen und den Kuchen auf ein Kuchengitter legen. Optional mit Mandelblättchen garnieren und mit Sahne oder Crème fraîche und Beeren servieren.

BEISPIEL MENÜ 2

VORSPEISE

Käse-Lauch-Tarte von Emma Bridgewater und Matthew Rice



Für den Mürbeteig

200g Mehl

1 Prise Salz

120g Butter, gekühlt und in kleine Würfel geschnitten

Für die Füllung

25g Butter

4 Stangen Lauch, klein geschnitten

3 große Eier

250ml Sahne

2 EL Senf (deiner Wahl)

200g Cheddar oder Feta, gerieben/zerkleinert

Für den Salat

200g gemischter Salat 15g gehackte Petersilie

Für das Dressing

4 EL Olivenöl

2 TL Weißweinessig

2 TL brauner Zucker

Zitronensaft

Meersalz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

VORBEREITUNG 25 min., + 30 min. Ruhezeit **KOCHZEIT** 1h 10 min.

PORTIONEN 4

1 Zuerst den Teig zubereiten. Das Mehl mit dem Salz in eine große Schüssel geben und die Butter hinzufügen. Die Butter mit den Fingerspitzen in das Mehl reiben, bis sie wie feine Brotkrümel aussieht. Anschließend 1 ½ Esslöffel kaltes Wasser zu der geriebenen Mischung geben und mit einem Messer mit runder Klinge verrühren, bis sich ein Teig zu bilden beginnt. Den Teig mit den Händen zu einer groben Kugel formen. Wenn der Teig zu trocken ist und sich nicht zu einer Kugel formen lässt, einige Tropfen Wasser hinzufügen. Achte darauf, dass der Teig nicht zu klebrig wird, da er sonst schwer zu handhaben ist und ein zähes Gebäck ergibt. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

2 Den Backofen auf 180 °C/Gasherd Stufe 4 vorheizen und eine runde Tortenform mit 25 cm Durchmesser (idealerweise mit lockerem Boden) einfetten. Den gekühlten Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 3mm dick ausrollen und die vorbereitete Form damit auslegen. Mit einer Gabel rundherum einstechen, mit Backpapier abdecken, mit ungekochtem Reis, getrockneten Bohnen oder anderen getrockneten Hülsenfrüchten füllen und in den Ofen schieben. 25-30 Minuten backen, aus dem Ofen nehmen und das Backpapier und die Bohnen entfernen. Weitere 10 Minuten backen, bis der Teig gerade so gar ist, aber noch keine Farbe annimmt, dann aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

3 Inzwischen die Füllung zubereiten. Die Butter in einer Pfanne schmelzen lassen und den Lauch darin 10-15 Minuten weich dünsten. In einer Schüssel die Eier mit der Sahne und dem Senf verquirlen und den geriebenen Käse unterrühren. Die Mischung würzen, in die Form füllen und im Ofen 25-30 Minuten backen, bis die Füllung fest ist.

4 Während die Tarte backt, das Dressing für den Salat zubereiten. Olivenöl und Weißweinessig mit einer Prise Meersalz, schwarzem Pfeffer, braunem Zucker und einem Spritzer Zitronensaft verrühren. Den Salat mit der gehackten Petersilie vermengen und mit der Vinaigrette verrühren. Zum warmen Kuchen servieren.

BEISPIEL MENÜ 2

HAUPTGANG

Spinat- und Fenchelrisotto von Sheryl WuDunn



250g Spinat

1 EL Olivenöl

50g Butter

1 Zwiebel, klein geschnitten

1 Fenchel, klein geschnitten

100ml Weißwein (trocken)

350g Risotto Reis

1 Liter Hühchen- oder Gemüsebrühe

30g Walnüsse, geröstet und klein

gehackt

Parmesan

Salz und Pfeffer zum garnieren

VORBEREITUNG 10 min.

KOCHZEIT 30 min.

PORTIONEN 4

1 Spinat in einem Topf mit kochendem Wasser 2 Minuten dämpfen, bis er etwas zusammenfällt. Abgießen, gut abtropfen lassen und fein hacken. Das Öl mit der Hälfte der Butter in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen und die Zwiebel und den Fenchel zugeben. 5-7 Minuten weich dünsten lassen. Mit dem Wein ablöschen und einige Minuten köcheln lassen, bis der Fenchel weich ist. Den Reis hinzufügen und umrühren, bis alle Körner mit dem Saft bedeckt sind.

2 In der Zwischenzeit die Brühe in einen separaten Topf geben und zum Kochen bringen. Die kochende Brühe schöpfkellenweise über den Reis gießen und jede weitere Zugabe absorbieren lassen, bis der Reis fast weich ist und zwei Drittel der Brühe aufgenommen wurden. Das dauert etwa 15 Minuten. Den Spinat unterrühren und nach und nach die restliche Brühe zugeben, bis der Reis weich ist.

3 Vom Herd nehmen und die restliche Butter und die Walnüsse unterrühren. Nach Belieben abschmecken und in vorgewärmten Schalen mit Parmesan bestreut servieren.

BEISPIEL MENÜ 2

DESSERT

Goey Chocolate Brownies von Kate Spade

225g ungesalzene Butter
350g Schokolade (70% Kakaoanteil)
in kleine Stücke gebrochen

4 große Eier
350g heller (muscovado)
Zucker

1 TL Vanilleextrakt
225g Mehl, gesiebt

200g Walnüsse oder
Pekannüsse, zerkleinert

VORBEREITUNG 10 min.
KOCHZEIT 30 min.
PORTIONEN 6-8

1 Den Backofen auf 180°C/Gas Stufe 4 vorheizen. Eine 23 × 32 cm große Auflaufform einfetten.

2 Butter und Schokolade in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze unter regelmäßigem Rühren schmelzen lassen. Wenn die Schokoladenstückchen klein genug sind, den Herd ausschalten - die Restwärme reicht aus, um die Schokolade vollständig zu schmelzen und die Mischung nicht zu überhitzen. Abkühlen lassen.

3 Eier, Zucker und Vanilleextrakt in eine große Schüssel geben und 10 Minuten schlagen, bis die Masse hell und schaumig ist. Die Schokoladenmischung unter die Eimasse rühren, dann das Mehl und die gehackten Nüsse unterrühren.

4 Den Teig in die vorbereitete Form füllen und im Ofen 20 bis 25 Minuten backen, oder bis ein in der Nähe des Randes eingestochener Tortenheber oder -spieß sauber herauskommt. Der Teig soll in der Mitte noch etwas klebrig sein. In der Form auskühlen lassen, dann in 16 quadratische Stückchen schneiden und servieren.





**WOMEN FOR WOMEN
INTERNATIONAL**

ÜBER UNS: WOMEN FOR WOMEN INTERNATIONAL

Women for Women International investiert dort, wo die Ungleichheit am größten ist, und hilft den Frauen, die zu oft vergessen werden - den Überlebenden von Kriegen und Konflikten.

In Afghanistan, Bosnien und Herzegowina, der Demokratischen Republik Kongo, dem Irak, dem Kosovo, Nigeria, Ruanda und dem Südsudan erlernen Frauen im Rahmen des Programms „Stronger Women, Stronger Nations“ von Women for Women International Fähigkeiten zum Wiederaufbau ihres Lebens, und so auch das ihrer Familien und Gemeinden. Sie bilden Unterstützungsnetzwerke, lernen, eigenes Einkommen zu erzielen und zu sparen, und erwerben Kenntnisse und Ressourcen in Bezug auf Gesundheit und ihre Rechte. Seit 1993 hat die Organisation in die Kraft von mehr als 500.000 Frauen investiert, die ihre Stimme nutzen und einen Dominoeffekt erzeugen, der die Welt zu mehr Gleichheit, Freiheit und Wohlstand verhelfen soll. Wenn Sie mehr über den Einfluss von Women for Women International erfahren möchten, besuchen Sie womenforwomeninternational.de



Hier im Südsudan... werden die Entscheidungen der Frauen nicht berücksichtigt. Doch jetzt schicke ich meine beiden Mädchen zur Schule, weil ich in meiner Ausbildung gelernt habe, dass alle Kinder das Recht haben, zur Schule zu gehen.

– HELENA, PROGRAMME GRADUATE
SOUTH SUDAN



UNSERE PROGRAMME

Das Programm „Stronger Women, Stronger Nations“ (Stärkere Frauen, stärkere Nationen) von Women for Women International umfasst einen einjährigen Lehrplan, in dessen Mittelpunkt die Unterrichtung von Frauen über ihre wirtschaftlichen, sozialen und staatsbürgerlichen Rechte steht. Die Frauen besuchen Kurse in:

Geld verdienen und Sparen
Rechte und Partizipation
Gesundheit und Wohlbefinden
Förderung von
Unterstützungsnetzwerken

Die Frauen erlernen auch unternehmerische und berufliche Fähigkeiten und erhalten Zugang zu einkommensschaffenden Maßnahmen, so dass sie sich wirtschaftlich selbst versorgen können. Während sie das Programm durchlaufen, bilden die Frauen enge Beziehungen und Netzwerke zur gegenseitigen Unterstützung mit anderen Teilnehmerinnen, die sie stärken und sie dazu befähigen, gemeinsam mehr zu erreichen.



VIER HAUPTZIELE

GELD
VERDIENEN
UND
SPAREN

RECHTE UND
PARTIZIPATION

GESUNDHEIT
UND
WOHLBEFINDEN

FÖRDERUNG VON
UNTERSTÜTZUNGS-
NETZWERKEN



UNSER EINFLUSS

FRAUEN VERDIENEN UND SPAREN GELD

Durchschnittlich geben Frauen nach Abschluss des Programms ein persönliches Tageseinkommen von \$ 2 an. Zum Zeitpunkt der Anmeldung lag dies bei nur 0,80 \$. Zusätzlich stiegen die Ersparnisse von durchschnittlichen \$ 13 auf \$ 88.

FRAUEN SORGEN FÜR EINE BESSERE GESUNDHEIT UND WOHLERGEHEN

Die Anzahl der Frauen, die nach Abschluss unseres Programms eine bewusste Familienplanung praktizieren, hat sich mehr als verdoppelt. Durch eine grundlegende gesundheitliche Aufklärung und den Kontakt mit regionalen Ärzt*innen können Frauen ihre eigene Gesundheit und das Wohlergehen ihrer Familie bestmöglich schützen.

DIE SISTERHOOD VERBINDUNG

Das Programm „Stronger Women, Stronger Nations“ von Women for Women International ist ein direkter und persönlicher Ansatz zur Unterstützung von Frauen, die Krieg und Konflikte überlebt haben, damit sie zu aktiven Bürgerinnen werden, die sich für den Wiederaufbau ihres Lebens und ihrer Gemeinschaften einsetzen können.

Als Pate/Patin kannst du mit einer monatlichen Spende von 29€ eine Frau (deine „Sister“) durch unser einjähriges Programm für berufliche und unternehmerische Ausbildung, Aufklärung über Rechte und Gesundheitsbewusstsein begleiten.

Durch deine Unterstützung erhält deine Sister die Mittel und Ressourcen, die sie braucht, um sich ein neues Leben aufzubauen. Deine monatlichen Spenden werden ihr helfen, die Grundbedürfnisse ihrer Familie wie Lebensmittel, sauberes Wasser und Medikamente zu beschaffen, die Schulkosten ihrer Kinder zu bezahlen, Ersparnisse für die Familie anzulegen oder das Geld als Startkapital für die Gründung eines Unternehmens zu verwenden. Was vielleicht noch wichtiger ist: Die emotionale Unterstützung, die deine Patenschaft und Ihre Briefe bieten, ist ein Rettungsanker für eine Frau, die sonst vielleicht alles verloren hätte.

FRAUEN BEEINFLUSSEN ENTSCHEIDUNGEN ZU HAUSE UND IN IHRER GEMEINSCHAFT

Kurz vor dem Abschluss haben 79 % mehr Frauen angegeben, an Haushaltsentscheidungen über Kinderplanung beteiligt zu sein, und 56 % mehr Frauen gaben an, in finanzielle Entscheidungen einbezogen zu werden. Wenn Frauen mehr über die Gleichberechtigung zwischen Mann und Frau erfahren, können sie selbstbewusster für sich und ihr Umfeld eintreten, und an Entscheidungen mitarbeiten die Einfluss auf ihr Alltagsleben haben.

FRAUEN SCHAFFEN NETZWERKE UND UNTERSTÜTZEN SICH GEGENSEITIG

Der Anteil der Frauen, die an einer Spargruppe mitwirken, hat sich nach Kursabschluss mehr als verdreifacht. Durch Netzwerke wie eine Frauen-Spargruppe erhalten Frauen Zugang zu Krediten. Die Verbindung mit anderen Frauen hilft ihnen zudem, gemeinsam neue gesellschaftliche und wirtschaftliche Aufstiegschancen zu entwickeln.

Diese Daten wurden bei einer Stichprobe von fast 6.000 Frauen in unseren Ländern erhoben, die 41 Prozent aller Frauen mit Hochschulabschluss im Jahr 2019 ausmachen.



FRANCINE, RUANDA

Francine floh während des Völkermordes 1994 aus Ruanda. Als sie zurückkehrte, musste sie ihre Ausbildung abbrechen und Arbeit finden. Da sie früh verheiratet war, fiel es ihr schwer, zu arbeiten und für ihre wachsende Familie zu sorgen. Durch die Teilnahme am Programm von Women for Women International konnte Francine eine berufliche Qualifikation erlernen und ein Einkommen erzielen. Sie entschied sich für die Bienenzucht und schloss sich nach ihrem Abschluss einer Genossenschaft mit anderen Mitgliedern ihrer Gemeinschaft an, von denen die meisten ebenfalls Absolventinnen des Programms waren. Mit dem Geld, das sie als Mitglied der Gruppe gespart hat, hofft Francine, eine Krankenversicherung für ihre gesamte Familie abschließen und die Ausbildung ihrer Kinder finanzieren zu können.



ZAINAB, NIGERIA

Nachdem Zainabs Mann eine zweite Frau geheiratet hatte, hörte er nicht mehr auf Zainab, schlug sie und weigerte sich, ihr Geld zu geben, um sich und die Kinder zu ernähren. Darüber hinaus zwangen politische Instabilität und Unruhen die Familie, ihr Haus zu verlassen und in ein Lehmhaus zu ziehen. Zainab beschreibt die Teilnahme an Women for Women International als „Wendepunkt“ in ihrem Leben. Durch das Programm lernte sie etwas über die Gleichstellung der Geschlechter und die Rechte der Frauen und begann, das, was ihr zuvor beigebracht worden war, zu hinterfragen. „Während der Kurse über Mitsprache, Partizipation und Frauenrechte wurden mir die Augen geöffnet. Dadurch habe ich mich selbst als Mensch besser kennengelernt.“ Sie konnte das Gelernte auf ihre eigene Ehe anwenden, und seitdem schlägt ihr Mann sie nicht mehr oder spricht nicht mehr respektlos mit ihr.



SAMEERA, IRAK

Als der Krieg in ihrem Land ausbrach, hatten Sameera und ihre Familie keine andere Wahl als zu fliehen. Mit sechs Kindern und ohne gesicherten Zugang zu Nahrungsmitteln oder Unterkünften flohen Sameera und ihr Mann in die Region Kurdistan im Irak und ließen sich in einem Flüchtlingslager nieder. Dort ermutigten ihre Freundinnen im Lager sie, am Schulungsprogramm von Women for Women International teilzunehmen. Die Kontakte, die sie während des Programms zu anderen Frauen knüpfte, halfen ihr, ihre Depression zu überwinden, unter der sie gelitten hatte. „Der Umgang mit anderen Frauen machte mein Leben leichter und half mir, zur Ruhe zu kommen. Mir wurde klar, dass ich nicht die Einzige bin, die mit Schwierigkeiten zu kämpfen hat.“ Durch die Ausbildung erwarb Sameera auch gute Nähkenntnisse und plant, nach Abschluss des Programms als Schneiderin zu arbeiten.

SOCIAL MEDIA

CONNECTE DICH MIT UNS ÜBER SOZIALE MEDIEN

Teile deine Eindrücke, Fotos, Videos und fertige Posts mit uns. Mit deiner Einwilligung teilen wir diese gerne auch auf unseren social media Kanälen.

BEISPIEL INSTAGRAM POST:



Your Name

Thank you to everyone who attended our dinner party in honour of women survivors of war!

We enjoyed a truly special evening, delicious recipes from the Share cookbook and raised an amazing £XXX in support of Women for Women International.

Since 1993, Women for Women International have worked with more than 519,700 women survivors of war and conflict across the world to help them build the skills to rebuild their lives.

To learn how you can get involved and host your own Share Dinner party, visit their website – link in bio.

View all 328 comments
5 DAYS AGO

BEISPIEL FACEBOOK/LINKEDIN POSTS:



Your page name
September 1, 2021

Thank you to all who joined for a truly special evening benefiting Women for Women International! We enjoyed delicious recipes from the Share cookbook, and we raised £XXX in support of WWI's programmes.

Like · Comment · Share

Your page name created an event.
October 3, 2021

Share Cookbook BBQ
Tuesday, October 8, 2021 at 6:00pm
Address, Town/City, Postcode

Like · Comment · Get Notifications · Share

Your page name
October 12, 2021

Share a recipe, share a story, share a meal! Connecting over good food and teaching my friends about the importance of Women for Women International's life changing programme.

Like · Comment · Share

Your page name
November 12, 2021

I'm hosting a Share Cookbook party benefiting Women for Women International! To learn how you can host your own party, go to www.womenforwomen.org.uk/get-involved

Like · Comment · Share