

„Essen und essen lassen“ - Ernährungssouveränität konkret





inhalt

Vorwort _____	5
I. Ernährungssouveränität allgemein	
1.1 Ernährungssouveränität?! _____	6
1.2 Ernährungssouveränität - eine Vision? _____	6
1.3 Interview mit Christine Brandmeir _____	8
1.4 Ausstellung „Ernährungssouveränität“ weltweit _____	11
1.5 We feed the world _____	15
1.6 Ernährung auf der Welt - wie es uns gefällt? _____	16
2. Landwirtschaft	
2.1 Vom Acker auf den Tisch _____	24
2.2 Workshopvorschlag zur Milch _____	31
2.3 Zuordnungsspiel _____	32
2.4 Gespieltes Memory _____	33





3. Ernährung allgemein

3.1 Spielideen rund um Nahrungsmittel _____	34
3.2 Messestände auf der Consumenta _____	35
3.3 Blinde Verkostung _____	37
3.4 Ernährungsfragebogen _____	27
3.5 Fragebogen zum Thema Ernährung vom AK ALL _____	38
3.6 Das Projekt „Come in Contract“ _____	41
3.7 Spätzialitätenparty _____	48
3.8 Ein Geschmacksvergleich _____	51

4. Ernährung fair

4.1 Ist Fairer Handel die Lösung? _____	52
4.2 Faires Kochduell _____	53

5. Spirituelles

5.1 Abendimpuls _____	56
5.2 „Theologische“ Station _____	59
5.3 Nach was hungerst du? _____	59

6. Weitere Tipps

6.1 Ökologischer Fußabdruck _____	60
6.2 Werkbrief Ernährungssouveränität _____	61

**„Es gibt so viele hungernde Menschen auf der Welt,
dass Gott nur in der Gestalt von Brot kommen kann.“**

Liebe Landjugendliche,

Mahatma Gandhi hat dies vor über einem halben Jahrhundert gesagt. Leider hat sich an der Hungerproblematik in unserer Welt nichts verbessert – im Gegenteil sie hat sich sogar noch verschärft. Dabei hätte diese Erde genug, um alle Menschen zu ernähren. Der Hunger in der Welt ist ein Verteilungsproblem. Während wir in den Industriestaaten im Überfluss leben, hat die Mehrheit der Menschen oft nicht einmal das Nötigste zum Essen und somit zum Überleben. Auch der Zugang zu Wasser wird mehr und mehr zum Problem.

Die Möglichkeit, um endlich etwas an dieser großen Ungerechtigkeit zu verändern, ist das Prinzip der Ernährungssouveränität. Es bezeichnet das Recht eines jeden Landes, die Möglichkeit zu erhalten oder zu entwickeln, Lebensmittel zu produzieren, die nötig für die Ernährungssicherheit sind. Das heißt, dass jedes Land selbst entscheidet, was dort angebaut wird, um damit die Menschen vor Ort zu ernähren. In vielen Ländern dieser Welt ist das nicht der Fall – im Gegenteil – sehr oft wird das Land mit Früchten für die Industrieländer bewirtschaftet – beispielsweise mit Kakao, wobei viele Menschen in den Entwicklungsländern noch nie ein Stück Schokolade gegessen haben, oder auch mit Soja, mit dem unser Vieh gefüttert wird.

Was heißt das nun für uns in der KLJB? Was heißt das für jede/-n Einzelne/-n von uns? Viele Landjugendliche von Orts- bis Weltebene haben sich schon mit dem Thema „Ernährungssouveränität“ auseinander gesetzt. Unsere „Linie“, dass Lebensmittel „bio, regional, saisonal und fair“ sein sollen, passt nämlich genau zu diesem Prinzip. Wir haben in diesem Infodienst viele Methoden zusammengestellt, um sich in Gruppenstunden, Studienteilen, Gottesdiensten oder auch ganz persönlich mit dem Thema „Ernährungssouveränität“ auseinander zu setzen. Viele dieser Methoden sind bereits auf den verschiedenen KLJB-Ebenen erprobt und für sehr gut befunden worden. Wir wünsche Euch viel Vergnügen beim Ausprobieren!

Die „ES-Gruppe“

Robert Meyer, Sebastian Maier, Helene Brem, Joachim Rott, Melanie Reitingner-Hönig, Katharina Niemeyer, Verena Meurer





I. Ernährungssouveränität allgemein

I.1 Ernährungssouveränität?!

... ist das Recht eines jeden Landes, die Möglichkeit zu erhalten oder zu entwickeln, Lebensmittel zu produzieren, die nötig für die Ernährungssicherheit sind. Die kulturelle Vielfalt und die Vielfalt der Produktionsmethoden werden respektiert. Ohne Monopole auf gentechnisch verändertes Saatgut, sondern frei.

Ich denke, Voraussetzung dafür ist, jedem Menschen erstmal Zugang zu sauberem Wasser zu gewähren, da ohne sauberes Wasser nichts wachsen und gedeihen kann. Wir fragen uns, was kann ich schon dazu machen? Aber wir können alle recht einfach etwas dafür tun. Bewusster Umgang mit Wasser; beim Einkauf nicht alles vom Discounter, sondern mehr bei regionalen Anbietern oder direkt von Bauern kaufen. Und was aus anderen Ländern kommt, sollte wenigstens fair gehandelt sein.

Bei uns im Ort gibt es beispielsweise die Bauerngemeinschaft: ein Zusammenschluss von Landwirten, die einen Laden betreiben. Durch unser bewusstes Einkaufen können wir das fördern oder eben nicht. Wir haben die Macht. Wir leben alle auf einer Welt. Das Handeln und Denken von uns hat deswegen Einfluss auf alle, auf unser Leben, Umwelt und Zukunft.

Norbert Mandler, KLJB Legau aus Kontakte 1/2007 – Verbandszeitschrift der KLJB Augsburg

I.2 Ernährungssouveränität – eine Vision?

Hunger zu haben und nicht zu wissen, wo die nächste Mahlzeit herkommen soll – wer von uns hat das schon einmal erlebt? Wenn wir Hunger haben, dann vielleicht kurz vor dem Abendessen, in der Schlange beim Bäcker, weil wir abnehmen wollen, weil uns das Essen nicht geschmeckt hat. Hunger als Bedrohung unserer Existenz, das liegt außerhalb unserer Erfahrung, unser ganzes Leben auf die Beschaffung von Nahrung auszurichten ist für uns nicht vorstellbar. Für ca. 850 Millionen Menschen auf der Welt ist es nicht so. Das sind 10 Mal so viele Menschen, wie in Deutschland leben.

Um diesen Hunger zu bekämpfen, setzt sich die KLJB für das Konzept der Ernährungssouveränität ein. Dabei geht es im Wesentlichen darum, dass jedes Volk das Recht hat, sich souverän, also selbstständig, zu ernähren. Die Umsetzung steckt in den Anfängen – aber so oder so ähnlich könnte es einmal werden. Eine Vision: Jedes Land macht seine Nahrung selbst. Alle Lebensmittel, die ein Land verbraucht, werden dort produziert. Importiert wird nur das, was nicht selbst hergestellt werden kann – in Deutschland darf also durchaus Kaffee und Kakao getrunken werden, Äpfel aus Südamerika gibt es aber nicht, stattdessen welche aus Deutschland. Das stärkt die deutsche Landwirtschaft. Außerdem sind die Wege zwischen Apfelbaum und Müslischüssel kürzer, das spart Energie und Abgase, und auf den Autobahnen sind weniger Lastwagen unterwegs.

Kein Land stellt mehr her, als es brauchen kann. Nur das, was in einem Land verbraucht wird, wird dort produziert. In ärmeren Ländern wird die Nahrung von den eigenen Feldern verbraucht – massenhaft produzierte und billig angebotene Lebensmittel aus den Industrieländern gibt es nämlich nicht. Deshalb blüht die einheimische Landwirtschaft, die Bauern haben ausreichend Land und Arbeitsmittel zur Verfügung. Jedes Land versucht, nicht mehr, sondern bessere Lebensmittel herzustellen. Dadurch bekommen die Bauern in den ärmeren Ländern genügend Geld für ihre Produkte. Sie können von ihrer Arbeit leben und bleiben gern auf dem Land. Das Land und die Landwirtschaft ist voll im Trend. Niemand geht in die Stadt, weil er auf dem Land keine Arbeit findet oder weil es zu langweilig ist. Die Politik bemüht sich um das Land, es gibt Schulen, Busse, Kinos. Kleine Bauernhöfe, in denen die ganze Familie mitarbeitet, gibt es zuhauf. Vereine, Verbände, Kirchen sind gut besucht, auch von jungen Leuten. Lebensmittel kosten, was sie kosten. Ein halbes Brathendl

kostet nicht mehr drei Euro, sondern so viel, dass der Züchter einen vernünftigen Preis bekommt. Damit kann er den Hühnern einen geräumigen, sauberen Stall bieten, Futter, das gut für sie ist, und sie so lange am Leben lassen, bis sie von selber groß genug sind. Außerdem verdient er selbst genug zum Leben. Der Staat muss ihn also nicht unterstützen und kann sein Geld sinnvoller investieren. Jeder ernährt sich gesund.

Die Menschen essen das, was ihr Körper gewohnt ist – eben das, was im Land hergestellt wird. Teure Lebensmittel wie Fleisch und Fisch werden weniger gegessen, sie sind etwas Besonderes. Schokolade gibt es nur jeden zweiten Tag. Da die Lebensmittel aus der näheren Umgebung kommen, sind sie frisch und enthalten keine Konservierungsstoffe. Gentechnik ist dazu nicht nötig. Besser statt mehr. Es kommt nicht darauf an, möglichst viel, sondern möglichst gut zu produzieren. Die Menschen essen relativ wenig Fleisch, deshalb wird auch wenig Platz gebraucht, um Futtermittel anzubauen. Also bleibt für die Lebensmittel, die man braucht, genug Platz – der Landwirt kann sich auf die Qualität konzentrieren statt auf die Quantität, und es schmecken sogar die Tomaten wie Tomaten. Jeder weiß Bescheid. Keiner kauft nur nach dem Preis – denn die Menschen wissen, was in den Lebensmitteln steckt und wo sie herkommen. Wissen über Ernährung und Nahrungsmittel bekommt man schon in der Schule mit. Jeder Verbraucher weiß, wie und wo die Nahrungsmittel, die er isst, produziert wurden, und dass dazu die langjährige Erfahrung vieler Männer und Frauen notwendig ist. Die Menschen mischen sich ein und beteiligen sich an der Diskussion über Ernährung.

Eine Vision? So könnte es einmal sein bei uns. So könnte es aber auch in den Ländern sein, in denen Hunger wirklich eine Bedrohung ist: Die dortigen Bauern bekommen für ihre Produkte faire Preise, denn es gibt keine billigen Importe mehr aus den Industrieländern. So können sie von ihrer Arbeit leben. Die Menschen haben ausreichende und gesunde Nahrung. Hunger, Armut, Landflucht, Umweltzerstörung, Unterentwicklung – für all diese Probleme ist das Konzept der Ernährungssouveränität ein Lösungsansatz. Damit es umgesetzt wird, müssen selbstverständlich Politik und Wirtschaft einen großen Teil beitragen. Dass das geschieht, darauf versucht auch die KLJB hinzuwirken.

Aber: Auch wir können einen kleinen Teil beitragen. Wie? Indem wir Ernährungssouveränität für uns, quasi vor unserer Haustür, umsetzen. Zum Beispiel: Die Äpfel aus Deutschland denen aus Chile vorziehen, sich im eigenen Dorf engagieren, im Winter auf Erdbeeren verzichten, fair gehandelten Kaffee kaufen, anderen Leuten von Ernährungssouveränität erzählen. Auch ein langer Weg beginnt mit dem ersten Schritt, und eine große Bewegung besteht immer aus vielen kleinen Bewegungen. Wenn jeder bei sich selbst anfängt, dann kann Ernährungssouveränität mehr werden als eine Vision – Wirklichkeit.

Bettina Göbner, Kontakte-Redaktionsteam aus Kontakte 1/2007 – Verbandszeitschrift der KLJB Augsburg



1.3 Interview mit Christine Brandmeir

Christine Brandmeir, Generalsekretärin unseres Weltverbandes MIJARC, im Interview mit Florian Aurbacher zum Thema Ernährungssouveränität
Was hast Du denn schon alles in der KLJB gemacht?

Die Ortsgruppe der KLJB Affing haben wir vor ungefähr 20 Jahren neu gegründet. Damals haben wir Kindergruppen aufgebaut, Zeltlager organisiert, uns mit an den traditionellen Kirchenfesten beteiligt, Taizéliturgien veranstaltet, Ausflüge veranstaltet usw. Mit ungefähr 18 war ich für die AG-Runde der KLJB Aichach-Friedberg verantwortlich, wo wir uns hauptsächlich mit thematischen Fragen auseinandergesetzt haben wie z. B. Frauen in der Kirche, dem Golfkrieg, Entwicklung in Afrika, mehr Demokratie in Bayern usw. 1994 bin ich zur Diözesanvorsitzenden der KLJB gewählt worden und 1999 zur Bundesvorsitzenden, wo ich hauptsächlich für den Themenbereich Internationales zuständig war.



Und was machst Du heute?

Heute wohn ich in Frankreich, in der Nähe von Nancy, mit meinem Mann, der Vizepräsident der französischen Landjugend war, und mit meinen beiden Töchtern. Im MIJARC-Weltvorstand bin ich zuständig für die Begleitung der Landjugendbewegungen in Asien und Lateinamerika, für Fundraising im Allgemeinen, für die Frauenarbeit und die inhaltliche Auseinandersetzung zu solidarischem Wirtschaften. Insgesamt machen wir gemeinsam mit George Dixon, dem Präsident der MIJARC aus Indien, politische Vertretungsarbeit in der FAO (der Landwirtschafts- und Ernährungsorganisation der UN), der UNESCO (Bildung, Kultur, Wissenschaft), der ILO (Arbeitsorganisation der UN) und bauen das Netzwerk der MIJARC aus im Sinne unseres Anliegens für Ernährungssouveränität. Derzeit beherrscht das Thema Ernährungssouveränität die Landjugend auf allen Bereichen.

Was bedeutet denn Ernährungssouveränität konkret zusammengefasst in wenigen Sätzen?

Ernährungssouveränität ist das Recht von Menschen, Völkern, Staaten und deren Zusammenschlüssen, ihre Ernährungs- und Landwirtschaftspolitik selbst zu bestimmen, ohne Dumping gegenüber anderen Ländern. Es beinhaltet, dass die lokale landwirtschaftliche Produktion Vorrang hat gegenüber der Produktion für Export, sowie das Recht von Bauern, Nahrung zu produzieren, und das Recht von Konsumenten, darüber zu entscheiden, wie und wo produziert wird. Es beinhaltet auch, dass landwirtschaftliche Preise an ihren echten Produktionskosten orientiert sind.

Wann wurdest Du zum ersten Mal mit diesem Thema konfrontiert?

Ich persönlich wurde irgendwann 2001 mit dem Thema konfrontiert, obwohl Ernährungssouveränität seit 1996, seit dem Welternährungsgipfel der FAO in Rom, in der öffentlichen Debatte vorhanden ist.

Warum ist Dir das Thema wichtig?

Ernährungssouveränität ist ein politisches Konzept, das viele neue Ansätze in die Debatte um wirksame Hungerbekämpfung bringt. Im Gegensatz zu Ernährungssicherung, das vorrangige Konzept soweit, stellt Ernährungssouveränität die lokale Produktion und die Art und Weise der landwirtschaftlichen Produktion in den Vordergrund. Einfach dargestellt kann man es vielleicht so beschreiben: Während Ernährungssicherung möglich macht, dass industrialisierte Länder mit

industrialisierter Landwirtschaft durch ihre Exporte die Welt im Süden wie im Norden ernähren, legt Ernährungssouveränität Wert darauf, dass Nahrung dort produziert wird, wo sie auch gebraucht wird und dass auch Landwirte im Süden ein Recht auf Produktion haben. Durch die massiven Exporte aus USA, EU und anderen wurde in den letzten Jahrzehnten viel an lokaler Landwirtschaft und lokalen Märkten zerstört, und Bauern in Afrika, Lateinamerika und Asien mussten in die Städte fliehen bzw. verarmten in den ländlichen Gebieten. Ernährungssouveränität kann auch eine Antwort sein, um die Differenzen zwischen Landwirtschaft im Norden und Landwirtschaft im Süden zu beseitigen. Wenn alle primär lokal, regional produzieren würden, gäbe es die massiven Konsequenzen für Bauern im Süden nicht, zudem würden regionale Wirtschaftsstrukturen gestärkt, umweltschädliche Transporte um die Welt vermieden und die Konsumenten hätten mehr Möglichkeiten, ihren Verbrauch zu kontrollieren. Ernährungssouveränität ist prinzipiell nicht gegen internationalen Handel, Kaffee wächst schließlich nicht in Europa, aber es ist dafür, die Hauptnahrungsmittel da zu produzieren, wo sie verbraucht werden.

Was könnte die Politik tun, um dieses Konzept umzusetzen?

Nepal und Bolivien haben zum Beispiel das Prinzip Ernährungssouveränität in ihre Verfassung mit aufgenommen und richten ihre Landwirtschafts- und Ernährungspolitik streng nach dem Prinzip aus. In Europa ist das scheinbar aufgrund der Lobby der multinationalen Unternehmen und ihren Verbindungen zu den großen Bauernverbänden nicht möglich bzw. noch nicht möglich. Es mangelt am politischen Willen, der sich von der Liberalisierung des Agrarhandels und der Ausweitung von exportorientierter Landwirtschaft Wohlstandszuwächse erwartet und natürlich nicht an die Situation von Bauern im Süden denkt, die oft auch innerhalb ihres Landes einen schwierigen Stand haben, da ihre eigenen Regierungen billigen Lebensmittelimporten den Vorrang vor dem Aufbau einer effektiven funktionierenden Landwirtschaft geben.

Gibt es Akteure, die gegen dieses Konzept arbeiten?

In erster Linie natürlich die globale Ernährungsindustrie und mit ihr die großen Industrienationen (USA, EU), die vom liberalisiertem Agrarhandel und exportorientierter Landwirtschaft profitieren. Die Agrarlobby, die sich mehr an den Bedürfnissen der industrialisierten Landwirtschaft ausrichtet als nach den Bedürfnissen von bäuerlicher familienorientierter Landwirtschaft. Die Konflikte werden international vor allem in der WTO (Welthandelsorganisation) deutlich, deren vorrangiges Ziel Freihandel ist, wobei sich zunehmend die Entwicklungsländer zu wehren wissen. Dem Konzept entgegen stehen auch entwicklungspolitische Organisationen, die sich von weiterem Freihandel Wohlstandszuwachs in Entwicklungsländern erhoffen.


Findest Du, dass die KLJB als Verband verantwortungsbewusst mit dem Thema umgeht? Bzw. was kann die KLJB als Verband zur Umsetzung dieses Konzepts unternehmen?

Ich finde es gut, dass sich die KLJB des Themas annimmt und es in die Öffentlichkeit bringt. Super auch, dass das nächste Bundestreffen Ernährungssouveränität zum Schwerpunkt hat. Ich finde aber auch, dass es wichtig wäre, noch mehr in die Diskussion mit den verschiedenen Bauernorganisationen zu treten, sei es dem Bauernverband oder der AbL (Arbeitsgemeinschaft bäuerliche Landwirtschaft), um letztendlich auf die Politik einwirken zu können. Das ist nicht nur die Aufgabe des Bundesvorstands, sondern wirkliche Veränderung wird es erst geben, wenn auf lokaler Ebene die Basis dafür geschaffen wurde. Insgesamt ist es wichtig, dass die KLJBlerInnen raus aus den internen Diskussionen über Mitgliedsbeiträge und Strukturen kommen und Allianzen schaffen mit gesellschaftlich wichtigen Akteuren wie z. B. auch Attac oder anderen.

Was können Landjugendgruppen konkret machen?

Erstmal natürlich sich informieren, Bewusstsein bilden, sich Wissen und Kompetenz aneignen, die es ihnen möglich machen, Ernährungssouveränität zu fördern und zu verteidigen. Dazu ist es förderlich, sich mit Akteuren wie Attac oder der AbL auseinanderzusetzen, die Auseinandersetzung wird immer neue Einblicke liefern und einen Zuwachs an Wissen zur Folge haben. Landjugendgruppen könnten öffentliche Veranstaltungen zum Thema Ernährungssouveränität





organisieren, dazu Bauern aus Entwicklungsländern einladen bzw. Experten zum Thema. Ganz konkret können sie aber auch Wege und Möglichkeiten suchen, die lokale Landwirtschaft zu unterstützen, wie z. B. Bauernmärkte organisieren oder Koch- und Essabende mit typischen Produkten aus der Region...

Was kann der Einzelne tun?

Regional einkaufen, diskutieren und andere informieren, Organisationen unterstützen, die regionale bäuerliche Landwirtschaft im Süden und Norden fördern. In die Landwirtschaft einsteigen und regional produzieren.

Wie gehst Du persönlich/privat mit dem Thema um?

Wir versuchen möglichst regional einzukaufen, kaufen unser Fleisch bei einem Bauern in der Region und gefrieren es ein und sind abonniert an einer Gemüsebox. Ich versuche auch immer wieder mit Bauern und Bäuerinnen ins Gespräch zu kommen und mich bezüglich Ernährungssouveränität mit ihnen auszutauschen. In der MIJARC ist das Thema natürlich ständig präsent, ob im Kontakt mit Landjugendlichen oder in der Arbeit mit Partnerorganisationen, Finanzgebern oder UN-Institutionen. Ich werde mich bezüglich regionalem Wirtschaften fortbilden und würde zukünftig gerne in diesem Bereich arbeiten, und ich kann mir auch vorstellen in die Landwirtschaft einzusteigen und regionales Marketing auszubauen.

aus Kontakte 1/2007 – Verbandszeitschrift der KLJB Augsburg

I.4 Ausstellung „Ernährungssouveränität“ weltweit

Die Ausstellung zeigt anhand der Produkte Milch, Soja und Weizen auf, inwiefern es derzeit an Ernährungssouveränität mangelt. Sie kann an der Bundesstelle der KLJB ausgeliehen werden. Anfragen an Ute Ackermann, Tel.: 02224-9465-21 (u.ackermann@kljb.org)



ERNÄHRUNGSSOUVERÄNITÄT WELTWEIT

— für eine nachhaltige ländliche Entwicklung
auf der Süd- und Nordhalbkugel

**WELTWEIT HUNGERN DERZEIT
850 MILLIONEN MENSCHEN — DOCH**
Es sind weltweit genug Nahrungsmittel für alle vorhanden! Das Problem liegt in internationalen wirtschaftlichen und politischen Strukturen und Zusammenhängen — denn:
Nahrungsmittel werden ungerecht verteilt!

Paradox:
Der Großteil der Hungernden lebt auf dem Land, dort, wo Lebensmittel produziert werden!

DIE KLJB SETZT SICH EIN FÜR ERNÄHRUNGSSOUVERÄNITÄT.

Das heißt:

- Jedes Land hat das **Recht**, die eigene Landwirtschafts- und Ernährungspolitik **selbst zu definieren**
- Erstes Ziel ist die **Versorgung der eigenen Bevölkerung** mit qualitativer Nahrung (d.h. ausreichend, gesund, nahrhaft und den kulturellen Gewohnheiten entsprechend)
- Jedes Land kann sich **vor Dumping schützen**
- **Negative Auswirkungen** gegenüber anderen Ländern werden **vermieden**

Weitere Informationen unter www.kljb.org

Die KLJB fordert weltweit:

- **Faire und stabile Preise** für Lebensmittel an die Produzierenden, ausgerichtet an den Produktionskosten
- Die Produktion von Nahrungsmitteln für die **eigene Bevölkerung** hat Vorrang vor der Produktion von Exportgütern
- **Regionale** Vermarktung von Lebensmitteln
- Vorrang einer **bäuerlichen** Landwirtschaft
- Nachhaltige, kulturell angepasste und **gentechnikfreie** Produktion
- Förderung einer **nachhaltigen** ländlichen Entwicklung
- Zugang der **(Klein-)BäuerInnen** zu grundlegenden Produktionsressourcen wie:
Land, Wasser, Saatgut, ...
- **Schutzmöglichkeiten** vor billigen Lebensmittelimporten (Dumping)
- **Dialog** und **Partizipation** zwischen Produzierenden und VerbraucherInnen
- Weltweit Zugang zu **Bildung** für alle, besonders für Mädchen und Frauen
- **Politisches Korrektiv** für die internationale Wirtschaft

Um Ernährungssouveränität weltweit umzusetzen, muss ein Umdenken auch weltweit erfolgen. Der Nutzen ist enorm, auf der **Süd-**, aber auch auf der **Nordhalbkugel**. Noch ist es eine Vision, aber es liegt an jedem einzelnen Menschen, sie wahr zu machen.



MILCH

DAS WEIßE GOLD

Jeder Mensch verbraucht in seinem Leben Milch und Milchprodukte in einer stetig anwachsenden Höhe. Milchbestandteile kommen in unzähligen Nahrungsmitteln vor.

Milchverbrauch pro Kopf

- in den Industrieländern ungefähr bei 300 Litern jährlich
- in Afrika bei 38 Litern
- in Asien bei 45 Litern (wachsender Verbrauch u.a. in China)
- in Lateinamerika bei 120 Litern

Jährlich werden weltweit **616 Mio. Tonnen Milch** erzeugt, der Großteil als Kuhmilch.

Acht Prozent der weltweiten Milchproduktion werden exportiert. Hauptexporteure sind die EU, USA und Neuseeland. Gehandelt werden hauptsächlich Milch-erzeugnisse wie haltbare Trockenprodukte wie z.B. Milchpulver, Kondensmilch und Käse.

HOHE SUBVENTIONEN IN DER EU

Die Produktionskosten für Milch in der EU sind höher als in anderen Ländern, deswegen gibt es Ausgleichszahlungen in Form von Subventionen. An Subventionen werden 0,4 l je Liter Milch aus Steuergeldern bezahlt.

FAIRE PREISE!

Der Erzeugerpreis für Milch beträgt in der EU ca. 25 – 35 Eurocent pro Liter, die gezahlten Preise liegen immer weiter darunter. Vor allem **Discounter drücken den Preis**. Viele **BäuerInnen protestieren** bereits dagegen.

Unsere Milchexporte schaden KleinbäuerInnen im Süden

Die Produktion innerhalb der EU ist durch die Milchquote limitiert. Es wird allerdings rund 10% mehr Milch produziert als benötigt wird. Dieser **Überschuss** wird unter Zahlung von Exportsubventionen **exportiert**. Aus der EU importiertes Milchpulver ist in vielen Ländern **billiger** als die eigene Milchproduktion. In Jamaika beispielsweise ging der Anteil der kleinbäuerlichen Produktion von 2,5 Mio. Litern auf 300.000 Liter zurück.

Importe in die EU sind kaum bzw. nur sehr begrenzt innerhalb bestehender Handelsabkommen möglich, es besteht ein starker Außenschutz.

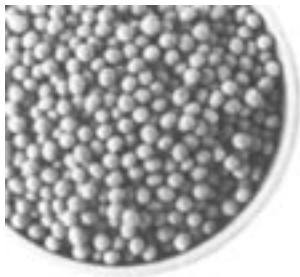
Vermarktung und Handel — Dominanz großer Unternehmen...

Milch wird in erster Linie in Molkereien weiterverarbeitet. Der Markt wird beherrscht von **wenigen großen Unternehmen** aus reichen Industrieländern (Die 20 umsatzstärksten Unternehmen stammten 2003 aus der EU, USA, Japan bzw. Neuseeland).

...und kleinräumliche Strukturen

In den meisten Entwicklungsländern wird Milch von **KleinbäuerInnen** erzeugt. Die Vermarktung läuft nicht über Molkereien, sondern über **informelle, selbst organisierte Wege**. Dieses System ist zwar arbeitsintensiv, bietet allerdings Beschäftigungs- und Versorgungsmöglichkeiten für viele Personen. Behörden und Interessensgruppen, die Rohmilch als unhygienisch bezeichnen, verhindern oft die Entfaltung regionaler Milchmärkte.





SOJA INTERESSIERT DICH NICHT DIE BOHNE?

Jeder Mensch verbraucht regelmäßig Soja, direkt oder indirekt in Form von:

- ☐ Sojaöl, Sojasauce, Sojasprouen etc.
- ☐ als Zusatz in Lebensmitteln, z.B. Torten
- ☐ in Form von Fleisch und Tierprodukten

ANBAU UND HANDEL:

Jährliche Weltproduktion: 198,3 Mio Tonnen
 Verbrauch in Europa: 22 Mio Tonnen
 Hauptproduktionsländer: USA, Brasilien, China, Argentinien, Indien, Paraguay

Kaum Sojaanbau in Europa

1992 schlossen die EU und die USA das so genannte **Blairhouse-Abkommen**: Die EU verpflichtete sich zu einer Beschränkung der subventionierten Anbauflächen für Ölsaaten. Daraufhin sank der Sojaanbau in Europa und stieg vor allem in den USA.

In Europa ist inzwischen **kein subventionierter Sojaanbau** mehr möglich, so dass es günstiger ist, Soja zu importieren.

Soja für den Export geht vor Eigenversorgung

Sieben der zehn größten Soja produzierenden Länder sind Schwellen- bzw. Entwicklungsländer. Durch den Sojaanbau fehlen dort Flächen und Ressourcen, um Nahrungsmittel für die eigene Bevölkerung zu produzieren. Produziert wird vor allem in Großbetrieben, **KleinbäuerInnen haben das Nachsehen.**

GROSSE ABHÄNGIGKEITEN

Verbrauchs- wie auch Produktionsländer sind in hohem Maße vom Weltmarktpreis abhängig. Tierproduktion in Deutschland ist nur durch **Zukauf von Futtermitteln** möglich.

Extensive Tierhaltung bei uns:

Allein für das in Niedersachsen verfütterte Soja wird eine landwirtschaftliche Fläche von über 1,25 Millionen Hektar benötigt (entspricht 1.250.000 Fußballfeldern oder der Hälfte der Fläche des Saarlandes)

Fatale Umweltauswirkungen des Anbaus

- ☐ Für größere Anbauflächen werden große Teile des Regenwaldes **zerstört**
- ☐ **Monokulturen** zerstören wertvolles Ackerland Böden, Wasser und Luft werden durch Abwässer und Düngung **vergiftet**
- ☐ Bei der Sojaproduktion entsteht das **Treibhausgas Methan**
- ☐ Soja wird über **weite Strecken** transportiert

Kaum mehr nicht-genmodifiziertes Soja

Bereits fast zwei Drittel der exportierten Sojabohnen aus den Produktionsländern sind gentechnisch verändert:

Gentechnisch verändertes Soja in Bezug auf Gesamtanbau im genannten Land:

USA	85% von 85,4 Mio. t
Brasilien	40% von 49,2 Mio. t
Argentinien	58% von 3,0 Mio. t
Paraguay	98% von 31,5 Mio. t



EINE FRAGE DER ÄHRE

Weizen ist eines der wichtigsten Nahrungsmittel der Welt. Der Weizenverbrauch steigt kontinuierlich an. Jahresverbrauch in Entwicklungsländern: 61 Kilo pro Kopf in Industrieländern: ca. 96 kg pro Kopf

ANBAU UND HANDEL:

Jährliche Ernte: ca. 600 Mio. Tonnen (30% der jährlichen Getreidernte). In den Handel kommen davon ca. 20%.

Dominanz von wenigen Ländern weltweit

Der weltweite Weizenhandel wird von wenigen Staaten dominiert. Auf die 10 wichtigsten Exporteure entfallen 97% der Weltexporte.

Vor allem Entwicklungs- und Schwellenländer importieren immer mehr Weizen und begeben sich in eine **Abhängigkeit**.

Dumping

Durch Interventionspreise und Exportsubventionen schwächt die EU das Weltmarktpreisniveau, was zum Teil **verheerende Folgen für Entwicklungsländer** nach sich zieht. Sie exportiert zu Preisen, die weit unterhalb der Erzeugungskosten liegen.

(Klein-)BäuerInnen in Entwicklungsländern können mit diesen Preisen **nicht konkurrieren**.

Abhängigkeit von Handelsmultis

- 70% des Umsatzes im Weizenhandel ist in der Hand von wenigen großen Handelshäusern. Sie **verdrängen** kleinere Konkurrenten.
- Genkombinationen bestimmter Weizenpflanzen werden durch Großkonzerne immer häufiger patentiert. Der Nachbau von eigenem Saatgut wird für **KleinbäuerInnen so unmöglich** gemacht.

Weizen als politisches Druckmittel

Weizenlieferungen werden an die Erfüllung **politischer Forderungen** geknüpft. **Nahrungsmittelhilfe** dient oft dazu, Überschüsse loszuwerden und/oder neue Märkte zu erschließen.

Unkalkulierbarkeit des Weizenmarktes

Der **Weizenhandel wird beeinflusst** durch das Wetter, die Qualität, das Konsumverhalten, den Dollarkurs, die Verfügbarkeit von anderen Rohstoffen und Lebensmitteln.

- hohe **Preisschwankungen**
- unterschiedliche **Verfügbarkeit**
- zunehmenden **Verarmung** von einheimischen **BäuerInnen**

Die Zukunft: Weizen wird knapp und teuer, indigene Getreidesorten verschwinden.

- Die **Nachfrage nach Weizen** steigt durch starkes Bevölkerungswachstum, steigendes Pro-Kopf-Einkommen, Verstädterung, Verbreitung des westlichen Lebensstils, steigenden Fleischkonsum, aber auch durch die fehlende örtliche Infrastruktur für den Transport und die Vermarktung von einheimischem Getreide.
- Importierter Weizen ist **günstiger als selbst produziertes** Getreide.
- Durch die Bevorzugung von Weizen, der Wohlstand und westlichen Lebensstil verkörpert, wird der Anbau regionaler Getreidesorten **vernachlässigt**.
- Der **steigende Fleischkonsum** bei uns (Weizen als Futtermittel) steht im direkten **Gegensatz** zum **Nahrungsbedarf** in Entwicklungsländern.



1.5 We feed the world

Essen global - ein sehr empfehlenswerter Film von Erwin Wagenhofer

In Wien wird täglich soviel Brot weggeworfen, wie die zweitgrößte Stadt von Österreich - Graz - verbraucht. Mit dieser Aussage und eindrucklichen Bildern beginnt der Film ‚We feed the world‘. „Wir können so sicher nicht weiterleben. Wir müssen anders leben, wir müssen anders essen, anders einkaufen, wir müssen andere Filme anschauen. Darum heißt der Film ‚We feed the world‘ und nicht ‚They feed the world‘“ so Erwin Wagenmüller in einem Interview. Und das zeigt er uns mit wenigen Worten, aber sehr eindrucksvollen, starken Bildern.

Gezeigt werden österreichische Bauern, die keinen vernünftigen Preis für ihre Produkte bekommen, der Gemüseanbau in Almeria auf tausenden von Hektar unter Plastik mit 20.000 bis 25.000 marokkanischen Arbeitern, die unter menschenunwürdigen Bedingungen arbeiten und leben, die Abholzung des Regenwaldes für die Produktion der Futtermittel unserer Tiere und vieles mehr.



Unmengen von Brot werden täglich in Wien weggeworfen

Der Film bringt dem Zuschauer/ der Zuschauerin auf eindrucksvolle Weise die Thematik nahe. Wer Lösungsvorschläge erwartet, wird enttäuscht sein. Vielmehr regt er zum Nachdenken und Diskutieren an. Auf der DVD gibt es dazu Hintergrundinformationen. Fazit: Sehr empfehlenswert, auch für diejenigen, die sich bereits intensiver mit den Problemen unserer Lebensmittelversorgung befasst haben. Mich hat der Film gerade durch seine schlichte Aufmachung sehr beeindruckt.

Unter www.essen-global.de findet ihr weitere Informationen und auch Unterrichtsmaterial zum Herunterladen.

1.6 Ernährung auf der Welt – wie es uns gefällt? –

Ein Live-Adventure der Katholischen Landjugendbewegung Deutschlands

Ihr seid eine Familie, die westlich von Kalkutta, in Rourkela, in einem der größten Reisanbaugebiete Indiens, zu Hause ist. Das Stück Land, das Ihr besessen habt, wurde Euch enteignet, weil ein großer Konzern darauf seine neuen Fabrikgebäude bauen will. Euch wurde vieles versprochen, von Entschädigung für Euer Land, ein neues Stück Land bis zu Arbeit im Konzern, nichts davon wurde je eingelöst. Ersparnisse habt Ihr nicht, Unwetter haben die letzte Ernte zerstört, Euch blieb gerade genug, um zu überleben.

Jetzt wollt Ihr ein paar Kilometer weiter einen neuen Anfang starten. Ihr wißt, dort gibt es noch freie Landflächen, die entweder dem Staat oder einem Großgrundbesitzer gehören. Ihr hofft, dort ein neues Leben aufbauen zu können. Das dringendste jetzt wird sein, für das nächste Jahr zu denken, wie Ihr dafür Euren Lebensunterhalt sichern könnt. Ihr kennt Euch gut mit Reisanbau aus und wollt das auch weiterhin betreiben. In der Gegend, in der Ihr wohnt, sind zwei Ernten pro Jahr möglich. Überlegt Euch eine Strategie, was Ihr für Euer Ernährungssicherung benötigt und wie Ihr zu den Dingen kommen könnt.

Folgende Stellen könnt Ihr dabei anlaufen:

- Mr. Rashid Arlaiah, ein Großgrundbesitzer
- Indiacommerz, eine Bank
- Mr. Rajah Bawhi, der Präfekt der Region
- Pro Landless, eine Nichtregierungsorganisation, die sich für Land für landlose BäuerInnen einsetzt.
- Miseripuro, ein ökumenisches Hilfswerk
- Lena Bollermann, eine deutsche Jugendliche
- der Markt
- El Trafico, eine Importorganisation im Fairen Handel
- Monopolio, ein Großkonzern für Saatgut- und Reishandel

Bedenkt aber, dass an den meisten dieser Stellen gewisse Voraussetzungen erfüllt sein müssen, damit sie Euch weiterhelfen können.

Dazu kann es nötig sein, andere Stellen mit einzubeziehen oder Euer Strategie zu überdenken und gegebenenfalls neu zu planen. Vorsicht, es können auch unerwartete Ereignisse eintreten, die sich auf Eure Planungen auswirken. Ihr dürft nur als gesamte Gruppe agieren, Einzelaktionen sind nicht gestattet. Die Feststellung der Erntemenge findet bei der Spielleitung statt. Also, denkt daran, dort vorbeizuschauen! Bei Fragen während des Spiels könnt Ihr Euch auch jederzeit an diese Station wenden. Wichtig ist außerdem, dass Ihr alle durchgeführten Aktionen auf Eurem Laufzettel eintragen lasst.

Live-Adventure — Beschreibung der Stationen

Wichtig ist bei allen Stationen, alle Aktivitäten auf dem Laufzettel in die jeweiligen Felder einzutragen! Nicht vergessen! Die einzelnen Stationen sind gruppiert, so dass sie je nach Bedarf besetzt werden können. Jede Gruppe ist für die Aufteilung und Besetzung selbst verantwortlich. Es gibt drei Gruppen, die mit jeweils mindestens drei Personen besetzt werden, plus die Spielleitung. Optimal ist jede Einzelstation mit zwei Personen besetzt. Die Gruppierung ist für den Fall, dass nicht ausreichend Betreuende für alle Stationen vorhanden sind. Dann können die Betreuenden die Stationen einer Gruppe gemeinsam besetzen. Für jede Aktion, die die Gruppe an einer Station durchführt,



sind gewisse Voraussetzungen zu erfüllen. Aktion und die Voraussetzungen dafür sind in der Beschreibung Beschreibung erklärt.

Großgrundbesitzer, Bank, Präfektur

Großgrundbesitzer Mr. Rashid Arlaiah

Land Voraussetzung: Geld

Er besitzt viel Land und weiß, dass die Kleinbauern von ihm abhängig sind, Land ist schwer zu bekommen, er hast genügend davon, und verteilt es nach Gutdünken. Er verpachtet es zu einem Preis von 40 Bakis pro Hektar im Monat, er macht natürlich nur Jahresverträge (kassiert also gleich bei Vertragsabschluss 480 Bakis). Für seine Mühen verlangt er obendrein noch 5 % der Erntemenge für sich. Die normale Menge, die er verpachtet, ist jeweils ein Hektar. Die Landmenge und die Bedingungen wird in das Reisfeld am Laufzettel eingetragen.

Geld Voraussetzung: hohe Zinsen, Ernteabgaben.

Außerdem verleiht er auch Geld, wenn er danach gefragt wird, aber er verlangt hohe Zinsen, schließlich soll es sich ja für ihn auch lohnen! 10% pro Jahr müssen es schon sein. Außerdem müssen die Bauern dann einen Teil der Ernte (2%) an ihn abtreten. Das geliehene Geld wird bei den Schulden eingetragen, mit den Voraussetzungen.

Bank Indiacommerz

Geld Voraussetzung: Zinsen

Sie verleiht Geld, das als Schulden in den Laufzettel eingetragen wird. Sie verlangt aber Zinsen für die Rückzahlung (5%). Die Höhe der Kredite, auch die Menge ist frei verhandelbar. Die Menge des geliehenen Geldes und die Bedingungen werden in den Laufzettel eingetragen. Eine Zwischenaktion kann sein, dass eine Familie sofort ihren Kredit zurückzahlen muss. Das geschieht bei der Bank. Auch das wird im Laufzettel vermerkt. Die Familie wird natürlich versuchen, den Kredit zu verlängern. Je nach Argumentation lässt die Bank sich erweichen. Das liegt in ihrem Ermessen.

Präfektur Mr. Rajah Bawhi

Land Voraussetzung: Geld

Der Präfekt verwaltet den staatlichen Landbesitz. Das heißt, auch dort kann die Familie Land pachten (30 Bakis pro Hektar pro Monat, auch dort gibt es nur Jahresverträge, also werden sofort 360 Bakis kassiert, die normale Abgabemenge ist 1 Hektar). Aktiv wird der Präfekt allerdings nur, wenn er genügend Bestechungsgelder kassiert hat, die Höhe liegt in seinem Ermessen, je nachdem, wie er gerade gelaunt ist (zwischen 30 und 180 Bakis (eine Monatspacht bis Halbjahrespacht) in etwa). Das gepachtete Land mit den Bedingungen werden in den Laufzettel eingetragen.

Land Voraussetzung: Aktionspunkte

Aktiv wirst er auch, wenn ihm die Landlosenbewegung/NGO oder das Hilfswerk im Nacken sitzen und mit größeren öffentlichkeitswirksamen Aktionen drohen. Wenn er sieht, dass die Familie dort bereits größere Aktivitäten gestartet hat (die Bestätigung legt die Familie in Form von Aktionspunkten vor, zwei davon müssen sie haben), gibt er auch ohne Bestechung nach, er muss ja auf seinen guten Ruf achten. Konkret heißt das, die Familie braucht die zwei Aktionspunkte von der NGO und dem Hilfswerk. Er verpachtet das Land dann zu den oben genannten Bedingungen, allerdings ohne Bestechung.

Landlosenbewegung/NGO, Hilfswerk, Jugendliche aus D

Landlosenbewegung/NGO: Pro Landless

Aktionspunkt Voraussetzung: Aktionsideen von der Familie

Hier gibt es einen Aktionspunkt, ab zwei Aktionspunkten wird die Präfektur aktiv und vergibt Land ohne Bestechungsgelder, weil sie um ihr öffentliches Ansehen fürchtet, wenn Pro Landless eine Aktion startet. Dies passiert allerdings nur, wenn die Landlosenbewegung mit dem Hilfswerk zusammenarbeitet, die Familie bei beiden vorspricht und mit ihnen zusammenarbeitet. In einem Bera-



tungsgespräch kann die Familie zusammen mit Pro Landless eine Aktion andenken (z.B. eine Briefaktion in Deutschland an die Regierung ihrer Provinz, eine große Demonstration etc....). Dafür bekommt sie einen Aktionspunkt. Der Aktionspunkt und die Aktion werden in den Laufzettel eingetragen.

Beratung ohne Voraussetzung

Pro Landless bietet Beratung an, kostenlos, wenn die Familie nicht mehr weiter weiß. Deswegen sollte die Besetzung dieser Station die anderen Beschreibungen halbwegs gut kennen und wissen, wo man was bekommen könnte. Der Familie soll aber keine Entscheidung abgenommen werden, sondern nur Möglichkeiten vorgestellt werden. Die Landlosenbewegung weist die Familie bei Bedarf auch auf die Möglichkeit des Fairen Handels hin, mit den Anbaubedingungen. (siehe Beschreibung dort)

ökumenisches Hilfswerk Miseripuro

Aktionspunkt Voraussetzung: Aktionsideen von der Familie

Hier gibt es einen Aktionspunkt, ab zwei Aktionspunkten wird die Präfektur aktiv und vergibt Land ohne Bestechungsgelder, weil sie um ihr öffentliches Ansehen fürchtet, wenn das Hilfswerk eine Aktion startet. Dies passiert allerdings nur, wenn das Hilfswerk mit der Landlosenbewegung zusammenarbeitet und die Familie bei beiden vorspricht und mit ihnen zusammenarbeitet. In einem Beratungsgespräch kann die Familie zusammen dem Hilfswerk eine Aktion andenken (z.B. eine Briefaktion in Deutschland an die Regierung ihrer Provinz, eine große Demonstration etc....). Dafür bekommt sie einen Aktionspunkt. Der Aktionspunkt und die Aktion werden in den Laufzettel eingetragen.

Geld Voraussetzung: Verpflichtung zu ökologischer Anbauweise (ohne chemische Spritzmittel und Kunstdünger, normales Saatgut), genauer Finanzplan. Miseripuro vergibt Kleinkredite für einige Projekte. Voraussetzung ist, dass die Familie einen genauen Finanzplan vorlegt und sich zu einer ökologischen Anbauweise verpflichtet. Es werden keine Zinsen verlangt, allerdings einen regelmäßigen Bericht über den Stand der Dinge. Das heißt konkret: Die Familie muss mindestens nach jeder Ernte Bericht erstatten. Diese Voraussetzungen werden Du alle in den Laufzettel eingetragen.

Beratung ohne Voraussetzung

Miseripuro bietet Beratung an, kostenlos, wenn die Familie nicht mehr weiter weiß. Deswegen sollte die Besetzung dieser Station die anderen Beschreibungen halbwegs gut kennen und wissen, wo man was bekommen könnte. Der Familie sollte aber keine Entscheidung abgenommen werden, sondern nur Möglichkeiten vorgestellt werden. Hier kann die Familie auch auf die Möglichkeit des Fairen Handels hingewiesen werden, mit den Anbaubedingungen. (siehe Beschreibung dort). Sie werden auch in das Handelsregister eingetragen (Vermerk auf dem Laufzettel).

Jugendliche in Deutschland - Lena:

Lena verteilt ebenfalls einen Aktionspunkt. Dieser ist für den Verkauf im Fairen Handel wichtig. Die Familie schildert ihre Situation und will sie überzeugen, etwas bewußter auf ihre Einkäufe zu achten. Nur, wenn sie überzeugt ist, mehr für den Reis zu bezahlen, kann die Familie ihre Ernte über den Fairen Handel verkaufen. Auch diesen Aktionspunkt wird im Laufzettel eingetragen.



Markt:

Verkauf der Ernte Voraussetzung: festgestellte Erntemenge bei der Spielleitung

Hier besteht die Möglichkeit, den geernteten Reis zu verkaufen. Pro Tonne Reis beträgt der Kaufpreis 250 Bakis. Je nach Marktlage entscheidet der Markt, wieviel Reis gekauft wird, ob die gesamte Ernte oder nur ein Teil davon. Die verkaufte Menge und der dafür bezahlte Preis wird im Laufzettel eingetragen.

Kauf von Saatgut Voraussetzung: Geld, Land

Am Markt wird auch Saatgut verkauft. Allerdings nur ganz normales, nicht verändertes für 150 Bakis pro Einheit (reicht für die Anzucht von Reispflanzen für einen Hektar). Dieses Saatgut verspricht eine normale Erntemenge und ist normal schädlingsresistent.

Kaufmöglichkeit von Spritzmitteln Voraussetzung: Geld

Am Markt gibt es zudem chemische Spritzmittel, die gegen alle Arten von Schädlichen supergut wirken. Kosten tut das ganze 200 Bakis, das reicht dann für den Zeitraum bis zur nächsten Ernte.

Kaufmöglichkeit von Kunstdünger Voraussetzung Geld

Wenn die Familie nicht mit natürlichen Mitteln düngen will, kann sie auch Kunstdünger kaufen. Der kostet in der für eine Ernte erforderlichen Menge 100 Bakis.

Großkonzern: Monopolio

Saatgut Voraussetzung: Geld, Land

Monopolio vertreibt Super-Rice, das superertragreiche Saatgut, das von Monopolio Konzern entwickelt wurde. Der Konzern hat das Patent darauf und ist stolz auf dieses Produkt. Dass das Reis ist, den dort in Indien gefunden wurde und für die Zwecke des Konzerns etwas weiterentwickelt wurde, muss ja nicht gleich jedeR wissen. Euer Saatgut hat tolle Eigenschaften: Die Pflanzen sind super resistent gegen die meisten Schädlinge, außerdem bringen sie bis zu 20% mehr Ertrag als das herkömmliche Saatgut. Natürlich will Monopolio damit auch Geld verdienen. Deswegen verlangt der Konzern für die für eine Ernte benötigte Menge 200 Bakis. Dass das Saatgut im nächsten Jahr nicht einfach so weiterverwendet werden darf ist ja klar, da müssen Lizenzgebühren bezahlt werden, schließlich will der Konzern ja für seine Arbeit bezahlt werden. Bei Anpreisen des Saatguts verschweigt er dieses (unwesentliche...) Detail natürlich. Er hat ganz klar finanzielle Interessen. Das Schicksal der Familie interessiert ihn nicht wirklich, wichtig ist der Profit. Er versucht, sein Saatgut sehr offensiv anzupreisen!

Verkauf der Ernte Voraussetzung: festgestellte Erntemenge durch die Spielleitung

Der Konzern kauft den Bauern auch ihren Ernteertrag ab, allerdings nur in großen Mengen, um ihn zu exportieren. Er bezahlt bis zu 200 Bakis pro Tonne, am liebsten die gesamte Ernte auf einmal.

Kaufmöglichkeit von Spritzmitteln Voraussetzung: Geld

Er verkauft chemische Spritzmittel, die gegen alle Arten von Schädlichen supergut wirken. Kosten tut das ganze 200 Bakis, das reicht dann für den Zeitraum bis zur nächsten Ernte.

Kaufmöglichkeit von Kunstdünger Voraussetzung: Geld

Wenn die Familie nicht mit natürlichen Mitteln düngen will, kann sie auch Kunstdünger kaufen. Der kostet in der für eine Ernte erforderlichen Menge 100 Bakis.

Fairer Handel: El Trafico, eine Importorganisation

Verkauf der Ernte Voraussetzung festgestellte Erntemenge durch die Spielleitung, normales Saatgut, kein Kunstdünger, keine chemischen Spritzmittel, Aktionspunkt des Jugendlichen, keine unsauberen Kredite vom Großgrundbesitzer, vorheriger Kontakt zum Hilfswerk Das ist eine weitere Möglichkeit, die Ernte zu verkaufen. Hier kann der beste Preis erzielt werden. Die Ernte kann bis zur dreiviertelten Menge zum Preis von 350Bakis verkauft werden. Wichtig ist allerdings die strikte Einhaltung der Voraussetzungen. Außerdem muss die Familie vorher Kontakt zum Hilfswerk aufge-



nommen haben und sich da in das Handelsregister des Fairen Handels eingetragen haben. Folgende Voraussetzungen müssen gegeben sein: Das Saatgut darf nicht gentechnisch verändert sein, die Kredite müssen „sauber“ sein, also von der Bank oder vom Hilfswerk kommen, nicht aus dubiosen Geschäften mit dem Großgrundbesitzer etc.. Außerdem muss der Absatz für den Reis gesichert sein, d. h. die Familie muss die jugendliche Konsumentin aus Deutschland überzeugt haben.

Spielleitung

Die Spielleitung sollte den Überblick über das Spiel behalten und immer wieder einen Blick auf die Laufzettel werfen, um den Stand bzw. die Aktionen der Familie zu überwachen. Nach der ersten Ernte bzw. dem ersten Durchlauf müssen alle Gruppen bei der Spielleitung vorbeischaun, damit sie den Überblick behält. Außerdem verteilt die Spielleitung die Aktionskarten mit unvorhergesehenen Ereignissen. (bei der Erntefeststellung). Hier wird auch die Erntemenge festgestellt und eingetragen, die dann weiterverkauft werden kann. Die „normale“ Ertragsmenge für eine Ernte sind 5 Tonnen pro Hektar. Allerdings wirken sich verschiedene Dinge wie Saatgut, Aktionen, Dünger etc. auf die Menge aus. Hier kann die Spielleitung flexibel agieren. Vor der Feststellung muss eine Aktionskarte gezogen werden, die sich auf die Erntemenge auswirkt. Aktionskarten sind: (fünf positive/ neutrale und fünf negative)

- Es gibt ein großes Unwetter, die Hälfte Eurer Ernte ist vernichtet.
- Eure Ernte wird von Schädlingen angefallen. Ein Teil Eurer Ernte wird vernichtet.
- Extreme Dürre: die gesamte Ernte vertrocknet, außer Ihr investiert in Bewässerungskosten von 150 Dollar
- Der Besitzer Eures Landes braucht es leider dringend für eigene Zwecke und schmeißt Euch vom Land. Eure Bemühungen, die Pacht zurückzuerhalten, sind leider erfolglos.
- Die Bank fordert sofort ihren Kredit zurück! Nach dem Verkauf der Ernte müsst Ihr den Kredit zurückzahlen, bzw. schauen, wo es sonst noch Geld geben könnte. Vielleicht lässt sich ja auch die Bank erweichen?
- Es herrschen beste Bedingungen die Saison über, optimale Ernte.
- Es gibt keine besonderen Vorkommnisse, normale Ernte.
- Es herrschen beste Bedingungen die Saison über, optimale Ernte.
- Es gibt keine besonderen Vorkommnisse, normale Ernte.
- Es gibt keine besonderen Vorkommnisse, normale Ernte.

Preissystem

Einnahmen	Ausgaben
Ernteertrag im Schnitt 250 Bakies pro Tonne	Pacht: 30-40 Bakies pro Monat (Jahr 360-480 Dollar)
	Saatgut: 150 Bakies pro Hektar
	Spritzmittel 200 Bakies pro Hektar/pro Mal
	Dünger 100 Bakies

Speziell:

Ernteertrag am Markt: ca. 250 Bakies pro Tonne
 im Fairen Handel: ca. 350 Bakies pro Tonne
 bei Großkonzernen: ca. 200 Bakies pro Tonne
 Durchschnittsernte: ca. 5 Tonnen pro Hektar pro Ernte

Saatgut:

normal: 150 Bakies
 super-rice: 200 Bakies Lizenzgebühren genauso hoch

Bewässerungskosten: 100-200 Bakies

Laufzettel

Aktionspunkte

- Hilfswerk für die Aktion:
- Landlosenbewegung für die Aktion:
- Jugendliche/-r aus Deutschland:
- Sonstige Bemerkungen (Aktionskarten etc.):

Reisfeld

Größe: 1 Hektar

gepachtet von:

unter folgenden Bedingungen:

Saatgut

- normal
- Super-Rice

Spritzmittel

- ja
- nein

Dünger

- ja
- nein




Erntemenge I

verkauft an:

Erntemenge II

verkauft an:



Geldbestand / Einnahmen

<i>Betrag</i>	<i>Einnahmen von für</i>	<i>geliehen von</i>	<i>Leihbedingungen</i>

Aktionskarten

<p>Es gibt ein großes Unwetter, die Hälfte eurer Ernte ist vernichtet.</p>	<p>Es herrschen beste Bedingungen die Saison über, optimale Ernte.</p>
<p>Eure Ernte wird von Schädlingen angefallen. Ein Teil eurer Ernte wird vernichtet.</p>	<p>Es gibt keine besonderen Vorkommnisse, normale Ernte.</p>
<p>Extreme Dürre: die gesamte Ernte vertrocknet, es sei denn, ihr investiert in Bewässerungskosten von 150 Dollar.</p>	<p>Es herrschen beste Bedingungen die Saison über, optimale Ernte.</p>
<p>Der Besitzer eures Landes braucht es leider dringend für eigene Zwecke und wirft euch vom Land. Eure Bemühungen, die Pacht zurück zu erhalten, sind leider erfolglos.</p>	<p>Es gibt keine besonderen Vorkommnisse, normale Ernte.</p>
<p>Die Bank fordert sofort den Kredit zurück! Nach dem Verkauf der Ernte müsst ihr den Kredit zurückzahlen bzw. schauen, wo es sonst noch Geld geben könnte. Vielleicht lässt sich die Bank ja auch erweichen?</p>	<p>Es gibt keine besonderen Vorkommnisse, normale Ernte.</p>



2. Landwirtschaft

2.1 Vom Acker auf den Tisch – wo unsere Lebensmittel herkommen

Viele Menschen vor allem in größeren Städten haben heute oft gar keine genaue Vorstellung mehr, wo und wie das in Folie eingeschweißte Stück Fleisch oder das farbig verpackte Müsli eigentlich hergestellt wird. Und es gibt Kinder, die glauben, dass es lila Kühe gibt oder dass Milch aus der „stählernen Kuh“ im Supermarkt stammt. Aber natürlich kommt all das, woraus Lebensmittel bestehen, früher wie heute, aus der Landwirtschaft.

Trotzdem hat sich in der Landwirtschaft in den letzten 100 Jahren sehr viel verändert. Vor dem zweiten Weltkrieg gab es noch relativ wenig Maschinen und vieles auf dem Bauernhof (Saat, Ernte etc.) wurde mit der Hand oder mit Tieren erledigt. Nach dem Krieg wurden dann mehr und mehr Maschinen wie Traktoren, Mähdrescher und Melkmaschinen eingesetzt. Da aufgrund des Kriegs Nahrungsmittel sehr knapp waren, war das wichtigste Ziel, möglichst viel Nahrungsmittel auf der bestehenden Fläche anzubauen. Dies hat man durch den Einsatz von chemischem Dünger und Pflanzenschutzmittel und Maschineneinsatz auch erreicht. So können heute von einer landwirtschaftlichen Arbeitskraft rund 120 Personen mit Nahrungsmittel versorgt werden, während 1950 nur 10 Personen ernährt werden konnten.



Sehr bald nach dem Krieg wurde aber mehr produziert, als die Bevölkerung zur Ernährung brauchte, so dass die Preise fielen und das Einkommen der Landwirte immer niedriger wurde. Damit die Landwirtschaft weiterhin existieren konnte, bekamen die Landwirte vom Staat Zuschüsse. Heute ist dadurch eine Situation entstanden, in der das Einkommen von Landwirten oft zu mehr als der Hälfte vom Staat kommt und nur noch ein kleiner Teil durch den Verkauf der erzeugten Produkte Erlös wird. Aufgrund dieser Politik können nur mehr größere Betriebe wirtschaftlich arbeiten und das führt dazu, was in der Landwirtschaft „wachse oder weiche“ genannt wird. Immer mehr kleine Betriebe geben auf und die Landfläche wird von größeren Betrieben übernommen.

Landwirtschaft, die chemische Dünge- und Pflanzenschutzmittel einsetzt, wird heute als „**konventionelle**“ Landwirtschaft bezeichnet. Daneben gibt es eine weitere wichtige Form, die „**ökologische**“ Landwirtschaft (derzeit auf ca. 3% der landwirtschaftlichen Fläche). Hier wird auf chemischen Stickstoffdünger und Pflanzenschutzmittel verzichtet und versucht, die natürliche Bodenfruchtbarkeit zu vermehren. Dies kann z.B. durch den abwechselnden Anbau vieler verschiedener Früchte erreicht werden, anstatt dauerhaft nur eine Frucht anzubauen. Außerdem soll ein möglichst geschlossener Kreislauf auf dem Betrieb erreicht, also z.B. Futtermittel möglichst auf eigenem Betrieb angebaut und „Abfälle“ wie Gülle oder Mist wieder zur Düngung der Felder ausgebracht werden. Befürworter der ökologischen Landwirtschaft argumentieren, dass man auf diese Weise auch in 100 oder 200 Jahren noch fruchtbare Böden und eine intakte Umwelt hat.

Von der Landwirtschaft zum fertigen Produkt – die Verarbeitung

Was passiert nun mit den Erzeugnissen des Landwirts (Getreide, Fleisch, Milch) bis sie im Supermarkt landen und später auf unserem Teller?

Da gibt es prinzipiell drei Möglichkeiten:

- die industrielle
- die handwerkliche und die
- häusliche Verarbeitung

Nahrung aus der Industrie

Die meisten Nahrungsmittel im Supermarkt kommen aus der sogenannten industriellen Verarbeitung. Darunter versteht man im Wesentlichen, dass sehr große Mengen eines Produkts in der Regel maschinell hergestellt werden. Die verschiedenen Bestandteile des Produkts (Inhaltsstoffe, Verpackung etc.) kommen dabei aus verschiedenen Orten mit häufig sehr großer Entfernung und das Produkt selbst wird nach seiner Fertigstellung wiederum über weite Strecken zum Verbraucher gebracht.



Industrielle Verarbeitung von Nahrungsmitteln hat aber auch gewisse Vorteile:

So können große Mengen in einer gleich bleibenden Qualität zu sehr günstigen Preisen hergestellt werden. Auch entstanden dadurch ganz neue Nahrungsmittel, ein Beispiel dafür ist das Fischstäbchen, das es erst seit 1961 gibt. Dabei hat auch die industrielle Produktion die Möglichkeit, die Zutaten für ihre Produkte möglichst in der Region zu besorgen. Immer mehr Firmen machen neuerdings Werbung dafür, dass ihre Produkte nicht erst um die halbe Welt fahren, bevor sie bei Frau Maier oder Herrn Müller auf dem Tisch landen. Trotzdem haben diese Produkte in der Regel einen höheren Verpackungsaufwand und müssen mit Zusatzstoffen haltbar gemacht werden.

Der unglaubliche Weg eines Fruchtjoghurts

Einem Fruchtjoghurt sieht man den Aufwand nicht an: Bis alle Zutaten für Joghurt und Verpackung einer bekannten Marke in der Fabrik sind, fahren LKW eine gewisse Strecke ...

- Ein Züchter aus Niebüll/Schleswig-Holstein liefert die Rohbakterien. Von hier werden sie per PKW zu einer ebenfalls in Niebüll ansässigen Firma gebracht, wo sie auf einer Nährsubstanz aus Tomatenmark und Milch gedeihen, bis sie nach Stuttgart transportiert werden – 917 Kilometer.
- Die Verpackung setzt sich zusammen aus einer Pappkiste, Steige genannt, die aus Bad Rappenau bezogen wird (55 Kilometer) und deren Komponenten (Top, Welle, Kraft) aus Aalen, Köln und Obergrünburg in Österreich kommen (1042 Kilometer). Den Steigenleim aus Kunstharz liefert eine Lüneburger Firma (659 Kilometer), die den Grundstoff aus Hamburg bezieht (75 Kilometer). Zur Verpackung gehören außerdem: eine polsternde Zwischenlage aus Pappe (Herkunftsorte sind Varel und Ludwigsburg; Distanz 647 Kilometer) und eine Kunststofffolie, die aus französischem Granulat gezogen wird (406 Kilometer) – 2884 Kilometer.
- In der Region um Offenau und Heilbronn wird der Zucker aus Rüben gewonnen. Die durchschnittliche Entfernung von den Anbaugebieten zur Raffinerie beträgt 35 Kilometer; von der Raffinerie in Offenau zur Südmilch-Zentrale in Stuttgart sind es 72 Kilometer – 107 Kilometer.
- In polnischen Plantagen werden die Erdbeeren gepflückt; diese landen zunächst in Aachen (800 Kilometer). Dort werden die Früchte zubereitet und dann nach Stuttgart transportiert (446 Kilometer) – 1246 Kilometer.
- Das Glas wird in Bayern hergestellt. Teils mit der Bahn, teils mit dem LKW werden als Zutaten Altglasscherben aus der Region, Quarzsand aus Frechen, Soda aus Solingen, Kalk aus Huettlingen, Filterstaub aus Essen und Zinkselenit aus Düsseldorf ins bayerische Neuburg zu einer der





größten Glasverarbeitungen Deutschlands verfrachtet; 546 LKW-Kilometer müssen gefahren werden. Von Neuburg geht es wieder nach Stuttgart (260 Kilometer) – 806 Kilometer

- Die Milch kommt von 5930 Bauernhöfen in der Umgebung von Stuttgart und Heilbronn. 44 Tanklastwagen fahren jeden Morgen 400.000 Liter in die Verarbeitungszentrale nach Stuttgart. Die durchschnittliche Distanz zwischen Lieferant und Hersteller beträgt 36 Kilometer.
- Das Etikett liefert eine Firma in Kulmbach (314 Kilometer); ihr Papier bezieht sie aus dem niedersächsischen Uetersen (634 Kilometer). Den Etikettenleim, bestehend aus Mais- und Weizenpulver aus holländischen und belgischen EG-Beständen (220 Kilometer), schickt eine Düsseldorfer Firma nach Stuttgart (419 Kilometer) – 1587 Kilometer.
- Aluminium für die Deckel wird im rheinischen Grevenbroich aus Bauxit und Rohaluminium hergestellt, von dort nach Weiden bei Kulmbach geliefert (460 Kilometer), dort zu Aludeckeln verarbeitet, die wiederum ihren Weg über 304 Kilometer nach Stuttgart nehmen – 864 Kilometer.

Alles in Allem legt unser Joghurt damit mehr als 9000 Kilometer zurück, bis er im vertrauten Kühlregal unseres Supermarkts landet!!!

Bäckerei, Metzgerei, Käserei – die handwerkliche Verarbeitung

In der handwerklichen Verarbeitung werden Lebensmittel in kleineren Betrieben mit wenigen Mitarbeitern durch Hand- oder Maschinenarbeit hergestellt, wobei die Maschinen häufig einfacher als in der Nahrungsmittelindustrie sind. Auch der im Vergleich zur Industrie niedrigere Produktionsumfang ist für einen Handwerksbetrieb charakteristisch. Häufig kaufen die „Handwerker“ ihre Produkte regional ein und verkaufen die fertigen Produkte ebenfalls in der Region.

Die Wege vom Rohstoff zum fertigen Produkt auf den Tisch des Verbrauchers sind relativ kurz. Die Nachteile dieser Herstellungsart liegen in der aufwendigen Verarbeitung und den oft kleinen Mengen, die von Hand produziert werden können. Die Produkte haben deshalb häufig einen höheren Preis, aber der Verbraucher hat auch die Möglichkeit, mit dem Metzger oder Bäcker zu sprechen oder er kann zusehen, wie das Fleisch oder das Brot, das er gerade gekauft hat, hergestellt wird.



Lokal und global einkaufen – was heißt das?

„Global denken – Lokal handeln“ – das ist ein Slogan, den ihr sicher schon oft gehört habt – doch was hat das mit uns und unserem Leben zu tun, werdet ihr jetzt vielleicht denken. Hört man der

Diskussionen über die Globalisierung der Wirtschaft und den Welthandel zu, drängt sich manchmal das Bild eines Glücksspiels auf. Die Rede ist von Gewinnern und Verlierern, Vor- und Nachteilen und Wettbewerbsfähigkeit.

Doch ist -

Regionaler Handel – eine Alternative zum Welthandel?

Was bietet uns der Welthandel:

- große Vielfalt an Produkten (z. B. exotische Früchte)
- billig erzeugte Produkte (aber auch z.B. Hormonfleisch)
- Produkte, die häufig nicht unseren Anforderungen an Umweltschutz und sozialen Maßstäben (z.B. Kinderarbeit) genügen

Was bietet uns der regionale Handel:

- heimische Produkte (z. B. Fleisch vom Nachbarn mit garantierter Herkunft statt anonymer Produktion)
- Arbeitsplätze in der Region (Landwirtschaft, Metzgerei, Mühle, Bäckerei, Molkerei)
- Artenvielfalt in der heimischen Produktion
- kurze Transportwege

Kann der regionale Handel für uns eine Alternative zum Welthandel sein? Zumindest bietet uns der regionale Handel eine Reihe von Vorteilen. Auf Grund der räumlichen Nähe von Verbraucher und Erzeuger ist auch ein direkter Kontakt zur ausführlichen Information und zum gegenseitigen kennen Lernen möglich. Dadurch besteht auch die Möglichkeit die Verbrauchewünsche z.B. bezüglich der Produktionsweise direkt an den Landwirt zu richten. Der regionale Kreislauf stärkt die Wirtschaft vor Ort, und zwar nicht nur in der Landwirtschaft, sondern auch in



einer Reihe von nachgelagerten Betrieben wie Landtechnik, Molkereien, Metzgereien etc.. Eine gezielte Nachfrage nach regionalen Produkten trägt auch zur Produktvielfalt in der Region bei und macht sie somit lebenswerter. Viele Produkte können statt aus fernen Ländern auch bei uns in der Region besorgt werden. Ein wichtiger Aspekt ist hier, dass Nahrungsmittel gewählt werden, die zur jeweiligen Jahreszeit wachsen. Wer allerdings unbedingt Erdbeeren im Winter braucht oder frischen Spargel im Herbst, der muss auf Produkte aus dem Welthandel zurückgreifen.

Der regionale Handel kann also häufig den weltweiten Handel ersetzen und zugleich die Lebensqualität erhöhen. Gerade regionale Lebensmittel sind zudem häufig gesünder und umweltfreundlicher.

Seit einiger Zeit gibt es das Aktionsbündnis „Tag der Regionen“. Habt ihr nicht Lust, da ´mal mit einer Aktion mitzumachen?

Denn Waren, die viele Stunden oder Tage unterwegs sind, verlieren an Frische, Geschmack und Qualität. Zwar gibt es keine Garantie, dass der Landwirt im nächsten Dorf auch umwelt- und tiergerecht wirtschaftet, aber die Kontrolle durch die regi-

onale Bevölkerung ist viel größer und man kann sich selbst ein Bild machen. Das ist nicht möglich, wenn das Steak aus Argentinien oder der Apfel aus Südafrika kommt.

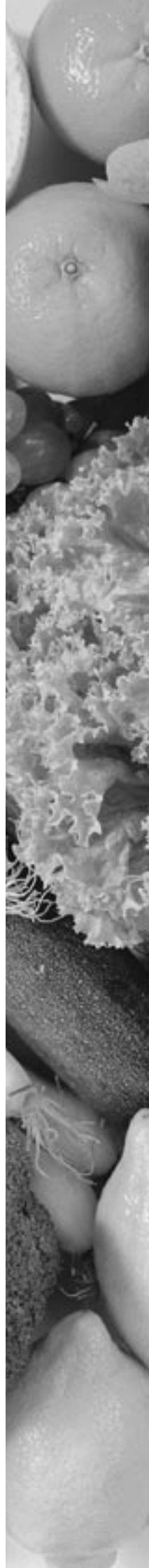
Versteht ihr, was das Ganze mit Euch zu tun hat? Ihr könnt mit Eurem Einkaufskorb entscheiden, ob ihr eher den regionalen oder den globalen Handel unterstützen wollt!

Gedanken

Nicht jeder Mensch ist ein Weltenbummler,
nicht jeder Betrieb ein Global Player.

Viele Menschen brauchen die Nähe des Nachbarn
und nicht alle Betriebe ertragen die berechnende Kühle weltweiten Handels.

Die Region ist Alternative, Ausweichquartier
oder auch Halt, Heimat vielleicht
und ein wenig Sicherheit für Menschen,
in einer immer noch großen Welt.



Die Region ist Chance
für Handwerker und Bauern,
für das Leben der Innenstädte
und die Artenvielfalt auf dem Lande.

Die Region sind kurze Wege
und – hoffentlich – gesunde Qualität.

Die Region ist Demokratie, denn sie begrenzt die Macht des Einzelnen
und die Region bietet Arbeitsplätze,
weil Shareholder-Value
dem Miteinander fremd ist.

Wenn wir die Ungerechtigkeit globalen Wirtschaftens hinterfragen, brauchen wir das alternative
Angebot der Region.

Eine starke Region – das sind Wurzeln in einer globalisierten Welt.

Saisonal einkaufen

Der Traum vom Schlaraffenland ist wahr geworden. Die meisten Obst- und Gemüsesorten werden das ganze Jahr über angeboten. Denn irgendwo auf der Welt ist immer Erntezeit. Am Anfang war es die Konserve, die den Sommer mitten im Winter käuflich machte. Doch inzwischen werden in den Gewächshäusern dank Heizung, Luft und Düngung die Jahreszeiten übersprungen. Kiwis aus Neuseeland, Trauben aus Südafrika, Tomaten aus Israel, Äpfel aus Chile und vieles mehr werden über weite Strecken transportiert, um uns täglich zu versorgen. Dabei gibt es auch bei uns zahlreiche Obst- und Gemüsearten, die uns rund ums Jahr fit und gesund halten können. Denn viele Arten lassen sich über Monate hinweg einlagern.

Immer mehr Menschen wollen ihre Ernährung jahreszeitengerechter zusammenstellen. Gesundheitliche, ökologische und soziale Überlegungen sind hier ausschlaggebend. Doch wisst ihr überhaupt noch, was wann wo wie wächst? Besorgt euch doch einen Erntekalender, von Greenpeace zum

Bevorzugt Gemüse und Früchte der Saison, da diese nährstoffreicher und auch noch billiger sind. Zudem ist die Schadstoffbelastung meistens geringer.

Beispiel. Kaum zu glauben, was es außer Tomaten und Gurken sonst noch alles gibt! Vielleicht bekommt der Kalender ja einen Ehrenplatz in eurem Gruppenraum!

Fairer Handel – etwas, was vielen nützt

Habt ihr schon mal im Weltladen in eurem Ort eingekauft? Alle Produkte dort sind „fair gehandelt“. Was heißt das? Konkret werden Bauern und Produzenten v.a. in Entwicklungsländern in Afrika, Südamerika und Asien höhere Preise bezahlt, um ihre Arbeits- und Lebensbedingungen zu verbessern. Häufig bekommen nämlich diese Bauern relativ geringe Preise z.B. für Kaffee, Kakao oder Früchte, da ein Großteil des Geldes, das wir an der Ladentheke zahlen, an multinationale Großkonzerne geht, die den Handel der Produkte abwickeln. Fair gehandelte Produkte sind etwas teurer als z.B. „normaler“ (auf dem Welthandel vermarkteter) Kaffee, aber dieser Mehrerlös kommt den Menschen in den Entwicklungsländern wieder zu gute. Die Leute, die im Weltladen arbeiten, tun dies übrigens ohne Bezahlung, damit möglichst viel Geld an die Bauern und Produzenten gehen kann.

Die Entwicklung hin zum Fairen Handel begann in den siebziger Jahren, als engagierte Menschen durch den Verkauf von



Waren aus den Entwicklungsländern auf die Nöte der Menschen dort aufmerksam machten. Sie informierten durch den Warenverkauf über die Lebens- und Produktionsbedingungen dieser Menschen.

Ein Ziel des Fairen Handels sind gerechte Erzeugerpreise und langfristige Abnahmeverträge mit den Produzenten. Die zwei nachfolgenden Projekte sind positive Beispiele wie durch Engagement und Unterstützung Veränderung stattfindet.

Mexiko

Das wohl bekannteste und beeindruckendste Kaffeeanbauprojekt befindet sich in der Region um das mexikanische Oaxaca. 37 Dörfer und Siedlungen sind in das Projekt integriert, und mehr als 300 Familien haben eine neue Perspektive bekommen. Zunächst stand die Bemühung um faire Preise im Vordergrund, und nach einigen Jahren wurde einstimmig beschlossen, die ganze Region auf biologischen Anbau umzustellen. Über den gerechten Kaffeepreis hinaus erhalten die Projektteilnehmer zusätzlich einen gewissen Prozentsatz des Umsatzes, womit eine Schule aufgebaut werden konnte, die sich der allgemeinen Erziehung, aber auch der speziellen Ausbildung für biologischen Landbau widmet.

Bolivien

El Ceibeo nennt sich ein bolivianischer Zusammenschluss aus 38 Genossenschaften mit über 850 Mitgliedern. Die Genossenschaft erntet etwa 400 Tonnen Kakao pro Jahr, das ist immerhin ein Drittel der gesamten Kakaoernte Boliviens. Durch Kooperation mit Entwicklungsorganisationen wurde ein mehr als doppelt so hoher Erzeugerpreis erzielt. Dadurch kam man dem Ziel näher, den gesamten Kakaoanbau (und nach und nach andere Kulturen) biologisch zu betreiben. Ein Teil der Kakaobohnen wird vor Ort zu Kakaobutter und Pulver weiterverarbeitet und exportiert. Bei uns wird das Kakao-pulver durch die gepa vertrieben, Kakaogetränke, Brotaufstriche und Schokolade vermarktet die Firma Rapunzel.

Jeder Einzelne kann durch den Kauf von Produkten aus Fairem Handel zur Verbesserung der Lebensbedingungen in den Entwicklungsländern beitragen. Im Jahr 1994 gab jeder Deutsche durchschnittlich zwei Mark für fair gehandelte Produkte aus. Am bekanntesten ist der Kaffee, dieser hat mittlerweile einen Marktanteil von 4 - 5 %. Das klingt zwar wenig, dennoch heißt das für die Kleinbauern in den Erzeugerländern einen Mehrerlös von ca. 40 Millionen Euro.

„The world has enough for everyone's need, not for everyone's greed.“

Die Welt hat genug für jedermanns Grundbedürfnisse; es reicht aber nicht um jedermanns Habgier zu befriedigen. (unbekannter Verfasser)

Weltweit arbeiten 60 Organisationen des Fairen Handels mit über 1000 Produzenten zusammen. In Deutschland sind dies vor allem die folgenden Organisationen:



Akteure im Fairen Handel

- **gepa**: www.gepa3.de
- **TransFair**: www.transfair.org
- **dritte-welt-partner**: www.dwp-rv.de
- **El Puente**: www.el-puente-de.
- **BanaFair**: www.banafair.de

Die Weltläden

Rund 700 Weltläden gibt es in Deutschland. Sie verstehen sich als Fachgeschäfte für Fairen Handel und bieten ausschließlich entsprechende Produkte an – vom Fußball bis zum Bio-Tee. Die Hälfte von ihnen ist im Weltladen-Dachverband organisiert.

Internet: www.weltlaeden.de

(Quelle: Fit for Food Infomappe)



2.2 Workshopvorschlag zur Milch

Zum Einstieg eine kurze Einführung zum Thema Milch. Dann kann der Kostenaufbau und die Preise aufgezeigt und diskutiert werden oder die Teilnehmer/-innen raten, z.B. wie sich die Kosten beim Landwirt zusammensetzen oder wie unterschiedlich die Erlöse des Handels bei einer Handelsmarke und bei einem Premiumprodukt sind.

Die Zahlen beziehen sich auf einen Liter Milch und sind Durchschnittswerte.

Milchbauern

- größerer bayerischer Betrieb, 40 Kühe mit Nachzucht im Boxenlaufstall, konventionell

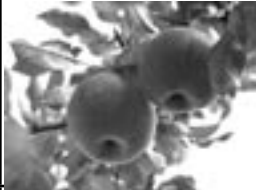


	Kosten	Erlös
Futter, variable Kosten	0,18 Euro	
Stall	0,06 Euro	
Quote	0,03 Euro	
Arbeit 5 Euro/hx50h	0,04 Euro	
Arbeit 15 Euro/hx50h	0,12 Euro	
		0,30 Euro

	Handelsmarke	Mittelklasse	Premiumprodukt	Bio
Molkerei Einkauf	0,30 Euro	0,30 Euro	0,30 Euro	0,36 Euro
Molkerei Verarbeitung	0,11 Euro	0,11 Euro	0,11 Euro	0,15 Euro
Molkerei Erfassung und Kontrolle	0,02 Euro	0,02 Euro	0,02 Euro	0,09 Euro
Molkerei Werbung	0,01 Euro	0,06 Euro	0,12 Euro	0,12 Euro
Handel Einkauf	0,45 Euro	0,52 Euro	0,59 Euro	0,72 Euro
Handel Transportkosten	0,02 Euro	0,02 Euro	0,02 Euro	0,02 Euro
Handel Personalkosten	0,03 Euro	0,03 Euro	0,03 Euro	0,03 Euro
Handel Ladenkosten	0,05 Euro	0,05 Euro	0,05 Euro	0,05 Euro
Handel Verkauf	0,55 Euro	0,79 Euro	0,99 Euro	1,09 Euro



2.3 Zuordnungsspiel

Die Europäische Landkarte wird auf dem Boden ausgebreitet. Danach werden die Lebensmittelbilder ausgeteilt, und die Jugendlichen sollen herausfinden, wo die jeweiligen Lebensmittel überwiegend produziert werden.

Nahrungsmittel	Hauptanbaugebiet	Weitere Informationen
Apfel 	Deutschland, Südtirol	Etschtal größtes zusammenhängendes Apfelanbaugebiet Europas, Jährlich werden 800.000 - 900.000 Äpfel geerntet, 8% der gesamten Apfelernte in Europa, viele Äpfel auch in Polen, hauptsächlich Industrieware
Birne	Italien	
Erdbeeren	Deutschland, Italien, Frankreich, Spanien	In Südtirol Erdbeeranbau bis auf 1300 m über NN, Ernte Juli, August für den Deutschen Markt, Hauptabnehmer Italien
Gurken	Deutschland, Holland, Balkanstaaten	zwischen Dingolfing und Landau größtes zusammenhängendes Gurkenanbaugebiet in Europa
Hartweizen	Italien	Dieser Weizen ist ein Sommerweizen. Der Gries wird vor allem für die Nudelherstellung in Italien verwendet. In traditionellen italienischen Kochbüchern findet man aber vor allem Rezepte mit normalem Weizenmehl und vielen Eiern. Der Grund für die Verwendung von Hartweizengries liegt wahrscheinlich in der besseren industriellen Verarbeitbarkeit. Der Durumweizen, wie er auch genannt wird, liebt warme und nährstoffreiche Böden. Sein Hauptanbaugebiet, vor allem wegen der Wärme, ist südlich der Alpen.
Haselnüsse 	Türkei	Die meisten Haselnüsse werden in der Türkei angebaut. Aufgrund von Wetterkapriolen haben sich die Preise für die Nüsse in den letzten Jahren dramatisch erhöht. Immer mehr Bauern in Deutschland steigen ebenfalls in die Haselnussproduktion ein. Sie können preislich mit der Türkei nur mithalten, wenn sie die Ernte vollmechanisiert durchführen.
Hopfen 	Deutschland, Bayern	In der Hallertau werden 15.000 ha mit Hopfen bestellt. Die Anbaufläche in Deutschland beträgt ca. 20.000 ha. In der EU ist die Anbaufläche bei ca. 22.000 ha. Für die Herstellung von einem ha Bier (100l) werden ca. 200 g Naturhopfen gebraucht. Pro ha hat man einen Ertrag von ca. 40 Zentnern. Weitere Hopfenanbaugebiete befinden sich in Deutschland in Tettenang (Bodensee), Hersbruck (östlich von Nürnberg), Spalt (südwestlich von Nürnberg), in Sachsen (Elbe-Saale). Für die Bierherstellung sind folgende Inhaltsstoffe wichtig: Bitterstoffe (bitterer Geschmack, Schaumbildung, Haltbarkeit), ätherische Öle (Aroma, Geruch und Geschmack) und Gerbstoffe (Konservierung).

Kirschen	Deutschland, Italien, Frankreich	
Knoblauch	Italien, Frankreich	
Kopfsalat	Belgien, Holland, Spanien, Italien, Frankreich	
Orangen	Spanien, Italien	
Paprika	Holland, Spanien	
Roggen	Deutschland und Polen	Roggen wird vor allem für die Herstellung von Brot, Korn und Treibstoff verwendet.
Spargel	Deutschland, Frankreich, Spanien, Ungarn, Belgien, Italien	
Tabak	Italien, Griechenland, aber auch die BRD	
Tomaten	Holland, Balkanstaaten, Spanien, Frankreich, Italien	
Zuckerrüben	Deutschland, Frankreich und Polen	
Zwiebeln	ganz Europa	

2.4 Gespieltes Memory

Material: selbstgefertigte Memory – Karten

Methode: Jeweils zwei Spieler/-innen, die nicht voneinander wissen, dass sie die gleichen Dinge darstellen, müssen sich innerhalb einer Gruppe finden. Alle Spieler/-innen erhalten eine Karte, auf der das, was sie pantomimisch darstellen sollen, gemalt oder geschrieben steht. Jedes Motiv erscheint zweimal. Nun geht die Suche los. Haben sich die Paare gefunden, bleiben sie beieinander stehen und zeigen sich auf ein Zeichen der Spielleitung ihre Karten oder flüstern sich zu, was sie dargestellt haben. Wenn falsch geraten wurde, geht die Suche weiter.

Beispiel: Pro Spiel immer nur Begriffe einer Gruppe vorgeben:

- Berufe rund um ´s Essen: Metzger, Bäcker, Bauer, Fischer ...
- Bauernhoftiere: Schwein, Rind, Katze, Ziege ...
- Gemüsearten: Karotte, Kraut, Tomate, Kürbis ...
- Obstarten: Apfel, Kirsche, Erdbeere, Zitrone ...

(nach LBV, NABU aus: „Unser tägliches Brot gib uns heute“ der KLJB Bamberg).



3. Ernährung allgemein

3.1 Spielideen rund um Nahrungsmittel:

Lebensmittelquizshow

Material: ausgewählte Fragen, Stoppuhr, Glocke, Preise

Methode: Jeweils eine Gruppe erhält eine Frage und drei Antworten zur Auswahl. Jede Gruppe hat zwei Minuten Zeit, die richtige Antwort herauszufinden. Die Gruppenmitglieder können untereinander beraten, welche Antwort ihnen richtig erscheint. Wer innerhalb der Ratezeit richtig geantwortet hat, bekommt einen Punkt.

Mögliche Quizfragen:

Welche Frucht ist kein Getreide?

- A Hafer
- B Mais
- C Buchweizen (richtig, gehört zur Gruppe der Knöterichgewächse)

Was fressen Kühe?

- A Himbeereis
- B Ziegenkäse
- C Gras (richtig)

Welches Obst wächst nicht bei uns?

- A Heidelbeeren
- B Kiwis
- C Zitronen (richtig)

Wann haben Äpfel Saison?

- A nur im Herbst
- B das ganze Jahr
- C von August bis Mai (richtig, die Kühlung macht's möglich)

Preise: Päckchen öko-fairen Kaffee, Gutscheine für Bauernmarkt, Tüte Gemüsesamen ...

Einkaufs – Rallye

Material: Frage- und Aufgabebögen, Uhr, Preise

Methode: Die Spieler/-innen sollen in Kleingruppen Fragen und Aufgaben zum Thema Lebensmitteleinkauf am Ort, evtl. zusätzlich in der genau begrenzten näheren Umgebung lösen. Die eingekauften/mitgebrachten Lebensmittel werden zu einem Rallyeabschluss-Festessen verwendet. Die Siegergruppen werden prämiert.

Mögliche Aufgaben:

- Spurensuche nach Produkten aus ökologischem Anbau, Fairem Handel, regionaler und saisonaler Erzeugung
- Produkte direkt vom Bauernhof und aus der Gärtnerei
- Produkte von einheimischen Handwerksbetrieben (Bäckerei, Metzgerei, Mühle)
- Produkte von einheimischen Industriebetrieben (Molkerei, Meerrettichverarbeiter, sonstige Verarbeitungsbetriebe)
- ein bestimmtes Produkt mit möglichst wenig Verpackung besorgen
- Fertigprodukte nach Inhalts- und Zusatzstoffen analysieren
- Urprodukte und daraus hergestellte Verarbeitungsprodukte besorgen
- Rezepte und Verarbeitungstipps an den Verkaufsstellen erfragen

Apfel- / Birnentestessen

Material: Verschiedene Sorten von Äpfeln und/oder Birnen aus Streuobstanbau und Obstplantagen (Supermarkt), Messer, Teller, Augenbinde

Methode: Früchte vierteln und auf verschiedene Teller legen, mit verbundenen Augen probieren. Wie schmecken die Früchte? Süß, sauer, fruchtig, wässrig? Welche Sorte schmeckt am besten?



3.2 Messestände auf der Consumenta – KLJB Eichstätt

Der KLJB-Diözesanverband Eichstätt gestaltet auf der regelmäßig stattfindenden Messe „Consumenta“ in Nürnberg zusammen mit der Evangelischen Landjugend (ELJ) und der bayerischen Jungbauernschaft einen Informationsstand über verschiedene Themen, unter anderem aus den Bereichen Landwirtschaft, Verbraucherschutz und Regionalität. Nachfolgend werden die Standkonzepte aus den Jahren 2002, 2003 und 2005 dargestellt, die als Anregung für das Themengebiet „Ernährungssouveränität“ dienen können. Die Zielgruppe sind in erster Linie junge Familien. Es werden zum Einen die Kinder und Jugendlichen angesprochen und über diese auch deren Eltern mit Informationen zum Thema vertraut gemacht.

Consumenta 2002:

Fit for Food – Bioaktive Substanzen in Obst und Gemüse – Am Messestand ging es um Bedeutung einer gesunden Ernährung. Im Blickpunkt standen dabei die bioaktiven Substanzen im Obst und Gemüse und deren Bedeutung für die menschliche Ernährung. Schwerpunktmäßig wurde auf die sekundären Pflanzenstoffe eingegangen und neuere Forschungsergebnisse und Verzehrsempfehlungen bekannt gemacht. Aber auch über von jeher bekannte Hausmittel (z. B. dass Knoblauch antibakteriell wirkt) wurden Informationen vermittelt.

Praktische Umsetzung:

1. Gemüsetheater

Hier wurden vor allem die Kinder angesprochen. In einem eigens geschriebenen Kasperltheater wurden mit Gemüsefiguren Tipps zur gesunden Ernährung gegeben und auf die Bedeutung von Obst und Gemüse eingegangen.

2. Geschicklichkeitsparcours

An vier Stationen bewiesen die Teilnehmer/-innen ihre Geschicklichkeit

- Tasten (vier Schachteln mit verschiedenen Obst und Gemüsearten als Inhalt – Inhalt muss erraten werden)
- Schmecken (Kostproben von verschiedenfarbigem Paprika bei verbundenen Augen – die Farbe soll erraten werden)
- Schnelligkeit: eine Kartoffel muss auf einem Löffel durch einen Hindernisparcours transportiert werden
- Kim-Spiele

3. Informationstafeln

An Tafeln wurde informativ und witzig die Bedeutung der sekundären Pflanzenstoffe dargestellt. Die Tafeln wurden in ein Quiz mit eingebunden, damit sich die Teilnehmer mit den Inhalten beschäftigen mussten.

Consumenta 2003

Standthema: Probier´s doch ´mal mit Milch – Der Messestand sah so aus, dass man sich mit Milch und ihrer Bedeutung für die menschliche Ernährung auseinandersetzte. Dies geschah zum Einen informativ durch Tafeln im Hintergrund des Standes wie auch praktisch durch Probieren verschieden behandelter Milch. Eine Tafel beschäftigte sich auch mit dem Produktbereich Käse.


Praktische Umsetzung:

1. Informationstafeln:

An vier Tafeln wurden folgende Themen dargestellt:

- verschiedene Behandlungsmethoden von Rohmilch
- Inhaltsstoffe der Milch und Bedeutung für die menschliche Ernährung
- Auflistung der verschiedenen Milchprodukte
- vereinfachtes Schema der Käseherstellung und Auflistung der verschiedenen Käsesorten





An den Tafeln wurde informativ und witzig die Bedeutung von Milch und Milchprodukten dargestellt.

2. Geschmackstest

Vor der Tafel mit den Behandlungsmethoden von Rohmilch wurde eine „Versuchsstation“ aufgebaut. Die Messebesucher sollten mit verbundenen Augen erraten, was sie gerade probieren:

- a) Vorzugsmilch
- b) pasteurisierte Milch
- c) H-Milch

Vor der Käsetafel wurden verschiedene Käsewürfel angeboten. Auch hier sollten die Besucher raten, was gerade probiert wird.

3. Fragen zum Thema

Bei den beiden Tafeln „Inhaltsstoffe der Milch“ und „Vereinfachtes Schema der Käseherstellung“ wurden Fragen vorbereitet. Diese sollten entweder selbständig oder im Gespräch mit dem Standpersonal beantwortet werden. Zusätzlich wurden Broschüren zum Thema vom Infodienst Verbraucherschutz, Ernährung, Landwirtschaft (www.aid.de) und der Landesvereinigung der Bayerischen Milchwirtschaft kostenlos verteilt.

Consumenta 2005

Standthema: Lebensmittel sind mehr wert! Am Messestand wurden die Marktstrukturen des Lebensmittelhandels in Deutschland dargestellt. Im Mittelpunkt stand die starke Konzentration des Handels und dessen Marktmacht. Im Gegensatz dazu stand die weitgehend mittelständisch geprägte Ernährungsindustrie bzw. die einzelnen landwirtschaftlichen Betriebe und die Endverbraucher. Die Thematik wurde zum Einen informativ durch selbst gestaltete Plakate im Hintergrund des Standes wie auch praktisch durch eine Holzwappe und eine Verkostung aufbereitet.

Praktische Umsetzung:

1. Informationstafeln:

An vier bis fünf Plakaten wurde das Thema möglichst interessant und gut lesbar dargestellt.

2. Wippe zum Ausbalancieren des Marktgleichgewichts

Hauptattraktion des Messestandes war eine große Holzwappe. Auf der einen Seite saßen die „schweren“ Lebensmittelkonzerne. Gewichte mit Einkaufstüten der verschiedenen Unternehmen ummantelt stellten diese dar. Die Messebesucher hatten die Aufgabe, die Wippe bzw. den Lebensmittelmarkt auszubalancieren. Einer alleine schafft das nicht, sondern es müssen mehrere zusammen helfen! Dies ist die Kernbotschaft des Standes, die durch die Wippe erlebbar gemacht werden sollte.

3. Verkostung

Es war wichtig auch etwas zur Verkostung anzubieten, bei dem man den geschmacklichen Unterschied zwischen regional erzeugt und „Billigsupermarktprodukt“ feststellen konnte. Dies waren regional erzeugte Karotten und „Supermarktkarotten“.

3.3 Blinde Verkostung:

Verschiedenes Obst wird in kleine Stücke geschnitten und auf einen Teller gelegt. Die Gruppe sitzt am Tisch und der/dem Ersten werden die Augen verbunden. Nun muss die/derjenige von jeder Sorte Obst ein Stück kosten und erraten, was es ist. Dann kommt die/der Nächste dran. Gewonnen hat, wer die meisten Sorten erkannt hat. Dieses Spiel kann man natürlich auch mit Gemüse, Brot, Säften oder anderen Lebensmitteln variieren.

3.4 Ernährungsfragebogen:

Hier kannst Du Deine Kenntnisse in Sachen gesunder Ernährung unter Beweis stellen. Finde heraus, ob die Aussagen stimmen.

1. Eine Kornsemmel ist aus Vollkorn.
 - a) richtig
 - b) falsch
2. Fruchtnektar ist besser als Fruchtsaft.
 - a) richtig
 - b) falsch
3. Fast Food ist schädlich.
 - a) richtig
 - b) falsch
4. Unsere Nahrung enthält nicht genug Vitamine und Mineralstoffe, deshalb brauchen wir Ergänzungsmittel.
 - a) richtig
 - b) falsch
5. Dünne Menschen sind gesünder als dicke.
 - a) richtig
 - b) falsch
6. Man kann dünn und dabei gleichzeitig „fett“ sein.
 - a) richtig
 - b) falsch
7. Wer Sport betreibt, braucht spezielle Nahrungsmittel.
 - a) richtig
 - b) falsch
8. Alles, was gesund ist, schmeckt langweilig.
 - a) richtig
 - b) falsch

Lösungen:

1. Falsch. Nur wo „Vollkorn“ draufsteht, ist auch Vollkorn drin. Korngebäck enthält zwar Körner, ist aber nicht aus Vollkornmehl.
2. Falsch. Fruchtsaft besteht zu 100 % aus reinem Fruchtsaft, Fruchtnektar nur zu ca. 60 %.
3. Weder noch. Die Menge macht's. Jeden Tag Fast Food ist nicht so günstig, aber gegen hin und wieder ist nichts zu sagen.



4. Falsch. Eine abwechslungsreiche Ernährung enthält alles, was du brauchst.
5. Falsch. Jeder Mensch hat einen Bereich des gesunden Gewichts. Zu dünn ist ebenso ungesund wie zu dick.
6. Richtig. Klingt unglaublich, ist aber wahr. Wenn man wenig Bewegung hat, kann man dünn sein, aber trotzdem viel Körperfett haben, weil man sehr wenige Muskeln hat.
7. Falsch. Spitzensportler vielleicht, aber Hobbysportler finden in Vollkorngetreide, Obst, Gemüse, Milchprodukten, Fisch und Fleisch alles, was ihr Körper braucht.
8. Falsch. Es gibt viele leckere und auch gesunde Rezepte.

Quelle: www.forumbesserleben.at

3.5 Fragebogen zum Thema Ernährung vom AK ALL - KLJB Würzburg

Mit dem folgenden Fragebogen hat der AK ALL (Arbeitskreis Agrar, Land, Leute) der KLJB Würzburg vor Supermärkten und Discountern Leute nach ihren Einkaufs- und Ernährungsgewohnheiten befragt. Was ist ihnen wichtig, wenn es um ihre Ernährung geht? Dabei sind interessante und manchmal auch witzige Ergebnisse und Antworten entstanden. Diesen Fragebogen könnt Ihr als Anregung für eine eigene Umfrage vor Lebensmittelläden oder auch bei Euch in den Gruppen verwenden. Viel Vergnügen!

Wieviele Personen leben in Ihrem Haushalt? _____

Wie viele davon haben ein geregeltes Einkommen? _____

1. Was ist Ihnen Grundsätzliches bei „Ernährung“ wichtig?

2. Wie oft kaufen Sie pro Woche Lebensmittel ein?

_____ mal

3. Wieviel Geld geben Sie in etwa pro Woche für Lebensmittel aus (in Euro)?

bis 15 15 bis 30 30 bis 50 50 bis 70 über 70 anderer Betrag _____

4. Wo kaufen Sie ein? Welchen Anteil nehmen dabei die einzelnen Einkaufsmöglichkeiten ein (mehrfache Antwort möglich)

<input type="checkbox"/> Kupsch, Tegut	_____ %
<input type="checkbox"/> Bauernhof	_____ %
<input type="checkbox"/> Markt	_____ %
<input type="checkbox"/> Discount-Märkte (Aldi, Lidl, Norma)	_____ %
<input type="checkbox"/> Rewe, Edeka	_____ %
<input type="checkbox"/> Eine-Welt-Läden	_____ %
<input type="checkbox"/> Naturkostladen, Reformhaus	_____ %
<input type="checkbox"/> _____	_____ %

5. Worauf achten Sie beim Einkauf? (mehrfache Antwort möglich)

- Preis Qualität fairer Handel regionaler Handel
 biologischer Anbau _____

6. Hat sich Ihr Ernährungsverhalten nach diversen Lebensmittelskandalen (BSE, Nitrofen, MKS, Gentechnik, Dioxin...) verändert?

- Ja Nein

Wenn ja, in welcher Hinsicht?

7. Bei welchen Produkten ist Ihnen wichtig, dass sie...

- regional gehandelt sind?

- aus ökologischem Anbau stammen?

- fair gehandelt sind?

8. Deutsche Familien geben ca. 12% des Monatseinkommens für Lebensmittel aus (vgl. 1950:50%). Können Sie sich vorstellen, mehr für qualitativ hochwertige Produkte (z.B. ökologische und/oder fair gehandelte) auszugeben?

- Ja Wieviel? _____%

Warum?

- Nein

Warum nicht?

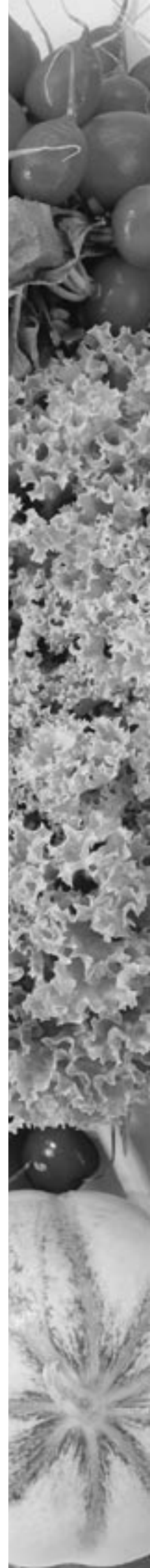
9. Welche Möglichkeiten, regional, ökologisch oder fair einzukaufen, gibt es in Ihrer Nähe?

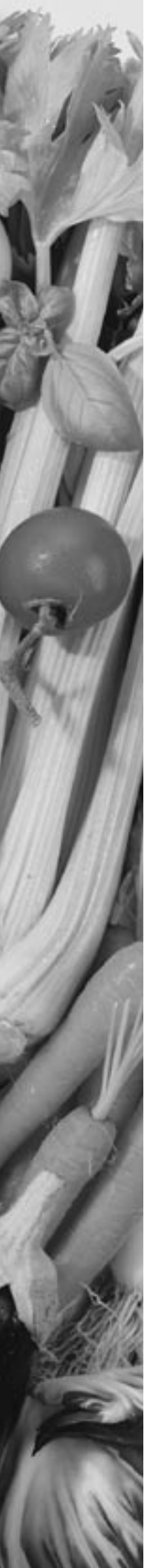
Nutzen Sie dies?

- Ja Nein

10. Ist es Ihrer Meinung nach sinnvoll, die Direktvermarktung und den regionalen Handel auszuweiten?

- Ja Nein





Wenn ja, warum?

11. Kennen Sie einige Öko-Siegel?

Ja Nein

Wenn ja, welche?

Wissen Sie, was sie bedeuten?

12. Falls Sie Kinder haben: Beeinflusst die Verantwortung für Ihre Kinder Ihr Einkaufsverhalten?

Ja

Inwiefern?

Nein

Inwiefern?

Diesen Fragebogen könnt ihr als Grundlage für eure eigene Umfrage verwenden und natürlich abändern, je nach dem, was euch interessiert. Achtet bei den Fragen darauf, dass sie klar formuliert und einfach zu beantworten sind.

3.6 Das Projekt “Come in Contract” der KLJB Würzburg

Wir wollen am Beispiel Ernährung zeigen, wie viele Möglichkeiten uns offen stehen, Einfluss auf die Globalisierung in unserer Umgebung zu nehmen.

Wir wollen zwei Schwerpunktthemen der KLJB miteinander in Verbindung bringen: Globalisierung und Regionalisierung. Und wir wollen fragen, was beide mit unserem alltäglichen Leben zu tun haben.

Wir wollen Mut machen, die Welt im fairen Sinn mitzugestalten.

Wir wollen Bewusstsein schaffen für die Bedeutung regionalen und fairen Konsumverhaltens.

Wir wollen die Initiativen, die Politik und Einrichtungen miteinander vernetzen, die in ihrer Region ähnliche Ziele verfolgen – nämlich die Welt gerechter zu gestalten.

Wir wollen Möglichkeiten aufzeigen, durch das eigene Verhalten beim Lebensmittelkauf für eine gerechtere Welt einzutreten:

- bewusster einkaufen (fair, regional, saisonal)
- den Händler fragen, woher er seine Produkte bezieht
- sich informieren, was in der eigenen Region vermarktet wird
- sich erkundigen, welche Organisationen den fairen Handel unterstützen

Wir wollen ermutigen, sich über Fragen der Globalisierung und Regionalisierung und über fairen und regionalen Handel auszutauschen, Gruppenstunden dazu zu veranstalten usw.

Wir wollen Verträge mit Entscheidungsträgern schließen, in denen sie sich verpflichten, faire und regionale Lebensmittel zu verwenden.

Die Hauptaktion: “Fit for fair food” am Volkersberg

Vorgespräche und Vereinbarungen mit dem Volkersberg

Zur Vor- und Nachbesprechung des Projektes gab es zwei Treffen zwischen den Verantwortlichen der KLJB und des Haus Volkersberg. Bei dem ersten Treffen wurde “Come in Contract” als Projekt im Allgemeinen vorgestellt und danach überlegt, wie es konkret für die KLJB und den Volkersberg umsetzbar ist. Wünsche und Ideen beider Seiten wurden erläutert und erste Vereinbarungen getroffen. Die einzelnen Lebensmittelgruppen wurden nach den Kriterien “Regionalität, Saisonalität und Gerechtigkeit” durchgesehen und Veränderungsvorschläge eingebracht. Ebenso sollte die Gentechnikfreiheitszusicherungserklärung an Lieferanten verschickt werden und diese zugesichert werden. Um Mehrkosten bei frischem Gemüse aufzufangen, wurden beispielsweise die Fleischmenge pro Person verringert. Die Getränke werden zum größten Teil vom Staatsbad Bad Brückenau bezogen. Für besonders wichtig wurde die Informationstransparenz für die Gäste des Haus Volkersberg erklärt. Die KLJB kümmerte sich um die Tischaufsteller und die Flyer mit den Rezepten von der Küchenleitung und das Haus Volkersberg organisierte eine Stellwand auf der deutlich wird, woher es seine Lebensmittel bezieht. Ebenso sollten die Verantwortlichen des Haus Volkersberg ihre Mitarbeiter/ innen über den veränderten Speiseplan und die Hintergründe des Projekts informieren. Bei der Nachbesprechung wurden zuerst die Ergebnisse der Gästebefragung vorgestellt und diskutiert. Dabei wurde noch einmal deutlich,



dass zu wenig Fragebögen abgegeben wurden und deswegen kein absolut repräsentatives Ergebnis vorliegt.

Weiterhin gab es einen Austausch über die Bewertung des Projektes. Sowohl die Verantwortlichen des Haus Volkersberg als auch die KLJB waren im Großen und Ganzen mit dem Projekt zufrieden. Es wurden jedoch auch Wünsche und Anregungen geäußert, die für ein mögliches nächstes Projekt berücksichtigt werden sollen. So muss zum Beispiel eine längere Vorlaufzeit gegeben werden, um besser planen zu können und die Mitarbeiter/ innen besser schulen zu können. Genauso hat die Erfahrung gefehlt, wie bestimmte Gerichte bei den Gästen ankommen.

Die KLJB dankte noch einmal den Verantwortlichen des Hauses Volkersberg, dass Sie es möglich gemacht haben, dass Projekt in Ihrem Haus durchzuführen. Vor allem das große Engagement der Küchenleitung hat zum Erfolg dieses Projektes beigetragen. Als Ziel für die Zukunft wurde gesetzt nun möglichst viele Beleghäuser über das Projekt zu informieren.

Vereinbarung

Das Haus Volkersberg bietet für den Projektzeitraum 08.10.04 bis 17.11.04 Lebensmittel nach den Kriterien "Regionalität", "Saisonalität" und "Gerechtigkeit" an.

Regional:

Dieses Essen ist zubereitet aus regionalen Zutaten, d. h. wir verwenden Lebensmittel, die möglichst nahe am Volkersberg produziert und verarbeitet werden. Unsere Lebensmittel sind frischer durch kurze Transportwege.

Damit unterstützen wir die Betriebe und Arbeitsplätze gerade in unserer ländlichen Region.

Saisonal:

Gerade bei Obst und Gemüse achten wir auf das jahreszeitliche Angebot aus der Region: d. h. auf den Tisch kommen nur Produkte, die frisch aus der Region des Volkersberges geerntet wurden. Wir bevorzugen ökologische Lebensmittel.

Fair:

Alles, was bei uns nicht wächst, kaufen wir zu fairen Preisen so nah und ökologisch wie möglich.

Produkte wie Kaffee, Tee und Gewürze beziehen wir aus fairem Handel. Dadurch unterstützen wir Bauern in Entwicklungsländern. Gerechte Preise und Abnahmegarantie verbessern deren Lebensqualität.

Volkersberg, 09.10.2004

Martina Reinwald

Martina Reinwald
Stellvertretende Leiterin
des Hauses Volkersberg
Leiterin der Kath. Landvolks-
hochschule am Volkersberg

Kathrin Brändler

Kathrin Brändler
Sprecherin des Arbeits-
kreises "Agrar-Land-Leute"
Mitglied des Projektes
"come in contract"

Ruth Weisenberger

Ruth Weisenberger
Diözesanvorsitzende der KLJB Würzburg
Mitglied des Projektes "come in contract"



Erstellung des Informationsmaterials

Um die Gäste des Hauses Volkersberg darauf aufmerksam zu machen, dass hier regional, fair und saisonal gekocht wird, wurde von einer Infogruppe zahlreiches Informationsmaterial vorbereitet und ausgestellt. Auf den Tischaufstellern, die auf allen Tischen verteilt waren, wurden die Kriterien "regional", "saisonal" und "fair" näher beschrieben. Außerdem gab es einige Stellwände mit Informationen zum Projekt allgemein, zur Globalisierung, zu den drei oben genannten Kriterien und zu den Herkunftsorten der Lebensmittel. Während der gesamten Aktion wurden die Gäste des Hauses Volkersberg mittels Fragebogen um Ihre Meinung zum veränderten Speiseplan befragt. Zur Präsentation des Projektes auf mehreren Veranstaltungen und zum Startschuss wurde eigens eine Powerpointpräsentation angefertigt, die ebenfalls in dieser Dokumentation zu sehen ist.

Roundtable: Ergebnisse und Vereinbarungen

Der round-table in Zusammenhang mit fit for fair food war eingebettet in "Come in contract" – einer Initiative des deutschen Bundesjugendringes (dbjr), die das Ziel verfolgte, Jugendliche zu motivieren, mit politischen Entscheidungsträger/-innen Vereinbarungen zu treffen. Aus diesem

Jugendliche treffen mit politischen Entscheidungsträger/-innen Entscheidungen

Grunde luden wir zum roundtable. Es war unser Ziel, mit politischen Verantwortlichen unsere Ziele von "fit for fair food" zu besprechen und zu diskutieren und sie für die Förderung des regionalen und fairen

Handels zu gewinnen. Weiterhin war es uns ganz wichtig, mit dem round-table zu zeigen, dass Jugendliche sich für eine bessere Welt engagieren und dass das konkrete Handeln jedes einzelnen tagtäglich, nämlich beispielsweise bei der Wahl der Ernährung, Einfluß auf die Ausgestaltung des Angebotes und damit auf weltweite Zusammenhänge hat. Denn längst haben wir Lebensmittel aus "aller Herren Länder" auf unseren Tischen und in unseren Supermärkten, das sind Entwicklungen, die nicht ohne Konsequenzen geblieben sind. Unsere heimische Landwirtschaft spürt den Preisverfall enorm, viele Höfe sind vom Bankrott bedroht. Um diesem Trend entgegen zu wirken, sehen wir im regionalen Einkauf beim Direkt-Vermarkter große Chancen.

Der round-table hatte für uns also das Ziel, die Eigenmacht jeder einzelnen Person heraus zu stellen, jede und jeder einzelne kann durch seine Wahl eingreifen, beeinflussen und mitbestimmen. Als Teilnehmer/-innen

Eigenmacht – Macht der Verbraucherinnen und Verbraucher

des round-table waren Kathrin Brändler, Sprecherin des AK ALL, Martina Reinwald, Leiterin der Katholischen Landvolkshochschule und stellvertretende Leiterin des Hauses Volkersberg, Michael Mence, Gründer der Stiftung für Besinnungswälder Deutschland und Walter Gutmann stellvertretender Landrat Bad Kissingen, beteiligt; moderiert wurde das Gespräch von Nicole Bader, ehemals KLJBDiözesanvorsitzende, jetzt Jugendreferentin in der Regionalstelle Würzburg. Kathrin Brändler verdeutlichte die Anliegen der KLJB, die hinter unserer Initiative "Fit for fair food" standen, Martina Reinwald verdeutlichte die Anliegen des Hauses Volkersberg, warum es für ein Bildungshaus im ländlichen Raum sinnvoll ist, bei der Wahl der Lebensmittel auf deren Hintergründe zu achten. Michael Mence stellte seine Beweggründe zur Stiftungsgründung dar und bekräftigte mit seiner These der "Individualdemokratie" die konkrete Macht jedes Einzelnen. Walter Gutmann sprach der Globalisierung nicht nur schlechte Entwicklungen ab, dennoch sah er auch in der Regionalisierung ein wichtiges Standbein.

Globalisierung fair mitgestalten – Vereinbarung mit stellvertretendem Landrat von Bad Kissingen

Der Landjugend war es schließlich ein wichtiges Anliegen, die Globalisierung fair mitzugestalten, deshalb mußte sich Herr Gutmann auf den Zahn fühlen lassen und

berichten, dass bei Versammlungen in Trägerschaft des Landratsamtes Bad Kissingen der fair gehandelte Kaffee wieder abgeschafft wurde. Dies war Anlaß genug für die KLJB, mit Herrn Gutmann die Vereinbarung zu treffen, eine Fair-trade-taste-it-party.



Regionales, saisonales und faires Essen im Haus Volkersberg

Sehr geehrter Gast des Hauses Volkersberg,

im Rahmen des Projektes der Katholischen Landjugendbewegung der Diözese Würzburg wird im Haus Volkersberg zur Zeit das Essen ausschließlich aus regionalen, saisonalen und fair gehandelten Lebensmitteln zubereitet.

Wir bitten Sie, diesen Fragebogen zu beantworten und ihn in die aufgestellte Box an der Rezeption einzuwerfen. Sie helfen uns damit bei der Auswertung und Weiterführung des Projektes. Selbstverständlich ist diese Umfrage anonym.

Vielen Dank!

1. Wie zufrieden sind Sie mit der Qualität des Essens im Haus Volkersberg?

1 _____ 2 _____ 3 _____ 4 _____ 5 _____ 6 _____ 7
überhaupt nicht sehr

2. Wie wichtig ist Ihnen, ...

....das im Haus Volkersberg mit regionalen und saisonalen Lebensmitteln gekocht wird?

1 _____ 2 _____ 3 _____ 4 _____ 5 _____ 6 _____ 7
überhaupt nicht sehr

... das im Haus Volkersberg mit fair produzierten und fair gehandelten Lebensmitteln gekocht wird?

1 _____ 2 _____ 3 _____ 4 _____ 5 _____ 6 _____ 7
überhaupt nicht sehr

3. Finden Sie prinzipiell solche Kriterien bei der Auswahl von Lebensmitteln wichtig?

1 _____ 2 _____ 3 _____ 4 _____ 5 _____ 6 _____ 7
überhaupt nicht sehr

4. Achten Sie zu Hause selbst beim Einkaufen von lebensmitteln auf diese Kriterien?

Regional: ja nein Saisonal: ja nein Fair: ja nein

5. Wären Sie bereit, für Lebensmittel nach diesen Kriterien mehr Geld auszugeben?

ja bis zu 5% ja bis zu 10% ja bis zu 20% ja mehr als 20% nein

6. Achten Sie bei der Auswahl von Bildungshäusern oder Restaurants auf diese Kriterien?

Regional: ja nein
Saisonal: ja nein
Fair: ja nein

Rezepte

Kürbiscremesuppe

Zutaten: 750 g Kürbis, 1 große Zwiebel, in Würfel schneiden, 50 g Butter, 1 l Gemüsebrühe, 150 g Sahne, 5 Scheiben Toastbrot, 1 Knoblauchzehe, 1 Tl. Senf, Salz, Pfeffer, Muskat, Schnittlauch

Zubereitung:

- Kürbis pürieren
- Butter im Topf erhitzen, Zwiebelwürfel dazugeben und dünsten
- Kürbis dazugeben
- mit Gemüsebrühe ablöschen, leicht kochen lassen
- mit der Sahne verfeinern
- kräftig abschmecken
- Toastbrot in Würfel schneiden
- Knoblauchzehe verdrücken und mit den Bratwürfeln rösten
- Suppe mit Bratwürfeln und Schnittlauch garnieren



Grünkernbolognese

Zutaten: 300 g Grünkern, 200 g Gemüsewürfel / Karotte, Sellerie, Lauch, Zucchini, 1 kleine geschälte Tomate, 1 l Gemüsebrühe/Wasser, 1 EL Oregano, 3 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer, Knoblauchpulver, Gemüsebrühe

Zubereitung:

- Grünkern in Olivenöl andünsten
- in kleine Würfel geschnittene Gemüsewürfel dazugeben
- alles gut andünsten
- die geschälten Tomaten dazugeben
- mit Gemüsebrühe/Wasser auffüllen
- mit den Gewürzen abschmecken
- ca. 30-40 Min. leicht kochen lassen
- nochmals abschmecken
- evtl. mit etwas Stärkemehl abbinden
- dazu Vollkornspaghetti



Kartoffelauflauf mit Hackfleisch und Kürbistreifen

Zutaten: 750 g Kartoffeln, 200 g gemischtes Hackfleisch, 200 g Gemüse, Karotten, Sellerie, Lauch – in Würfel geschnitten, 2 kleine Zwiebel – in Würfel schneiden, 100 g frischer Kürbis geraspelt. 20 g Rapsöl, 50 g Käse gerieben, 3 Eier, 0,2 l Sahne, Salz, Pfeffer, Muskat, Majoran, 1 Auflaufform

Zubereitung:

- Pellkartoffeln kochen, schälen und in dicke Scheiben schneiden, in eine große Schüssel geben
- das Hackfleisch mit dem Rapsöl und den Zwiebelwürfeln gut anbraten
- in Würfel geschnittenes Gemüse dazugeben und 10 Minuten mitdünsten
- Hackfleisch und Gemüse zu den Kartoffeln dazugeben
- mit den Gewürzen abschmecken
- geraspelter Kürbis dazugeben und durchmischen
- in eine gefettete Auflaufform geben
- Eier mit der Sahne vermischen und über diese Masse geben
- im vorgeheizten Backofen ca. 180° etwa 40-50 Minuten backen.



Stechrübenrohkostsalat (gelbe Erdkohlraabi)

Zutaten: 500 g Stechrüben, 0,2 l Saure Sahne, 3 EL Honig, 1 Priesse Currypulver, Salz, Pfefferkörner bunt geschrotet, Zucker, 0,2 l Essig, 0,2 l Rapsöl, 50 g Sonnenblumenkerne oder Kürbiskerne

Zubereitung:

- Stechrüben waschen, schälen und fein raspeln
- Sonnenblumenkerne oder Kürbiskerne in einer Pfanne leicht anrösten und dazugeben
- alle anderen Zutaten dazu geben
- mit den Händen kräftig durchmischen
- ca. ½ Stunde stehen lassen, damit der Salat gut durchzieht
- nochmals evtl. nachschrecken



3.7 Spätzli-Party

Gruppenstundenvorschlag von der KLJB München und Freising

Ablauf:

In der Gruppenstunde werden 2 Gruppen gebildet, die in der darauf folgenden Gruppenstunde „gegeneinander“ zum Kochen antreten. Jede Gruppe hat ein vorgegebenes Gericht!

- Gruppe I: Käsespätzle
- Gruppe II: Kartoffelpuffer mit Apfelmus

Die jeweiligen Gruppen gehen gemeinsam in ihrer Gruppe einkaufen (dies gehört mit zur Aufgabe). Der Gruppenleiter meldet die Gruppe im Internet unter <http://www.land-leben-luschk.de/index.php?id=22> zur Spätzleparty an und erhält ein Starterpaket. (Wichtig nicht vergessen und rechtzeitig anmelden!!!)

Dabei bekommt die Gruppe I (Käsespätzle) den Auftrag, die benötigten Zutaten komplett aus biologischer Herstellung einzukaufen. Dabei kann der Unterschied der verschiedenen Bio-Einkaufs-Siegel, die die Produkte kennzeichnen, erkundet werden. Interessant ist, beim Einkauf auch auf den Produktionsort zu achten (ggf. aufschreiben, denn diese Info benötigt ihr später für den Fragebogen).

Die Gruppe II (Kartoffelpuffer) bekommt die Aufgabe, ihre Zutaten regional einzukaufen. Dabei wird sicherlich erst mal eine Begriffsdefinition notwendig. Bitte klärt doch in der Gruppe, was ihr unter „Regionalem Einkauf“ versteht. Tipp: der nächste Supermarkt ist nicht damit gemeint! Für die jeweiligen Gerichte liegt eine Einkaufsliste diesem Versand bei.

Beim nächsten Treffen findet das Kochduell statt. Beide Gruppen kochen ihre Gerichte. Am Ende gibt es ein herrliches gemeinsames Essen. Während des Kochens/Essens könnt ihr euch austauschen über eventuelle Schwierigkeiten beim Besorgen der Lebensmittel (z.B. Regionalität von Zimt) oder darüber diskutieren, ob ihr besser „regional“ oder „bio“ besser findet, was diese Begriffe genau meinen, Vor- und Nachteile von „bio“ und „regional“,... In dieser gemütlichen Runde könnt ihr auch die Werbematerialien zum Bundestreffen (CD) ansehen und natürlich gemeinsam den Fragebogen ausfüllen!

Noch ein Tipp: Kocht doch gegen eine andere Ortsgruppe! Hört euch mal um, wer Interesse hat und ladet sie ein!



Einkaufszettel für Bio - Käsespätzle

für 4 Personen

- 5 Eier
- 150 – 200 ml (Mineral-) Wasser
- 500g Mehl
- 200g geriebener Käse
- 2-3 Zwiebeln
- Salz, Öl

Viel Spaß beim Einkauf!

Zubereitung der Käsespätzle

Alle Zutaten in einer Schüssel vermengen und schlagen bis der Teig Blasen wirft. Traditionalisten verwenden dazu ihre Hände, andere einen Kochlöffel mit Loch. Mit dem Mixer geht es aber auch. Wenn der Teig langsam und zäh vom Löffel fließt ohne zu reißen, hat er die richtige Konsistenz. Andernfalls mehr Wasser oder Mehl dazugeben.

In einem großen Topf Wasser mit reichlich Salz zum Kochen bringen. Eine Schüssel und einen Schaumlöffel zum Abtropfen bereitstellen.

Dann nehmt ihr den Spätzlehobel zur Hand. Er sieht im Wesentlichen aus wie eine Käsereibe mit einem aufgesetzten Schlitten und funktioniert auch so. Man füllt in den Schlitten etwas Teig, legt den Hobel auf den Rand des Topfes und fährt dann den Schlitten hin und her, und ganz von alleine fallen die Spätzle in den Topf.



Statt eines Spätzlehobels könnt ihr auch ein Spätzlebrett (die ursprünglichste Art der Zubereitung), eine Spätzlepresse oder einen Spätzledeckel verwenden.

Sobald die Spätzle beim Kochen an die Wasseroberfläche kommen, sind sie fertig. Mit dem Schaumlöffel die Spätzle aus dem kochenden Wasser nehmen, in der bereitgestellten Schüssel abtropfen lassen.

Den geriebenen Käse (Hartkäse) unter die abgetropften Spätzle geben. Möglich ist auch, sie mit Käse zu überbacken.

Zwiebeln schälen, in der Mitte durchschneiden und dünne halbe Ringe abschneiden. Diese ggf. in etwas Mehl wälzen. Geschnittene Zwiebeln in heißes Fett geben und warten bis diese angebräunt sind. Dann über die Käsespätzle streuen.

Fertig sind die Käsespätzle!

Einkaufszettel für Regionale Kartoffelpuffer mit Apfelmus

für 4 Personen

- 8-10 Kartoffeln
- 2 Eier
- etwas Salz
- zum Braten Öl oder Butter
- 4-6 Äpfel
- Zimt und Zucker

Viel Spaß beim Einkauf!

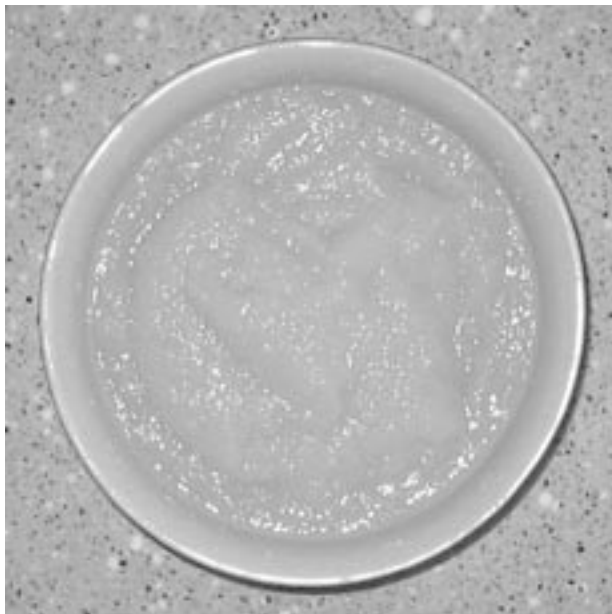
Zubereitung Kartoffelpuffer oder Reiberdatschi

Die Kartoffelsorte ist nicht ausschlaggebend, nur groß sollten sie sein (Rosé sind auch sehr gut). Die geschälten Kartoffeln ins kalte Wasser legen, damit sie nicht schwarz werden. Die Hälfte der Kartoffeln grob reiben, die andere fein, den Zwiebel fein reiben. Eine Weile ruhen lassen. (Dadurch setzt sich die Kartoffelstärke ab und wird mit eingearbeitet). Das Wasser abgießen. Die Eier einrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. In sehr heißen Fett mit einem Löffel kleine Küchlein braten. Wenn sie knusprig braun sind, auf ein Küchentuch zur Fettabnahme legen.



Zubereitung Apfelmus

Die Äpfel waschen und entkernen, zusammen mit dem Wasser im Schnellkochtopf 2 Min. oder im normalen Topf 10 Minuten kochen. Durch ein Sieb streichen und eventuell mit Zucker und, wenn es gewünscht wird, Zimt abschmecken. Fertig!



3.8 Ein Geschmacksvergleich

Diese Methode wurde vom Frauenarbeitskreis der KLJB Bayern für den Studienteil des Landesauschusses I/2007 entwickelt und dort durchgeführt.

Über diesen Geschmacksvergleich soll festgestellt werden, wodurch sich regionale Lebensmittel und Bio-Produkte auszeichnen. Welche Unterschiede und Gemeinsamkeiten gibt es in Sachen Geschmack, Aussehen oder auch Haltbarkeit im Vergleich zu Produkten, die nicht diesen Kriterien entsprechen?!



Die Teilnehmenden haben bei verschiedenen Lebensmitteln die Wahl zwischen jeweils zwei Produkten. Davon ist jeweils eines immer regional und/oder bio.

Das andere eben nicht. Wenn sie ihre Auswahl treffen, wissen die Teilnehmer/-innen jedoch nicht, woher die Lebensmittel stammen und können sich nur durch das Aussehen oder ihre Vermutung leiten lassen. Nachdem sie ihre Wahl getroffen haben, wird gemeinsam probiert und diskutiert. Was schmeckt wie intensiv? Welche Unterschiede gibt es? Woher könnte das jeweilige Produkt stammen? Eine Möglichkeit, das Ganze spielerisch zu gestalten, ist, einen Kaufladen aufzubauen, in dem die Teilnehmer/-innen „einkaufen“ und danach probieren können.

Hier eine Vorschlagsliste der Produkte, die man verwenden kann. Diese Liste lässt sich natürlich auch beliebig erweitern.

- Honig, Zitrone, Marmelade, Streichwurst, Milch, Apfelsaft, Butter, Brot, Karotten, ...



4. Ernährung fair

4.1 Ist Fairer Handel die Lösung?

Zunächst scheint diese Frage schnell beantwortet. Natürlich ist „fair“ grundsätzlich etwas Gutes. Auch die Durchsetzung der Forderung nach Ernährungssouveränität scheint ja etwas Faires und Gutes zu sein. So soll ja eine souveräne, also nicht von anderen Ländern oder (ausländischen) Firmen diktierte Landwirtschafts- und Lebensmittelpolitik die Ernährung im eigenen Land sichern. Wenn also fairer Handel und eine souveräne Landwirtschafts- und Lebenspolitik Hand in Hand gehen, ist das dann also die Lösung der Probleme der Dritten Welt? Auf den ersten Blick scheint es so. Doch wie überall ist genaues Hinsehen wichtig und nichts ist nur gut und nur schlecht.

Also, wie funktioniert nun fairer Handel? Gerechte Bedingungen wie Arbeitsschutz und ausreichender Lohn für die Arbeiter können nicht immer sichergestellt werden, wenn die Waren auf dem freien Markt zu Weltmarktpreisen gehandelt werden. Deshalb werden die fair gehandelten Produkte nicht auf dem Weltmarkt gehandelt, sondern direkt von Importeuren importiert, die den Plantagenbesitzern einen so hohen Preis zahlen, dass diese auch ihren Arbeitern einen ausreichenden Lohn zahlen und gute Arbeitsbedingungen schaffen können, was die Plantagenbesitzer auch tun müssen, um ihre Produkte als fair gehandelte Produkte verkaufen zu können. Deshalb kosten für uns fair gehandelte Produkte auch oft mehr als andere Produkte. Aber fairer Lohn ist gut. Nicht nur für die Arbeiter, sondern auch für deren Familien, Dörfer und Städte, denn Menschen die besser verdienen, haben ja auch mehr Geld, um dann einzukaufen und anderen damit Arbeit zu verschaffen.

Zusätzlich (aber natürlich für „normal“ und „fair“ gehandelte Produkte) kommt noch ein Problem dazu, nämlich dass vor allem die Länder der sogenannten Dritten Welt mit hohen Einfuhrzöllen in die reicheren Länder und Kontinente wie USA, Europa usw. zu kämpfen haben, weshalb Produkte aus diesen Ländern bei uns teurer zu kaufen sind. Aber warum machen wir das? Das hat mehrere Gründe, zum einen aber, damit unsere Hersteller im eigenen Land günstiger sein können als die importierte Ware und somit die eigenen Betriebe einen Vorsprung vor den Importeuren haben. Das ist aber eigentlich sehr gemein, oder? Das könnte man sagen, aber das ist natürlich grundsätzlich trotzdem zu verstehen, denn auch wir „Reichen“ wollen unsere Arbeitsplätze sichern und genug Geld verdienen. Ähnlich, wie es für eine Regierung richtig ist, in der Frage der Ernährungs- und Agrarpolitik souverän zu sein, um selbst in der Hand zu haben, dass die Ernährung der Bevölkerung gesichert werden kann, schützen auch wir „reichen“ Länder uns! Vor zu billigen Importen, die unsere eigene Wirtschaft aus dem Rennen werfen und natürlich auch davor, dass unsere Ressourcen ins Ausland verkauft werden, ohne dass die eigenen Bedürfnisse gedeckt werden.

Damit sehen wir, dass beide Seiten, die Konsumenten und die Produzenten der Waren, einen weltweiten Handel brauchen, der in der Form reguliert ist, dass zumindest die Grundbedürfnisse auf beiden Seiten sichergestellt sind. Fairer Handel und Ernährungssouveränität sind also beides Gedanken, die das wollen. Beide Wege sind jedoch verschieden. Aber ist jetzt damit die Patentlösung gefunden? Wohl kaum, da es auch Kritikpunkte am fairen Handel gibt. Am fairen Handel wird mitunter kritisiert, dass er leider eher „fördert“, dass die Hersteller unabhängig vom Angebot produzieren, was natürlich für die Arbeiter verlässliche Löhne garantieren soll, aber dadurch funktioniert Fair Trade möglicherweise nur als „Nischenprodukt“. Denn stellen wir uns vor, es würde fast nur noch fair gehandelter Kaffee gekauft, was würde dann passieren? Die hergestellte Menge an Kaffee würde nicht darauf ausgerichtet sein, wieviel Nachfrage bestünde. Bei einem Überangebot an Kaffee würde der Preis des „normal“ gehandelten Kaffees sehr sehr niedrig werden. Dadurch stünden die Hersteller natürlich unter einem hohen Druck, die Produktionskosten zu minimieren, was natürlich auf zu niedrige Löhne und schlechte Arbeitsbedingungen für die Plantagenarbeiter hinauslaufen würde. Fairer Handel allein ist also leider auch nicht die Lösung aller Probleme. Durch die Entwicklungsförderung des fairen Handels werden jedoch erste Chancen geschaffen, um ein Land aus der wirtschaftlichen Abhängigkeit hin zu einem wirtschaftlich souveränen Staat zu führen.

Markus Mohr, Kontakte-Redaktionsteam aus Kontakte 1/2007 – Verbandszeitschrift der KLJB Augsburg

4.2 Faires Kochduell der KLJB Bamberg

1. Kurzbeschreibung/ Ziel

Im fairen Kochduell geht es darum, mit vorgegebenen fairen und regionalen Produkten in Kleingruppen ein köstliches, kreatives und innovatives zweigängiges Menü zu zaubern. Jugendliche und junge Erwachsene sollen auf kreative Weise erfahren, wie man faire Lebensmittel, die teilweise sogar völlig unbekannt sind (z.B. Quinoa), zum Kochen verwenden kann.

2. Anzahl der Teilnehmenden/ bestimmte Zielgruppe?

Pro Gruppe ca. vier bis sechs Personen; je nach (Schul-)Küchengröße vier bis acht Gruppen; ab ca. 12 Jahren (für Kids ist das eigenständige Kochen noch etwas zu schwer)

3. Dauer/ Zeitbedarf

Mindestens 2,5 Std.; man kann es aber auch auf sechs bis acht Stunden ausweiten, wenn man dem Kochen noch einen längeren Infoblock zum Fairen Handel bzw. zu den einzelnen Produkten vorausschickt

4. Material/ Vorbereitung

Komplett ausgestattete (Schul-)Küche; faire und regionale Zutaten je nach Belieben, die alle Gruppen verwenden müssen; Zutaten, die sie sich dazukaufen können und Grund-Zutaten wie Öl, Gewürze, Mehl, Zucker etc., die sie ohne Einschränkung verwenden dürfen.

5. Beschreibung/ Ablauf

Interessant ist bei manchen bestimmt auch, wie die Idee entstanden ist. Den Gruppen wird zu Beginn des Kochduells der Ablauf sowie die zu verwendenden Zutaten vorgestellt. Hier kann man vor allem auf die Besonderheit der Fairen Zutaten eingehen, um Näheres über die Kriterien des Fairen Handels, den Anbau, die Herkunft, die sozialen Bedingungen der Bauern in den Herkunftsländern sowie die mögliche Verwendbarkeit des Produktes vorzustellen oder gemeinsam zu erarbeiten. Danach geht es an die konkrete Umsetzung. Für das Planen des Menüs sowie das Kochen bekommen die Gruppen mind. zwei Stunden Zeit.

Jede Gruppe kocht für die Anzahl der eigenen Gruppenmitglieder zuzüglich einem Jury-Mitglied. Die Jury beobachtet bereits während des Kochens die Gruppen und bewertet dabei die Ordnung am Arbeitsplatz. Am Ende soll jede Gruppe ihr Menü vorstellen, indem sie sich einen originellen Namen überlegt und eine dazu passende Menükarte erstellt. Eine Jury bewertet die Gerichte abschließend auf einer Skala von 1-10 nach dem Aussehen, dem Geschmack, der Verwendung der Pflichtzutaten, der Art der Präsentation, der Gestaltung der Menükarte sowie der Ordnung am Arbeitsplatz.



6. Besondere Hinweise/ Erfahrungen

Es ist wichtig, dass die Küche groß genug ist, so dass die Gruppen möglichst viel Platz haben. Leider sind die meisten Schulküchen nur mit vier Kochzeilen ausgestattet, so dass es bei mehreren Gruppen überlegenswert ist, das Kochduell parallel an zwei Schulen stattfinden zu lassen. Um den Orga Aufwand so gering wie möglich zu halten ist es ratsam, wirklich eine Schulküche zu nutzen, da es viel Arbeit ist, alle Küchenutensilien wie Töpfe, Messer, Brettchen, Schäler etc. für mehrere Gruppen zu beschaffen. Bei außergewöhnlichen und eher unbekanntem Zutaten ist es hilfreich, die Teil-

nehmerinnen und Teilnehmer das Produkt vorher probieren zu lassen (z.B. bei Quinoa), um ihnen eine Vorstellung vom Geschmack und der Konsistenz zu ermöglichen.

7. Mehr Informationen

KLJB Bamberg, Regionalstelle West, region.west@kljb-bamberg.de

Mögliche Zutaten für das Faire Kochduell

Allgemeine Zutaten, für alle frei zugänglich:

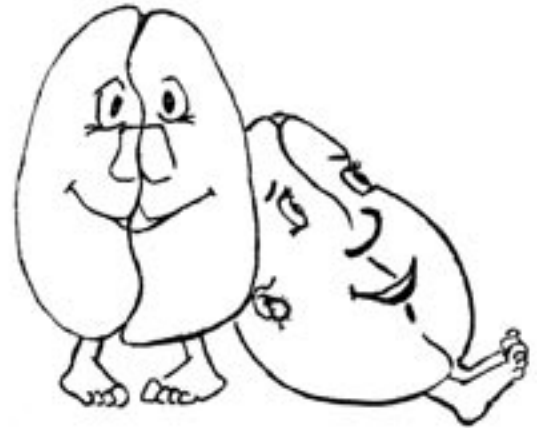
- Olivenöl oder Rapsöl (fair oder regional), Salz, Pfeffer (ganz oder Mühle/Mörser), Paprika, Curry, Thymian, Zucker, Gewürze, Honig, Brühwürfel, 200g Mehl, ¼ l Milch pro Gruppe, pro Gruppe 1 Ei, Knoblauch, Zwiebeln, Papier, Äpfel, 2 Zitronen

das sollen sie auf alle Fälle verarbeiten = Pflichtzutaten

- Schweineschnitzel (Europa) (Fleischwolf wird zur Verfügung gestellt) (1 pro Person), Quinoa (Südamerika) ca. 50 g pro Person, getrocknete Mangos (Afrika) 1 Packung pro Gruppe, 1 Banane (Afrika) 2 pro Gruppe, Kohlrabi (Europa) 1 pro Gruppe, Kartoffeln (Amerika) 3 pro Gruppe, Karotten (Europa) 2 pro Gruppe, Heiner und Kuni müssen auf jeden Fall verwendet werden!!!

Kaufladen (diese Zutaten können die Gruppen aus einem „Shop“ zukaufen, um dem Gericht eine eigene Note zu verleihen)

- Erdnüsse, Kaffeebohnen, Schokolade, Schokoriegel, Sahne, Mangosaft, Käse gerieben, Joghurt, Apfelsaft, Orangensaft, Lauch, Walnüsse



Heiner und Kuni sind zwei faire Kaffeeböhnchen, die als Maskottchen der KLJB Bamberg dienen

Bewertungsbogen Faires Kochduell

Punktevergabe Kochduell		Punktevergabe Kochduell:	
Gruppenname:		Gruppenname:	
Jury Mitglied:		Jury-Mitglied:	
mind. Punktzahl: 1		mind. Punktzahl: 1	
max. Punktzahl: 10		max. Punktzahl: 10	
	Punkte		Punkte
Präsentation:		Präsentation:	
Aussehen:		Aussehen:	
Geschmack:		Geschmack:	
Kombination der Gerichte:		Kombination der Gerichte:	
Pflichtzutaten:		Pflichtzutaten:	
Ordnung/Arbeitsplatz:		Ordnung/Arbeitsplatz:	
Zeit:		Zeit:	
Gestaltung der Menükarte:		Gestaltung der Menükarte:	
...		...	
...		...	
Punktevergabe Kochduell		Punktevergabe Kochduell	
Gruppenname:		Gruppenname:	
Jury Mitglied:		Jury Mitglied:	
mind. Punktzahl: 1		mind. Punktzahl: 1	
max. Punktzahl: 10		max. Punktzahl: 10	
	Punkte		Punkte
Präsentation:		Präsentation:	
Aussehen:		Aussehen:	
Geschmack:		Geschmack:	
Kombination der Gerichte:		Kombination der Gerichte:	
Pflichtzutaten:		Pflichtzutaten:	
Ordnung/Arbeitsplatz:		Ordnung/Arbeitsplatz:	
Zeit:		Zeit:	
Gestaltung der Menükarte:		Gestaltung der Menükarte:	
...		...	
...		...	



5. Spirituelles

5.1 Abendimpuls zum Thema „Ernährungssouveränität“

Material: Wandzeitung (aus unten stehenden Texten und „Titelschriftzug“), CD-Player, Meditationsmusik, Liedzettel oder Liederbücher, Gitarre und/ oder andere Instrumente, Texte, Credo-Zettel, Brötchen

Vorbereitung: Erstellen einer großen „Wandzeitung“: Titel z.B. „Brot aktuell“ auf einem roten Hintergrund, Texte wie bei einer Zeitung in Spalten...; kleine Brötchen backen bzw. kaufen

Ablauf:

1. Begrüßung und Hinweis auf „Wandzeitung“
2. Zeit, um „Zeitungsartikel“ zu lesen (dazu Meditationsmusik)
3. Lied: „In Ängsten, die einen“



4. Überleitung (Stichworte: Texte, die mit der harten Realität konfrontieren, schwer verdaulich, lassen mich mich schuldig fühlen – nicht einfach mit einem „Kyrie“ „wegzusingen“; vielleicht geht es aber auch gar nicht darum, sich immer schuldig zu fühlen, vielleicht muss es mehr darum gehen, wieder zu erkennen, was man zum Leben wirklich braucht, was „die Hungrigen“, die Menschen in den Entwicklungsländern, wirklich brauchen, und was ich wirklich brauche, um dann zu erkennen, dass wir alle dasselbe brauchen – und um das, was wir wirklich brauchen, geht es im folgenden Text)
5. Text „Lebenshunger“ (ein Text zu Joh 6,47-59)
Immer wieder redet Jesus in markanten Sätzen, die zu Merksätzen werden: „Wer glaubt, der hat das ewige Leben“, „Ich bin das Brot des Lebens“. Jesus vergleicht sich selber mit Brot und macht deutlich: so wichtig wie für uns Menschen sonst das tägliche Brot ist, so wichtig ist er, damit wir ein erfülltes Leben haben. Zugespitzt heißt das: ohne Brot und ohne Jesus bleibt nur der Tod. Wenn Jesus sich mit dem Brot vergleicht, jenem Nahrungsmittel, das man unbedingt zum Leben braucht, dann war das den Menschen damals, die Hunger kannten, ein sehr eindrückliches Bild.
Die meisten von uns kennen heute kaum den Hunger nach Brot. Aber in uns gibt es jenen anderen Hunger, den Hunger nach erfüllttem Leben. Nach einem Leben, das nicht durch die Todesgrenze beendet ist. Jesus kennt unsere Ursehnsucht nach Leben. Er will uns dieses Leben schenken. Wer ihm vertraut, der bekommt's. Wer Jesus glaubt, der hat ewiges Leben. Ewiges Leben, das bedeutet für mich: geliebt werden – ja, du und ich, wir sind geliebt, jetzt, heute und für immer. Das tut gut zu wissen. Und wenn du daran zweifelst, dann macht dir in Vers 51 Jesus deutlich: „Ich gebe mein Leben für die Welt“. Jesus legt in den weiteren Versen ganz besonderen Wert darauf, dass diese Nachricht nicht nur gehört, sondern auch erfahren werden muss. Erfahren können wir Jesus in der Eucharistie. So wie wir Brot und Wein nach der Eucharistie in uns haben, so tragen wir das erfüllte Leben heute schon in uns. Wer glaubt, der hat das Leben. Zu diesem Leben bist du eingeladen. Wer stillt deinen Hunger nach Leben?
6. Lied: „Wir ziehen aus aus der Brotlosigkeit“
7. Überleitung: wieder erfahren, was man zum Leben wirklich braucht – etwas so Einfaches wie Brot, mit dem sich Jesus vergleicht – das machen wir jetzt – bewusst schmecken – bewusste Erfahrung

8. Brötchen verteilen und essen

9. Gemeinsames Credo

Ich glaube, dass Gottes Schöpfung alle Menschen versorgen kann.
Ich will mich einsetzen in Wort und Tat für fairen Lohn, faire Preise,
faire Überlebensbedingungen weltweit.
Ich will meinen Teil dazu beitragen, dass alle versorgt sind.
Ich glaube, dass Jesus Christus sich für uns alle gegeben hat...
Ich will mich einsetzen in Wort und Tat
für fairen Umgang mit nahen und mit fernen Nächsten.
Ich will auf die Würde Anderer achten und Hilfe zur Selbsthilfe unterstützen.
Ich will, weil mir durch Christus täglich neu vergeben ist, Anderen vergeben.
Ich glaube, dass ich ein Teil der weltweiten Gemeinschaft bin,
für die uns Gott seinen Geist der Liebe schenkt.
Ich will mich einsetzen in Wort und Tat für die Rechte anderer Menschen
und für sorgfältigen Umgang mit Wasser und Energie.
Ich will im Großen und Kleinen verteilen.
Amen.


10. Lied: „Wenn das Brot, das wir teilen“

Mögliche Texte für die „Wandzeitung“

Wir sind dir nahe
Wir heißen Vinod und Nayendra,
Maria, Alfredo, Fatima,
Thong und Sarah.
Wir haben viele Namen
Wir sind Kinder.
Wir leben weit fort von dir.
In Afrika.
In Asien.
In Lateinamerika.
Zwischen dir und uns
liegt ein weiter Weg.
So weit,
dass wir uns nie begegnen werden.
Und doch sind wir dir sehr nahe.
Wir sind dir nahe,
wenn du mit deinen Füßen
über einen weichen Teppich gehst.
Knoten um Knoten
haben wir geknüpft,
bis in die Nacht hinein.
Der feine Wollstaub
setzte sich in unseren Lungen fest.
Lohn bekamen wir kaum,
dafür umso mehr Schläge.
Wir sind dir nahe,
wenn du deinen Kassettenrekorder einschaltest.
Denn die Chips,
diese verflucht kleinen Dinger,
haben wir zusammengesetzt,
bei schlechtem Licht

bis uns die Augen wehtaten.
Wir sind dir nahe,
wenn du eine Konservendose öffnest.
Denn das Zinn für die Dose
haben wir
in einem dunklen Stollen
aus dem Felsen geschlagen
und auf unseren Rücken
ans Licht geschleppt.
Wir sind dir nahe,
wenn du eine Stück Fleisch isst.
Denn das Sojamehl,
mit dem das Rind gefüttert wurde,
wuchs auf einem Feld,
auf dem Mais und Gemüse für uns
hätte wachsen können.
Wir sind dir nahe,
wenn du eine Banane schälst,
denn unser Vater hat sie gepflückt,
aber dafür nur so wenig Lohn erhalten,
dass es nicht zum Leben reicht.
Darum müssen wir mithelfen
und können keine Schule besuchen.
Wir sind dir nahe.
Ganz oft.
Ohne, dass du es weißt.
Wir sind dir nahe,
wenn du dir einen Wunsch erfüllst.
Denn viele Wünsche
kannst du dir nur erfüllen,
weil wir sie uns nicht
erfüllen können.
Wir sind dir nahe.





Sagt´s ihnen doch endlich:
in euren Schulen,
von euren Kanzeln,
im Bundestag,
in euren Vereinen,
in eurem „Wort zum Sonntag“,
in euren Wahlkampfreden –
sagt es!
Sagt es ihnen endlich,
dass sie vergessen haben,
die 280.000 Kinder zu erwähnen,
die letzte Woche vor Hunger starben.
Und wie hoch unsere Importe
an Kraftfutter für Vieh waren!
Fragt sie endlich,
ob nicht zwischen dem Elend der Dritten Welt
und den Krisen unserer egoistischen Wohlstandsgesellschaft
ein Zusammenhang besteht.
Fragt sie,
ob wir auf Dauer
in einem Haus glücklich leben können,
wenn zwei Drittel der Bewohner
krank, unterernährt und arbeitslos sind?

Vom lautlosen Krieg

Es gibt verschiedene Kriege. Es gibt die laut dröhnenden Kriege, von denen man spricht. Aber es gibt auch andere, die geheimgehalten werden, Kriege, die niemals erklärt worden sind, Kriege, die keinen Lärm machen, bei denen keine Kugel verschossen wird, Kriege, die nicht spektakulär sind. Das sind die Kriege, die heute am meisten Opfer verlangen.

1979 beging die Welt das Internationale Jahr des Kindes. Im Verlauf dieses Jahres starben 17 Millionen Kinder vor Hunger. Sie sind die Opfer einer ungerechten Verteilung, einer Welt, die genügend Land besitzt, um die gesamte Menschheit zu ernähren, aber nicht imstande ist, Millionen und aber Millionen Menschen von der Schmach des Hungers zu befreien. Und das nur, um die Privilegien, den Luxus und die Verschwendung bestimmter Minderheiten aufrecht zu erhalten. Dies ist auch ein Krieg. Er verläuft geräuschlos. Man hört ihn nicht. Aber er existiert.

Eduardo Galeano, Schriftsteller aus Uruguay

Jedes Kind hat das Recht...

- ... auf Zuneigung, Liebe und Verständnis;
- ... auf angemessene Ernährung und medizinische Versorgung;
- ... auf kostenlose Ausbildung;
- ... auf ausreichende Gelegenheit zu Spiel und Erholung;
- ... auf einen Namen und eine Staatsangehörigkeit;
- ... auf besondere Pflege bei Behinderungen;
- ... darauf, unter den Ersten zu sein, denen in Notsituationen geholfen wird;
- ... darauf, sich als nützliches Mitglied der Gesellschaft heranbilden und individuelle Fähigkeiten entfalten zu können;
- ... darauf, im Geiste von Frieden und weltumfassender Brüderlichkeit erzogen zu werden;
- ... darauf, in den Genuss dieser Rechte zu kommen, ungeachtet der Rasse, Farbe, des Geschlechts, der Religion, der nationalen oder sozialen Herkunft.

UN-Deklaration der Rechte des Kindes 1959

5.2 „Theologische“ Station

beim Stationenlauf zum Thema „Ernährungssouveränität“

Material: Bibeltex te (am Besten auf A3, besseres Papier oder Karton; für jede/-n Teilnehmer/-in mindestens einen), schwarze Kreide oder Wachsmalkreide, im Notfall Eddings, zum Fixieren evtl. Haarspray

Methode „Text schwärzen“

Biblische Texte – in diesem Fall die Bibelstellen Mt 6,25-34, Lk 12,22-31 und Sir 13,24-14,19 – werden auf DinA3-Papier oder –Karton kopiert. Mit der Kreide bzw. den Eddings kann nun jede/-r das schwärzen, was ihm im Moment als weniger wichtig erscheint. Das können ganze Sätze oder nur einzelne Worte sein. Jede/-r entscheidet selbst, was für ihn/ sie gerade am wichtigsten oder bedeutsamsten ist und was deswegen stehen bleiben soll. Anschließend besteht die Möglichkeit, die „geschwärzten“ Bibelstellen aufzuhängen, um sie z.B. zu vergleichen und darüber ins Gespräch zu kommen. Um die Kreide zu fixieren, kann man einfaches Haarspray verwenden.

5.3 Nach was hungerst du???

Als die Menge Hunger hatte, hat Jesus dafür gesorgt, dass sie satt wurde. Im Johannes-Evangelium versorgt er mit fünf Broten und zwei Fischen über 5000 Menschen. Ich denke oft, es wäre super, wenn dies heute auch noch so wäre. Für die Menge war dies ein Zeichen, dass Jesus wirklich der Prophet ist, der in die Welt kommen sollte. Er stillte nicht nur ihren körperlichen Hunger...

Doch nach was hungerst du? Wahrscheinlich hat bisher kaum einer von uns richtigen Hunger erlitten. Natürlich war man schon mal hungrig, aber dieses Hungergefühl wurde dann doch meistens durch die Pizza um die Ecke oder das Essen bei Mutter wieder wettgemacht. Ja, wir in unserer Überflussgesellschaft sind zwar hungrig, hungrig nach Neuem, Größerem, Besserem, aber Hunger haben wir eigentlich nicht. Oder doch? Vielleicht sind wir gerade die, welche schon fast verhungert sind. Drückt nicht oft unsere Lebensart aus, dass wir richtig Hunger haben, vielleicht nicht nach Materiellem, da haben wir ja alles und sogar noch viel mehr, aber doch nach etwas, das uns ganz in unserem Inneren berührt? An dem wir uns festhalten können? Doch wir werden zugemüllt, mit allem Möglichen und Unmöglichen, und bilden uns auch noch ein, dies macht glücklich. Es ist wie bei McDonald´s oder Burger King. Man geht hin, kauft seinen Burger, der doch teurer ist als man meint, isst ihn in Rekordzeit und meint, man ist satt. Leider macht Fast Food nicht satt. Und das vorgetäuschte Sättigungsgefühl ist auch bald wieder weg. Aber die nächste Tüte Chips liegt ja schon auf dem Wohnzimmertisch.

Ja, wir hungern nicht wirklich. Aber unser Hunger nach Glück und Zufriedenheit ist umso größer. Doch wie kann man satt werden, glücklich und zufrieden? Vielleicht gibt uns Jesus darauf eine Antwort. Er schickt die Menge nicht weg, wie es seine Jünger fordern. Es werden alle satt und es bleibt sogar noch etwas übrig! Zwölf Körbe voll Brot, vielleicht zwölf auch als Zahl des Ganzen, des „Ganz“werdens. Sie werden nicht satt durch ein üppiges Mahl, durch eine große Party, sondern durch damals ganz alltägliche Lebensmittel. Diese Lebensmittel dienen nicht nur zum Essen, sondern sind „Mittel des Lebens“, sie sichern unser Überleben. Solche „Lebensmittel“ sind aber auch unsere Hoffnungen, Freundschaften, Beziehungen.

Und Jesus bietet uns hier eine ganz besondere Beziehung an. Eine, die satt macht. Wo keiner Hunger leiden muss. Wo jeder er oder sie selber sein kann. Er ist ein neues „Lebensmittel“, eine Nahrung, die nie ausgeht. Doch er überlässt uns die Entscheidung, eine Beziehung mit ihm einzugehen. Es liegt an uns, ja zu sagen. Die geistige Ernährung muss jeder selbst finden, die Kirche, Freunde, KLJB können nur Hilfen sein, die einen auf seinem Weg mit Gott begleiten. Auch dies ist eine Art „Ernährungssouveränität“. Das Recht und die Pflicht, selbst seine Ernährungspolitik sinnvoll und sinnstiftend zu definieren. Besonders auch die geistigen. Und das fängt schon im ganz Kleinen bei uns an. Also: Nach was hungerst du? .

Christian Karrer, Kontakte-Redaktionsteam aus Kontakte 1/2007 – Verbandszeitschrift der KLJB Augsburg





6. Weitere Tipps

6.1 Ökologischer Fußabdruck oder Wie groß latsch ich hier eigentlich?

Was ist ein ökologischer Fußabdruck?

Unter ökologischem Fußabdruck versteht man die Fläche, die ein Mensch zum Leben benötigt. Damit ist aber nicht nur die Größe der bewohnten Wohnung gemeint. Die Fläche setzt sich aus einer Vielzahl von Faktoren zusammen. Darin sind enthalten: Wohnung, Ernährung, Verkehr, Konsumgüter und Dienstleistungen. Wenn man z.B. Auto fährt, braucht man einen Teil der Straße und eine bestimmte Menge an Kraftstoff. Wenn man Feuer macht, heizt, oder irgendwie anders Energie verbraucht, braucht man eine Fläche, auf der das Holz angebaut wird und das Öl oder Gas gefördert wird. Man braucht Platz, um das Essen anzubauen, das man täglich isst, man braucht Platz, um seinen Freizeitaktivitäten nachzugehen, wie z.B. einen Fußballplatz oder ähnliches. Aus all diesen und noch vielen weiteren Faktoren setzt sich die Größe der Fläche zusammen, die jeder Einzelne von uns wirklich zum Leben braucht. Die durchschnittliche Fläche eines Deutschen beträgt 4,7 Hektar, die eines Amerikaners schon 9,7 Hektar, die eines Chinesen nur 1,5 Hektar.

LatschLatsch

Im Internet auf www.latschlatsch.de kann man seinen eigenen ökologischen Fußabdruck berechnen. Der Test dauert 7 Minuten, geht also sehr schnell und bringt oft für einen selbst überraschende Ergebnisse. Interessant ist auch die Angabe, wie groß die Erde sein müsste, wenn jeder so leben würde, wie man selbst. Hier liegt der bundesdeutsche Durchschnitt bei der zwei-dreifachen Größe der jetzigen Erde. Die Seite bietet auch weitgehende Informationen zur Errechnung des Fußabdrucks und bietet Tipps und Tricks zum Verkleinern an. Viel Spaß beim selbst Testen!

6.2 Werkbrief Ernährungssouveränität

Nahrung aus der Nähe betrachtet

Weltweit hungern derzeit 850 Millionen Menschen. Paradoxerweise leben 75 % davon auf dem Land, also dort, wo Nahrung angebaut wird. Da viele Kleinbauern keinen Zugang zu Land, Wasser oder Saatgut haben, sind sie nicht in der Lage, sich und ihre MitbürgerInnen mit Nahrung zu versorgen.

Statt für den Eigenbedarf Nahrung anzubauen, müssen arme Länder vielfach für den Export produzieren. Zugleich subventionieren viele Industrienationen ihre Lebensmittel so, dass Überschüsse billig in Entwicklungsländern verkauft werden. Damit bricht der dortige Markt vollends zusammen.

Ernährungssouveränität fordert daher für alle Völker und Nationen das Recht, ihre Landwirtschafts- und Ernährungspolitik selbst zu definieren und vorrangig die eigene Bevölkerung durch regionale Lebensmittelproduktion mit qualitativer Nahrung (ausreichend, gesund, nahrhaft, den kulturellen Gewohnheiten entsprechend) zu versorgen. Für alle Produkte, also auch für den ergänzenden Import, müssen den Produzenten faire Preise bezahlt werden und Dumping verhindert werden.

Im Prinzip der Ernährungssouveränität sieht die KLJB einen Weg, Armut auf dem Land zu beseitigen, und auch hier in Europa die ländlichen Räume zu stärken und unsere Dörfer als aktive Lebensräume mit Bleibeperspektiven für junge Menschen zu gestalten.

Ansatzpunkte dafür sind sowohl Appelle an EntscheidungsträgerInnen in Wirtschaft und Politik wie auch konkrete Schritte für die Umsetzung von Ernährungssouveränität im eigenen Alltag.

Neben Hintergrundinformationen zu verschiedenen Eckpunkten von Ernährungssouveränität bietet der Werkbrief Lösungsvorschläge vom persönlichen Umfeld bis zur politischen Ebene an. Tipps und Methoden für die Ortsgruppenarbeit regen zum Ausprobieren an.

Info und Bestellung:

Landjugendverlag

Tel. (0 22 24) 94 65 -0, Fax -44

info@landjugendverlag.de

www.landjugendverlag.de

2005, 104 Seiten, 4,50 Euro



impressum

- Herausgeber:** © Landesstelle der Katholischen Landjugend Bayerns e. V.
Kriemhildenstraße 14, 80639 München
Tel. 089/178 651-0, Fax 089/178 651-44
landesstelle@kljb-bayern.de, www.kljb-bayern.de
1. Auflage 2007
- Redaktion:** Helene Brem, Katharina Niemeyer, Verena Meurer, Robert Meyer, Joachim Rott
- Druckvorlage und Layout:** Elisabeth Harde
- Hinweis:** Reproduktionen jedweder Art (auch in Auszügen) sind nur mit ausdrücklicher Genehmigung des Herausgebers gestattet.