

LadenZeitung

Nachrichten aus dem Weltladen



Weltladen
Würzburg

Liebe Leserin, lieber Leser,

in dieser Ausgabe der Ladenzeitung erwarten Sie vor allem viele Rückblicke auf Veranstaltungen des Weltladens. Durch den beeindruckenden Besuch von Vertreterinnen der Produzentinnen-Organisation Global Mamas aus Ghana konnten wir von den Produzentinnen selber erfahren, wie der Faire Handel dort die Lebensbedingungen der Frauen und ihrer Familien verbessert. Einen kritischen Blick auf unseren Fleischkonsum warf Frank Hermann, der in der Fairen Woche 2019 auch zu Gast im Laden war.

Außerdem können Sie nachlesen, wie unser abwechslungsreicher „Betriebsausflug“ aufs Land verlaufen ist.

Wie ihre Arbeit aussieht, erklärt unsere Eine-Welt-Promotorin Katharina Lang in ihrem Beitrag.

Im letzten Artikel erfahren Sie, wie Sie Plastikfolie durch eine umweltfreundliche Alternative ersetzen können. Diese können Sie selber machen oder auch im Weltladen kaufen.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Lesen, ein frohes und friedliches Weihnachtsfest und ein glückliches und gesundes Neues Jahr 2020!

Ihre Redaktion

Impressum:

Ladenzeitung des Weltladen Würzburg

Redaktion: Maria Sauter

Artikel: Sonja Bonneß, Reinhard Hammer, Katharina Lang, Ulrike Mann-Rösemeier, Maria Sauter

Layout: Maria Sauter

Titelfoto: Global Mamas

Weltladen Würzburg (www.weltladen-wuerzburg.de)

Plattnerstr. 14, 97070 Würzburg (Tel.: 0931-17 308, Fax: 0931-17 207),
initiative@weltladen-wuerzburg.de

Mo-Fr 10 - 18 Uhr; Sa 10 - 16 Uhr

Spendenkonto: Sparkasse Mainfranken, DE35 7905 0000 0000 0341 40

zu gast im laden

- produzentinnenbesuch im weltladen. global mamas aus ghana s. 4-11
fair, bio und vegan - weniger fleisch für ein besseres klima und s. 12-14
mehr gesundheit

betriebsausflug

- mitarbeiterInnen-ausflug 2019. auf dem biolandhof der familie s. 15-21
haaf in oberwittighausen

festival

- jazz für nepal 2019 s. 22-23

eine-welt-promotorin

- neues von der eine welt-promotorin katharina lang s. 24-25

würzburger partnerkaffee

- besuch aus mbinga beim würzburger partnerkaffee s. 26-27

nützlich und umweltfreundlich

- bee kind to the planet - mit einem do-it-yourself s. 28-31
bienenwachstuch

termine

- s. 32

Produzentinnenbesuch im Weltladen: Global Mamas aus Ghana



Gabi Ludwig, Foto: Thomas Mitschke

Im Rahmen der Fairen Woche konnten wir am 24. September im Weltladen Patience Essibu und Barbara Tetteh aus Ghana begrüßen, zwei Mitglieder der Organisation **Global Mamas**. Begleitet wurden sie von Gabi Ludwig, der Gründerin der Fair-Handels-Organisation **handtrade** in Backnang, die den Vertrieb der Produkte von Global Mamas für Europa übernommen hat. Gemeinsam berichteten sie über die ghanaische Organisation im Hinblick auf das Motto der diesjährigen Fairen Woche: Ge-

schlechtergleichheit. Global Mamas ist eine Initiative, die Frauen in Ghana fördert, um sich eine sichere Existenz mit der Herstellung von Textilien aufzubauen.

Der Abend war sehr informativ und wir bekamen eine Fülle von Informationen, die nachfolgend zusammengefasst sind:

Zur Eröffnung zitierte Gabi das Motto von Global Mamas:

"Love your product. Know your producer. Change her life.
(Liebe Dein Produkt. Kenne Deine Produzentin. Ändere ihr Leben)



Barbara Tetteh, Foto: Thomas Mitschke

Kurz stellte Gabi einige Kenn-
daten von Ghana vor:

Das Land ist seit 6.3.1957 unab-
hängig, hat seit 1993 eine relativ
stabile Präsidialrepublik.

28,8 Mio Einwohner in 2017,
39 % davon jünger als 15 Jahre
alt, über 62 Jahre gerade mal
4,2 %. Accra, die Hauptstadt, hat
2 Millionen Einwohner.

Offizielle Arbeitslosenstatistik:
12 %, allerdings sind viele Jobs
schlecht bezahlt.

Dann aber erzählte sie von
Global Mamas:

Erst einmal müsse man sehen:
Armut ist weiblich - weltweit.

Aber - Starke Frauen schaffen
neue Realitäten! Dies sieht man
an der Organisation Global
Mamas.

Diese Organisation wurde im
Jahr 2003 von sechs Frauen
gegründet und hat 2019 bereits
370 Mitglieder in sechs Orten in
Ghana.

Alles begann im Jahr 1990:
Kristin, eine Ehrenamtliche des
amerikanischen Peace Corps,
arbeitet in einem Frauenprojekt in
Ghana und lernt Frauen kennen,
die Stoffe in traditioneller Wachs-
batiktechnik herstellen. Sie ver-
kauft diese in den USA und un-
terstützt so einige der Frauen.
Nachdem sie in den USA ihr



Patience Essibu, Foto: Thomas Mitschke

Studium beendet und einige Zeit gearbeitet hat, entscheidet sie sich 2003, gemeinsam mit Renae Adams, einer ebenfalls ehemaligen Peace-Corps-Ehrenamtlichen, wieder nach Ghana zu gehen. Sie gründen dann gemeinsam mit sechs ghanaischen Frauen die Organisation Global Mamas.

Unsere Gäste hatten Bilder mitgebracht, die die Lebensgeschichte einer der Gründerinnen von Global Mamas zeigten: Emma Myers, Batikerin aus Cape Coast. Sie hat Global Mamas durch ihre Batik inspiriert und maßgeblich zur Gründung der Organisation beigetragen.

Sie ist Batikerin mit Leib und Seele („...it is part of me..“).

Emma errichtete mit ihrem ersten erzielten Einkommen eine eigene Batikwerkstatt. Ihr regelmäßiges Einkommen ermöglichte es ihr, dass sie ihre drei Kinder in kostenpflichtige weiterführende Schulen schicken konnte. Ihr ältester Sohn war das erste Kind in ihrer Familie, das einen Universitätsabschluss erzielt hat und ihre Tochter Dede ist mittlerweile examinierte Krankenschwester.

Nach der Ausbildung der Kinder stellte sich Emma die Frage: Wie kann ich mein eigenes Leben absichern? So hat sie mit ihrem

Mann ein Stück Land gekauft und ein Haus gebaut, das nach einigen Jahren fertig wurde und in dem die Familie nun abgesichert leben kann.

Auf die Frage aus dem Publikum, wie Emmas Mann auf diese Aktivitäten reagiert hat, erklärte Gabi, dass er sie immer unterstützt habe. So bestätigte auch Patience, dass dies bei den meisten Frauen von Global Mamas der Fall sei.

Gabi erläutert, dass Bildung ein wichtiges Ziel für die Mitglieder von Global Mamas ist entsprechend der Erkenntnis: "Wenn du eine Frau bildest, bildest du die ganze Nation".

So haben 100 % aller Kinder von Mitgliedern von Global Mamas die Chance, eine gute Schule zu besuchen.

Möglich wird dies durch das sogenannte "SMART-Programm" (= **S**pecific **M**earable **A**chievable **R**easonable **T**ime Bound = spezifisch, messbar, erreichbar, vernünftig, zeitlich begrenzt). Das ist eine moderne Managementmethode, die bei Global Mamas praktiziert wird. Hier werden größere Ziele in kleine Schritte unterteilt. Für jedes Mitglied gibt es einen Personalbogen mit entsprechenden Zielen. Dieses Frauen-Empowerment soll helfen, die MDG (=Millenium

Development Goals, Millenium-Entwicklungsziele) zu erreichen. Man müsse auch wissen, dass 75 % des Einkommens einer Frau in der Regel auch ihrem Umfeld zugute kommen.

Fünf Jahre nach dem Start weitete Global Mamas die Bildungsaktivitäten auf Gesundheitsthemen aus wie z.B. Diabetes-Vorsorge, Brustscreening, Aids, Malaria und die Prävention vieler Krankheiten. Durch die Kooperation mit lokalen Ärzten und Volontären konnten sie entsprechende Workshops organisieren.

So hat z.B. Emma gelernt, ihre Diabetes zu managen. Sie ist im vergangenen Jahr in den Ruhestand gegangen und betreibt heute noch einen kleinen Laden.

Inzwischen haben ca. 400 Frauen von Aktivitäten von Global Mamas profitieren können.

Gabi bat nun Patience, sich vorzustellen. Patience ist die erste Angestellte von Global Mamas und hat eine kaufmännische Ausbildung. Sie wurde 2003 eingestellt, hat mittlerweile noch Management studiert, alle wichtigen Schritte bei Global Mamas organisiert und begleitet und ist eine der wichtigsten Führungspersonen in Ghana. Sie ist nun zum dritten Mal in Deutschland und war auch schon in den USA, wohin ca.



Foto: Global Mamas

50% der Produkte verkauft werden.

Patience berichtet, dass sie mittlerweile geheiratet hat, drei Kinder hat und für eine gute Ausbildung für diese arbeitet und auch von einem eigenen Haus träumt.

Barbara, 42 Jahre alt, kam vor vier Jahren zu Global Mamas. Sie war Berufsschullehrerin für Textiles Werken und ist heute im Designteam von Global Mamas. Barbara ist die erste in ihrer Familie, die jetzt ins Ausland reisen konnte. Sie hatte Probleme mit dem Visum, da sie ledig ist und kein Vermögen hat. Barbara hat herausgestellt, dass

sie durch die Festanstellung und das Einkommen von Global Mamas nun ihr Leben selbst aktiv gestalten kann. Sie möchte dies auch den anderen Frauen weitergeben und schult diese in der Nähtechnik.

Alle Mitglieder von Global Mamas erhalten eine Ausbildung während ihrer Tätigkeit und zwar umfasst das Training:

1. Basic skills (Grundkenntnisse). z.B. in der Nutzung von Taschenrechnern
2. Personal finance - Verwaltung und Organisation der persönlichen Finanzen

3. Business management
z.B. Buchführung und Finanzplanung
4. Fair Trade: Hier werden die Regeln des Fairen Handels vermittelt, faire Bezahlung und rechtliche Aspekte. Auch werden die Mitglieder im Detail informiert, wie die Preise sich zusammensetzen.
5. Gesundheit: Vorsorgeprogramme, regelmäßige Untersuchungen und Informationen z.B. zum Thema Familienplanung
6. Technisches Wissen: z.B. wie verarbeite ich die Stoffe, korrekter Aufdruck der Prints oder das Lesen, Verstehen und Umsetzen von technischen Datenblättern. Dies ist vor allem Barbaras Arbeitsfeld.
7. Computerkenntnisse: Vor allem Volontäre schulen die „Mamas“, denn Computer und Smartphone sind die wichtigsten Kommunikationsmittel in Ghana.

Global Mamas ist als Verein organisiert und in Ghana als NGO registriert. Global Mamas wird von einem gewählten Board (=Vorstand) geleitet, wie in einem Verein üblich.

Global Mamas ist Guaranteed Member / Mitglied in der WFTO (=World Fair Trade Organization). Um Mitglied zu werden muss man 95 % von 10 Punkten erreichen. Jedes 2. Jahr wird man als Mitgliedsorganisation geprüft, ob die Fair Trade-Kriterien noch erfüllt werden.

Alljährlich werden die Mitglieder von Global Mamas gefragt, was benötigt wird, worauf man im jeweiligen Jahr sich konzentrieren sollte. Man möchte auch die Bevölkerung mobilisieren, so ist zum Beispiel in Cape Coast kürzlich eine Strandreinigung organisiert worden.

In einem Film wird nun die Produktion eines Kleides dargestellt – von der Herstellung des Stempels aus Schaumstoff bis hin zum fertigen Kleid.

Die Produktion ist dezentral, die Frauen arbeiten an verschiedenen Orten in Cape Coast, das ungefähr so groß ist wie Würzburg. Informationen über neue Produkte und Designs müssen vom Designteam in jede einzelne Werkstatt vermittelt werden.

Die einzelnen Produzentengruppen suchen unter sich geeignete Frauen als Gruppenführerin aus, auch werden geeignete Personen aus der eigenen Gruppe zu Fachkräften ausgebildet.

Neue Muster werden in einem Design-Wettbewerb ausgewählt. Die Stempel werden auf Schaumstoff übertragen und mit einem Skalpell ausgeschnitten. Dieser Stempel wird dann in flüssiges Wachs getaucht und das Wachs damit auf den Stoff gedruckt. Der Stoff wird dann etwa 20 Minuten gefärbt und danach wird er in einen Topf mit ca. 70 °C heißem Wasser so lange gewendet, bis sich das Wachs wieder vom Stoff gelöst hat. Anschließend wird er nochmals von Hand durchgewaschen. Gefärbt wird mit rückstandskontrollierten Farben.

Nach dem Print geht der Stoff in die Qualitätskontrolle, dann an die Näherinnen. Diese produzieren mit Schnittbögen die entsprechenden Modelle. Die Stoffe werden komplett bei Global Mamas verarbeitet, Reste werden z.B. zu Topfuntersetzern verarbeitet.

Der Stoff für die Produktion ist seit 2018 GOTS-zertifiziert und kommt aus Indien. Leider gibt es keine Stoffproduktion mehr in Ghana.

An einem Schildchen, das an jedem der Produkte hängt - man kann das im Weltladen nachprüfen - findet man drei Namen:

1. den der Batikerin
2. den der Näherin
3. den der Qualitätskontrolleurin

Auf der Website von Global Mamas kann man das Leben der Produzentinnen nachverfolgen unter: "meet my Mamas".

Global Mamas hat eine große Produktpalette, so erzeugen sie neben den Textilien auch Heimtextilien sowie Schmuck aus Altglas und Shea-Butter und -Seife. Je ein Film über die Schmuckproduktion und die Shea-Butter-Produktion machte uns auch mit diesen Aktivitäten von Global Mamas vertraut.

Ein Zukunftsplan von Global Mamas ist der Bau einer "Fair Trade Zone" als Gegenpart zu den "Freihandelszonen".

Man hat bereits Land gekauft, auf dem eine Art Campus entstehen wird, gebaut aus lokalen und natürlichen Materialien, mit Regenwassernutzung und einer Pflanzenkläranlage. Es werden 200 neue Arbeitsplätze entstehen, Räume für Schulungen, ein Hostel, eine Kindertagesstätte und eine Gesundheitsstation. Global Mamas wollen vollkommen ökologisch und CO2-neutral produzieren und damit zeigen, dass starke Frauen neue Realitäten schaffen!

Nach diesen verschiedenen faktenreichen Präsentationen kamen aus dem sehr interessierten Publikum noch Fragen, z.B. ob Global Mamas auch lokal ver-

kauft. Dem ist so: Global Mamas unterhält zwei Geschäfte, eines in Accra, eines in Cape Coast. In diesen Geschäften werden ca. 20 % der Produkte verkauft, die anderen Produkte gehen in andere Länder, die USA sind der größte Absatzmarkt.

Auch wird gefragt, inwieweit Global Mamas finanzielle Unterstützung braucht. Gabi erklärt, dass Global Mamas gut vernetzt ist und dass für erfolgreiche Entwicklungsprojekte eine Grundstabilität benötigt wird, die bei Global Mamas gegeben ist. Die nicht unerheblichen benötigten Mittel für das Zukunftsprojekt werden bei größeren internationalen Geldgebern gesucht.

Auf Fragen, ob bei den Designs für die Kleider auch lokale Künstler beteiligt sind, erklärt Gabi, dass Barbara selbst ja eine lokale Designerin ist und sie bezieht auch lokale Muster in ihre Entwürfe mit ein. Man schaut aber auch nach Trends außerhalb Afrikas, es werden also internationale und lokale Designs gemischt.

Am Ende dankten wir unseren drei Besucherinnen für ihre hochinteressanten Informationen und Einblicke, die sie uns gewährten und wünschten **Global Mamas** weiterhin alles Gute und viel Erfolg bei den großen Zukunftsplänen!

Ulrike Mann-Rösemeier



Foto: Thomas Mitschke

Fair, bio und vegan - weniger Fleisch für ein besseres Klima und mehr Gesundheit

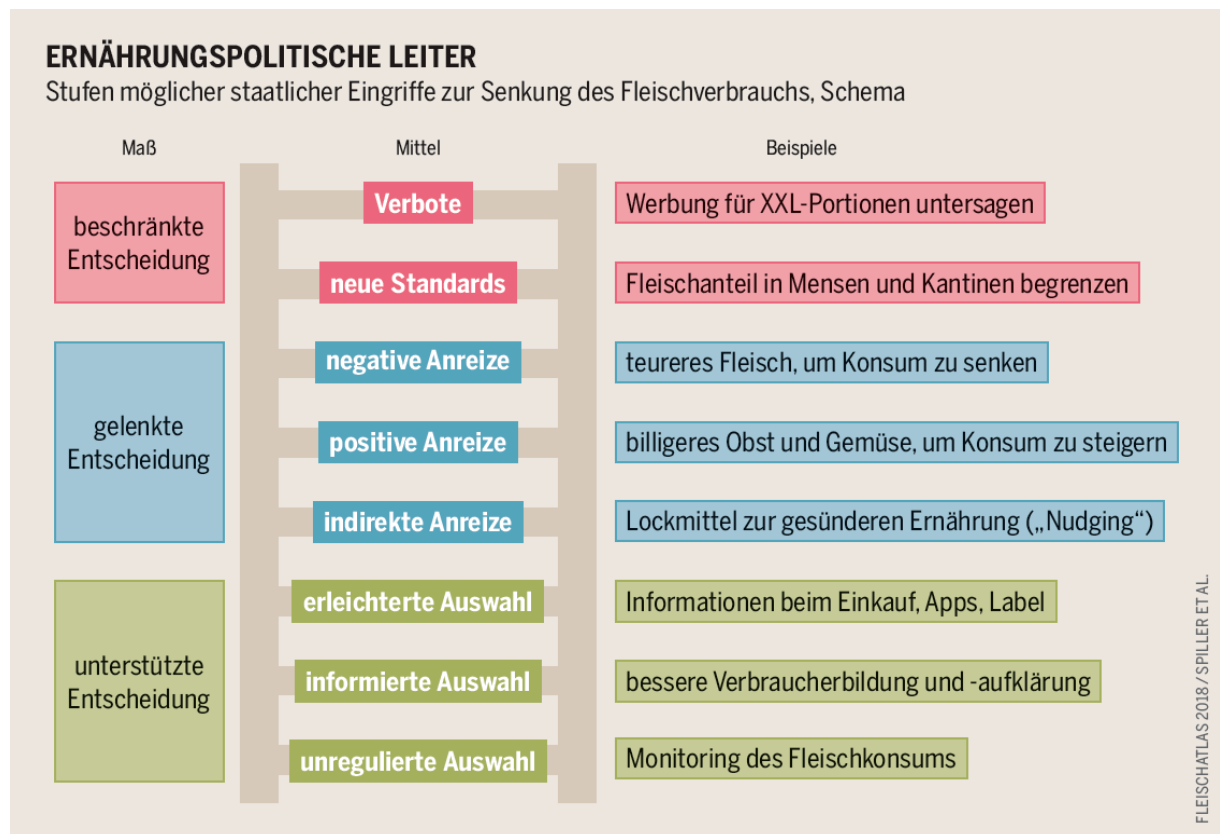
Am 26. September war der Nachhaltigkeitsexperte und Sachbuchautor Frank Herrmann zum wiederholten Male Gastreferent im Weltladen. In seinem Vortrag schilderte er den über 40 Zuhörern sehr eindringlich die Ausmaße und Folgen der weltweiten Fleisch- und Milchproduktion.

Während sich die Weltbevölkerung in den vergangenen 50 Jahren ungefähr verdoppelt hat (von 3,55 auf 7,5 Mrd.), hat sich der globale Fleischkonsum fast vervierfacht (von 85 auf 335 Mio. Tonnen). Die weltweite Verteilung ist jedoch weiterhin sehr ungleichmäßig. Deutschland liegt mit einem jährlichen ProKopf-Verbrauch von 59 kg zwar weit unter dem von Australien und den USA mit je 90 kg, aber auch weit über dem weltweiten Durchschnitt von 45 kg.

Laut Studien der Welternährungsorganisation FAO sind Nutztiere mittlerweile für 14,5 % der Treibhausgasemissionen

verantwortlich und somit das globale Ernährungssystem für 30 % der vom Menschen verursachten Emissionen. Einen besonders hohen CO₂-Fußabdruck hinterlässt die sogenannte „Veredelung“ von Lebensmitteln. So hat Butter einen 25-mal höheren CO₂-Äquivalent als Milch. Und bei tiefgekühlten Pommes-Frites ist der Wert sogar 30-mal höher als bei Kartoffeln. Weiterverarbeitung und Kühlung erfordern einen hohen zusätzlichen Energieeinsatz.

Die Produktion von Fleisch und die Milchprodukten benötigt derzeit schon 83 % aller landwirtschaftlich genutzten Flächen. So sind bereits 20 % des Amazonasregenwaldes vernichtet durch Abbrennen und Abholzen für den Futtermittelanbau (Soja) und für Weideflächen. Bei Verlust von mehr als 25 % der Fläche kann der Regenwald die Feuchtigkeitszyklen nicht mehr erhalten. Das Ökosystem wird instabil und der Regenwald trocknet langsam aus.



Grafik: Spiller et al, CC BY 4.0
boell.de/fleischatlas2018

Durch den intensiven Anbau in Monokulturen laugen die Böden schnell aus und machen intensive Düngung, Bewässerung und Pestizideinsatz notwendig. In Deutschland sind durch die Nutztierhaltung (2016: 753 Mio. Schlachtungen) und den immensen Gülleeintrag, der durch den Güllehandel mit den Niederlanden noch zusätzlich erhöht ist, in vielen Regionen die Böden und das Wasser extrem nitratbelastet.

In Deutschland stammt immer noch etwa 98 % der Fleischproduktion aus Massentierhaltung. Das verursacht nach wie vor einen hohen Einsatz an Antibiotika

in den Ställen. So werden tatsächlich hierzulande 75 % der verordneten Antibiotika von Nutztieren eingenommen. Dadurch nehmen Antibiotikaresistenzen in der Tierzucht stetig zu. Gleichzeitig werden auch zunehmend (verbotenerweise) Reserveantibiotika eingesetzt.

Eine Lösung der angesprochenen Probleme für Klima, Umwelt und Gesundheit scheint nur durch Verringerung der Fleischproduktion und des Konsums möglich.

Also: **weniger Fleisch, aber wie?**

Frank Herrmann brachte gegen Ende seines Vortrages verschiedene Alternativen zur Sprache, die er mit den Zuhörern zum Teil sehr kontrovers diskutierte. Diese waren:

- staatliche Regulierung über Mehrwertsteuererhöhung
- besseres, hochwertigeres Fleisch (Bio-Fleisch)
- bio und regional statt globaler Massenware
- Insekten (umweltverträglich, ressourcenschonend, höherer Nährwert)
- faire Fleisch- und Milchprodukte
- vegetarische/vegane Ernährung
- keine Lebensmittelverschwendung
- Kunstfleisch (aus tierischen Stammzellen)

Abschließend stellte der Referent noch fest, dass durch die EU-Subventionspolitik viele Länder des globalen Südens ihre Ernährungssouveränität verlieren. Europäische Konzerne überschwemmen beispielsweise afrikanische Märkte mit subventioniertem „Billigfleisch“, sodass

einheimische Produzenten (vorwiegend Kleinbauern) preislich nicht mithalten können und aufgeben müssen.

Informationsquellen und Literaturhinweis:

- Fleischatlas 2018 (Heinrich Böll – Stiftung)
- Agraratlas 2019 (Heinrich Böll – Stiftung)
- Kritischer Agrarbericht 2019
- Fair einkaufen – aber wie? Handbuch für fairen Konsum, von M. Hahn und F. Herrmann

Reinhard Hammer

MitarbeiterInnen-Ausflug 2019

Auf dem Biolandhof der Familie Haaf in Oberwittighausen



In diesem Jahr hat uns unsere ehrenamtliche Mitarbeiterin Angelika Haaf auf den Biolandhof ihres Sohnes Thomas Haaf eingeladen. So starteten am Samstag, 13. Juli 2019, etwa 30 Weltladen-MitarbeiterInnen mit dem Zug in Richtung Lauda. In Kirchheim mussten wir den Bus nehmen und stiegen dann direkt in der Ortsmitte von Oberwittighausen aus, das im badischen Frankenland kurz hinter der bayrischen Grenze in Baden-Württemberg liegt.

Angelika erwartete uns schon. Der seit vielen Generationen im Familienbesitz befindliche Hof der Familie Haaf ist seit 1989 anerkannter Biolandbetrieb. In vier Mobilställen und einem Feststall auf dem Hof im Dorf leben insgesamt 6.000 Hühner. Zunächst besuchten wir die fahrbaren Hühnerställe außerhalb des Dorfes. Auf dem Weg dahin wurden wir von einem heftigen Regenschauer überrascht, der aber nur kurz dauerte, und glücklicherweise auch der einzige blieb. Vor



den Hühnerställen berichtete uns Thomas Haaf ausführlich über die Hühnerzucht. Durch die mobilen Anlagen gewährleistet Haaf, dass die Tiere immer genügend Auslauf auf frischem Grund haben und der Boden nicht zu sehr beansprucht wird. In einem Stall leben 1000 – 1500 Hühner, die außer bei Regen jederzeit ins Freie können. Weil der Stall alle paar Wochen auf eine saftige Wiese transportiert wird, haben die Hühner immer frisches Grün zum Zupfen, können sich bewegen, picken, scharren und staubbaden. Zugleich wird der Acker gedüngt. Die Umstellung auf mobile Ställe hatte jedoch einen Nachteil. Durch Füchse und Greifvögel kam es zum Verlust von Hunderten von Tieren. Die Lösung war die Anschaffung von

Pyrenäenberghunden. Diese vier Hunde beschützen nun die Herde und diesen Job machen sie sehr gut. Sie adoptierten ihre jeweilige Herde, beschützen sie und es kam zu keinen Verlusten mehr. Gefüttert werden die Hühner mit einer Futtermischung aus größtenteils selbst angebauten Kulturen wie zum Beispiel Mais, Soja, Erbsen, Ackerbohnen und Klee gras, also heimische Eiweißfuttermittel anstelle von importiertem Soja. Thomas Haaf stellte uns auch eine interessante Frage: „Glaubt ihr, dass diese Haltung von Hühnern artgerecht ist?“ Seine Antwort: „Nein, ist sie eigentlich nicht.“ Hühner würden am liebsten im Wald auf einer Lichtung leben. Wohl auch deshalb hat Haaf neben seinen Ställen einen kleinen Pappel-Wald



gepflanzt, wo die Hühner sich sehr gerne aufhalten und Schutz und Schatten suchen.

Nach der Besichtigung der Hühnerställe spazierten wir zur St. Sigismund-Kapelle. Dort erwartete uns Angelika und erklärte uns Geschichte und Bedeutung der Kapelle. Sie wurde im 12. Jahrhundert im romanischen Stil erbaut und hat eine ungewöhnliche Form: ein unregelmäßiges Achteck. Sie war wohl früher ein heidnisches Wasserheiligtum. Da die Erbauer versuchten, eine Quelle im Nordwesten in die Anlage einzubeziehen, erhielt sie einen unregelmäßigen Grundriss. Im 14. Jahrhundert wurde das Gebäude zu einer vielbesuchten Wallfahrtstätte. Da in der Kapelle auch öfters Konzerte stattfinden,

wollten wir auch herausfinden, wie die Akustik ist, und stimmten einen Kanon an. Und es klang nicht schlecht!

Danach ging es zum Hof der Familie Haaf, wo uns schon Kaffee und leckere von Angelika selbstgebackene Kuchen erwarteten. Anschließend zeigte uns Katharina, eine Schwiegertochter von Angelika, die Halle, in der die Eier mittels einer ganz modernen Anlage kontrolliert, nach Größe sortiert, mit dem Aufdruck für die Herkunft des Eis und dem Haaf-Logo versehen und verpackt werden. Wer wollte, konnte seine eigenen Eier abpacken und kaufen.

Die Eier werden an Bio-Hofläden, Bio-Bäcker (z.B. Köhler und



Thein), kirchliche Bildungshäuser (Burkardushaus, Exerzitienhaus Himmelspforten) und den Lebensmitteleinzelhandel (Tegut und Kupsch/Edeka) verkauft. Aus den Eiern, die beispielsweise, weil sie noch zu klein sind, nicht vermarktet werden können, werden in einem Biobetrieb in der Region mit dem hofeigenen Getreide besondere Nudeln hergestellt: Emmer-, Einkorn- und Dinkel-Nudeln.

Anschließend gab es genug Zeit Hof und Garten zu besichtigen, Erdbeeren vom Garten zu naschen und sich zu unterhalten. Kulinarischer Höhepunkt waren dann die beiden riesigen Pizzas, die Angelika für uns in ihrem Brotbackofen gebacken hat.

In einer Gesprächsrunde im Garten berichtete uns Angelika an-

schließend über die Geschichte des Hofes, die aktuelle Situation und wir diskutierten über ökologischen Anbau und die Situation der Bio-Bauern.

Da wir uns noch ein wenig bewegen wollten, spazierten wir auf dem neuen Fahrradweg entlang des Wittigbachs nach Kirchheim zum Bahnhof, wo unser Zug nach Würzburg losfuhr.

Alles in allem: ein sehr beeindruckender Tag. Es gab viele Informationen und auch viel Zeit, sich ungezwungen zu unterhalten, sich auszutauschen und kennenzulernen. Und ein großes Dankeschön an Angelika, die uns so toll bewirtet hat!

Maria Sauter

Fotos: Thomas Mitschke







Jazz für Nepal 2019



Am 29. Juni 2019 nahmen wir zum vierten Mal teil am Benefiz-Festival Jazz für Nepal auf der Aktionswiese der Umweltstation. An unserem Stand verkauften wir fair gehandelte Waren aus Nepal. Der Erlös ging zu 100 % an das Hilfsprojekt Sherpa Schule Banti Bhandar. Die Gründerin und Projektleiterin Jutta Schaut war persönlich anwesend und gab einen Einblick in das Hilfsprojekt. Die Künstlerinnen und Künstler gestalteten einen abwechslungsreichen und musikalisch überzeugenden Abend: die Tänzerin Agnes Renner, das Good God Organ Trio, die No Nonsense Jazz Band und Margarita

González mit ihrem Orchester Los Cucaracha-cha. Es war wieder ein lebendiger und entspannter Abend auf der schönen Wiese der Umweltstation.

Den Erlös des Verkaufstandes (ca. 200 €) stockten wir auf mit den Einnahmen unserer Fairen Kaffeetafel beim Würzburger Stadtfest am 14.9.2019 (650 €). Die Initiative Eine Welt e.V. erhöhte den Betrag der Spende auf 1500 €.

Maria Sauter
Fotos: Thomas Mitschke



Neues von der Eine Welt-Promotorin Katharina Lang

Seit nun gut 8 Monaten bin ich Eine Welt-Regionalpromotorin für Unterfranken und schaue seitdem immer mal wieder im Weltladen Würzburg vorbei. Eine Frage ist mir dort in den letzten Monaten dabei wieder und wieder begegnet: Was genau mache ich da eigentlich als Eine Welt-Promotorin? Zeit für eine kurze Erklärung.

In ganz Deutschland sind im Rahmen des ‚Eine Welt-PromotorInnenprogramms‘ rund 150 Eine Welt-Regionalpromotor*innen aktiv. Sechs Promotorinnen (Teilzeit) arbeiten in Bayern, wo das Programm vom Eine Welt-Netzwerk Bayern e.V. in Augsburg koordiniert wird. Dort bin ich offiziell angestellt als Eine Welt-Promotorin für die Region Unterfranken mit 26,67 Stunden pro Woche. Angesiedelt ist meine Stelle aber bei der Initiative Eine Welt e.V. Würzburg. Konkret heißt das beispielsweise, dass ich mich vor allem mit Thomas Mitschke über meine Arbeit austausche, einen Arbeits- und Lagerplatz im Weltladen habe und meine Postanschrift bei euch ist. Die meiste Zeit arbeite ich aber von zuhause aus und bin viel in Unterfranken unterwegs. Soweit das Organisatorische,

aber was macht eine Eine Welt-Promotorin nun?

In meiner Arbeit geht es vor allem darum, das vorhandene Eine Welt-Engagement in Unterfranken zu unterstützen und neue Strukturen aufzubauen. Thematisch arbeite ich zu Inhalten wie Fairer Handel, Globales Lernen, Partnerschaftsarbeit und Nachhaltige Beschaffung. Dabei arbeite ich mit Kommunen, Weltläden, Unternehmen, Schulen und Partnerschaftsgruppen in ganz Unterfranken zusammen. Es geht vor allem darum, durch Vernetzung, Weiterbildung und Beratung die Arbeit der vielen Initiativen in Unterfranken zu stärken. Soviel zur Theorie, aber was mache ich ganz konkret in der Praxis?

Beispielsweise habe ich die Mainfränkischen Weltläden auf der Mainfranken-Messe mit der Organisation eines Gewinnspiels unterstützt. Für die Kommunen Unterfrankens habe ich gemeinsam mit kommunalen Vertretern die Adventsaktion ‚Unterfranken schenkt fair‘ ins Leben gerufen, um auf faire Produkte als Geschenksidee hinzuweisen. Gemeinsam mit Vertretern der katholischen und evangelischen Kirche habe ich ein Treffen der



Partnerschaftsgruppen in Unterfranken organisiert. Auf Thomas' Idee hin habe ich eine Liste mit entlehbaren Bildungsmaterialien zu den Themen des Globales Lernens aus Unterfranken erstellt. So können beispielsweise interessierte Lehrer*innen auf einen Blick herausfinden, wo in Unterfranken sie sich Lernkisten oder Ausstellungen entleihen können. Außerdem organisiere ich Lehrer*innen-Fortbildungen, Vernetzungstreffen der Fairtrade-Towns sowie Veranstaltungen mit der IHK Würzburg-Schweinfurt zum Thema ‚Nachhaltigkeit in der Wirtschaft‘ und stehe allen Eine-Welt-Engagierten in Unterfranken mit

Rat und Tat zur Seite. Mir wird nicht langweilig! ☺

Hoffentlich ist nun etwas klarer, was meine Tätigkeit als Eine Welt-Promotorin alles beinhaltet. Falls noch Fragen offen sind, stehe ich gerne bei einem Kaffee im Weltladen Rede und Antwort.

Katharina Lang

Besuch aus Mbinga beim Würzburger Partnerkaffee



Auch dieses Jahr konnte der Würzburger Partnerkaffee e.V. einen Gast aus der Partnerdiözese Mbinga, Tansania, nach Würzburg einladen: Lukas Komba, der Ansprechpartner des Vereins, war für zwei Wochen zu Besuch in Würzburg. Gemeinsam mit Geschäftsführer Klaus Veeh besuchte er einige Weltläden in Bayern und die Mainfranken-Messe in Würzburg. Mit im Gepäck hatte er einige Neuigkeiten aus Tansania:

Der tansanische Präsident John Magufuli dränge zwar die Korruption im ganzen Land zurück und

investiere stark in die Infrastruktur des Landes, allerdings schränke er die Meinungs- und Pressefreiheit in Tansania stark ein und unterdrücke die Opposition. Lukas Komba bezeichnet ihn daher als „Entwicklungsdiktator“. Gerade die Landbevölkerung kann bisher kaum Effekte der Entwicklungspolitik des Präsidenten spüren. Im Gegenteil: „Die Menschen auf dem Land haben nichts und werden immer ärmer“, stellt Lukas Komba resigniert fest. Auch der weltweite Kaffeepreis war in den letzten Monaten so tief wie seit Jahren nicht mehr.

ALLES**IM EIMER**

Ab jetzt im Ladencafé erhältlich:
**Unsere umweltfreundlichen
Kaffee-Pfandeimer**

Gerade deshalb ist der Verkauf des Kaffees nach Würzburg für die Bäuerinnen und Bauern in Mahenge, einem kleinen Dorf nahe Mbinga, in diesen Tagen so wichtig. „Die Partnerschaft nimmt den Menschen Angst und Unsicherheit“, versichert Lukas Komba. Tatsächlich konnte der Würzburger Partnerkaffee e.V. dieses Jahr wieder 96 Tonnen Rohkaffee von der Kooperative in Mahenge abkaufen. Neben einem höheren Einkommen pro verkauften Kilo Kaffee für jede einzelne Kaffeebäuerin und jeden einzelnen Kaffeebauer, erhält die Kooperative pro verkauftes Kilo eine Fairtrade-Prämie. Mit diesem Geld wird aktuell eine weiterführende Schule mit Internat nahe Mbinga gebaut. Mit dem Solibetrag von 0,76 Euro pro verkauften Kilo konnten auch 2019 wieder zahlreiche Projekte in ganz Tansania gefördert werden. Lukas Komba ist froh über die Früchte, die die Partner-

schaft trägt, und ist gespannt auf die künftige Zusammenarbeit.

Aber auch beim Würzburger Partnerkaffee e.V. gibt es Neuigkeiten:

Den Partnerkaffee gibt es nun auch unverpackt im praktischen Pfandeimer, erhältlich in der Semmelstraße 33. So soll ein Beitrag zu weniger Verpackungsmüll geleistet werden.

Seit 1. November 2019 hat der neue Geschäftsführer Jochen Hackstein seine Stelle angetreten. Ab 31. Dezember 2019 wird der bisherige Geschäftsführer Klaus Veeh in Ruhestand gehen und sein Amt an ihn übergeben.

Katharina Lang

Fotos: Würzburger Partnerkaffee e.V.

Bee kind to the planet -

Mit einem do-it-yourself Bienenwachstuch

Plastik ist in aller Munde – im wahrsten Sinne des Wortes. Nicht nur erreichen uns in regelmäßigem Abstand neue Nachrichten über vermüllte Strände und geschönte Recyclingquoten in Deutschland, sondern es wurden längst Plastikrückstände im Wasser, im Boden, in Lebensmitteln und sogar in Menschen nachgewiesen – es gibt keinen Bereich mehr, der nicht von Plastikmüll und unserer verschwenderischen Lebensweise betroffen ist. Dies ist auch kein Wunder, denn unser Plastikkonsum steigt stetig an. Laut *Plastikatlas 2019*, welchen die Heinrich-Böll-Stiftung gemeinsam mit dem Bund für Umwelt und Naturschutz (BUND) herausgibt, wurden zwischen 1950 und 2015 eine Menge von 8,3 Milliarden Tonnen Plastik produziert, wobei über die Hälfte davon seit dem Jahr 2000 hergestellt wurde. Unser Plastikkonsum ist nahezu explodiert und von den ca. 400 Millionen Tonnen Kunststoffen, die weltweit pro Jahr produziert werden, entfallen mehr als ein Drittel auf Verpackungsmaterial. Dieses

landet dann in unseren Supermärkten, damit wir Obst, Gemüse und andere Lebensmittel möglichst bequem nach Hause transportieren können. Haben sie ihren Dienst getan, werden die Plastikverpackungen recht achtlos im Gelben Sack entsorgt, denn jahrzehntelang wurde den Verbrauchern suggeriert, dass durch Mülltrennung und Recycling unser überbordender Konsum von Kunststoff kein Problem ist.

Doch die Probleme zeigen sich nun immer mehr: Seit China 2018 ein Einfuhrverbot für stark verschmutztes Plastik verhängt hat, wird dieses entweder nach Südostasien geschifft und zerstört dort die Umwelt, oder es türmt sich in deutschen Müllverbrennungsanlagen. Da hilft auch kein Bioplastik oder andere vermeintlich umweltfreundliche Alternativen, die vielleicht schneller abbaubar sind, aber an den Müllmengen nur wenig ändern. Wir versinken immer mehr im Plastikmüll und eine einfache Lösung scheint nicht in Sicht.



Oder vielleicht doch? Denn es gibt eine Sache, die schon die Nachkriegsgeneration praktizierte: Müllvermeidung durch Wiederverwendung. Eine Plastikdose, die hundertfach im Einsatz ist, hat eine bessere Umweltbilanz als ein Einwegglas und ein Jutebeutel transportiert Brötchen häufiger und sogar noch eleganter als eine Papiertüte. „Reuse“ statt „Recycle“ ist der neue Trend, bei dem auf Langlebigkeit und Mehrfachnutzung gesetzt wird, und der sich auch gesellschaftlich nach und nach etabliert. Deswegen verwendet auch der Weltladen Würzburg das Verpackungsmaterial der gelieferten Waren, wie z.B. Kartons von Schokoladen und Plastiktüten von Kleidung, erneut, um den

Kund*innen die gekauften Schätze sicher zu verpacken und zusätzlichen Verpackungsmüll zu vermeiden.

Ein beliebtes Produkt zur Vermeidung von Verpackungsmüll sind auch Bienenwachstücher, die eine nachhaltige und praktische Alternative zu Alu- und Frischhaltefolie darstellen. Hierbei handelt es sich um mit Bienenwachs behandelte Baumwolltücher, die sich sehr gut zum Einpacken und Abdecken von Lebensmitteln eignen, da das Wachstuch ähnlich wie Frischhaltefolie an sich selbst haftet und Bienenwachs außerdem antibakteriell wirkt. Es lässt sich zudem problemlos mit kaltem Wasser und gegebenenfalls etwas Spülmittel abwaschen und ist sofort

bereit für den nächsten Einsatz. Egal ob Gemüse, Käse, das Pausenbrot für die Schule oder die Reste vom Abendessen, alles lässt sich sicher mit dem Wachtuch einwickeln und bleibt so lange frisch.

Es gibt mittlerweile zahlreiche Anbieter besagter Tücher. Sehr verbreitet ist *Bee's Wrap*, die allerdings in den USA beheimatet sind, was die Umweltbilanz der Tücher etwas schmälert. Aber auch zahlreiche Anbieter aus Europa erobern die Läden und die Auswahl wird immer größer. Auch der Weltladen Würzburg bietet ein Bienenwachtuch von *BAGHI* an, welches nicht nur durch seine praktische Handhabung und seine antibakteriellen Eigenschaften überzeugt, sondern auch mit Demeter Bienenwachs aus Rheinhessen und wunderschönem Design aus der Masse hervorsticht.

Und es gibt sogar noch eine weitere Alternative: Selbst machen! Es ist kinderleicht, aus Baumwollstoff und Bienenwachs ein wunderschönes, vielseitiges Bienenwachtuch herzustellen. Alles, was man hierzu benötigt:

- Ein Stück Baumwollstoff (gerne auch Stoffreste)
- Bienenwachspastillen (am besten vom Imker)
- Backpapier
- Ein Bügeleisen

Um das Ausfransen des Stoffes zu verhindern, lohnt es sich, das

Tuch vorher einmal mit der Nähmaschine zu umnähen. Danach legt man es auf ein Stück Backpapier, verteilt die Bienenwachspastillen gleichmäßig über dem Tuch und legt ein weiteres Stück Backpapier drüber. Jetzt kommt das Bügeleisen zum Einsatz, mit dem man gleichmäßig über das abgedeckte Tuch fährt und so das Wachs zum Schmelzen bringt. Dieses verläuft und zieht in das Tuch ein, bis sich der Stoff mit Wachs vollgesogen hat. Es sollte das Tuch gleichmäßig durchdringen – wenn an einer Stelle nicht genügend Wachs vorhanden sein sollte, kann man einfach ein paar Pastillen nachlegen und erneut drüber bügeln. Überschüssiges Wachs hingegen lässt sich ganz einfach mit einem Stück Küchenrolle aufsaugen. Et voilà – schon hält man ein fertiges Bienenwachtuch in den Händen!

Alternativ kann man das Wachs auch vorher schmelzen und dann mit einem Pinsel auf das Tuch auftragen – bei dieser Technik kann man auch noch Jojobaöl für höhere Geschmeidigkeit und Harz für mehr Haftung hinzufügen. Ebenso kann man bei den Stofftüchern mit den Größen und den Mustern variieren, sodass man für jede Gelegenheit das passende Bienenwachtuch zur Hand hat. Es lohnt sich in jedem Fall, es



einfach mal auszuprobieren,
denn das Resultat überzeugt mit
Flexibilität, Langlebigkeit und
einfacher Handhabung.
Spaß macht es zudem auch –
und die Umwelt dankt es einem
sowieso!

Quelle: *Plastikatlas 2019* der
Heinrich-Böll-Stiftung und BUND,
Juni 2019.

Sonja Bonneß
Fotos: Sonja Boneß

9.1.2019 Der Weltladen bleibt wegen **Inventur** geschlossen