



WELT & HANDEL

Die Zukunft des Kaffeeanbaus

Dialogtagung bietet breites Diskussionsspektrum rund um Fragen zum Kleinbauernkaffee, Klimawandel, Generationswechsel und Nachhaltigkeit

INHALT

- 01 **TITELTHEMA:**
DIE ZUKUNFT DES KAFFEEANBAUS
- 03 **INTERVIEW MIT GERARDO ALBERTO DE LEÓN**
- 04 **Neuer Blog für Weltläden**
- 04 **Mehr Wertschöpfung, mehr Wirkung**
- 05 **Was es uns wert ist – Ehrenamt im Weltladen**
- 06 **Fair bis zuletzt**
- 07 **Material & Medien**
- 08 **Termine**
- 08 **Quinoa-Vanille-Kipferl**

Hamburg, Speicherstadt, ehemalige Kaffeebörse – wo, wenn nicht hier, kann eine Veranstaltung zum Thema „Die Zukunft des Kaffeeanbaus“ stattfinden? Am 23. und 24. Oktober diskutierten, erzählten, visionierten und stritten rund 100 Gäste aus Politik, Wirtschaft, Anbau, Kirche und Fairem Handel über wichtige Fragen zur Zukunft des Kaffeeanbaus.

Die Dialogtagung wurde von Brot für die Welt und MISEREOR organisiert und durchgeführt. Beide richten seit mehr als 60 Jahren ihren Blick auf die Entwicklungsprojekte von Partner*innen in Regionen des Kaffeeanbaus. Dabei steht stets die Frage „Wie können wir dazu beitragen, die wirtschaftliche Lage der Menschen zu verbessern und Armut zu reduzieren?“. Trotz vielfältiger Anstrengungen ist der Kaffeeanbau in den vergangenen Jahren kaum nachhaltiger geworden. Die Gründe sind vor allem der Klimawandel und politische Auseinandersetzungen sowie Korruption. Sie verschlechtern seit Jahren die Situation der Menschen, die Lebensunterhaltungskosten in den Anbauländern stei-

gen, aber die Einkommen steigen nicht. Zahlreiche Fachleute aus Wirtschaft, Politik und Entwicklungszusammenarbeit diskutierten auf dem Podium und in Workshops.

Als wichtigste Herausforderungen der nächsten Jahre wurden das endgültige Überwinden postkolonialer Strukturen im Kaffeemarkt sowie alter Gedankenstrukturen genannt.

Ebenso bedarf es dringend mehr Dialog zwischen den verschiedenen Akteuren – also Produzent*innen und Kooperativen, Vertrieb, Handel und Verbraucher*innen. Die Verteilung von Macht und Risiken in der Wertschöpfungskette muss neu verhandelt und die Kaffeebauern besser an der Wertschöpfung beteiligt werden. Alle waren sich einig, dass es bereits viele gute Ansätze und Initiativen gibt, die jedoch oft sehr akteurspezifisch zurechtgeschnitten sind und nicht auf den gesamten Kaffeesektor übertragen werden können.

Forsetzung auf Seite 2

Es gibt viel Geld im Kaffeesektor, es ist nur falsch verteilt! Die steigenden Kosten müssen in den Endpreis eingebunden werden. Konkrete Vorschläge zur Weiterarbeit sind der Aufbau einer gemeinsamen Datenbank mit vergleichbaren Faktoren, die allen Akteuren zur Verfügung steht. Eine hohe Transparenz und direkte Kontakte zwischen Bauern und Händlern, Möglichkeiten der Vorfinanzierung und damit Planungssicherheit für Kaffeebauern. Wir brauchen einen Paradigmenwechsel – mehr Mitgefühl, Unterstützung und Gespräche, Verhandlungen und Handel auf Augenhöhe. „Vergesst endlich das Bild von armen Bauern, die keine Ahnung haben.“ Um den Generationswechsel zu schaffen, müssen Jugendliche eine Perspektive im Kaffeeanbau sehen. Nur wenn sich Kaffee lohnt, werden die Kinder ihren Eltern folgen und Kaffee anbauen. Gerardo Alberto de

León fasste es so zusammen: Eine wirkliche Partnerschaft innerhalb der Wertschöpfungskette ist die Lösung – so wie es im Fairen Handel schon geschieht! Für die Veranstalter fasst Ruben Quaas das Resümee: „Wir haben die Tagung bewusst als Dialog- und Fachtagung kon-

zipiert und haben viele spannende und wichtige Anregungen erhalten. Daran werden wir jetzt weiterarbeiten.“

*Kerstin Linne von Green Line Consulting fordert besser Kommunikation unter den Akteur*innen.*



Foto: Brot für die Welt und MISEREOR / Jörg Böhling

Impressum

HERAUSGEBER
Arbeitsgemeinschaft
der Evangelischen Jugend
in Deutschland e. V. (aej)
www.evangelische-jugend.de

Bischöfliches Hilfswerk
MISEREOR e.V.
www.misereor.de

Bund der Deutschen
Katholischen Jugend e.V. (BDKJ)
Internet: www.bdkj.de

Brot für die Welt –
Evangelischer Entwicklungsdienst
Evangelisches Werk für Diakonie
und Entwicklung e.V.
www.brot-fuer-die-welt.de

Kindermissionswerk
»Die Sternsinger« e.V.
www.sternsinger.de

REDAKTION
verantwortlich: Gundis Jansen-Garz,
Blaufärberweg 15, 46244 Bottrop-
Kirchellen, Telefon 02045 408465,
redaktion@weltundhandel.de
www.weltundhandel.de

VERLAG
Verlag Haus Altenberg GmbH
Düsseldorf
Carl-Mosterts-Platz 1, 40477 Düs-
seldorf, Telefon: 0211/4693-117,
Telefax: 0211/4693-172
Abowerbung:
abo@jugendhaus-duesseldorf.de

LAYOUT
unikat Werbeagentur GmbH
www.unikat.net

SATZ
Thorsten Kraemer
www.grafik-kraemer.de

DRUCK
MVG Medienproduktion
und Vertriebsgesellschaft mbH
www.eine-welt-mvg.de

Auflage: 1.900 Stück
Titelfoto: www.pixabay.de

Guten Morgen, Welt!

Das Jahr neigt sich dem Ende zu – immer ein Grund, zurückzublicken. Was war in diesem Jahr alles los? In der Welt, in der Gemeinde und privat. Jahresrückblicke machen mich immer so melancholisch, aber sie sind auch wichtig für mich, weil ich zunehmend merke, dass die Zeit „rennt“ und vieles im Alltag untergeht. Deshalb inne halten und zurückblicken auf das, was war. Für Welt&Handel bedeutet das: die zehn Ausgabe hervorholen, die Schwerpunktthemen genauer anschauen: Januar: Palmöl, März: Spenden im Fairen Handel, April: Kakao, Mai: Textilien, Juni: Süd-Süd Handel, Juli: Ehrenamt im Weltladen; August: Unruhen in Nicaragua; September: Fairer Handel in Europa; Oktober: Neue Charta; Dezember: Kaffeekonferenz.

Was war gut, was weniger? Hervorzuheben ist das Thema „Ehrenamt“ – dazu haben wir einen Aufruf gestartet und einige Rückmeldungen erhalten. Die Frage „Was es uns wert ist“ brennt den Weltladen-Mitarbeiter*innen

offensichtlich auf den Nägeln; sie ist wichtig, weil die Wertschätzung in der Wertschöpfungskette auch eine große Rolle spielt. In der vorliegenden Ausgabe gibt es eine Zusammenfassung dazu! Lassen Sie uns an diesem Thema auch im kommenden Jahr weiterdiskutieren.

Bis dahin wünsche ich Ihnen, liebe Leserinnen und Leser, eine schöne Adventszeit, ein ruhiges Weihnachtsfest und einen guten Start in ein hoffentlich friedliches und angenehmes Jahr 2019!

In diesem Sinne:
Alles Gute Ihnen

Ihre
Gundis Jansen-Garz



Foto: privat

Interview mit Gerardo Alberto de León

Geschäftsführer der Kaffeekooperativen FEDECOGAGUA in Guatemala

Welt&Handel: Wie geht es Ihnen heute, einen Tag nach der Konferenz?

Gerardo Alberto de León: Noch immer bin ich beeindruckt und berührt von den Begegnungen und Gesprächen auf der Konferenz in Hamburg.

W&H: Wie sind Sie zu FEDECOGAGUA gekommen?

Ich bin 1982 bei FEDECOGAGUA angefangen und habe mich seither um die Vermarktung der Produkte gekümmert. Gemeinsam mit Ernst Reikmann, der sich stark im Honig engagierte und ein Honigtest-Verfahren entwickelt hat. Damit arbeitet die GEPA beispielsweise noch immer. Dann kamen Textilien dazu, aber ich habe gemerkt, zu viel ist nicht gut. Jetzt bin ich ausschließlich für Kaffee zuständig. Lieber nur ein Produkt und das dann richtig!

W&H: Wie geht es FEDECOGAGUA?

Den Kleinbauern geht es gut. Weil: Sie haben in guten Zeiten angespart und können davon nun in der Krise profitieren.

W&H: Das spricht für Kooperativen!

Ja, das ist der Schlüssel des Erfolgs; wichtige Netzwerke machen gemeinsam stark. Wir haben noch Dokumente aus dem Jahr 1969, die die Idee der Gründung von Kleinbauern-Kooperativen belegen. Da war MISEREOR beteiligt. Später, 1989 kam dann die Konrad-Adenauer Stiftung dazu. Sie 'schickten' uns den Schweizer Ulrich Gurtner, der bis heute Vorsitzender von FEDECOGAGUA ist. Durch die Kooperativen sind unsere Kleinbauern geschützt, gemeinsam sind wir stark.

W&H: Die Kaffeepreise sind derzeit so niedrig wie lange nicht. Was können Sie, was kann die Kooperative tun, um aus dieser Krise herauszukommen?

Zunächst einmal ist es gut, dass wir Ersparnisse haben, die erst einmal aufgebraucht werden. Wir haben immer darauf gesetzt, die Kleinbauern zu ermuntern, neue Geschäftsideen zu ent-

wickeln. Die Bauern müssen sich ihrer Macht bewusst sein, schließlich gibt es ohne sie keinen Kaffee. Selbst in den abgelegensten Regionen wissen die Bauern darum – wir verkaufen kein Elend, sondern ein super Produkt. Die Grundeinstellung ist wichtig, es bedarf eines Mentalitätswechsel hin zu mehr Selbstbewusstsein.

W&H: Wie war die Konferenz?

Gut! Es ist wichtig zu erkennen: Die Menschen stehen vor dem Kaffee! Der Konsument hat ein Recht auf ein gutes Produkt, das die Umwelt nicht belastet und in allen Bereichen sozial verträglich hergestellt wird. Die Produzent*innen haben ein Recht auf einen menschenwürdigen Lohn für ihre Arbeit, einen auskömmlichen Preis für ihr Produkt. Es war gut, mit FEDECOGAGUA den politischen Vertreter*innen, Kaffeebossen und NROs ein Modell zu präsentieren, das erfolgreich ist und auch nach 50 Jahren noch besteht. Ich war sehr gerührt und gratuliere den Veranstaltern, dass eine solche Konferenz einer so 'kaffee-lastigen' Stadt wie Hamburg stattfand.

W&H: Was nehmen Sie mit nach Hause?

Gar nichts! (lacht) Denn meine Kolleg*innen und auch die Bauern wissen schon alles. Ich spiele immer Fotos und Begegnungen, besondere Worte und Diskussionen online hoch. In Zeiten der Digitalisierung ist das ein sehr kurzer Weg. Das ist verrückt, denn auch die Produzent*innen in den entferntesten Winkeln wissen, dass ich in ihrem Namen in Hamburg und Berlin bin. Absurd,

die moderne Welt ist digital und NEU; die Modelle der Kaffeepreise hingegen sind ALT. Es ist auch eine Ironie, denn so bleibt es eine soziale Zeitbombe, wir müssen die Modelle verändern, um sie zu erhalten. Die Tatsachen holen uns ein: Flüchtlinge auch Nicaragua und Honduras sind ein Zeichen dafür, dass die Fluchtursachen auch von der Weltwirtschaft abhängen. Dass geht so weit, dass die Bombenanschläge auch ein Zeichen der sozialen Unordnung in der Welt sind.

W&H: Es heißt, die Jugend im Fairen Handel wandert ab. Was ist Ihre Perspektive?

Einer meiner Söhne hat einen Coffee-Shop in Guatemala-City eröffnet, bleibt also dem Produkt treu. Er ist sehr aktiv und hat auch ein Kaffee-Catering dabei. Das wird gut angenommen. Alle Kinder haben in FEDECOGAGUA mitgearbeitet. Nach der Schule kommt für einige die Universität. Was danach passiert ist natürlich ungewiss. Aber in FEDECOGAGUA sind wir einen Schritt weiter. Wir haben eine eigene Röstung etabliert. Das führte uns ja auch zu den neuen Kaffees bei der GEPA: frisch geernteter Kaffee wird im Ursprungsland geröstet. Das Konzept ist gut und kann dazu beitragen, dass die Jugend wieder zurückkommt.

W&H: Wir wünschen Ihnen viel Erfolg weiterhin und alles Gute. Vielen Dank für das Gespräch.

Gerardo Alberto de León wünscht sich eine wirkliche Partnerschaft innerhalb der Wertschöpfungskette.



Brot für die Welt und MISEREOR / Jörg Böthling

Neuer Blog für Weltläden

Unter www.kisii.de findet sich seit November ein Blog, der das Engagement der Mitarbeitenden in den Weltläden mit Praxis-Tipps unterstützen soll. Denn es gibt viele Weltläden, die tolle Marketing-Ideen, schöne Schaufensterdekorationen und gute Praxiserfahrungen haben, von denen allerdings andere Läden nur selten erfahren.

Kisii ist eine Plattform zum Teilen und Diskutieren solcher Inspirationen. Darüber hinaus werden Hintergrundinfos zu weiteren Themen der Weltladen-Arbeit vermittelt. Initiator*innen des Blogs sind Michael Sommer und Katharina Utzolino, die beide in der Weltladenberatung in Norddeutschland arbeiten. „Michael ist für El Puente im Außendienst unter anderem in Niedersachsen, Hessen und Berlin unterwegs. Katharina betreut für den Süd Nord Kontor Weltläden in Hamburg und Umgebung. Den Namen Kisii haben wir gewählt, weil eine Reise zu

den Speckstein-Produzent*innen in Kenia Michael tief beeindruckt hat. Die kleinen Kunstwerke aus der Kisii-Region sind ja in jedem Weltladen zu finden. Diese Verbindung möchten wir herausstellen“, erklärt Katharina Utzolino. Ein Blog ist ein Medium, auf dem sich diese Informationen hervorragend teilen, verbreiten und laufend aktualisieren lassen. Als eine Art digitales Tagebuch wird in Blogs von Aktivitäten berichtet, aber auch inhaltlich diskutiert. „Während unserer Besuche in Weltläden entstehen auch viele Fotos zum Beispiel von besonders attraktiven Dekorationen. Wir finden, dass diese kreativen Ideen ein Publikum haben sollten! Auf Kisii können wir sie als Anregung weitergeben“, so Michael Sommer. Zudem bietet ein Blog die Möglichkeit einer direkten Rückmeldung durch die Leser*innen. Auf diese Kommentare und Rückmeldungen möchten

die beiden mit ihrem Blog reagieren. Wir legen unseren Fokus auf die wirtschaftliche Entwicklung von Weltläden und Kundenorientierung. Dabei stehen Themen wie Marketing, Verkauf, Sortimentsgestaltung und Warenpräsentation im Vordergrund. „Wir versprechen uns von Kisii, dass gute Ideen mehr Läden erreichen, breitere Wirkung entfalten und Weltläden leicht umsetzbare Anregungen für ihre tägliche Arbeit erhalten. Wir wünschen uns, dass uns die Leser*innen Rückmeldungen geben und auch ihre eigenen Ideen zusenden. Diese können wir dann für weitere Beiträge aufgreifen.“ Über die E-Mail-Adresse leser@kisii.de können Fragen und Anregungen übermittelt werden. Auch die Facebookseite (@kisiifairtradeblog) dient der Vernetzung und des Austausches.

➔ www.kisii.de



Mehr Wertschöpfung, mehr Wirkung

Fairer Handel hat schon immer zu mehr Wertschöpfung und besseren Preisen für Rohware bei unseren Handelspartnern in Lateinamerika, Afrika und Asien beigetragen. Dafür stehen die Fairhandelsorganisationen. Sie lassen die Produkte im Ursprungsland verpacken, wenn eben möglich. Auch die Weiterverarbeitung soll mehr und mehr dort platziert sein, wo das Produkt ursprünglich herkommt. Die GEPA hat mit ihrer Kampagne #mehrWertFürAlle einen weiteren Schritt gewagt.

„Mit zwei neuen Kaffees aus Honduras und Guatemala – geröstet und verpackt im Herkunftsland – zeigen unsere Partner*innen und wir nun, wie eine gerechtere Verteilung von Wertschöpfung aussehen kann. Im Vergleich zu kommerziellem Kaffee bleibt dabei dreimal so viel Geld im Ursprungsland“, heißt es bei der GEPA. So entsteht Wertschätzung für die Arbeit der Partner*innen und sie wird überhaupt erst sichtbar. Im Früh-

jahr 2019 kommt zu den Röstkaffees aus Honduras und Guatemala eine dritte Variante hinzu: geröstet und verpackt in Ruanda, in Kooperation mit der Berliner Kaffee-Kooperative.de. Fast dreimal so viel Geld gegenüber kommerziellen Kaffees bleibt bei den Partnern in den jeweiligen Ländern. Denn dadurch, dass die Mitglieder von APROLMA und FEDECOCAGUA den Kaffee selbst rösten und verpacken, erhalten sie nicht nur faire Preise und Bio-Prämien, sondern insgesamt einen höheren Preis für ihr eigenes, regalfertiges Produkt. Die beiden Organisationen sind sehr unterschiedlich in Größe und Zeitraum des Bestehens – und so verschieden sind auch die beiden Röstprojekte:

Die Frauenkooperative APROLMA mit 69 Mitgliedern besteht seit 2013. Die Kaffeebäuerinnen vermarkten nicht nur hochwertigen Bio-Kaffee – sondern stehen auch für die Rechte von Frauen ein. Deren Geschichte ist häufig durch häusliche Gewalt geprägt. Gemeinsam

mit der GEPA haben sie jetzt das allererste Mal ihren eigenen Kaffee geröstet und verpackt. Dabei ist das Wissen um die Abläufe und die Kompetenz dafür ganz neu entstanden. Kaffeeproduzentin Magali Aguilar wurde zur Röstmeisterin ausgebildet: „Das Röstprojekt war eine Herausforderung, der ich mich gestellt habe. Jetzt will ich damit weitermachen.“ FEDECOCAGUA hingegen gilt als Pionier im Fairen Kaffeehandel und ist bereits seit 40 Jahren Handelspartner der GEPA. Der Kooperations-Dachverband mit 20 000 Mitgliedern verteilt auf 148 Kooperativen betreibt schon seit drei Jahren eine eigene Rösterei – und hat bereits neue Strategien für die Vermarktung ihres Röstkaffees im eigenen Land aufgebaut. (s. Interview Gerardo de Leon Seite 3).

Gladys Hernandez, Präsidentin von APROLMA bringt es auf den Punkt: „Mehr Wert für uns – und für Sie!“. Das bedeutet #mehrWertFürAlle eben.

Was es uns wert ist – Ehrenamt im Weltladen

*Auf unseren Aufruf zum Thema „Ehrenamt im Weltladen“ haben mehrere Weltläden und Einzelpersonen reagiert. Die Kommentare wurden in den vergangenen Ausgaben von Welt&Handel abgedruckt. Auch die GEPA hat sich zu den Fragen und Vorschlägen der Weltladen-Mitarbeiter*innen geäußert. Hier eine Zusammenfassung aller Beiträge:*

Offenbar sind sich alle einig, dass endlich eine Diskussion zum Themenkomplex Ehrenamt und Wirtschaftlichkeit der Weltläden zustande kommt. Das Ehrenamt dürfe nicht an Selbstausbeutung grenzen. Ein Laden sei ein Wirtschaftsbetrieb und müsse auch als solcher geführt werden, wenn er überleben wolle. Es würde schließlich auch niemand verlangen, dass ein Bioladen ehrenamtlich geführt werden muss, weil sonst die Produkte zu hochpreisig seien, meint Rosemarie Rimpf vom Weltladen Esperanza Lahr.

Wertschätzung und Achtung seien größer, wenn Produzent*innen durch den wirklichen Verkauf ihrer Produkte ihren Lebensunterhalt verdienen können und nicht von guten Taten (Ehrenamt) abhängig sind. Eine Umsatzsteigerung der Weltläden ist nur mit einer zunehmenden Professionalisierung möglich, so die Meinung aus dem Weltladen Bad Saulgau.

Eine Idee zur Umsetzung solcher Professionalisierung kam von Roswitha Kneer, Karibuni-Weltladen Bad Dür rheim, die eine Kooperation mit weiteren Weltläden, Schulprojekten oder gemeinnützigen Einrichtungen wie etwa Behindertenwerkstätten anregt, um so die Geschäfte gemeinsam zu führen. Sie merkt auch an, dass viele Weltläden nicht die Wirtschaftlichkeit, sondern die gute Tat im Vordergrund sehen. Hier muss ein Umdenken geschehen.

Henriette Auer aus Burghausen dagegen ist mit ihrem sehr kleinen professionell geführten Weltladen an der Bürokratie und Technisierung gescheitert. Aber auch mit den ehrenamtlich geführten Weltläden konnte sie nicht mithalten.

Die Mitarbeiter*innen des Weltladens Kresseborn mahnen insbesondere an, dass Supermärkte und Discounter fair gehandelte Produkte um einiges günstiger anbieten, wie es Weltläden können.

Sie fragt die GEPA konkret an, ob sie den Supermärkten bessere Konditionen gibt und warum es neben dem Fairtrade Siegel noch das Eigensiegel der GEPA gebe, das führe zu Verwirrung. Ehrenamtliche Mitarbeiter*innen im Weltladen hätten das Gefühl, ausgenutzt zu werden, während andere Organisationen den Mehrwert des Fairen Handels abschöpfen.

Die GEPA verweist auf die sechs verschiedenen Rabattstufen im Vertriebsbereich Weltläden und Gruppen: „Möglicherweise erscheint es auf den ersten Blick unverständlich, dass ein Großhändler auch höhere Rabatte bekommt. Aber eine sehr hohe Absatzmenge führt auch zu einer höheren Rabattstufe. Bei einer sehr großen Bestellung fallen für die GEPA bezogen auf den einzelnen Artikel auch geringere Kosten an und damit kann die GEPA einem solchen Kunden im Gegenzug auch einen höheren Rabatt gewähren.“ Diese Entscheidung sei also nicht willkürlich.

Auch die Preise im Supermarkt seien unverbindliche Preisempfehlungen; auf deren Umsetzung habe die GEPA keinen Einfluss. Gleichzeitig versichert die GEPA jedoch, dass Anfragen von Weltladen-Mitarbeiter*innen jederzeit ernst genommen würden, und dass die Probleme sehr wohl erkannt seien.

Dies alles zeigt uns in der Redaktion von Welt&Handel, dass das Thema bei den Weltladen-Mitarbeiter*innen hochaktuell ist, die Unzufriedenheit bei manchen steigt und die Zukunft des Fairen Handels der Weltläden diskutiert werden muss!

Gundis Jansen-Garz



Fair bis zuletzt

Tipps zur nachhaltigen Grabpflege

Ökologisch auch im Tod: kein Torf, keine Einwegkerzen und statt Rosen Efeu. Eine Broschüre des Landeskomitees der Katholiken in Bayern weist den Weg zum Öko-Grab. Grablichter im Plastikbecher, Schnittblumen aus Übersee? Ein nachhaltiger Lebensstil hat Bedeutung über den Tod hinaus. Er lässt sich im Trauerfall auch bei der Auswahl von Sarg, Urne, Grabstein, Pflanzerde und Blumenschmuck umsetzen. Das Landeskomitee der Katholiken in Bayern gibt dazu in einer neuen Broschüre Tipps.

"Fair bis zuletzt" lautet der Titel der 19 Seiten starken Publikation. Nach wie vor würden in Deutschland viele Grabsteine aus Indien oder China verkauft, von Kindern unter katastrophalen Arbeitsbedingungen erzeugt, heißt es darin. Wer das nicht will, sollte sich, so die Empfehlung, am Xertifix-Siegel und dem Standard von Fair Stone orientieren. Oder gleich auf einen neuen Stein verzichten und einen alten aufarbeiten lassen. Die meisten Schnittblumen haben allein schon durch hohen Wasser- und Pestizideinsatz sowie den Transport per Flugzeug aus den Ländern des Südens eine schlechte Ökobilanz. Deutlich umweltfreundlicher etwa als Rosen schneiden mehrjährige Stauden wie Herbstastern oder Chrysanthemen ab. Bei Gestecken und Kränzen lassen sich statt Blumen auch Naturmaterialien wie Rindenstücke oder Tannenzapfen verwenden.

Wer ein Grab zu pflegen hat, kann sich über eine ökologische Bepflanzung Gedanken machen und dabei heimische Gewächse exotischen Hinguckern vorziehen. Immergrüne Arten wie Eibe, Lavendel oder Goldbeere bieten sich als Bodendecker an, als Farbtupfer je nach Jahreszeit Christrosen, Leberblümchen oder Vergissmeinnicht. Im Unterschied zu vielen modernen Züchtungen seien diese Arten zudem insektenfreundlich, heißt es in der Broschüre. Auf einer ganzen Seite werden geeignete Kräuter, Blumen und Pflanzen aufgelistet, von A wie Akelei bis Z wie Zinnie. Dabei sind viele von ihnen mit christlicher Symbolik verbunden: So steht Efeu traditionell für Ewiges Leben, Freundschaft und Treue, die Lilie für Unschuld und Hoffnung. Auch bei der Erde gibt es einiges zu beachten: Diese sollte, wie die Autoren schreiben, keinen Torf enthalten. Allein in Deutschland werden jährlich nur für Privatverbraucher drei Millionen Tonnen dieses Zusatzstoffes abgebaut - und dabei Moore zerstört, die als Kohlendioxidspeicher, Lebensraum für seltene Tiere und Pflanzen sowie als Hochwasserschutz dienen. Zudem vergehen tausend Jahre, bis ein Meter Torf entstanden ist. Ähnlich positive Eigenschaften bei der Wasserspeicherung und Durchlüftung des Bodens weisen torffreie Gartenerden auf, basierend auf Kompost, Rindenhumus und Holzfasern. Bei der Sargwahl rät das Landeskomitee zu umweltfreundlichen



Alternativen. Anstelle teurer, langsam wachsender Edelhölzer bietet sich demnach die heimische Kiefer an. Immer mehr Hersteller führen auch Materialien wie Weiden oder Bananenblätter im Angebot. Vorteil: Beide können genutzt werden, ohne dass die Pflanze gefällt werden muss. Ein Fairtrade-Siegel soll garantieren, dass die Arbeiter auf den Plantagen anständig bezahlt werden.

Bei der Grabdekoration lässt sich das allgegenwärtige Plastik, etwa bei Einweglichtern, durchaus vermeiden, zum Beispiel durch Glastagebrenner. Auf manchen Friedhöfen gibt es inzwischen Automaten mit nachfüllbaren Kerzen. Wer es noch nachhaltiger angehen will, achtet darauf, dass die Kerze kein Palmöl enthält. Für dessen Gewinnung wird großflächig Regenwald gerodet. Das Heft schließt mit einer knappen Erläuterung der christlichen Begräbniskultur, die die Verstorbenen bewusst nicht der Anonymität preisgibt. Sie steht damit einem gesellschaftlichen Trend entgegen, der Sterben und Tod immer unsichtbarer macht. Die Autoren plädieren für den Friedhof als traditionellen Begräbnisort, an dem Trauer, Loslassen, Erinnern und Hoffen ihren Platz haben. Wo die auf den Grabmalen verzeichneten Namen daran erinnern, dass jeder Mensch über den Tod hinaus einzigartig ist. Das Heft kostet 1 Euro plus Versandkosten und ist erhältlich beim Landeskomitee der Katholiken in Bayern.

➤ www.landeskomitee.de/shop/





Bausteine für die Bildungsarbeit zu #echterNikolaus

Etwa um die Jahrtausendwende herum war der echte Schoko-Nikolaus in fast allen Supermärkten aus den Regalen verschwunden – es gab praktisch nur noch Schoko-Weihnachtsmänner zu kaufen. Auf Anregung von MISEREOR kam es jedoch zu einem Comeback: Die GEPA sorgte dafür, dass im Jahr 2004 der erste fair gehandelte Schoko-Nikolaus auf den Markt kam. Wegen der riesigen Nachfrage hat MISEREOR jetzt eine Vertretungsstunde für die Sek 1 und Bausteine für eine Gruppenstunde vorbereitet. Diese Materialien dazu gibt es zum Download unter www.misereor.de/echterNikolaus. Auf der Website www.gepa.de/echterNikolaus hat die GEPA alle weiteren Hintergründe zum Schoko Nikolaus zusammengetragen.

Begeleitfilmheft zu "Guardians of the Earth"

Auf der 21. Klimakonferenz 2015 in Paris kamen 20.000 Teilnehmer aus 195 Ländern zusammen, um gemeinsam über das wegweisende Pariser Abkommen zu verhandeln. Es ist nicht nur eine historische Vereinbarung, seine

Umsetzung ist Gegenstand zukünftiger Klimaverhandlungen und somit weiterhin aktuell. Angelegt als Drama zeigt der Dokumentar-Film „Guardians of the Earth“ auf packende Art und Weise, wie die Akteursgruppen im Verhandlungsmarathon agieren und welche Interessen dahinterstehen. Der Film eignet sich zur Auseinandersetzung mit Klimagerechtigkeit und der globalen Politik, sowie ihrer Bedeutung für den Einzelnen. Das MISEREOR Begleitmaterial orientiert sich dabei an den Themen des Klimaschutzes, der Klimapolitik und der (Klima-)Gerechtigkeit. Es eignet sich somit für den Politik-, Sozialwissenschafts-, Geographie- und Religionsunterricht. Die fünf Bausteine des Materials dienen der Vor- und Nachbereitung und bein-



halten Beobachtungsaufträge für den Dokumentar-Film. Sie können sowohl Einzelnen verwendet als auch aufgeteilt werden. Die Schülerinnen und Schüler setzen sich anhand unterschiedlicher Methoden nicht nur inhaltlich mit dem Film auseinander, sondern auch darüber, wie er filmsprachlich umgesetzt wurde. Die Film-DVD ist im Handel erhältlich.

➔ <https://www.misereor.de/mitmachen/schule-und-unterricht/>

WeltRisikoBericht 2018

Kinder sind in Katastrophen nach extremen Naturereignissen wie Erdbeben oder Wirbelstürmen besonders gefährdet, Schaden an Leib und Leben zu nehmen. Das ist ein zentrales Ergebnis des WeltRisikoBericht 2018 mit dem Fokus „Kinderschutz und Kinderrechte“. Der Bericht vom Bündnis Entwicklung Hilft und dem Institut für Friedenssicherungsrecht und Humanitäres Völkerrecht (IFHV) der Ruhr-Universität Bochum veröffentlicht. Ein wesentlicher Bestandteil des Berichts ist der WeltRisikoIndex 2018. Er gibt für 172 Länder das Risiko an, dass ein extremes Naturereignis zu einer Katastrophe führt. Die Berechnungsformel berücksichtigt die Gefährdung eines Landes gegenüber extremen Naturereignissen sowie dessen gesellschaftliche Verwundbarkeit.

➔ www.entwicklung-hilft.de



Nachhaltige Konfliktlösungen in Lateinamerika

11. bis 13. Januar 2019, Hofgeismar

Die Hofgeismarer Lateinamerikagespräche 2019 thematisieren die verschiedenen Dimensionen der Gewalt in Lateinamerika und analysieren Fragen ihrer Ursachen. Sie stellen zusätzlich Vorschläge und konkrete Initiativen vor, wie eine konstruktive Konfliktlösung einen Beitrag für erfolgreiche Entwicklungspolitik leisten kann. Hierfür werden Referent/-innen aus Wissenschaft, Politik sowie kirchlichen und zivilgesellschaftlichen Organisationen eingeladen, aktuelle Arbeiten und Diskussionsbeiträge vorzustellen. Gemeinsam mit dem Publikum sollen die Chancen zur Überwindung der Gewalt und entwicklungspolitische Lösungsansätze diskutiert werden. Wichtiger Orientierungspunkt der Gespräche hin zu nachhaltigem Frieden sind die Sustainable Development Goals der United Nations (SDG).

www.tagungsstaette-hofgeismar.de

Nicaragua – libre y vivir

19. März bis 2. April 2019

Grupo Sal und Gioconda Belli planen für die Zeit zwischen dem 19. März und dem 2. April 2019 eine Tournee durch Deutschland, Österreich und der Schweiz. Das Programm wird zurzeit vorbereitet; die aktuelle, hochbrisante und dramatische politische Situation Nicaraguas wird eine substantielle Rolle spielen. Wer Interesse hat, eine Veranstaltung zu organisieren, kann sich beim Kulturbüro Grupo Sal melden: Kulturbüro Grupo Sal, Fernando Dias Costa, Tübingen, Telefon 07071 / 76919, E-Mail: fernando@grupo-sal.de

Welt & Handel • Postfach 32 06 20 • 40420 Düsseldorf • Deutsche Post AG • Postvertriebstück • Entgelt bezahlt • 43831

Quinoa-Vanille-Kipferl

In der Weihnachtsbäckerei mit Anna-Marie Ritgen, El Puente



Foto: El Puente

Eines der beliebtesten Weihnachtsplätzchen sind Vanille-Kipferl. Der Mürbeteig mit dem herrlichen süßen Geschmack begeistert kleine wie große Keksfreunde. Wer die klassischen Kipferl etwas anders probieren möchte, sollte sie unbedingt einmal mit Quinoa ausprobieren. Mindestens so lecker wie der Klassiker und zudem glutenfrei.

Zutaten:

- » 50 g Chia-Samen *
- » 300 ml Wasser
- » 100 g weiße Quinoa *
- » 2 EL Rohrohrzucker *
- » 200 ml Milch
- » 2 Vanilleschoten*
- » 3 EL Aprikosenkernöl*
- » 1/2 TL Salz
- » 2 TL Orangenabrieb*
- » 2 TL Zitronenabrieb
- » 30 g gemahlene Haselnüsse*

Die Zutaten mit * sind im Fairen Handel erhältlich. Die weiteren Zutaten gibt es zum Teil in Bioqualität. Viel Spaß beim Backen und Genießen!

Zubereitung:

Die Chia-Samen kurz im Wasser quellen lassen, pürieren und ca. eine Stunde weiter quellen lassen. Inzwischen die Quinoa gut abspülen, in einem Topf ohne Fett anrösten. Steigt kein Wasserdampf mehr auf, mit dem Rohrzucker karamellisieren. Milch und ausgekratzte Vanilleschoten hinzu geben, bei kleiner Hitze 12 Minuten köcheln lassen, anschließend abkühlen und ausquellen lassen. Aprikosenkernöl und Salz hinzufügen und gründlich pürieren. In Frischhaltefolie im Kühlschrank 1/2 Stunde ruhen lassen. Quinoa-Masse und Chia-Masse gut vermengen, Orangen- und Zitronenabrieb, Haselnüsse, eine Prise Salz und das Mark aus zwei Vanilleschoten dazu geben. Masse erneut für 1/2 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Inzwischen den Backofen auf 200 Grad vorheizen, aus der Masse Kipferl formen und bei maximal 170 Grad Umluft 25-30 Minuten backen. Mit Vanillezucker bestreuen und abkühlen lassen. Beim Abkühlen gut bewachen, sonst sind sie weg, bevor die Gäste da sind.