



Checkliste: „Woran ist zu denken“

Thema: "Faires Suppenfest in Altholstein"

Veranstaltungsform: Stand auf einem öffentlichen Platz

1. Vorbereitung(sgruppe)	<ul style="list-style-type: none"> - ein Mitarbeiter des Jugendwerkes, eine Gemeindepastorin, die Referentin der Ökumenischen Arbeitsstelle -
2. Zielgruppe und Mindestteilnehmerzahl	<ul style="list-style-type: none"> - Stadtbesucher_innen - Wochenmarktbesucher_innen
3. Thema & Konzept	<ul style="list-style-type: none"> - Suppenfest unter dem Motto „regional und fair“ - <u>Konzept:</u> <ul style="list-style-type: none"> • Einzelne, Paare oder Gruppen kochen einen Familientopf leckere Suppe (ca. 12l) (z.B. vegetarischer Kohleintopf, syrische Linsensuppe, Lauchkäsesuppe) ganz nach ihrem Geschmack. • Dazu verwenden Sie mindestens ein Produkt aus dem fairen Handel und ein regionales Produkt. • Diese Suppe spenden Sie dem Suppenfest und verkaufen sie auf selbigen. • Die hoffentlich hungrigen Gäste spenden 5,-€ für eine Suppenschüssel und dürfen soviel verschiedene Suppen probieren wie sie können und mögen. • Die Einnahmen werden an ausgewählte Projekte gespendet (z. B. Gefangenenversorgung im Kongo und Odachlosencafé in Neumünster)
4. Zeitpunkt und Dauer	<ul style="list-style-type: none"> - 11:00-13:00 Uhr geplant, tatsächlich 14:00 - Unter der Woche oder am Wochenende auf dem Wochenmarkt
5. Räumlichkeiten inkl. Technik	<ul style="list-style-type: none"> - Öffentlicher Platz, der gut belaufen ist - Z.B. Marktplatz, Wochenmarkt - Antrag bei der zuständigen Ordnungsbehörde (Fläche zur Suppenverteilung; evtl. sitzen an Bierbankgarnituren, STROM)
6. Referent_innen	<ul style="list-style-type: none"> - Nicht notwendig
7. Medien und Materialien	<ul style="list-style-type: none"> - Ausreichend Verlängerungskabel (1 Anschluss pro mobiler Herdplatte oder elektr. Kochtopf!) - Ausreichend Tische zum Austeilen - Verabredung: jede Gruppe bringt selbst einen Topf Suppe, wenn möglich eine Herdplatte/Warmhaltemöglichkeit und eine Schöpfkelle mit. - Orga-Team sorgt für biologisch abbaubare Teller und Löffel (www.bioeinwegartikel.de) - Mülltonnen und Säcke - Wasserkocher und Schüssel zum Händewaschen, Desinfektionsseife, ausreichend Handtücher und Wischlappen - Aufsteller/ Infomaterialien - Ggf. Bierbankgarnituren zum Sitzen/ Stehtische - Ggf. gebrauchte große Joghurttöpfe, um Suppe „to go“ anzubieten - Kasse und Wechselgeld
8. Werbung, Einladungen, Pressearbeit	<ul style="list-style-type: none"> - soziale Netzwerke - Gemeindebriefe

	<ul style="list-style-type: none"> - Abkündigungen - Handzettel& Flyer - Plakate - Regionale Zeitungen
9. Kosten und Finanzierung	<ul style="list-style-type: none"> - Suppen werden gespendet - Finanzierung von Begleitmaterialien (siehe Punkt 7)
10. Mögliche Kooperationspartner	<ul style="list-style-type: none"> - verschiedene Gruppe aus den Gemeinden, der Gesellschaft. Z.B. Café Jerusalem, Frauengruppen, Weltladen, Demenzgruppe, Jugendvertretung - Stadt, Wochenmarkt
11. Konkreter Ablaufplan	<ol style="list-style-type: none"> 1. 6 Monate vor der Aktion: MitstreiterInnen, Verbündete suchen für das Orga-Team 2. 4 Monate vor der Aktion: <ul style="list-style-type: none"> - Genehmigung des Ordnungsamtes einholen. Achtung! Eigentlich gibt es keine Genehmigung für die Verteilung von „laiengekochten Speisen“. Es ist also eine Ausnahmegenehmigung notwendig. Dies haben wir erreicht, indem der Erlös gespendet wurde. - mögliche Gruppen, die eine selbstgekochte Suppe spenden wollen ansprechen/einladen, je direkter umso besser - Mitmach-Flyer gestalten und unter die Leute bringen 3. 8 Wochen vor der Aktion: <ul style="list-style-type: none"> - Plakate für das Suppenfest entwerfen und verteilen, Werbung zum Essen auf allen erdenklichen Wegen (soziale Netzwerke, Gemeindebriefe, Abkündigungen, Handzettel,...) - Promis einladen! Stadtpräsident, Propst, Oberbürgermeister,..... 4. 6 Wochen vor der Aktion: <ul style="list-style-type: none"> - Presseaufruf zum Suppenspenden 5. 2 Wochen vor der Aktion: <ul style="list-style-type: none"> - Pressegespräch mit der örtlichen Journaille für das Fest an sich. 6. 1 Woche vor der Aktion: Treffen mit den Gruppenleiter_innen der Suppenkochergruppen, um alle logistischen und organisatorischen Fragen zu klären. 7. 2 Stunden vor der Aktion: Aufbau auf dem Marktplatz 8. 2 Stunden nach der Aktion: Aufräumen, ggf. Suppenrest zu Obdachlosentreffs, Frauenhäusern o.ä. liefern.
12. Besonderes	<ul style="list-style-type: none"> - <u>Achtung:</u> - Hygienebescheinigung (Kurs beim Gesundheitsamt) für mindestens eine Person! - Wir haben es zu Wochenmarktzeit gemacht. Dann bitte den örtlichen „Erbsensuppengastronom“ über die Konkurrenz informieren und evtl. zum Mitmachen einladen.

© Silke Leng, Ökumenische Arbeitsstelle Altholstein, Silke.Leng@altholstein.de, für:

Fastenaktion "7 Wochen mit Produkten aus Fairem Handel und der Region" www.7wochenmit.info

Achtung: Auf Seite 3 finden Sie das Rezept der Bananen-Curry-Suppe

Bananen-Curry-Suppe

Zutaten:

- 3 kg Bananen (püriert) *
- 3 kg Hackfleisch
- 9 Zwiebeln (fein gewürfelt)
- 9 Paprikaschoten (fein gewürfelt)
- 4,5 L Gemüsebrühe
- 1 L Sahne
- Gut 9 EL Curry *
- Gut 3 EL Zimt *
- Gut 9 EL Paprika-Gewürz *
- Salz und Pfeffer nach Geschmack *
- 6 Becher Schmand

**aus Fairem Handel*

Zubereitung:

Diese Menge am besten in zwei großen Töpfen kochen.

Hackfleisch mit den Zwiebeln und dem Curry scharf anbraten. Mit der Gemüsebrühe ablöschen.

Anschließend die pürierten Bananen dazu und nach einiger Zeit die gewürfelte Paprika untermengen. Zimt, Paprika, Salz und Pfeffer mit der Sahne nach weiteren gut 10 Minuten unterheben. Beim Servieren einen Klecks Schmand in die Mitte, mit Brot servieren.

Gekocht und serviert vom **Café Jerusalem** in Neumünster: www.cafe-jerusalem.org