

Liebe Pädagoginnen, liebe Eltern,

heute gab es bei Ihnen im Kindergarten ein öko-faires Frühstück im Rahmen der Fastenaktion der Nordkirche: „Sieben Wochen mit Produkten aus fairem Handel und Region“.

Im ersten Teil des Vormittagsprogramms haben wir mit den vom Kindergartenteam in einer Projektgruppe zusammengestellten Kindern ein öko-faires Frühstück hergestellt. Die Kinder haben entweder Brötchen gebacken, einen Bananenquark hergestellt, einen Apfel-Möhren-Salat bereitet, Schokobutter angerührt oder eine Apfel-Kürbismarmelade gekocht. Dabei wurde nach Interesse über die Zutaten gesprochen. Die Kinder haben etwas gelernt über die Herkunft der Nahrungsmittel und ihre Geschichte. Alle Zutaten des Frühstücks waren entweder aus dem Fairem Handel, oder in Bioqualität oder/und regional bezogen.

Wir als Projektteam möchten auf einige Zutaten beispielhaft eingehen und Sie über die Hintergründe der Produkte informieren:

BANANEN

Unsere Bananen beziehen wir aus dem fairen Handel. In den Weltläden sind (unregelmäßig) Bananen der Initiative *Banafair* erhältlich. Im Mittelpunkt des Handelns dieser Importorganisation steht die Unterstützung von Kleinbauernfamilien, die nicht für den Weltmarkt produzieren. Die Bananen werden zu einem fairen Preis eingekauft. Damit können die Kleinbauern überleben und müssen nicht zu Arbeitern auf Riesenplantagen unter Gesundheitsgefahr und ohne Rechte werden. *Banafair* zahlt außerdem Projektaufschläge. Daraus können soziale und ökologische Projekte finanziert werden.

Fair gehandelte Bananen sind aber auch in Supermärkten erhältlich. Beispielsweise bei Lidl. Sie sind an dem Fairtrade-Siegel zu erkennen.



®

7 Wochen mit ...



... Produkten aus der Region



... Produkten aus Fairem Handel

Eine ökumenische Fastenaktion im Norden

Foto: Alexey Kalin, iStockimages.de | iStockphoto.com

ROHRZUCKER

Der Rohrzucker kommt aus dem fairen Handel. Die Bauern aus den südlichen Ländern werden in der Regel viel zu schlecht bezahlt. 80% der hungernden Menschen leben auf dem Land und ein Großteil sind Kleinbauern bzw. Kleinbäuerinnen. Sie könnten gut überleben, wenn sie ihre Sachen zu angemessenen Preisen verkaufen könnten. So auch Zuckerbauern. Bei den Produkten aus dem fairen Handel wird den Bauern immer ein Mindestpreis gezahlt, auch wenn der Weltmarktpreis darunter liegt. Zudem haben sie Abnahmegarantien und kriegen zusätzlich Prämien mit denen sie z.B. Schulen, Krankenhäuser oder anderes als Kooperative realisieren können. Unser Rohrzucker kommt von der „Alter Trade Corporation“ (ATC) auf den Philippinen, der 688 Kleinbauern angehören. Bereits in den neunziger Jahren stellte die Kooperative ihren Anbau auf ökologische Landwirtschaft um, und stellt Zucker in Bioqualität her.

OBST UND GEMÜSE

Saisonal und regional: Zu dieser Jahreszeit gibt es noch einige deutsche Lageräpfel, Lagermöhren und Lagerkürbisse, die nicht aus der Kühlung kommen. Neues Obst aus diesem Frühjahr, das in Deutschland gewachsen ist, ist noch nicht verfügbar aufgrund der Jahreszeit. Zwar gibt es auch im Biobereich Obst aus aller Welt, doch davon nehmen wir (abgesehen von Zitronen und Bananen) Abstand.

Biologisch: Im konventionellen Anbau werden chemisch - synthetische Spritzmittel eingesetzt, die nicht nur Rückstände auf der Oberfläche des Obstes hinterlassen, sondern, da sie von der Pflanze aufgenommen wurden, auch im Obst drinnen. D.h. trotz Waschens werden Herbizide (gegen Unkräuter), Fungizide (Pilze) und Pestizide (gegen Schädlinge) von uns mitgegessen. Meist in geringen Mengen, doch besser ist man im Bioanbau dran. Auch hier wird gespritzt, aber anders. Nicht mit chemisch-synthetischen Mitteln, sondern nur mit Kontaktmitteln, direkt auf die Pflanze, und normal nur sehr wenig, da andere Methoden im Vorfeld eingesetzt werden. Durch den anderen Anbau werden bereits viele Probleme umgangen.

WEIZENMEHL

Beim Weizenmehl haben wir auf Bioqualität und Regionalität geachtet. Nicht immer gibt es eine „Mühle nebenan“, aber auch bei Mehl kann man auf regionale Anbieter aus Schleswig-Holstein achten. Das ist vielleicht nicht das günstigste Mehl, aber es hat den Vorteil, nur kurze Wege zurücklegen zu müssen, um beim Verbraucher anzukommen – und es stützt die heimische Landwirtschaft.

Hier haben wir unsere Brötchen Bio-Vollkornmehl gewählt. Für den Bioanbau spricht z.B., dass auf den Getreidefeldern eine gute Fruchtfolge eingehalten wird, die den Boden nicht auslaugt. Im Ökolandbau wird in einer wunderbaren Methode Stickstoff (N), den die Pflanzen ganz dringend zum Wachstum brauchen, für die Pflanzen verfügbar gemacht. Es werden sogenannte Leguminosen, wie der Klee, angebaut. Diese Pflanzen leben in Symbiose mit Bakterien im Boden, die wiederum den Stickstoff aus der Luft nehmen und den Pflanzen geben. Im konventionellen Anbau wird Stickstoff gedüngt. Der mineralische Stickstoff wird unter einem enormen Energieverbrauch chemisch hergestellt.

PUDERZUCKER und GELIERZUCKER

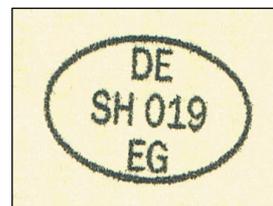
In unseren Rezepten verwenden wir auch Puder- und Gelierzucker, der auch Zuckerrüben hergestellt ist. Die Zuckerrübe wird in Schleswig-Holstein schon seit 150 Jahren angebaut – ist also auch eine regionale, auch in Dithmarschen angebaute Pflanze. Der von uns verwendete Zucker stammt von der Firma Nordzucker. Dieser in ganz Nordeuropa agierende Konzern legt großen Wert auf ein nachhaltiges Verwendungskonzept. So werden

JOGURT und MILCH

Der Quark und die Milch kommen von der Osterhusumer Meierei Witzwort auf Eiderstedt. Damit haben wir bewusst eine Meierei aus der Region gewählt. Erkennbar sind Produkte der Witzworter Meierei an dieser Kennzeichnung auf ihren Produkten.

Die Milch kommt von 150 Höfen aus Schleswig-Holstein und wird insgesamt in Norddeutschland und Dänemark vermarktet.

Es gibt auch eine Produktlinie in Bioqualität, die wir für unser Frühstück gewählt haben. Denn Bioprodukte sind nicht nur verträglicher und gesünder, sondern auch klimaschonender. 5% bis 25% weniger CO₂-Emissionen werden bei der Herstellung von Bioprodukten erzeugt.



KAKAO und SCHOKOLADE

Der von uns verwendete Kakao und die von uns ausgegebene Schokolade kommen von der Kooperative Kavokiva in der Elfenbeinküste. Der Name „Kavokiva“ bedeutet: „Wir schließen uns zusammen“. Zusammengeschlossen haben sich seit 1999 rund 6.000 Kakaobauern, die bereit sind, die Bedingungen des fairen Handels zu erfüllen. Dazu gehört der Verzicht auf ausbeuterische Kinderarbeit, die auf ivoirischen Kakaoplantagen durchaus üblich ist. 2004 wurde die Genossenschaft als faire Produzentenkooperative zugelassen und vertreibt seitdem ihre gesamte Kakaoernte über den fairen Handel.

Mit den Prämien aus dem fairen Handel verbessert Kavokiva beispielsweise die medizinische Versorgung der Bauern und ihrer Familien, baut Infrastruktur wie Brunnen auf, setzt Schulen in Stand und finanziert Aus- und Weiterbildungen sowie Aufklärungsarbeit über AIDS.

organische Abfälle, die bei der Verarbeitung der Zuckerrübe anfallen, entweder über Biogasanlagen zur Energiegewinnung genutzt oder zu Futtermitteln weiterverarbeitet.