

Kirchengemeinden bitten zu Tisch



DIE MAHLGEMEINSCHAFT: WELTWEIT GERECHT

Essen verbindet. In der Bibel ist die Mahlgesellschaft ein wichtiges Zeichen der Zusammengehörigkeit und Solidarität. Die Tischgemeinschaft steht für das Teilen der Gaben der Erde. Als Gastgeber und als Gast teilt Jesus das Essen mit Allen. Er isst mit Zöllnern und Pharisäern, mit Dirnen und Jüngern.

Greifen Sie dieses Vorbild auf und laden Sie ein zu einem Essen der Vielfalt:

- Mit Gästen aus dem Kern und von den Rändern der Gemeinde
- Mit regionalen, ökologisch angebauten und fair gehandelten exotischen Speisen

Nach dem Gottesdienst oder bei anderer Gelegenheit heißt es dann bei Ihnen:
„Unsere Gemeinde bittet zu Tisch“



„HERZLICHE EINLADUNG ZUM ESSEN DER VIELFALT“

Nachhaltige Ernährung mit Genuss und gutem Gewissen

Obst und Gemüse aus der Region sind frisch und voller Vitamine. Wer sie kauft, fördert regionale Wirtschaftskreisläufe und die Transparenz vom Erzeuger bis zum Verbraucher. Fair gehandelt, sichern exotische Leckereien wie z. B. Kaffee, Tee und Schokolade über garantierte Mindestpreise langfristig das Einkommen von Kleinbauern in Entwicklungsländern. Solche Genüsse sind ihren Preis wert und können günstiger angeboten werden, je mehr Leute Geschmack an nachhaltigen Lebensmitteln finden.

Eine bunte Mischung aus Düften und Geschmäckern im Gemeindesaal:

Bei diesem Essen geht es um die weltweite Gemeinschaft, ums Genießen und um(s) Kosten – im doppelten Sinn des Wortes. Alle Menschen aus der Gemeinde sind eingeladen, Speisen aus der Region und aus anderen Ländern miteinander zu teilen. Gemeinsam Neues kosten und Tischgespräche führen über die Auswirkungen auf Mitmenschen und Umwelt, die der Anbau und die Weiterverarbeitung von Nahrungsmitteln in verschiedenen Ländern hat.

Im Kirchenjahr gibt es viele Anlässe, zu einem Essen der Vielfalt einzuladen:

Advent: In dieser Zeit gibt es viele Weihnachtsfeiern und Basare. Warum dabei nicht einmal ganz anders feiern – mit einem Essen der Vielfalt statt Stollen und Zimsternen? Oder im Anschluss an den Gottesdienst am 1. Advent, wenn bundesweit die neue Jahresaktion von „Brot für die Welt“ startet? Viele Gemeinden sammeln im Advent und an Heiligabend für die Aktion „Brot für die Welt“.

Passionszeit: In der Passionszeit erinnern wir uns an die Leiden Jesu und die Leiden der Welt. Die Zeit ist verbunden mit der wichtigsten Mahlgemeinschaft: der Einsetzung des Abendmahls am Gründonnerstag. Vielleicht genau die richtige Zeit, Menschen am Rande der Gemeinde, wie Migrantinnen oder Bezieher von Hartz IV in Ihre Mitte einzuladen.

Osterzeit: Warum nicht das gemeindliche Osterfrühstück „fair“ anstalten – mit Fladenbrot, Tomatenpaste und Bio-Eiern, fair gehandeltem Kaffee und Bananenquark?

Erntedank: In der Erntezeit Ende September/Anfang Oktober danken wir für die erhaltenen Gaben. Vielleicht liegen diesmal auf dem Altar neben dem Sellerie Bananen, neben dem Kürbis ein Päckchen fair gehandelter Kaffee. Und im Anschluss an den Gottesdienst lädt der Frauenkreis zu einem Essen der Vielfalt ein. Ein weiterer Anlass wäre der Welternährungstag, der jedes Jahr am 16. Oktober begangen wird.

Gemeindefest: Nutzen Sie das diesjährige Gemeindefest und geben Sie Anregungen, wie unser Konsum beitragen kann, Politik von „unten“ zu gestalten.

„Brot für die Welt“

BÜRGLEIN – Das Mittagessen, zu dem die Kirchengemeinde Bürglein im Rahmen der „Brot für die Welt“-Kampagne „Niemand isst für sich allein“ eingeladen hatte, fand gute Resonanz. Ein Erlös von 620 Euro kommt nun der Arbeit von „Brot für die Welt“ zugute. Zubereitet wurde das Essen von regionalen Erzeugern aus der Kirchengemeinde Bürglein. Dazu gab es Bauernbrot sowie Apfelsaft aus dem Pfarrgarten. Durch diese Aktion sollte deutlich gemacht werden, dass es sinnvoll ist, die heimischen Erzeuger zu unterstützen und bewusst einzukaufen. Aus ökologischen, landschaftserhaltenden und sozialen Gründen seien Produkte aus der Region vorzuziehen, so Ortspfarrer Hans Gernert, der die Aktion angeregt hat.

DIE KAMPAGNE „NIEMAND ISST FÜR SICH ALLEIN“

Mit der Kampagne „**Niemand isst für sich allein**“ macht „Brot für die Welt“ die Globalisierung des Essens zum Thema. Der weltweite Handel mit Nahrungsmitteln, unsere Ernährungsgewohnheiten und die Lebensbedingungen im ländlichen Raum – hier und anderswo auf der Welt – stehen in einem engen Wechselverhältnis zueinander. Die Erkenntnis, dass Hunger und Überfluss zwei Seiten einer Medaille sind, ist nicht neu und „Brot für die Welt“ hat seine Stimme dabei stets für die Ärmsten der Armen eingesetzt.

Wir können als Verbraucherinnen und Verbraucher dazu beitragen, diese Missstände zu beheben und zu einer gerechteren Verteilung von Lebenschancen beizutragen. Als Kundinnen und Kunden können wir bestimmen, was wir essen, und wie unsere Nahrungsmittel hier oder anderswo hergestellt werden. Mit unserer Kaufentscheidung aber auch mit unserem Engagement als Bürgerinnen und Bürger tragen wir dazu bei, dass die Spielregeln im Welthandel so ausgestaltet werden, dass sie unseren Vorstellungen von Frieden, Gerechtigkeit und Bewahrung der Schöpfung näher kommen.

Mit der Aktion „**Kirchengemeinden bitten zu Tisch**“ macht Ihnen „Brot für die Welt“ verschiedene Vorschläge, wie Sie sich an der Kampagne beteiligen können. Mit der Jugend- oder Frauengruppe, den Senioren, können Sie ein „Weltessen“ organisieren. Als Alternative können Sie mit „Weltsnacks“ im Anschluss an einen Familiengottesdienst auf die Ernährungssituation und auf die Kampagne aufmerksam machen.

Bitte schicken Sie uns ein Foto von Ihrer Aktion. Die vielen Fotos werden wir in einer Fotogalerie im Internet und bei Veranstaltungen zeigen: eine riesige solidarische Tischgemeinschaft.

Beim Weltessen kommen verschiedene Menschen in der Gemeinde beim Essen und über das Essen ins Gespräch:

Was heißt gut essen? Warum bedeutet bewusst konsumieren, möglichst regionale und saisonale Produkte aus ökologischem Anbau oder fair gehandelte Waren einkaufen? Gibt es noch einen Bauern in der Region, der die einheimischen Produkte selbst anbaut? Welche Geschäfte führen Produkte aus dem Fairen Handel?



AKTIONSVORSCHLÄGE

Essen: Die Gruppe, die die Zutaten für das Essen einkauft bzw. das Essen zubereitet, kann über Eindrücke und Erfahrungen beim „bewussten“ Einkauf berichten und Hintergrundinformationen über einige Produkte beisteuern. Die Köchinnen und Köche können einige Hersteller befragen und nach ihrem Einkauf bereits wesentliche Probleme des Lebensmittelmarkts benennen (z. B. Preis, Herkunft, Qualität, Marktmacht).

Essen geht jeden an. Die meisten Menschen versuchen, sich gut zu ernähren. Aber was heißt, gut essen? Viel? Schadstoffarm? Gesund? Schmackhaft?

Eine **Checkliste** zur Durchführung der Aktion finden Sie unter www.brot-fuer-die-welt.de/ernaehrung/downloads/checkliste

1: Essen und Projekte von „Brot für die Welt“

Ziel: Die Ungerechtigkeiten der weltweiten Nahrungsmittelproduktion aufzeigen; die Kampagne „Niemand isst für sich allein“ und Projekte von „Brot für die Welt“ vorstellen; über Ansatzpunkte in der Gemeinde ins Gespräch kommen.

Medien: CD-Rom mit einer Power-Point-Präsentation mit Informationen rund um das Thema Ernährung und Welthandel sowie über die Kampagne. Zusätzlich befinden sich auf der CD Bilder und Informationen über „Brot für die Welt“-Projekte in Sri Lanka, Ecuador und Mosambik. In diesen Ländern haben arme Bäuerinnen und Bauern mit Unterstützung von „Brot für die Welt“ in der nachhaltigen Landwirtschaft eine Perspektive für ein besseres Leben gefunden. Die CD-Rom ist bei „Brot für die Welt“ erhältlich.

Dauer: Zwei Stunden inklusive Essen plus Vorbereitungszeit.

2. Essen und Film „We feed the world“

Ziel: Der Film „We feed the world“ zeigt die Zusammenhänge zwischen Ernährung und Globalisierung anhand verschiedener Beispiele. Er gibt damit erste Antworten auf die Frage, was der Hunger auf der Welt mit uns zu tun hat. Der Film ist 2006 als einer der erfolgreichsten Dokumentarfilme des letzten Jahrzehnts im Kino gelaufen.

Film: „We feed the world“, Dokumentarfilm, DVD, 96 Min., Farbe, Regie: Erwin Wagenhofer. Die DVD ist im Handel erhältlich. Für öffentliche Vorführungen: viele regionale Medienzentralen haben den Film im Verleih. Dort kann er gegen eine Leihgebühr entliehen werden.

Internet-Tipp: www.essen-global.de/schule.html mit pädagogischen Handreichungen zum Film.

Weitere Filme finden Sie unter www.brot-fuer-die-welt.de/ernaehrung.

Dauer: Vier Stunden inklusive Essen plus Vorbereitungszeit.



3. Essen und Podiumsgespräch

Ziel: Vor oder nach einem gemeinsamen Mahl sollen Perspektiven aufgezeigt werden, was ein anderer Qualitätsbegriff bedeuten kann: Gut essen heißt für uns auch, dass beim Anbau, beim Handel und beim Einkauf soziale und ökologische Mindeststandards berücksichtigt werden. Was bedeutet das für uns, vor Ort?

Mögliche Podiumsteilnehmer/innen können eine Bäuerin oder ein Biobauer aus der Region sein, die über Anbau, Tierhaltung und Vermarktung in der Region berichten können. Ebenso können Migrant/innen eingeladen werden, die über die Ernährungssituation in ihren Heimatländern erzählen. Lebensmittelhändler/innen und Verkäufer aus dem Ort zeigen, mit welchen Problemen kleine Tante Emma-Läden zu kämpfen haben und woher die verkauften Lebensmittel kommen. Einladen können Sie auch einen entwicklungspolitischen Experten, der die Zusammenhänge anschaulich darstellen kann.

Dauer: Drei Stunden inklusive Essen plus Vorbereitungszeit.

4: Essen bildet: Raten Sie mit!

Ziel: Bei Kaffee und Kuchen, ökofairen Snacks und/oder bei einer Linsen-Kartoffel-Suppe können die Gemeindemitglieder im Anschluss an ein Gemeindefest oder einen Familiengottesdienst über die Globalisierung des Essens ins Gespräch kommen. Das Quiz hilft dabei.

Quiz: Das Quiz ist mit Unterstützung der Kampagnenbroschüre leicht zu knacken und kann als Einstieg in eine weitere Vertiefung der globalen Nahrungsfrage dienen. Auf der Rückseite der Quiz-Kopiervorlage finden Sie die Lösungen zu den Fragen.

Dauer: Gesamte Dauer des Gemeindefests.

5. Fairer Kaffee in der Kirche

Kaffee ist ein klassisches Produkt des Fairen Handels. Aus diesem Grund hat „Brot für die Welt“ zur Aktion „Gerecht genießen – 1000 Gemeinden trinken fair“ aufgerufen. Statt Konzernware sollte deshalb auch in Ihrer Gemeinde ab sofort nur noch Fairer Kaffee, Espresso oder Cappuccino ausgeschenkt werden. Besonders empfehlenswert: Der Café Plus von „Brot für die Welt“, mit dem Sie beim Kauf auch noch die Arbeit des Hilfswerkes unterstützen können. Beteiligen Sie sich mit ihrer Gemeinde! Als Dankeschön erhalten Sie ein künstlerisch gestaltetes Schild „Wir trinken Kaffee aus fairem Handel“.

Mehr Informationen unter www.brot-fuer-die-welt.de/gemeinde-aktiv.



Die Moderation des Podiumsgesprächs sollte darauf achten, dass alle Teilnehmenden zu Wort kommen, Informationen aus ihrer Sicht beisteuern und nicht für die Struktur des Marktes verantwortlich gemacht werden.

Wer sich die Mühe macht, zu fragen, woher die einzelnen Bestandteile eines ganz gewöhnlichen Essens kommen, kann ein grünes Wunder erleben. Zeichnen Sie in eine **Weltkarte** ein, woher die Zutaten zu ihrem Rezept stammen! Oder fragen Sie die Gemeindemitglieder!

Eine Weltkarte als Download finden Sie auf unserer website unter www.brot-fuer-die-welt.de/ernaehrung/downloads/Weltkarte.pdf

Der Verkauf von Fairhandelswaren zeigt, wie breit die Produktpalette des Fairen Handels inzwischen ist. Neben Kaffee und Tee gibt es viele Schokoleckereien, Nüsse, Säfte und Gewürze in fairer Qualität.

FÜRBITTEN ZU „NIEMAND ISST FÜR SICH ALLEIN“

Gegen die Hungersnot vieler unserer Mitmenschen steht deine Verheißung, dass Saat und Ernte nicht aufhören sollen solange die Erde steht; dass du allen Geschöpfen geben willst, was sie zum Leben brauchen.

Schenke uns den Glauben, der deine Zusagen beim Wort nimmt, damit wir unseren Platz einnehmen können im Kampf gegen den Hunger, der von uns Menschen gemacht wird und deinen Willen missachtet.

Wecke in unseren Herzen und in unseren Köpfen die Erkenntnis, dass wir nicht essen für uns allein, sondern an einem großen Tisch, den du bereitest – mit Jesus an unserer Seite.

Erfülle uns mit Achtung und Liebe für die Regeln, die an deinem Tisch gelten, damit wirklich alle ihren Platz finden um Brot und Lebensfreude zu teilen.

Weil niemand von uns isst, für sich allein, danken wir dir für das Menschenrecht auf Nahrung und das Beispiel aller, die seine Verteidigung zu ihrer Sache gemacht haben.

Wir danken dir für die Freiheit von Hunger, für die Arbeit aller Menschen, die gute Nahrung erzeugen, gut für die Menschen und gut für die Schöpfung.

Wir danken dir für die Gesundheit unserer Kinder, dafür, dass wir auswählen können, was ihrem Wohl dient.

Wir danken dir für die Nahrungsmittel aus aller Welt, die zu einem Teil unseres Lebens geworden sind, dafür, dass die Forderung nach gerechten Löhnen und Preisen unüberhörbar geworden ist.

Wir danken dir für alle Menschen und Organisationen, die bereit stehen, den Opfern von Kriegen und Katastrophen, erste Hilfe zu leisten, so lange es nötig ist.

Wir danken dir für die Hartnäckigkeit und den Sachverstand derer, die Pläne der riesigen Unternehmen aufdecken, die den Weltmarkt der Nahrungsmittel beherrschen wollen und dadurch große Gefahren für uns alle herauf beschwören.

Mit dem allem danken wir dir für jeden Menschen, der sein Brot mit einem Nächsten teilt, sei er fern oder nah,

weil wir darin die Verheißung wieder erkennen, die du erneuerst mit jeder Tischgemeinschaft im Namen Jesu.

von Harald Rohr, Niederrindodeleben

Die Kampagne hat **Bausteine für einen Gottesdienst** zu „Niemand isst für sich allein“. Sie können Sie bei „Brot für die Welt“ beziehen oder von der Homepage www.brot-fuer-die-welt.de/ernaehrung herunterladen.





QUIZ ZUR KAMPAGNE „NIEMAND ISST FÜR SICH ALLEIN“

Wissen Sie's?

1. Im Mittelalter ernährten sich die Menschen in Deutschland vor allem von

- Brei und Suppe
- selbstgejagte Tiere
- Gemüse und Wurzeln

2. Zur Herstellung von einem Kilogramm Steakfleisch werden (u. a. durch den Anbau von Viehfutter, Wasserbedarf des Tieres etc.) wieviele Liter Wasser benötigt?

- bis zu 140 l
- bis zu 1400 l
- bis zu 14.000 l

3. Was passiert mit den in Deutschland nicht verzehrten Hühnerteilen wie Hals, Flügel, Innereien?

- sie werden weggeworfen
- sie werden zu Seife verarbeitet
- sie werden in arme afrikanische Länder exportiert

4. Wie viele Menschen leiden im Jahr 2006 weltweit an Hunger?

- 15 Millionen
- 233 Millionen
- über 800 Millionen

5. Wie viel Prozent der Schulkinder haben in Europa Übergewicht?

- 10 %
- 20 %
- 27 %

6. Wie viel Prozent der Nahrungsmittel werden in Deutschland im Lebensmittel-Discounter gekauft?

- 20 %
- 40 %
- 60 %

7. In den letzten zehn Jahren (1996 bis 2006) musste fast ein Viertel aller Bauern in Deutschland den Hof aufgeben, weil der Betrieb nicht mehr rentabel war. Wie viele waren es durchschnittlich am Tag?

- täglich 5 Bauernhöfe
- täglich 18 Bauernhöfe
- täglich 32 Bauernhöfe

8. Wo leben die meisten Hungernden in den armen Ländern?

- In den Elendsvierteln der Städte, da hier niemand selbst Lebensmittel anbauen kann.
- Sowohl in den Städten als auch auf dem Land. Es gibt überall gleich viele Menschen mit schlechten Überlebenschancen.
- Auf dem Land. Es hungern viele Landarbeiter und Bauern, die wenig Land oder so schlechte Böden haben, dass es nicht mal zum Überleben reicht.

9. Die Europäische Union ist weltweit einer der größten Exporteure von Milch und Milchprodukten. Warum wird in Entwicklungsländern wie Indien oder Kenia so viel europäische Milch getrunken bzw. Käse gegessen?

- Die europäischen Milchprodukte können u. a. deshalb so billig exportiert werden, weil sie Exportsubventionen erhalten.
- Die Schulkinder trinken lieber europäische statt einheimischer Milch. Die europäische Milch ist wegen ihres höheren Fettgehalts schmackhafter, und die Kinder sind besser ernährt.
- Die Europäer konnten vor allem neue Milchprodukte wie Schoko- und Erdbeermilch und Quarkspeisen exportieren.

10. 1960 musste ein Haushalt in der Bundesrepublik durchschnittlich 36 Prozent des Einkommens für Nahrungsmittel ausgeben. Wie viel Prozent des Einkommens gaben die Haushalte in Deutschland im Jahr 2005 durchschnittlich für Nahrungsmittel aus?

- etwa 26 %
- etwa 42 %
- etwa 10 %

11. Bevor Bananen in unserem Einkaufskorb landen, gingen sie durch viele Hände. Welchen Anteil am Endverkaufspreis erhalten die PlantagenarbeiterInnen?

- etwa 15 %
- etwa 5 %
- weniger als 2 %



LÖSUNG ZUM QUIZ „NIEMAND IST FÜR SICH ALLEIN“

- 1.** Bis weit ins 19. Jahrhundert bestand das tägliche Essen der Bauern und Arbeiter in Mitteleuropa vor allem aus Brei und Suppe. Ab und zu kamen Hülsenfrüchte wie Erbsen und Linsen auf den Teller, ganz selten Fleisch.
- 2.** In der Fleischproduktion ist der Wassereinsatz besonders hoch, da viel Wasser für die Futtermittelproduktion der Tiere eingesetzt wird. So erklärt sich, dass für die Produktion von einem Kilogramm Steak etwa 14.000 Liter Wasser erforderlich sind. (Tipp: www.waterfootprint.org)
- 3.** Seit Ende der 90er Jahre werden diese Hühnchenteile zunehmend nach West- und Zentralafrika exportiert, mit Preisen unter den Produktionskosten. So verdrängt das billige Hühnerfleisch aus der EU das einheimische Geflügel. Einheimische Kleinbauern konnten mit diesen Billigpreisen nicht konkurrieren.
- 4.** Laut dem Bericht der Welternährungsorganisation der Vereinten Nationen FAO sterben täglich 16.000 Kinder an den Folgen von Hunger. Jeder achte Mensch auf der Welt hungert. Das sind insgesamt über 800 Millionen Menschen – eine unvorstellbare menschliche und politische Tragödie.
- 5.** Ungefähr 20 Prozent aller Kinder im schulfähigen Alter sind übergewichtig. Das Problem tritt europaweit auf, die Weltgesundheitsorganisation (WHO) spricht deshalb schon von einer Epidemie. Die Ursachen: Viele Kinder bewegen sich zu wenig und essen zu fett und zu süß.
- 6.** Heute werden 40 Prozent aller Lebensmittel im Discounter verkauft, die Produkte zu geringen Preisen verkaufen. Mit der steigenden Marktmacht erlangen die Discounter immer mehr Einfluss auf die Herstellung und die Angebotspalette von Nahrungsmitteln – und auf die Qualität.
- 7.** Täglich werden in Deutschland 32 Bauernhöfe aufgegeben, mehrheitlich kleine Familienbetriebe. Die EU-Agrarsubventionen fördern die industrielle Massenproduktion und die exportorientierten Nahrungsmittelfabriken, die Mehrzahl der bäuerlichen Familienbetriebe profitiert davon nicht. Allein in Deutschland haben in den letzten zehn Jahren 160.000 Betriebe aufgegeben – das waren rund ein Viertel der Höfe.
- 8.** Mehr als 75 Prozent der Hungernden leben auf dem Land, mehrheitlich sind das Landlose und Kleinbauern, die so wenig Land besitzen, dass es nicht für die Versorgung der eigenen Familie reicht.
- 9.** Die EU gehört zu den beiden größten Milchexporteuren der Welt zu Preisen, die weit unter den Produktionskosten liegen. Eigentlich ist deutsche Milch teurer, aber jährlich circa 1,5 Milliarden Euro an Exportsubventionen machen sie günstiger als die indische oder kenianische Milch. Für die dortigen Kleinbauern bricht ein wichtiger Einnahmebereich weg.
- 10.** Im Jahr 2005 gab ein durchschnittlicher Haushalt nur etwa zehn Prozent des Einkommens für Lebensmittel aus. Seit 1960 sind einige Lebensmittel wie Butter, Kaffee und Zucker kaum teurer geworden; so brauchen wir für Lebensmittel heute nur noch einen Bruchteil der früheren Arbeitszeit zu investieren. Während sich viele Verbraucher über billige Lebensmittel freuen, sind vor allem die Bauern die Leidtragenden dieser Entwicklung.
- 11.** Die meisten hier verkauften Bananen kommen aus Lateinamerika und werden auf großen Plantagen angebaut. Auf den Plantagen schufteten die Arbeiter für einen extrem niedrigen Lohn, vom Endpreis der Banane erhalten sie weniger als zwei Prozent. Für fair gehandelte, ökologisch erzeugte Bananen zahlen wir Verbraucher in Deutschland nur wenig mehr und gleichzeitig tragen wir dazu bei, dass Arbeiter deutlich mehr Geld verdienen.

Eine **ausführlichere Auflöfung des Quiz** finden Sie auf unserer Internetseite unter www.brot-fuer-die-welt.de/ernaehrung/downloads/quizaufloesung



MENÜVORSCHLAG FÜR EIN ESSEN DER VIELFALT

Bei dem Menü, das wir Ihnen für die Aktionen in der Gemeinde vorschlagen, spielen die Zutaten eine wichtige Rolle. Achten Sie darauf, möglichst **regionale und saisonale Lebensmittel** zu besorgen, wenn möglich **vom Ökobauern und aus dem fairem Handel**. Die Personen, die für Einkauf und Zubereitung zuständig sind, d. h. in diesem Fall Politik mit dem Einkaufskorb betreiben, könnten mit dieser exemplarischen Erfahrung in die Veranstaltung einbezogen werden.

Hauptgericht: Gemüse-Kartoffelsuppe (für 10 Personen)

500 g festkochende Kartoffeln (regionale Sorte)

3 l Gemüsebrühe (Brühwürfel)

1500 g Gemüse der Saison (z. B. Kürbis im Herbst, Möhren und Lauch im Winter und Frühjahr, grüne Bohnen im Sommer)

oder 500 g getrocknete, feine Linsen (rote Linsen eignen sich gut, braune Tellerlinsen müssen mindestens 20 Minuten vor den Kartoffeln aufgesetzt oder über Nacht eingeweicht werden)

4 Knoblauchzehen

2 Messerspitzen Safranpulver aus fairem Handel

Saft von 3 Zitronen

2 Bund Schnittlauch

nach Belieben 500 g fein gewürfelter Schafskäse

Salz, frisch gemahlener Pfeffer

1 großer Laib Bauern- oder Vollkornbrot

Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfelchen schneiden und zusammen mit dem Gemüse und reichlich Gemüsebrühe in ca. 15 Minuten garen. Knoblauch schälen und fein hacken und zusammen mit dem Safranpulver zur Suppe geben, etwas weiter köcheln lassen. Gegen Ende den Zitronensaft und ggf. den Schafskäse zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Der Schnittlauch wird am Schluss hinzugefügt. Bauern- oder Vollkornbrot in Scheiben schneiden und zur Suppe reichen.



Lucinda Salvatierra, peruanische Bauernvertreterin und „Brot für die Welt“-Partnerin: „Wir müssen die Artenvielfalt an Kartoffeln, die es in der bäuerlichen Kultur noch gibt, unbedingt erhalten. Sie sind ein ökologischer Reichtum. Aber sie sind auch lokal gut angepasst, machen die Bauern von großen Saatgutfirmen unabhängig und sind geschmacklich deutlich

Nachspeise: Bananenquark (für 10 Personen)

1 kg Magerquark

1 kg reife Öko-Bananen aus fairem Handel

200 g Sahne

300 g Zucker

Saft von 1 Zitrone

1 Messerspitze Zimt

Die Bananen schälen und mit einer Gabel oder dem Handmixer pürieren. Mit dem Zucker und dem Magerquark vermengen, Zitronensaft und Zimt begeben. Sahne schlagen und unterheben. Reife Bananen ergeben ein besseres Aroma.

Die einheimische Landwirtschaft liefert in jeder Jahreszeit eine Vielfalt an Gemüse und Obst. Durch saisongerechte Nachfrage lassen sich erhebliche Mengen an Energie und Transportvorgängen einsparen.

Die **Linse** ist eine der ältesten Kulturpflanzen der Menschheit und gehört in vielen Ländern zu den Grundnahrungsmitteln. Die meisten Linsen kommen heute aus Spanien oder aus Übersee.

Auch die **Kartoffel** ist nach Mitteleuropa eingewandert – vermutlich vor rund 500 Jahren. Weltweit gibt es etwa 5.000 Kartoffelsorten. Aus patentrechtlichen Gründen und aufgrund der guten Erträge einiger Hochleistungssorten werden nur etwa ein Dutzend Kartoffelsorten auf dem Markt angeboten.



Milch- und Milchprodukte kosten heute weniger als vor 30 Jahren. Der Preis, den die Bauern für ihre Milch erhalten, ist niedriger als die Erzeugerkosten. Täglich geben 16 Milchbauern ihren Hof auf. Biomilch erzielt oft bessere Preise und sichert den Bauern ihr Einkommen.



Sommer-Snack: Tomatenpaste auf frischem Vollkornbrot (für 10 Personen)

Der **Tomatenanbau** ist sehr wasser- und düngerintensiv. Nach China ist die EU der größte Tomatenexporteur. In einigen afrikanischen Ländern haben die Billigtomaten aus Europa viele Tomatenbauern zum Aufgeben gezwungen.

10 sonnengereifte Tomaten

2 mittelgroße Zwiebeln

1 rote Paprika

10 EL Olivenöl

8 Knoblauchzehen

Salz, frisch gemahlener Pfeffer

eine Prise Zucker

1/2 Bund frischer oder 4 TL getrockneter Basilikum

1 Glas gefüllte Oliven zum Garnieren

750 g Vollkornbrot

Zwiebel klein schneiden oder reiben, Tomaten und Paprika mit kochendem Wasser überbrühen und häuten, in kleine Würfel schneiden und in Öl dünsten. Nach etwa 15 Minuten den zerdrückten Knoblauch zugeben, würzen und unter Rühren weiter köcheln, bis eine streichfähige Paste entstanden ist. Ganz zum Schluss den gehackten Basilikum zugeben. Erkalten lassen. Dann auf das Vollkornbrot streichen. Mit in Scheiben geschnittenen Oliven garnieren.

Nüsse gehörten einst in vielen Regionen der Welt zur Grundnahrung des Menschen. Die Zutaten zu diesem gesunden und schmackhaften Brotaufstrich können Sie von Oktober bis April in Bioqualität aus Ihrer Region finden.

Winter-Snack 1: Zwiebel-Walnuss-Butter auf frischem Vollkornbrot

6 Zwiebeln

3 Äpfel

30 Walnüsse

300 g Butter

Salz, Zitronenpfeffer

750 g Vollkornbrot

Zwiebeln und Apfel schälen, klein schneiden und in einer Pfanne mit etwas Butter dünsten. 30 Walnüsse knacken und zusammen mit der Apfel-Zwiebel-Mischung im Mixer pürieren. Mit der weichen Butter verrühren und mit Salz und Zitronenpfeffer abschmecken. Abkühlen lassen und auf frisches Vollkornbrot streichen.

Wurst von artgerecht gehaltenen Tieren ist ökologisch und geschmacklich ein Gewinn. Insgesamt essen die meisten Europäer mit ca. 80 kg Fleisch pro Person aber zuviel Fleisch. Verlierer sind auch die Kleinbauern im Süden, die durch expandierende Futtermittelpflanzen ihr Land verlieren.

Winter-Snack 2: Belegtes Wurstbrot

150 g Schinkenwurst aus biolog. Landwirtschaft

Senf

125 g Butter

1 Glas Essiggürkchen

1 Laib Bauernbrot

Die Zubereitung ist allen bekannt. Wurstbrote können in Kombination mit dem oben beschriebenen vegetarischen Brotaufstrich gereicht werden, um eine schmackhafte Alternative zum Wurstbrot zu präsentieren.





Getränke: Apfelsaft von Streuobstwiesen und Wasser aus regionalen Quellen

Naturtrüber Apfelsaft von Streuobstwiesen ist wegen seines Nährstoffgehalts und Geschmacks ein Hochgenuss. Apfelsaft aus Konzentrat hingegen ist ein globales Produkt mit Zutaten, die meist aus Osteuropa und China kommen.

Wer **Mineralwasser** aus der Region trinken will, kauft häufig ungewollt ein Produkt eines weltumspannenden Konzerns. Gibt es in Ihrer Region noch eine unabhängige Quelle?

Kaffee und Quinoa-Kekse (aus dem Weltladen)

Quinoa aus Bolivien erfreut sich wachsender Beliebtheit. Fair gehandelte Quinoa-Importe führen nicht nur zu Abwechslung auf unserer Speisekarte, sie stärken auch die Stellung der Kleinbauern in den Anbauländern.

„Brot für die Welt“ hat die Aktion **„1000 Gemeinden trinken fair“** ins Leben gerufen. Ist Ihre Kirchengemeinde schon dabei?

Bibelkuchen-Rätsel

eine und eine halbe Tasse RICHTER 5, 25 B

zwei Tassen RICHTER 14, 14

6 Stück JEREMIA 17, 11

eine halbe Tasse 1. KOR. 3, 2

eine Prise MARKUS 9, 50

zwei Tassen 1. SAMUEL 30, 12 B

zwei Tassen NAHUM 3, 12

eine Tasse 4. MOSE 17, 23

vier und eine halbe Tasse 1. KÖNIGE 5, 2

2 Teelöffel Backpulver

Traktiere den RÖMER 11, 16 so, wie der König Salomo in SPRÜCHE 23, 14 rät, dass man seine Kinder erziehe. Die 1. SAMUEL 30, 12 sollen kernlos sein, die NAHUM 3, 12 werden kleingeschnitten. 4. MOSE 17, 23 musst du schälen und fein hacken. Dies alles mit 1. KÖNIGE 5, 2 bestäuben.

Schiebe den RÖMER 11, 16 in einen HOSEA 7, 4 und lasse ihn MATTHÄUS 20, 12 darin.



Produkte aus fairem Handel und ökologischem Anbau helfen Mensch und Natur in Entwicklungsländern. Achten Sie auf diese beiden Zeichen:



MATERIAL VON „BROT FÜR DIE WELT“ FÜR IHRE AKTION:

zu bestellen bei:

Zentraler Vertrieb Brot für die Welt
Tel. 07 11 / 902 16 50
vertrieb@diakonie.de

„Kirchengemeinden bitten zu Tisch“:

Set mit Aktionsartikeln

Inhalt: CD-Rom mit einem Mustervortrag (Powerpoint) und Bildern zu drei ausgewählten Projektpartnern, zehn Tischläufer mit dem Aufdruck „Niemand isst für sich allein“, 30 Faltblätter zur Kampagne, 50 Luftballons, 20 grüne Kreppbänder für Schleifen, 50 Schokolade-Täfelchen.

Art. Nr. 121 311 070 (ab 1. 9. 2007) 10,- EUR

Ausstellung zum Recht auf Nahrung

„Gottes Spielregeln für eine gerechte Welt“

Ausstellung bringt globale Themen nahe, indem der Zusammenhang zu unserem hiesigen Leben aufgezeigt wird.

Raumbedarf: ca. 40–60 qm

Art. Nr. 113 103 360

Verleih: kostenlos

Aktionselemente zur Kampagne

Informationsfaltblatt

Format DIN lang, 6 Seiten, farbig
Art. Nr. 121 111 010

kostenlos

Kampagnenbroschüre

„Nahrung. Eine globale Zukunftsfrage“

Format DIN A4, 54 Seiten, farbig
Art. Nr. 121 311 010

3,- EUR

Kampagnenplakate

„Warum Essen eine Zukunftsfrage ist“

Beide Plakate klein: Format DIN A3,
gefaltet auf DIN A4, farbig
Art. Nr. 121 111 030

kostenlos

Beide Plakate groß: Format DIN A2,
gefaltet auf DIN A4, farbig
Art. Nr. 121 111 020

kostenlos

Film „Hühnerwahnsinn“

Wie Europas Exporte Afrika schaden.

Dokumentarfilm DVD, 26 Min., Farbe,
Deutschland 2006. Regie: Marcello Faraggi.
Art. Nr. 121 311 020

5,- EUR

Fact-Sheets zur Kampagne

„Niemand isst für sich allein“

Die Mappe enthält doppelseitige und vierseitige Informationsblätter zu verschiedenen Agrarprodukten (z. B. Milch, Soja, Geflügelfleisch) sowie weiterführende Literatur- und Materialhinweise.

Format DIN A4

Art. Nr. 121 311 050 (ab 1. 9. 2007)

3,- EUR

(spätere ergänzende Blätter kostenlos)

Kleine Schokolade-Täfelchen

10 Stück à 7,5 Gramm

Art. Nr. 121 310 020

1,80 EUR

Luftballons

Beutel mit 50 Stück

Art. Nr. 121 311 040

2,50 EUR

**niemand isst
für sich allein**
**Brot
für die Welt**

Impressum:

Brot für die Welt
Kampagne für Ernährungssicherheit
Staffenbergstraße 76
70188 Stuttgart
Tel. 07 11 / 21 59-7 41
ernaehrung@brot-fuer-die-welt.de
www.brot-fuer-die-welt.de/ernaehrung

Text: Bettina Lutterbeck

Redaktion: Carolin Callenius, Bernhard Wiesmeier, Helmut Pestner (V.i.S.d.P.)

Grafik und Satz: VIVA IDEA, Stuttgart

Druck: Retsch-Druck, Nagold

Gedruckt auf Recycling Papier 100% Altpapier

Stuttgart, April 2007 (Art. Nr. 121 111 070)

Wir freuen uns über Ihre Unterstützung für die Arbeit von „Brot für die Welt“:

Spendenkonto 500 500 500, Postbank Köln BLZ 370 100 50

Bildnachweis: (von links nach rechts und von oben nach unten)

Titel: Hardy Buller, Zeitspiegel/Rainer Kwirotek; S.2: Christoph Ziehaus, Karin Hauptmann; S. 3: Mauricio Salazar

S. 4: Brot für die Welt/Martin Rempiss, Ralf Maro; S. 5.: Jörg Böthling; S. 6: Christoph Püschner; S. 9: BLE Bonn/

Dominique Menzel, Brot für die Welt/Martin Remppis, fotolia/Ernie Lopez, Brot für die Welt/Invild Mathe Anglas;

S. 10: Tina-Katja Kost, Gerd-Matthias Höffchen, fotolia/Thomas Aumann, fotolia/Claudio Calcagno; S. 11: fotolia/Zsolt Bota

Finna, fotolia/Xavier Mansuy, fotolia/Martina Berg, Ralf Maro, Brot für die Welt/Ingvid Mathe Anglas, fotolia/Douglas Freer