

WELTLADEN

1 - 2014

FAIR EINKAUFEN

IDEE

Nicole Maisch (MdB):
Ich trage Verantwortung

PRODUKT

Quinoa: kleines Korn,
große Wirkung

WIR

Portrait: Weltladen Bornheim

DU

Rezept: Quinoa-Salat





Verantwortung? Schmeckt leicht!

Guten Tag. Mein Name ist Lothar Wegener und ich bin für diesen Artikel verantwortlich. Puh, da haben wir es schon, dieses gewichtig klingende Wort: Verantwortung! Sofort schrillen bei Ihnen sämtliche Alarmglocken, dass hier bestimmt schwer verdauliche Kost folgt. Aber diesmal täuschen sich die Alarmglocken. Vertrauen Sie mir.

Ich werde nämlich eine Facette des Wortes Verantwortung beleuchten, die kein bisschen bedrohlich ist. Im Gegenteil: Ich schreibe über die Riesenchance, die verantwortungsvolles Handeln mit sich bringt – für Sie. Für mich. Für alle Menschen. Und damit das so „leicht“ wie möglich überkommt, nähern wir uns diesem Thema heute sogar – tada – mit Musik: Der von mir hochgeschätzte Rio Reiser veröffentlichte auf seinem 1987er Album „Blinder Passagier“ den Song „Wann?“. Ein Stück, das neben vielen weiteren schönen Zeilen auch die folgende beinhaltet: „Nach jedem Schritt, den Du gehst, und nach jedem Wort, das Du sagst, und nach jedem Bissen, den Du isst, ist die Welt anders als sie vorher war.“

Bumm. Der Satz sitzt, oder? „Ja, aber ...“, könnten Sie jetzt denken, „... das lähmt mich ja eher, dann muss ich ja andauernd ein schlechtes Gewissen haben!“ Aber da kommt es wie so oft wohl auf die Dosierung an. Schließlich kann niemand mit seinem Verhalten stets allen parallel existierenden moralischen, religiösen und juristischen Referenzrahmen gleichzeitig gerecht werden – wer das anstrebt, den wird Rio Reisers Zeile wahrscheinlich wirklich lähmen. Was sich aus seinen Worten stattdessen noch herauslesen lässt: Je nachdem, wie ich mich äußere, mich verhalte, handle – es hat Auswirkungen auf die Welt und die Menschen. Oder anders ausgedrückt: Ich kann auch als Einzelner etwas bewirken, die Welt, in der ich leben möchte, in meinem Sinne mitgestalten – auch mit ganz einfachen, vermeintlich kleinen Dingen.

Wenn Eltern etwa mit ihren Kindern sprechen, können sie vielleicht nicht jeden Satz auf die sprichwörtliche Goldwaage legen, bevor er über ihre Lippen kommt. Aber in den bewussten Gesprächen, in denen es um die Zukunft und die Werte geht, die sie ihnen mit auf ihren Weg geben möchten, machen sie sich vorher bestimmt ein paar Gedanken. Oder nehmen wir die Stammkunden des Bornheimer Weltladens, von denen Stefan Diefenbach im Interview auf Seite 12 und 13 spricht: Auch wenn so mancher von ihnen selbst nicht viel Geld zur Verfügung hat – sie kaufen trotzdem regelmäßig ihren Tee im Weltladen, weil er ihnen schmeckt und weil sich jeder Schluck, den sie trinken, richtig und gut anfühlt. Und wenn Verantwortung übernehmen lecker sein und einem gleichzeitig ein gutes Gefühl geben kann, dann ist das doch mitnichten schwere Kost, oder?

Ach ja: Im Refrain singt Rio Reiser dann übrigens noch: „Wann, wenn nicht jetzt (...) wer, wenn nicht wir?“ In diesem Sinne: Auf unsere Welt! Wir sehen uns im Laden... ;)

Lothar Wegener



02 Editorial

Verantwortung? Schmeckt leicht!
von Lothar Wegener

10 Außensicht

Ich trage Verantwortung
von Nicole Maisch (MdB)

IMPRESSUM

Ausgabe 1 / Oktober 2014

Herausgeber

Weltladen-Dachverband e.V.
Ludwigsstr. 11, 55116 Mainz
06131-68907-80
info@weltladen.de
www.weltladen.de
<http://facebook.com/weltladendachverband>

Redaktion

Nadine Busch (NB) (v.i.S.d.P.)
Jens Neumann (Konzeption)
Lars Spilger (Konzeption, Redaktion)
Lothar Wegener (Konzeption, Redaktion)

Lektorat

Christoph Albuschkat



PRODUKT

06 **Transparenz**

Quinoa: kleines Korn, große Wirkung

14 **Lieblingsprodukte**

Zehn aus 66

18 **Wie funktioniert?**

Lieferantenauswahl in Weltläden



WIR

04 **Neues und Termine**

Widerstand gegen TTIP,
Der Faire Handel in Deutschland,
Fair schenken – fair genießen!,
Foto-Botschaften an die EU-Politiker/
innen

12 **Portrait Weltladen**

Auf Weltreise in Bornheim



DU

16 **Rezept**

Quinoa-Salat

17 **Ernährung**

Quinoa in der Küche:
vielfältig und gesund



Grafik
Iris Christmann, Christian Mentzel (cmuk)



Druck
Lokay e.K., klimaneutral gedruckt
Papier 100% FSC-Recycling



Versand
Praunheimer Werkstätten gemeinnützige GmbH
Frankfurt a.M.



Bezug
in vielen Weltläden erhältlich
Jahresabo 12 € (Inland)
Bestellungen an versand@weltladen.de



Anzeigenkontakt
Weltladen-Dachverband e.V.
Nadine Busch
Ludwigsstr. 11, 55116 Mainz
06131-68907-92
marketing@weltladen.de
Erscheinungsweise: drei- bis viermal jährlich

WIDERSTAND GEGEN TTIP

TTIP – Diese vier Buchstaben sorgen im Moment für Wirbel. Die EU und die USA verhandeln unter dem Namen „Transatlantisches Handels- und Investitionsabkommen“ über die Entstehung der größten Freihandelszone der Welt. Wirtschaftsliberale auf beiden Seiten versprechen sich von diesem Abkommen Wachstum, Jobs und Wohlstand. Kritiker/innen befürchten allerdings die Aufweichung von Umwelt- und Verbraucherschutzstandards und die Aushöhlung demokratischer

würde Unternehmen ermöglichen, Staaten bei einem Gesetzesvorschlag auf Entschädigung zu verklagen, wenn das neue Gesetz ihre erwarteten Gewinne bedrohen würde. So könnten beispielsweise amerikanische Unternehmen gegen die EU klagen, wenn sie strengere Umwelt- und Verbraucherschutzgesetze einführen wollen und diese den transatlantischen Handel für das US-Unternehmen negativ beeinflussen würden. Damit würde TTIP insbesondere die Interessen der großen Industriekonzerne stärken und so auch die Bestrebungen der Fair-Handels-Bewegung nach einer gerechteren sowie sozial und ökologisch verträglichen Handelspolitik zunichtemachen.

Die Fair-Handels-Akteure fürchten auch einen Verdrängungswettbewerb zu Lasten von Exportländern des Südens und sehen damit die bisherigen Erfolge des Fairen Handels in Gefahr. Daher hat sich der Dachverband der deutschen Weltläden dem Bündnis gegen das Freihandelsabkommen angeschlossen. Zusammen mit 240 Organisationen aus 21 EU-Staaten fordern sie mit einer Europäischen Bürgerinitiative die EU auf, die Verhandlungen zu TTIP abzubrechen und künftig solche Verhandlungen transparent zu machen. Unterstützen auch Sie die Bürgerinitiative mit Ihrer Stimme in Ihrem Weltladen oder online unter <http://stop-ttip.org>.

Anna Hirt

und rechtsstaatlicher Prinzipien zugunsten multinational agierender Unternehmen. Im Vordergrund steht der Abbau von Handelshemmnissen in den Bereichen Verbraucherschutz, Kennzeichnungspflicht, Datenschutz und Arbeitnehmerrechte. Da die Verhandlungen streng geheim sind, sind die konkreten Auswirkungen unklar.

Besonders in der Kritik steht das geplante „Investor-Staat-Schiedsverfahren“. Dies



DER FAIRE HANDEL IN DEUTSCHLAND

Zahlen, Daten, Fakten



FORUM FAIRER HANDEL

- 2013 gaben Verbraucher/innen in Deutschland rund 784 Mio. Euro für fair gehandelte Produkte aus dem Süden aus. Das entspricht einer Steigerung von 21 Prozent gegenüber dem Vorjahr.
- Inzwischen kauft fast jede/r zweite Deutsche fair gehandelte Produkte.
- Lebensmittel machen mit 75 Prozent den größten Anteil am Absatz aus. Gut zwei Drittel davon sind bio-zertifiziert.
- Kaffee ist nach wie vor das absatzstärkste Produkt im Fairen Handel – der Anteil am gesamten Kaffeemarkt in Deutschland ist jedoch mit knapp drei Prozent immer noch sehr gering.
- Der Faire Handel ist die größte entwicklungspolitische Bewegung in Deutschland. Etwa 100.000 Menschen engagieren sich z.B. in Weltläden für den Fairen Handel.

NB

Quelle: Forum Fairer Handel: Factsheet – Der Faire Handel in Deutschland. Zahlen, Entwicklungen und Trends für das Geschäftsjahr 2013.

www.forum-fairer-handel.de

FOTO-BOTSCHAFTEN AN DIE EU-POLITIKER/INNEN

Bei einem Fairen Frühstück im Europa-Parlament in Brüssel werden im Oktober 2014 über 600 Foto-Botschaften von deutschen Konsument/innen präsentiert. Die Botschaften wurden bundesweit im Rahmen der Kampagne „Mensch. Macht. Handel. Fair.“ am Weltladentag im Mai 2014 gesammelt und fordern die Europa-Abgeordneten auf, sich für die Prinzipien des Fairen Handels einzusetzen. Alle Botschaften finden Sie hier: www.flickr.com/groups/wftd2014.

Anna Hirt



Foto: Sophia Mahner, Weltladen Osterstrasse



FAIR SCHENKEN – FAIR GENIESSEN!

Weihnachten steht vor der Tür und wir machen uns wie jedes Jahr auf die Suche nach dem passenden Geschenk für Familie, Freunde, Kolleg/innen oder Geschäftspartner/innen. Haben Sie schon in Ihrem Weltladen geguckt? Hier gibt es wirklich besondere Geschenke: Wunderschönes Kunsthandwerk, das uns farbenfroh und oft als Unikat die Welt näherbringt. Daneben ein breites Sortiment an hochwertigen Lebensmitteln wie Kaffee, Wein und Schokolade – vielfach in Bio-Qualität. Über diese Geschenke freuen sich nicht nur die Beschenkten, sondern auch die Produzent/innen!

Weitere Geschenkideen finden Sie auf den Seiten 14 und 15.

NB



Fotos: Weltladen Bornheim/Christian Schilling

ANZEIGE



Fotos: claro, FTÖ

Weltküche

*Von Kleinbauern aus aller Welt
– Köstlichkeiten, die Ihren Tisch bereichern*

Quinoa: kleines Korn, große Wirkung



Ein kleines Korn aus den Anden macht sich auf, die Küchen dieser Welt zu erobern. Kein Wunder: Quinoa schmeckt. Und zwar irgendwie anders als Reis, Bulgur oder Couscous. Es eignet sich hervorragend als Beilage oder als leckere Grundlage für Ihren nächsten Eintopf. Und apropos Grundlage: Mit dem Anbau der krautigen Pflanze sichern viele Kleinbäuer/innen ihre Lebensgrundlage. Über die Zukunftsaussichten des weltweiten Quinoa-Marktes sprach Jutta Ulmer von lobOlmo im März 2014 in Laz Paz (Bolivien) mit Miguel Choque von der Kooperative ANAPQUI, deren Quinoa-Produkte sich auch in den Weltläden großer Beliebtheit erfreuen.

2013 war das Internationale Jahr der Quinoa. Der weltweite Konsum und der Quinoa-Preis sind enorm gestiegen. Noch entfallen 90 Prozent der Welt-Quinoa-Ernte auf Bolivien und Peru. Allerdings steigen immer mehr neue Länder in den Quinoa-Anbau ein.

Mit dem Anbau der krautigen Pflanze sichern viele Kleinbäuer/innen ihre Lebensgrundlage.



1



2



3



4

1. Trennen der Körner von Stroh und Spreu
2. Trennen der Spreu von den Körnern
3. Tragen der getrockneten Quinoa-Pflanzen zur Dreschmaschine
4. Entfernen der saponinehaltigen Schale in der Verarbeitungsanlage in Challapatae



Jutta Ulmer (lobOlmo): 2013 war das Internationale Jahr der Quinoa. Die weltweite Nachfrage und der Quinoa-Preis sind stark gestiegen. Können sich die Armen in Bolivien überhaupt noch Quinoa leisten?

Miguel Choque (ANAPQUI): Blicken wir mal zurück. Vor zehn Jahren wurde in Bolivien Quinoa vor allem da konsumiert, wo sie angebaut wurde. Auf dem Land gab es keine Straßen. Die Bauern hatten nicht die Möglichkeit, auf Märkte zu gehen und andere Lebensmittel zu kaufen. Sie haben Quinoa aus Not gegessen, nicht weil sie das wollten. Und in den Städten hat kaum jemand Quinoa konsumiert.

J. U.: Warum wurde in den Städten kaum Quinoa konsumiert?

M. C.: Zum einen sah man in der Quinoa Indio-Futter, ein Essen für niedrigere Menschen. Zum anderen gab es keine Technologie zum Schälen und Reinigen der Quinoa. Ich bin in der Stadt aufgewachsen und erinnere mich gut daran, dass meine Mama Quinoa gekauft und zu Hause geschält hat. Damit aber nicht genug. Steine mussten auch noch aussortiert werden. Es war einfacher, Nudeln und Reis zu kochen.

Hat sich der Quinoa-Konsum in den letzten Jahren in den Städten verändert?

Ja. Es gibt Verarbeitungsanlagen für Quinoa. Heute ist Quinoa ein Produkt, das man kochfertig kaufen und schnell zubereiten kann. Außerdem haben die Menschen erfahren, dass nun auch die Gringos Quinoa essen. Sie denken, wenn die Quinoa essen, dann kann ich das auch. In Bolivien ist der Quinoa-Konsum gewachsen.

Um wie viel Prozent?

M. C.: 2013 hat ANAPQUI in Bolivien 50 Prozent mehr Quinoa verkauft als im Vorjahr. Überall kann man jetzt Quinoa kaufen. In Garküchen und Restaurants wird mit Quinoa gekocht.

Der Quinoa-Preis ist im letzten Jahr um 150 Prozent gestiegen. Inwiefern profitieren die Mitglieder von ANAPQUI davon?

Der Lebensstandard der Produzenten hat sich verbessert. Außerdem können die Bauern nun in ihren Dörfern bleiben. Früher sind sie nach Argentinien, Chile oder in die Städte abgewandert, um zu arbeiten. Jetzt ist es umgekehrt. Viele Leute gehen als Helfer zur Quinoa-Ernte in die Anbaugebiete.

Legen die Bauern nun größere Quinoafelder an?

M. C.: Betrachtet man ANAPQUI, dann hat sich der Quinoa-Anbau ein bisschen, aber nicht stark ausgeweitet. Die Produzenten von ANAPQUI sind Aymara- und Quechua-Indigenas. Sie leben auf dem südlichen Altiplano im Gebiet der Salzseen Uyuni und Coipasa. Da wird schon immer Quinoa angebaut. Nur hier wächst die Sorte Quinoa Real. Betrachtet man Bolivien im Gesamten, dann hat sich die Quinoa-Anbaufläche ausgedehnt. Auf dem nördlichen und zentralen Altiplano gibt es viele neue Quinoa-Bauern. Sie kultivieren Quinoa Dulce.

Besteht ein Unterschied zwischen den Sorten Quinoa Real und Quinoa Dulce?

Der Quinoa-Preis ist im letzten Jahr um 150 Prozent gestiegen. Inwiefern profitieren die Mitglieder von ANAPQUI davon?



1. Quinoa-Feld 2. Dreschen der Quinoa mit einer motorbetriebenen Maschine 3. Quinoa-Körner mit Schale

Ja. Quinoa Real wird ausschließlich in Bolivien im Gebiet der Salzseen Uyuni und Coipasa produziert. Sie ist größer und wegen des hohen Salzgehalts im Boden geschmacksintensiver als Quinoa Dulce.

Besteht das Risiko, dass nun Landwirtschaftskonzerne in Bolivien große Landflächen aufkaufen, um Quinoa anzubauen?

Auf dem Altiplano nicht. Da sind alle Ländereien in kommunalem Gemeinschaftsbesitz. Eine Einzelperson kann kein Land verkaufen.

Werden zukünftig neben Bolivien und Peru auch andere Länder Quinoa in großen Mengen produzieren?

Ja, und das liegt am Internationalen Jahr der Quinoa. Früher hatte Quinoa keinen Wert. Dank der 30-jährigen Arbeit von ANAPQUI sind das Ansehen und der Preis der Quinoa langsam, aber kontinuierlich gestiegen. Und dann kam das Internationale Jahr der Quinoa und der Quinoa-Preis schoss in die Höhe. Die Vereinten Nationen haben Quinoa als gesundes, vollwertiges Nahrungsmittel bezeichnet und auf einmal wollten alle Quinoa zumindest mal probieren. Weltweit zeigten nicht nur Konsumenten Interesse an der Quinoa, sondern auch Produzenten. Nun wird Quinoa

in mehreren Ländern angebaut, nirgends aber Quinoa Real!

Welche langfristigen Folgen hat diese Entwicklung für ANAPQUI und seine Mitglieder?

Quinoa wird sich von einem exotischen zu einem gewöhnlichen Produkt entwickeln. Die bolivianische Regierung und die Vereinten Nationen sehen in der Quinoa ein geeignetes Nahrungsmittel, um Unterernährung in der Welt zu bekämpfen. Ich folgere daraus, dass Quinoa in Zukunft billiger sein muss als Reis. Ein so niedriger Quinoa-Preis stellt allerdings eine Bedrohung für die Produzenten des südlichen Altiplano und ihrer Traditionen dar. Die Indígenas bauen Quinoa noch immer in herkömmlicher Weise an. Nie waren sie Anhänger des Kapitalismus. Sie produzieren Quinoa, um sich selbst zu versorgen und ihre Grundbedürfnisse zu befriedigen. In den neuen quinoa-produzierenden Ländern ist das anders. Dort werden moderne Technologien eingesetzt. Dort produziert ein Bauer zehn Mal mehr Quinoa als ein traditioneller Bauer in Bolivien.

Was macht ANAPQUI, um zukünftig im internationalen Vergleich bestehen zu können?

Wir arbeiten bereits an Strategien. Zum einen finden wir es wichtig, den Unterschied zwi-

schen Quinoa Real und anderen Quinoa-Sorten bekannt zu machen. Zum anderen müssen wir uns spezialisieren. Andere Länder werden zwar in großen Mengen Quinoa produzieren, nicht aber bio-zertifizierte Quinoa Real. Die Konsumenten müssen wissen, dass unsere Quinoa Real nachhaltig angebaut wird und dazu beiträgt, die jahrtausende alten Traditionen der Aymara- und Quechua-Indígenas auf dem südlichen Altiplano zu bewahren.

Jutta Ulmer

Jutta Ulmer und Michael Wolfsteiner (lobOlmo) sind Fotojournalisten. Über ihren Besuch bei ANAPQUI-Quinoa-Bauern berichten sie eindrucksvoll in ihrem Multivisionsvortrag „Quinoa macht glücklich!“ Weitere Informationen unter www.lobOlmo.de.



Interviewpartner Miguel Choque ist der kaufmännische Leiter des Fairtrade- und bio-zertifizierten Kleinbauern-Zusammenschlusses ANAPQUI, von dem u. a. die GEPa und EL PUENTE ihre Quinoa beziehen.



Foto: Nicole Maisch

Nicole Maisch, MdB: ICH TRAGE VERANTWORTUNG

Der Blick in meinen Kleiderschrank macht mir manchmal ein un gutes Gefühl: Er ist zu voll, häufig unaufgeräumt und zu einem großen Teil weder öko noch fair.

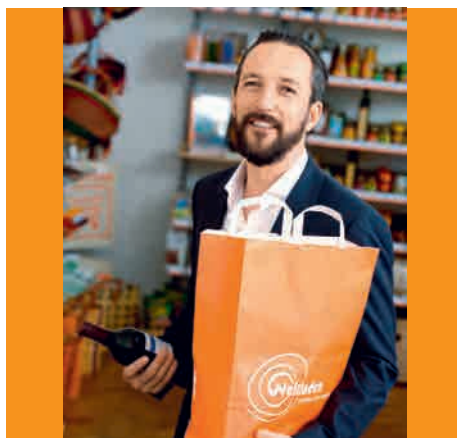
Während Biomilch und Bananen aus fairem Handel in meiner Küche mir schon lange das Gefühl geben, mir – und anderen – etwas Gutes zu tun, bediente mein Kleiderschrank bisher eher die Interessen der Aktionäre der großen Kleiderketten. Das schreckliche Unglück in Bangladesch, bei dem vor anderthalb Jahren über 1.100 Menschen beim Einsturz einer Textilfabrik ums Leben kamen, hat mir gezeigt, dass mindestens auf zwei Ebenen Handlungsbedarf besteht: in der Politik – und bei meiner Garderobe. Mit diesem Gedanken bin ich nicht allein: Zwar entfällt von den mehr als 780 Millionen

Euro, die deutsche Verbraucherinnen und Verbraucher inzwischen in fair gehandelte Produkte investieren, nur ein kleiner Teil auf Kleidung – aber das Wachstum in diesem Bereich ist enorm. Kleine innovative Labels bereichern den Markt mit schönen und guten Produkten, Modemessen wie die Fashion Week in Berlin haben eigene grüne und faire Modenschauen und zeigen den konventionellen Herstellern, wie elegant, modern, schräg und schick der Faire Handel sein kann.

Leider war der faire Schick außerhalb der großen Städte oft nur übers Internet zu bekommen. Für mich ist das nichts, denn ohne Anprobieren macht mir Shoppen keine Freude. Aber zum Glück nehmen auch immer mehr Weltläden Textilien in ihr Programm auf. Ich liebe die ganz besonderen Sachen,

die man hier bekommt: meine kuscheligen Stulpen, meine knallgrüne Handtasche, die brav Akten, Windeln, Lippenstift und vieles andere schluckt – oder die bequemen Turnschuhe, in denen ich auch mit einem Baby im Tragetuch viele Kilometer zurücklegen kann. Oder die Mütze, die im Rahmen eines sozialen Projekts entstanden ist, das ältere Damen und junge Menschen zusammenbringt.

Alle diese Produkte haben eine Geschichte, die die Verkäuferinnen und Verkäufer im Weltladen erzählen können. Und anders als bei industrieller Massenware trifft man auch nicht dauernd Leute, die das Gleiche tragen. Mir gefallen die hübschen Sachen – und vor allem ihr fairer Preis: Eine Handtasche oder ein T-Shirt kosten hier nicht mehr als





Fotos: colombo, NEPALAYA

Ich kaufe weniger, dafür aber hochwertigere Produkte, bei denen ich auch wissen will, wo sie herkommen – und ich repariere häufiger Dinge, anstatt sie sofort wegzuwerfen.

die Markenprodukte im Kaufhaus, aber statt teure PR in Hochglanzmagazinen zu bezahlen, kommt mein Geld insbesondere den Produzentinnen und Produzenten zugute.

Ich will in Menschen statt in große Marken investieren. Dank des Weltladens Karibu in Kassel kann ich das auch, wenn ich mir etwas Schickes gönnen will. Neben dem Überdenken und Ändern meiner persönlichen Shopping- und Konsumgewohnheiten setze ich mich als Verbraucherpolitikerin auch im Bundestag für eine Stärkung des Fairen Handels und nachhaltiger Textilien ein. Die Katastrophe in Bangladesch hat gezeigt, dass die hier ansässigen Unternehmen mehr Verantwortung übernehmen müssen: Diese müssen auch für die Menschenrechtsverletzungen bei der Produktion in Entwicklungs- und Schwellenländern haftbar gemacht werden können.

Ganz wichtig ist mir auch, mehr Klarheit über die Produktionsbedingungen zu schaf-

fen. Unternehmen sollen deshalb offenlegen müssen, wo sie produzieren und unter welchen Umwelt- und Sozialstandards. Denn darüber werden die Verbraucherinnen und Verbraucher bisher weitestgehend im Dunkeln gelassen. Um der steigenden Nachfrage nach nachhaltiger Kleidung Rechnung zu tragen, braucht es aber hier mehr Transparenz.

Auch wenn mein Kleiderschrank noch immer weit davon entfernt ist, einhundertprozentig öko und fair zu sein, hat sich mein Verhältnis zu den Sachen geändert: Ich kaufe weniger, dafür aber hochwertigere Produkte, bei denen ich auch wissen will, wo sie herkommen – und ich repariere häufiger Dinge, anstatt sie sofort wegzuwerfen.

Dazu hat nicht zuletzt der Weltladen mit seiner liebevollen Auswahl an schönen Dingen, der individuellen Beratung und dem Wissen um globale Handelsbeziehungen beigetragen. Weiter so!

ZUR PERSON

Ich bin studierte Politikwissenschaftlerin und habe mich bereits vor und während meines Studiums bei der Grünen Jugend engagiert. Seit 2003 bin ich Mitglied bei Bündnis 90/ Die Grünen und habe im gleichen Jahr gemeinsam mit Kommilitonen die Grüne Hochschulgruppe in Kassel gegründet und als Asta-Referentin an der Universität Kassel gearbeitet. Seit Februar 2007 bin ich Mitglied des Deutschen Bundestages und Sprecherin für Verbraucherpolitik meiner Fraktion. Seit April 2011 bin ich stellvertretende Koordinatorin des Arbeitskreises 2 der grünen Bundestagsfraktion. Von 2012 bis Mai 2014 war ich Obfrau im Ausschuss für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz.

Fotos: Dirk Ostermeier





Auf Weltreise in Bornheim

Die Berger Straße zählt zu den beliebtesten Shopping- und Flaniermeilen Frankfurts. Mittendrin: Ein bunt gestaltetes, rund 70 Quadratmeter großes Ladengeschäft, in dem die Kunden laut Infoflyer an sechs Tagen pro Woche auf kulinarische Weltreise gehen können. Das klingt schon mal vielversprechend, aber wir wollten es genau wissen und sind selbst hingegangen. Bei Geschäftsführer Stefan Diefenbach haben wir nachgefragt, was der Weltladen Bornheim seiner Kundschaft sonst noch zu bieten hat – also abgesehen von einigen wirklich ziemlich leckeren Reisemitbringeln ...

WELTLADEN: Guten Morgen, Herr Diefenbach! Heute schon auf Weltreise gewesen?

Stefan Diefenbach (lacht): Oh ja! Bevor wir öffnen, überprüfe ich immer noch mal das Sortiment in den Regalen, schaue, ob alles ansprechend präsentiert ist. Dabei habe ich den Globus also quasi schon mindestens einmal umrundet – und zwar ganz ohne Jetlag.

WELTLADEN: Das ist natürlich praktisch. Aber Scherz beiseite: Warum lohnt sich ein Besuch im Weltladen Bornheim? Also, abgesehen davon, dass ich dort Lebensmittel aus aller Welt kaufen kann? Internationale Produkte bekomme ich ja auch im Supermarkt.

Diefenbach: Nun, zuallererst stammen diese Lebensmittel und auch unsere künstlerisch handgefertigten Produkte wie Tassen, Schachteln oder Schmuck aus Afrika, Asien sowie Mittel- und Südamerika, wo sie unter menschenwürdigen Bedingungen hergestellt werden. Zudem zahlen wir für die Erzeugnisse garantierte Preise, wodurch ich mich als Kunde darauf verlassen kann, dass die an der Produktion beteiligten Menschen für ihre Arbeit auch fair entlohnt werden.

WELTLADEN: Welche kunsthandwerklichen Produkte empfehlen Sie mir?

Diefenbach: Wer beispielsweise auf der Suche nach einem nicht alltäglichen Geschenk ist, dem lege ich unsere Blechautos aus Madagaskar oder unsere aus Papier hergestellten Dosen, Untersetzer und Schälchen von den Philippinen ans Herz. Die sehen nicht nur toll und einzigartig aus, sie entstehen zudem noch in einem sogenannten Upcycling-Prozess.

WELTLADEN: Was heißt das?

Diefenbach: Während beim Recycling aus weggeworfenen Verpackungen wieder Verpackungen werden, entsteht beim Upcycling aus dem alten Material ein anderes, wertigeres Produkt. Hier entwickeln die Künstler also zum Beispiel aus Altpapier trendige Gegenstände, sie erschaffen mit ihrer Kreativität aus den alten Dingen, die sie haben, etwas tolles Neues – das begeistert mich!

WELTLADEN: Das merkt man. Was begeistert Sie am Standort Frankfurt – oder anders gefragt: Warum ein Weltladen im sogenannten „Bankfurt“? Und ausgerechnet hier auf der Berger Straße? Das passt doch nicht zusammen!

Diefenbach: Wir wollen gerade hier präsent sein und damit in den Köpfen der Menschen die Frage wachhalten, welche Qualität unser Konsum eigentlich hat. Konsumenten haben viel mehr Macht, als sie häufig denken. Schließlich tragen sie mit ihren Kaufentscheidungen maßgeblich dazu bei, wie fair oder ausbeuterisch sich der Welthandel entwickelt. Wir haben einige Kunden, die selbst nicht viel haben, aber bei uns aus Überzeugung zum Beispiel immer ihren Tee kaufen. Diesen Menschen ist es wichtig, mit ihrem Kauf ein Zeichen zu setzen – und wir setzen mit unserer Anwesenheit in der traditionsreichen Handels- und Messestadt Frankfurt ein Zeichen.

WELTLADEN: Welches?

Diefenbach: Letztlich sagen wir damit: Seht her, wir finden den Handel mit anderen, für uns Deutsche mitunter exotischen Ländern toll. Wir finden es richtig klasse, dass wir von dort zum Beispiel schmackhaften Kakao, Kaffee, Tee oder kunsthandwerkliche Produkte importieren können – aber wir finden, das Ganze sollte für alle Beteiligten fair zugehen. Wenn hierzulande Arbeiter und Angestellte streiken, weil sie für ihre gute Arbeit angemessen bezahlt werden wollen, treffen sie damit auf breites Verständnis. Die Akzeptanz



Fotos: Dirk Ostermeier

Der Weltladen Bornheim besteht seit 2005 und ist nach dem Frankfurter Stadtteil benannt, in dem er sich befindet. Für die Geschäftsführung zeichnen Ursula Artmann und Stefan Diefenbach verantwortlich, die den Laden gemeinsam mit mehreren ehrenamtlichen Mitarbeiter/innen betreiben. In Kooperation mit dem fair-ein e.V. veranstaltet der Weltladen Bornheim mehrmals im Jahr Infoabende rund um die Produkte, den Fairen Handel und entwicklungspolitische Themen. Zur Fußball-WM 2014 ging es beispielsweise um die Orangensaftproduktion in Brasilien. Weitere Informationen unter www.weltladen-bornheim.de.

für Preise, die den am Produktionsprozess Beteiligten in Übersee ein menschenwürdiges Leben und Arbeiten ermöglichen, ist noch nicht ganz so ausgeprägt. Aber dieses etwas andere Preisbewusstsein breitet sich immer stärker aus: Wenn Menschen in Bangladesch sterben müssen, nur damit ich hier ein Klamottenschnäppchen machen kann, stört das immer mehr Menschen – in Deutschland und in Frankfurt. Im Übrigen widerspreche ich daher auch Ihrer Aussage vehement, ein Weltladen passe nicht nach Frankfurt. Er passt gerade hierher.

WELTLADEN: Woran machen Sie das konkret fest?

Diefenbach: Zum einen, weil es wichtig ist, dass wir hier sichtbar sind und bleiben. Denn Frankfurt mit seiner internationalen Vielfalt, dem Flughafen, der Wirtschaftskraft hat große Strahlkraft. Und wengleich ein Teil der Konsumenten bereits auf dem richtigen Weg ist – der Weg ist noch weit und es gilt noch viele zu überzeugen. Zum anderen aber auch, weil es richtig gut passt, weil wir Frankfurt als Fairtrade-Stadt aktiv mitgestalten können und gemeinsam mit den Frankfurterinnen und Frankfurtern so einiges bewegen können. In Kooperation mit der Stadt haben wir zum Beispiel eine

Faire Stadtschokolade auf den Markt gebracht. Oder nehmen Sie unseren Mainkaffee, den wir 2007 als Agendakaffee gemäß dem Motto „global denken – lokal handeln“ herausgebracht haben; der hat sich zu einer echten Erfolgsgeschichte entwickelt. Da kommt hier richtig Lokalpatriotismus auf: Das ist der Frankfurter Kaffee mit dem Messturm auf der Verpackung – ein sehr beliebtes Mitbringsel. Einigen Exilfrankfurtern müssen wir ihre Monatsration sogar regelmäßig zuschicken.

WELTLADEN: Klingt, als ob alles wie geschmiert läuft. Während der sonstige Einzelhandel immer wieder ächzt, kennt der Weltladen Bornheim keine Probleme?

Diefenbach: Doch, natürlich! Wir haben immer wieder echte Herausforderungen zu meistern. Nachdem hier in der Nachbarschaft vor Kurzem der Elektronikmarkt einer großen Kette und in der Folge auch eine Kaufhausfiliale geschlossen haben, schaut zum Beispiel deutlich weniger Laufkundschaft in unserem Laden vorbei – und das spüren wir in der Kasse. Aber wir hoffen, das halbwegs kompensieren zu können und arbeiten dazu bereits an einigen Ideen.

WELTLADEN: Woran zum Beispiel?

Diefenbach: Unter anderem wollen wir unsere sehr beliebten Geschenkkörbe noch offensiver vermarkten und zum Beispiel mit einem Flyer bewerben, den wir über unser Kontaktnetzwerk verteilen werden. Wir sind sicher, dass das gut ankommt und unseren Umsatz ankurbelt, weil so ein individuell zusammengestellter Weltladen-Korb ein sehr beliebtes Geschenk ist. Aber vielleicht macht Ihr Beitrag ja auch einigen Leserinnen und Lesern Lust auf eine kleine Weltreise bei uns im Laden – das wäre ja auch nicht schlecht ...

WELTLADEN: ... Und vielleicht nehmen die dann noch den ein oder anderen Geschenkkorb mit nach Hause ...

Diefenbach (lacht): ... dagegen hätten wir natürlich auch nichts einzuwenden!

Dieses Interview führte Lars Spilger.

Stefan Diefenbach vom Weltladen Bornheim



Zehn aus 66

Rund 800 Weltläden gibt es mittlerweile in Deutschland. Wir wollten wissen, welche Produkte bei den Kund/innen der Läden besonders gut ankommen. Zehn unserer aktuell 66 anerkannten Lieferanten haben für uns in ihre Kassenbücher geschaut. Lassen Sie sich inspirieren – vielleicht ist hier ein ganz besonderes Geschenk dabei!

FAIR WEIN

**Trockener Sekt Chardonnay „Extra Brut“
+ trockener Rotwein „Malbec 2011“**
Die Weine werden bereits in der dritten Generation in der argentinischen Provinz Mendoza hergestellt.

CONTIGO Fairtrade

Halskette aus der Tagua-Nuss
Die Tagua-Nuss ist der Samen einer tropischen Palme aus Kolumbien, die bunt eingefärbt wurde. Aufgrund ihrer Eigenschaften auch das pflanzliche Elfenbein genannt.

sundara paper art

Dekoschale aus Papiermarché
Aus handgeschöpftem Papier in Indien hergestellt, Maße: 9,5 x 3,5 cm, innen lackiert. Modernes Design kombiniert mit feiner indischer Handwerkskunst.



Gundara

Ledertasche „Fräulein Schlicht“

Handgefertigt aus natürlich gegerbtem Ziegenleder in Kabul, Afghanistan. Das Leder dunkelt mit der Zeit nach und wird weicher, was ein Zeichen von hoher Qualität ist.

ISUNA®

Keramik mit 3D-Farbeeffekten

Mit dem besonderen Gefühl beim Anfassen. Jedes Stück ein Unikat und handsigniert von einem der ISUNA®-Künstler in Kapstadt, Südafrika.



UTAMTSI

Kaffee21

Milder Arabica mit wenig Säure. Stammt direkt von Kleinbauern im kamerunischen Hochland. Bei der Aufbereitung werden Menschen mit Behinderung bewusst mit einbezogen.



pakilia

Ohrstecker Nudito

Die Nudito („Knötchen“) werden in Taxco, Mexiko, von einer Silberschmuckwerkstatt in reiner Handarbeit gefertigt.



colombo³

Umhängetasche „Badulla“

Hergestellt von Frauen in Sri Lanka, die unter den Folgen des Tsunami oder des Bürgerkrieges zu leiden haben und die durch die Produktion eine Ausbildung und Arbeit erhalten.



EL PUENTE

Weiches Stoffspielzeug „Zebra“

Die gesamte Produktionskette liegt in der Hand der Organisation Selyn in Sri Lanka, so dass die Einhaltung der hohen Arbeitsstandards auf allen Ebenen gewährleistet wird.



Filigrana-Schmuck

Anhänger Geflecht

Aus recyceltem 950er Silber von paraguayischen Silberschmiedern nach traditionellen Techniken handgefertigt.



Quinoa-Grünzeug-Liebelei mit Rote-Bete-Dressing



ZUTATEN

4 Portionen / Dauer 20 Minuten

180 g rote Quinoa*
480 ml Wasser
120 g frisches Gemüse/Salat
(Spinat, Rucola, Mangold, Feldsalat o.ä.)
30 g Sonnenblumenkerne, leicht geröstet

FÜR DAS DRESSING

1 mittelgroße rote Bete, geschält und geviertelt
1 kleine Avocado, geviertelt
kleiner Bund frische Petersilie, grob gehackt
kleiner Bund frischer Koriander, grob gehackt
2 EL Limetten- oder Zitronensaft
1 EL Agavendicksaft (oder Zucker*)
1/4 TL Salz *
2 EL Olivenöl *
120 ml Wasser

Die mit * markierten Zutaten erhalten Sie auch in Weltläden.

ZUBEREITUNG

1. In einem kleinen Topf Wasser zum Kochen bringen. Quinoa zugeben und Flamme niedrig stellen. Abgedeckt 20 Minuten köcheln lassen.
2. Vom Herd nehmen und mit einer Gabel auflockern. Abdecken und 10 Minuten ziehen lassen.
3. Gemüse/Salat waschen, trocken schütteln und grob hacken.
4. Rote Bete, Avocado, Petersilie, Koriander, Limetten- oder Zitronensaft, Agavendicksaft, Salz, Olivenöl und 60 ml Wasser in einen Mixer oder eine Küchenmaschine geben.
5. 45-60 Sekunden glatt pürieren. Bei Bedarf beim Pürieren nach und nach etwas Wasser zugeben.
6. Quinoa und Gemüse/Salat in großen Schüsseln anrichten. Dressing darüber geben und mit gerösteten Sonnenblumenkernen bestreuen.

aus

The Lotus and the Artichoke – Mexico!
(deutsche Ausgabe)

Eine vegane Entdeckungsreise, Justin P. Moore
128 Seiten, September 2014,
ISBN 978-3-95575-034-3

Ein kulinarischer Schatz aus über 50 leckeren veganen Rezepten, inspiriert von einer dreimonatigen Reise durch Mexiko.

Quinoa in der Küche: vielfältig und gesund



Foto: LoboTimo

Quinoa, das „Wunderkorn der Anden“, wird in der europäischen Küche immer beliebter. Gründe dafür gibt es viele: Die Verwendungsmöglichkeiten sind sehr vielfältig und es trägt mit seinen vielen wertvollen Inhaltsstoffen zu einer gesunden Ernährung bei. Außerdem überzeugt Quinoa durch einen ganz besonderen, leicht nussigen Geschmack. Botanisch gesehen zählt Quinoa nicht zum Getreide, wird in der Küche aber ähnlich verwendet und deshalb meist dazugerechnet. Es hat vergleichbare Eigenschaften wie Reis und wird bei uns vor allem als Beilage, in Suppen, Salaten, Müsli oder Süßspeisen gegessen.

Weißer, roter und schwarzer Quinoa

Es gibt drei Sorten Quinoa. In Südamerika ist die weiße Variante ein Grundnahrungs-

mittel. Dagegen werden in der europäischen Küche alle drei Sorten eingesetzt. Sie haben ganz unterschiedliche Eigenschaften: Weiße Quinoa wird beim Kochen sehr weich und geschmeidig. Sie ist deshalb ideal für Gerichte geeignet, bei denen die Quinoa-Masse zur Weiterverarbeitung gut formbar sein soll – wie zum Beispiel bei Bratlingen oder Klößchen. Rote Quinoa bleibt beim Kochen körniger, so dass sie sich gut als Beilage oder in Salaten eignet. Außerdem schmeckt sie pikanter. Schwarze Quinoa ist noch bissfester und körniger.

Backen mit Quinoa

Da Quinoa kein Gluten (Klebereiweiß) enthält, sind beim Backen mit dem kleinen Korn einige Besonderheiten zu beachten. Der Quinoa-Teig geht nicht auf, so dass nur flache Kuchenböden gebacken werden können, die dann unterschiedlich belegt und weiterverarbeitet werden. Das Grundrezept für einen Kuchenboden besteht aus 200 Gramm weißer Quinoa und gut 600 Millilitern Wasser. Rote und schwarze Quinoa eignen sich nicht zum Backen, da sie körnig bleiben und nicht „klebrig“ werden, was für den Boden wichtig ist. Je nach Rezept werden dem Teig weitere Zutaten wie Trockenfrüchte, Fette oder Schokolade hinzugefügt. So entstehen

Leckereien wie Schokokuchen mit Walnüssen, Bananen-Kokos-Torte oder weihnachtliches Gebäck.

Kleine Samen mit großem Nährstoffgehalt

- Im Vergleich zu Reis ist Quinoa sehr nährstoffreich: Es enthält große Mengen und qualitativ hochwertiges Eiweiß sowie Mineralstoffe wie zum Beispiel Eisen und Kalzium. Diese Eigenschaften sind insbesondere für Vegetarier/innen von Bedeutung. Außerdem ist Quinoa reich an ungesättigten Fettsäuren.
- Da Quinoa glutenfrei ist, eignet es sich gut für die Ernährung bei Zöliakie (Glutenunverträglichkeit).
- Kinder unter zwei Jahren sollten noch auf Quinoa verzichten, da es Spuren von Bitterstoffen enthalten kann, die bei Kleinkindern Unverträglichkeiten hervorrufen können.

NB

Zum Weiterlesen und Kochen bzw. Backen: *EL PUENTE: Kochen mit Quinoa – Wunderkorn der Inka*. 40 Rezepte, 45 Seiten
Backen mit Quinoa. 45 Rezepte, 78 Seiten
Im Weltladen in Ihrer Nähe oder unter www.el-puente.de erhältlich.

ANZEIGE

KERAMIK-EMOTIONEN AUS SÜDAFRIKA
Afrikanische Lebensfreude auf Ihrem Tisch



www.isuna.de



ISUNA®
South African
Arts & Crafts
www.isuna.de

SEE IT
TOUCH IT
FEEL IT
LOVE IT



Wie funktioniert?

Lieferantenauswahl in Weltläden

Immer wieder fragen uns Kund/innen, wie wir sicherstellen, dass die Produkte in Weltläden auch wirklich fair gehandelt sind. Unsere Antwort: Über unser Anerkennungsverfahren für die Lieferanten, das wir auf dieser Doppelseite in aller Kürze erklären – und zwar anhand des Importeurs für Kunsthandwerk „SHONA-ART“.

1. Idee trifft auf Produzent

- Der Galerist Bastian lernt bei zahlreichen Reisen durch Simbabwe Shona-Künstler/innen kennen.
- Bastian und sein Partner Marius sind begeistert von den künstlerischen Fähigkeiten der Shona-Künstler/innen.
- Aber: Es gibt nur eingeschränkte Verkaufsmöglichkeiten vor Ort.
- Idee 1: Das Unternehmen „SHONA-ART“ in Deutschland zu gründen und die Shona-Kunst in Deutschland bekannt zu machen und zu verkaufen.
- Gesagt, getan!



Fast wie
direkt in
Simbabwe
fair ein-
gekauft!

5. Produkt ist im Weltladen

- Die Kunstwerke können von den Weltläden in Deutschland ins Sortiment aufgenommen werden.
- Die Weltladen-Kund/innen können nun auch die tollen Kunsthandwerke aus Simbabwe erwerben. Das freut nicht nur Bastian, Marius, Silke und Olaf, sondern ganz besonders auch die Kund/innen und den Künstler Assan.





2. Aber wie gehts weiter?

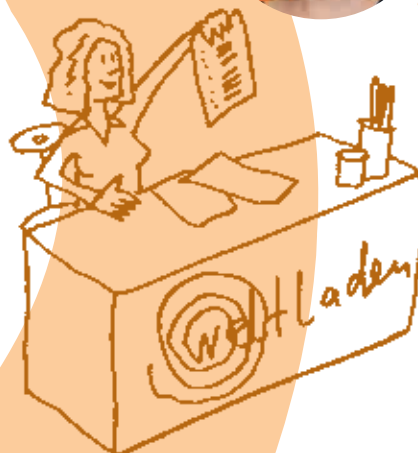
- Idee 2: Neben dem Verkauf über Galerien und Messe-Stände haben sie das Ziel, die Kunstwerke über die Weltläden zu vertreiben, da sie fair gehandelte Produkte aus dem Süden anbieten.
- Aber: Wie geht das? Wie kommt man rein in das Produktportfolio der Läden?



SILKE

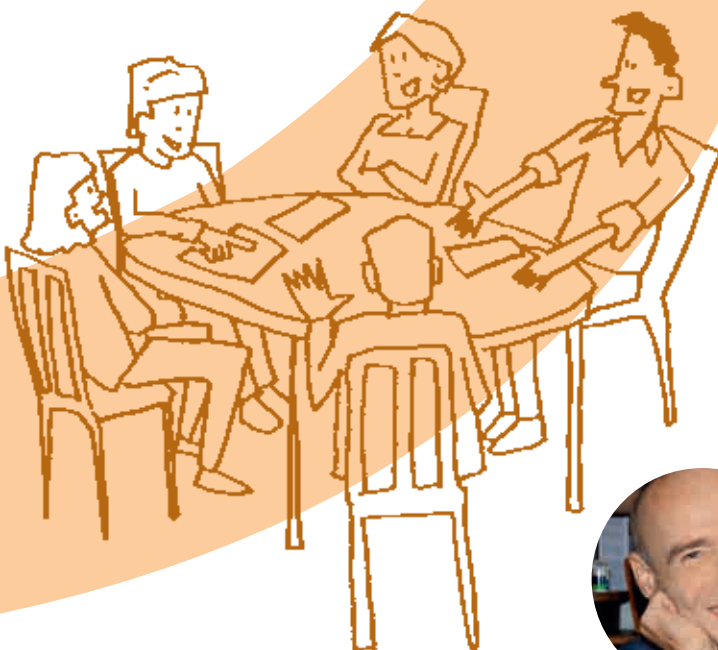
3. Anerkennung als Weltladen-Lieferant

- Kein Problem: Es gibt einen Lieferantenkatalog, der von Silke gepflegt wird! Hier werden alle Importorganisationen gelistet, die der Weltladen-Dachverband erfolgreich überprüft hat, so dass sie ihre Produkte an die Mitgliedsläden verkaufen können.
- Vorgehen: Der Antrag wird gestellt und geprüft, bei Annahme des Antrags wird das Anerkennungsverfahren gestartet.



4. Viele schauen drauf

- Anhand eines Fragebogens überprüfen Silkes Kolleg/innen, ob die Arbeitsweise von SHONA-ART den Kriterien des Fairen Handels der Weltläden entspricht.
- Themen des Fragebogens: Handelspraktiken, Arbeitsbedingungen, Transparenz, Bildungs-/Informationsarbeit und Umweltschutz
- Audit: Der externe Gutachter Olaf überprüft am Hauptsitz des Lieferanten die Angaben im Fragebogen und weitere Fragen.
- Der Vorstand des Weltladen-Dachverbandes entscheidet über Aufnahme in den Lieferantenkatalog.
- Die Aufnahme wird veröffentlicht, z.B. auf der Homepage des Weltladen-Dachverbandes (www.weltladen.de).



OLAF



Ich trage Fairantwortung

Ihr Weltladen in Ihrer Nähe:

www.weltladen.de