

Brot für die Welt ist 60
Begleitbroschüre zum Aktionsvideo

Brot für die Welt ist 60!

Und das wird gefeiert!

Der runde Geburtstag ist ein Anlass, sich zusammen mit Jugend- oder Konfigruppen, Kirchengemeinden und Schulklassen mit **Brot für die Welt** zu beschäftigen. Impulse dafür setzt das Video „60 Jahre Brot für die Welt“ mit einigen Ideen, wie man selbst aktiv und kreativ werden kann. Begleitend finden Sie in dieser Handreichung Anregungen und Informationen zu den Aktionsideen aus dem Video. Viel Spaß dabei!

Seit 60 Jahren kämpft **Brot für die Welt** gegen den Hunger in der Welt und für Gerechtigkeit. Als weltweit tätiges Entwicklungswerk der evangelischen Kirchen in Deutschland ist das Hilfswerk in mehr als 90 Ländern rund um den Globus aktiv. **Brot für die Welt** ist dafür auf Spenden angewiesen. Gemeinsam mit lokalen Partnern hilft das Werk armen und ausgegrenzten Menschen, aus eigener Kraft ihre Lebenssituation zu verbessern. Ein zentraler Schwerpunkt der Arbeit ist die Ernährungssicherung. Denn in Zeiten des Klimawandels und knapper werdender Ressourcen wird der Kampf gegen Hunger und Mangelernährung immer wichtiger. **Brot für die Welt** unterstützt die ländliche Bevölkerung darin, mit umweltfreundlichen und standortgerechten Methoden gute Erträge zu erzielen. Daneben setzt sich das Werk auch für die Förderung von Bildung und Gesundheit, den Zugang zu Wasser, die Stärkung der Demokratie, die Achtung der Menschenrechte, die Sicherung des Friedens sowie die Bewahrung der Schöpfung ein. Denn Brot bedeutet mehr als Nahrung – verstanden wird darunter alles, was der Mensch zum Leben braucht.

Brot für die Welt versteht sich als Teil der weltweiten Christenheit. Das Werk sucht die Zusammenarbeit mit Kirchen und kirchlichen Hilfswerken in aller Welt und nimmt seine Verantwortung in ökumenischen Netzwerken wahr.



Mitmachen? So geht's!

Es gibt zahlreiche Möglichkeiten, sich für **Brot für die Welt** zu engagieren. Macht mit, setzt euch ein für Gerechtigkeit. Denn jede und jeder kann etwas tun!



EIGENE IDEE FINDEN

Ob Gemeinde, Jugendtreff, Kindergruppe, Schulklasse oder allein – entwickel(t) eine eigene Idee für eine Aktion zum 60. Geburtstag.



AKTION DURCHFÜHREN

Sucht euch eine passende Gelegenheit, um eure Geburtstagsaktion durchzuführen. Dabei könnt ihr von **Brot für die Welt** berichten und mit Menschen ins Gespräch kommen.



ENGAGEMENT FÜR BROT FÜR DIE WELT

Ihr wollt die Arbeit von **Brot für die Welt** in eurer Gemeinde oder Schule weiter unterstützen? Führt weitere Aktionen durch und informiert eure Mitmenschen über die Arbeit. Damit alle ein Stück vom Kuchen abbekommen!

AKTIONSIDEE 1

Kleidertauschparty

Bestimmt haben einige von euch Kleidung im Schrank rumfliegen, die nur einmal getragen ist, aber einfach nicht richtig passt oder gefällt. Oder ihr wollt schon lange aussortieren und wisst nicht, wohin mit den Anzihsachen, die ihr nicht mehr benötigt. Vielleicht könnt ihr ein bestimmtes Kleidungsstück auch einfach nicht mehr sehen und wünscht euch ein bisschen Abwechslung.

Dann tauscht diese Sachen untereinander!



Das braucht ihr

- Gut erhaltene, aussortierte Kleidung
- Einen (öffentlich) zugänglichen Ort (Pausenhof, Gemeindehaus,...)
- Menschen, die Lust auf tolle Gespräche und neue Kleidung haben
- Ggf. Tische, Plakate oder Transparente, Kleiderstangen und Stoff für eine ‚Umkleidekabine‘

So geht's

Trefft euch mit interessierten Menschen und breitet eure Kleidung aus. Ihr könnt euren Tauschtreff mit einem selbstgestalteten Transparent markieren und eine Art Umkleidekabine aus langen, alten Stoffen herstellen. Lasst euch drauf ein und tauscht drauf los! Ihr vermeidet dadurch

aktiv lange, klimabelastende Transportwege neuer Kleidung und könnt trotzdem mit einem oder mehr neuen Teilen heimgehen. Viel Spaß!

Weitere Infos:

Film „The price of free“ und Lehrmaterial: www.brot-fuer-die-welt.de/100million

www.saubere-kleidung.de

www.truecostmovie.com (Film, 2015)

www.verbraucherzentrale.de/faire-kleidung-das-bedeutet-die-siegel (Übersicht über verschiedene Siegel in der Kleidungsproduktion)

Hintergrund: unfaire Kleidung

Die globalisierte Textil-Produktion kennt viele Missstände: extrem niedrige Bezahlung, überlange Arbeitszeiten mit bis zu 80 Stunden pro Woche, mangelnde Arbeitssicherheit, starke Gesundheitsgefährdung durch Chemikalien, Gewerkschaften werden massiv behindert oder sind verboten. Die Probleme betreffen die gesamte Produktionskette, von den Baumwoll-Plantagen über Spinnereien und Webereien bis zu den Nähfabriken. Es kommt dabei zu zahllosen Menschenrechtsverletzungen, darunter Zwangsarbeit und Kinderarbeit.

Hinzu kommen ökologische Probleme. So ist bei der Verarbeitung der Textil-Fasern der Wasserverbrauch sehr hoch und es fallen große Mengen mit Chemikalien belasteter Abwässer an, die oft ungeklärt in die Umwelt fließen. Dadurch geraten rund 20 Prozent der in der Produktion eingesetzten Farben in Flüsse, Seen und ins Grundwasser. Solche Zustände bringen den Konsumenten in reichen Ländern den Vorteil extrem niedriger Preise, oder den Marken-Firmen hohe Gewinnspannen. Seit Jahrzehnten engagiert sich Brot für die Welt für eine soziale und ökologische Wertschöpfungskette und für fairen Handel. Zusammen mit Partnerorganisationen tritt das Werk in den Ländern Afrikas, Asiens und Lateinamerikas für eine Verbesserung der Arbeitsbedingungen ein und fordert die gesetzliche Verankerung unternehmerischer Sorgfaltspflichten.

AKTIONSIDEE 2

FairÄnderBar: eine Welt-Cocktail Party

Das nächste Schul- oder Gemeindefest steht an? Eine super Gelegenheit, den Geburtstag von **Brot für die Welt** mit selbst gemixten und fairen Cocktails zu feiern! Die Idee der FairÄnderBar: Hier mischen sich Getränke aus der weiten Welt mit selbst hergestellten Getränken und Sirup aus der Region. Alle können sich ihren eigenen Welt-Cocktail kreieren und dabei etwas über unseren Lebensstil und die Lebenssituation von Menschen im Süden erfahren.



Das braucht ihr

- Verschiedene Sorten Orangensaft (frisch gepresst, normaler Fruchtsaft, fairer Saft, Fruchtnektar und Fruchtsaftgetränk)
- Fair gehandelte und regionale / selbsthergestellte Säfte und Sirups
- Gläser
- Tisch(e)
- Deko: Eurer Kreativität sind keine Grenzen gesetzt! Hier könnt ihr Material von Brot für die Welt bestellen: www.shop.brot-fuer-die-welt.de/Dekoration

So geht's

Am besten beginnt ihr mit einer Verköstigungsrunde. Die verschiedenen Sorten Orangensaft werden zum Probieren angeboten und nach ihrem Geschmack bewertet. Darüber könnt ihr ins Gespräch kommen: Wie viele Orangen braucht man für eine Packung reinen Saft? Wo wachsen die Orangen? Wer erntet die Orangen? Was passiert, wenn reiner Saft mit Wasser gestreckt wird?

Dann können alle ihren eigenen Cocktail mixen und gern herumprobieren: Wie verändert sich der Geschmack? Was hilft gegen zu süße oder zu saure Getränke? Achtet dabei darauf, keine zu großen Mengen zu mischen, damit nicht zu viel weggeschüttet werden muss, sollte etwas nicht gut schmecken.

Schön ist es, wenn ihr im Vorfeld eigene Rezepte für Welt-Cocktails zusammenstellt oder vor Ort erfindet. Wenn ihr eure Cocktails verkauft, könnt ihr den Erlös an Brot für die Welt spenden.

Weitere Infos:

www.brot-fuer-die-welt.de/gemeinden/fairaenderbar/cocktailrezepte
www.brot-fuer-die-welt.de/themen/fairer-handel
www.brot-fuer-die-welt.de/fileadmin/mediapool/2_Downloads/Sonstiges/Heft5_Ernaehrung.pdf



Foto: Webseite Brot für die Welt

Hintergrund: Saftkonsum in Deutschland

Deutschland ist Weltmeister im Saftkonsum, gefolgt von Norwegen und Finnland. Der liebste Saft der Deutschen ist der Apfelsaft. Jedes vierte Glas Saft ist aus Äpfeln gepresst. Dafür reicht die Ernte von heimischen Apfelbäumen bei weitem nicht aus. Große Mengen Apfelsaftkonzentrat aus China, Polen oder Russland werden vor allem für Discount-Säfte importiert. Hinzu kommen rund 62.400 Tonnen Säfte und Saftkonzentrate aus tropischen Früchten. In erster Linie ist das Orangensaftkonzentrat, das in gefrorenem Zustand aus Brasilien nach Europa verschifft wird. Hier wird das Konzentrat mit Wasser und anderen Zusätzen versehen und in Flaschen oder Kartons abgefüllt.

Der Saftkonsum birgt einige Probleme: Ein Glas Orangensaft benötigt rund 170 Liter virtuelles Wasser (Wasser, welches für den Anbau benötigt wurde), wobei es entscheidend ist, aus welcher Region die Orangen stammen. In Brasilien (5 Liter) wird weniger künstliche Bewässerung benötigt als in Florida (200 Liter) oder Spanien.

Ein weiteres Problem ist der Pestizideinsatz beim Anbau des Obstes selber, der Umwelt, Gewässer und Böden sowie Arbeiterinnen und Arbeiter schädigt. Diese müssen meist auch unter sehr schweren Bedingungen arbeiten und verdienen einen geringen Lohn.

Dem können wir Verbraucherinnen und Verbraucher mit regionalen oder fair gehandelten Produkten entgegenwirken. Fairer Handel ist Hilfe zur Selbsthilfe. Kleinproduzenten im Globalen Süden werden gezielt gestärkt. Die Fair-Trade-Bewegung möchte die wirtschaftliche und soziale Situation von benachteiligten Bäuerinnen und Bauern sowie Arbeiterinnen und Arbeitern verbessern. Sie sollen für ihre Arbeit und ihre Produkte angemessen bezahlt werden und eine stabile Existenz aufbauen können. Mit zusätzlichen Prämien werden beispielsweise der Aufbau von Gemeinschaftsprojekten oder die Umstellung auf ökologischen Anbau unterstützt. Ebenso wichtig ist die Bildungs- und Informationsarbeit für einen gerechteren Welthandel.



AKTIONSIDEE 3

Euer Konzert für Brot für die Welt

Ihr spielt Musik? Vielleicht gibt es in eurer Schule oder Gemeinde sogar ein kleines Orchester oder einen Chor? Warum macht ihr nicht ein kleines Geburtstags-Konzert für **Brot für die Welt**?

Gemeinde- oder Schulfeste eignen sich natürlich besonders dafür. Oder ihr spielt im Hintergrund in eurer Cafeteria? Einfach ein paar Stücke einstudiert, nötige Technik besorgt und schon könnt ihr mit eurem Programm auf die Bühne! Unter www.shop.brot-fuer-die-welt.de könnt ihr Material von **Brot für die Welt** für einen kleinen Stand neben der Bühne oder ein Plakat hinter euch bekommen.

Aber auch, wenn ihr mehr in die Öffentlichkeit gehen wollt, bietet sich Musik an. Musik verbindet Menschen, drückt Gefühle aus und lässt niemanden kalt. Auch als kleines Straßenmusikensemble könnt ihr in eurer Stadt den Geburtstag von **Brot für die Welt** feiern.

Rechtliches

Wenn Ihr Aktionen in der Fußgängerzone macht, müsst ihr diese vorher beim Ordnungsamt oder der Polizei anmelden. Straßenmusik muss meist angemeldet werden, ein Stand braucht eine Standgenehmigung vom Ordnungsamt. Kontaktiert am besten das Ordnungsamt oder die Polizei vor Ort.

Ihr könnt euer Konzert auch unter ein bestimmtes Motto stellen, zum Beispiel „Hunger nach Gerechtigkeit“. Wenn ihr noch passende Lieder dazu herausucht, habt ihr schnell ein tolles Konzert auf die Beine gestellt!



Noten

Aktuelle Lieder unterliegen meist dem Copyright und Noten hierzu müssten käuflich erworben werden. Klassische Musik, Chormusik oder auch ältere Stücke könnt ihr oft jedoch auch im Internet finden und nachspielen!

Auf folgenden Seiten könnt ihr Noten für verschiedene Musikgenres finden:

www.musikunterricht.de/noten

www.free-scores.com/free-sheet-music.php

www.klavier-noten.com

ACHTUNG: Nicht jede Musik kann gespielt werden. Die Gesellschaft für musikalische Aufführungs- und mechanische Vervielfältigungsrechte (GEMA) kann Geld von euch verlangen.

AKTIONSIDEE 4

Upcycling für Brot für die Welt

Ihr habt noch ein paar alte Flaschen, Dosen oder TetraPaks? Demnächst gibt es ein Gemeindefest bei euch und ihr würdet gern etwas zur Deko beisteuern? Warum upcyclt ihr nicht ganz einfach die Deko und verkauft gleichzeitig andere Gegenstände zum Erlös von **Brot für die Welt**? Das macht Spaß und schont Ressourcen.

Mosaik aus Korken

Das braucht ihr

- Alte Korken
- Scharfes Messer
- Pappe
- Lackfarben
- Pinsel
- Kleber



So geht's

Schneidet die Weinkorken in kleine Streifen (4-6). Malt diese in Farben eurer Wahl an und legt sie im Muster auf eure Pappe. Diese könnt ihr auf eure Größe zuschneiden. Formen und Farben sind keine Grenzen gesetzt! Euer Mosaik könnt ihr dann als Topfunterlage, Tisch- oder Wand-schmuck nutzen und so eure Feier, Klasse oder Gemeindehaus verschönern!

Flaschen verschönern

Das braucht ihr

- Alte Glasflaschen (ohne Pfand!)
- Bänder, Papier, Stoff, Knöpfe, Wolle...
- (Flüssig-)Kleber

So geht's

Diese Upcycling-Aktion ist sehr einfach. Beklebt eure Flasche in dem Muster, das euch gefällt. Lasst den Kleber trocknen und stellt in eure Flasche, was euch beliebt: Blumen, Kerzen oder auch gar nichts. Eure kreativen Flaschen werden echte Hingucker sein!



Hintergrund: Upcycling

Um gegen Müll und den Verbrauch von Ressourcen zu protestieren, gibt es seit einigen Jahren die sogenannte Upcycling-bewegung. Upcycling bedeutet, dass aus alten Dingen Neues gemacht wird – oder Gegenstände umfunktioniert werden: Schraubgläser werden zu Lampenschirmen, Paletten zu Hochbeeten. Der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt.

Weitere Inspiration könnt ihr finden unter:
www.handmadekultur.de/projekte/upcycling
www.erlebniseschenke.de/ideenbox
www.andersdenken.at/upcycling-kreativitaetstraining

AKTIONSIDEE 5

Das Beste aus den Resten

Ihr würdet gerne auf dem nächsten Fest eure Gäste kulinarisch verwöhnen und gleichzeitig auf die Arbeit von **Brot für die Welt** aufmerksam machen? Warum macht ihr nicht ein Kochen mit dem Besten aus den Resten? Oder veranstaltet ein gemeinsames Frühstück? So könnt ihr kreativ gegen Lebensmittelverschwendung aufmerksam machen.

Das braucht ihr

- Gut erhaltene Reste von euch, aus dem nahegelegenen Supermarkt oder einem Fairteiler von foodsharing
- Räume / Küche zum Zubereiten der Speisen
- Teller, Töpfe, Besteck...



So geht's

Für das Frühstück könnt ihr eure Lebensmittel nett zubereiten und eine Tafel mit euren Speisen machen. Für gekochtes Essen recherchiert zum Beispiel unter: www.zugutfuerdietonne.de/rezpte-fuer-reste.

Um auch inhaltlich über Lebensmittelverschwendung ins Gespräch zu kommen, könnt ihr auch einzelne Tische aufstellen und verschiedene Fragen zu Lebensmitteln und Resten auslegen: Was macht ihr mit Resten von gekochtem Essen? Wie

lagert ihr eure Lebensmittel? Kennt ihr Methoden, Lebensmittel lange haltbar zu machen? Was wisst ihr über Lebensmittelverschwendung? In einer Art WeltCafé könnt ihr eure Teilnehmerinnen und Teilnehmer auch an verschiedenen Tischen rotieren lassen, auf denen unterschiedliche Fragen stehen. So kommen alle ins Gespräch über jedes Thema.

An jedem Tisch müsste jemand von euch sitzen und das Gespräch moderieren. Ausführliche Erklärung unter: www.methodenkartei.uni-oldenburg.de/uni_methode/world-cafe.

Wenn ihr euer Essen an einer langen Tafel verzehren wollt, könnt ihr kleine Kärtchen zu den Herkunftsarten, dem Anbau, dem Ressourcenverbrauch etc. eurer Speisen vorbereiten. Darüber könnt ihr sehen, wo euer Essen herkommt und wie wichtig es ist, nichts Gutes wegzuschmeißen, um Ressourcen zu sparen.

Foodsharing

foodsharing.de ist eine Internetplattform zum Verteilen von überschüssigen Lebensmitteln in Deutschland, Österreich und der Schweiz. Getragen wird sie vom Verein foodsharing e.V. An öffentlichen Orten werden sogenannte FairTeiler aufgestellt, in die Mitglieder gerettete Lebensmittel legen und die jede*r mitnehmen und verzehren kann. Unter www.foodsharing.de/karte könnt ihr den nächstgelegenen FairTeiler finden.

Weitere Infos und Ideen:

www.brot-fuer-die-welt.de/themen/lebensmittelverschwendung
www.brot-fuer-die-welt.de/Arbeitsheft_Niemand_is_s_t_für_sich_allein.pdf
www.zugutfuerdietonne.de

Hintergrund: Lebensmittelverschwendung in Deutschland

Rund ein Drittel der weltweit produzierten Lebensmittel werden weggeworfen, aussortiert oder aus anderen Gründen nicht für die menschliche Ernährung genutzt. Nach einer Studie der Universität Stuttgart landen allein in Deutschland rund 11 Millionen Tonnen Lebensmittel pro Jahr im Müll.

Vieles wird schon bei der Verarbeitung und im Handel aussortiert, aber auch in den Mülltonnen unserer Küchen findet sich viel Essbares. Jeder und jede Deutsche wirft pro Jahr durchschnittlich mehr als 80 Kilogramm Lebensmittel im Wert von 235 € in die Tonne. Weil das Mindesthaltbarkeitsdatum abgelaufen ist, das Essen nicht schmeckt oder zu große Mengen eingekauft oder zubereitet wurden.

Die Verschwendung von Lebensmitteln ist nicht nur eine enorme Ressourcenverschwendung mit erheblichen Schäden für die Umwelt. Indirekt führt sie auch dazu, dass in anderen Teilen der Welt Menschen hungern. Unter anderem, weil für uns mehr Lebensmittel produziert werden als benötigt, steigen weltweit die Preise für Nahrungsmittel. Mit der Folge, dass arme Menschen in den Ländern des Südens sich ihre Grundnahrungsmittel nicht mehr leisten können. Außerdem kommen ungefähr 20 Prozent unserer Lebensmittel aus den Ländern des Südens. Ihre Produktion benötigt viel Land und Wasser, das die einheimische Bevölkerung nicht mehr für den Anbau eigener Lebensmittel nutzen kann. Weltweit wird mehr als genug Nahrung produziert, um die gesamte Menschheit zu ernähren. Darum setzt sich **Brot für die Welt** dafür ein, dass das System der Verschwendung und der ungerechten Verteilung überwunden wird.

In einigen Ländern gehen bis zu 40 Prozent der Ernte durch Parasiten, Schädlinge oder Pilzbefall verloren. Weil auf den Bauernhöfen die Lagerhaltungsmöglichkeiten unzureichend sind und Lebensmittel auf dem Transportweg verderben, schätzt die Welternährungsorganisation FAO, dass in den Entwicklungsländern jährlich 630 Millionen Tonnen Lebensmittel verloren gehen. Diese Nachernteverluste können durch eine bessere Lagerhaltung in den landwirtschaftlichen Betrieben reduziert werden. In Tansania unterstützt **Brot für die Welt** beispielsweise das Mogabiri Farm Extension Center. Das Beratungszentrum empfiehlt bäuerlichen Familien traditionelle Getreidespeicher durch Metallsilos zu ersetzen oder Schädlinge mit Mitteln zu bekämpfen, die aus einheimischen Pflanzen wie dem Neem-Baum hergestellt werden.

Impressum

Herausgeber Video und Broschüre: Amt für Mission, Ökumene und kirchliche Weltverantwortung der Ev. Kirche von Westfalen, Diakonisches Werk Rheinland-Westfalen-Lippe e.V.

Autoren Video: Claudio Gnypiec, Nele Neidiger, Sabine Portmann, Johanna Schäfer

Autoren Broschüre: Johanna Schäfer, Darja Wolfmeier

Quellen: Webseite Brot für die Welt (Juni 2019), Brot für die Welt: Mmmmmh..... Lecker! Brot schmeckt uns- rund um die Welt. Arbeitsmappe für Kindertagesstätten, Juni 2012, Universität Stuttgart: Ermittlung der weggeworfenen Lebensmittelmengen und Vorschläge zur Verminderung der Wegwerfrate bei Lebensmitteln in Deutschland (2012).

Fotos: Pixabay, unsplash, Webseite Brot für die Welt (Juni 2019), Darja Wolfmeier