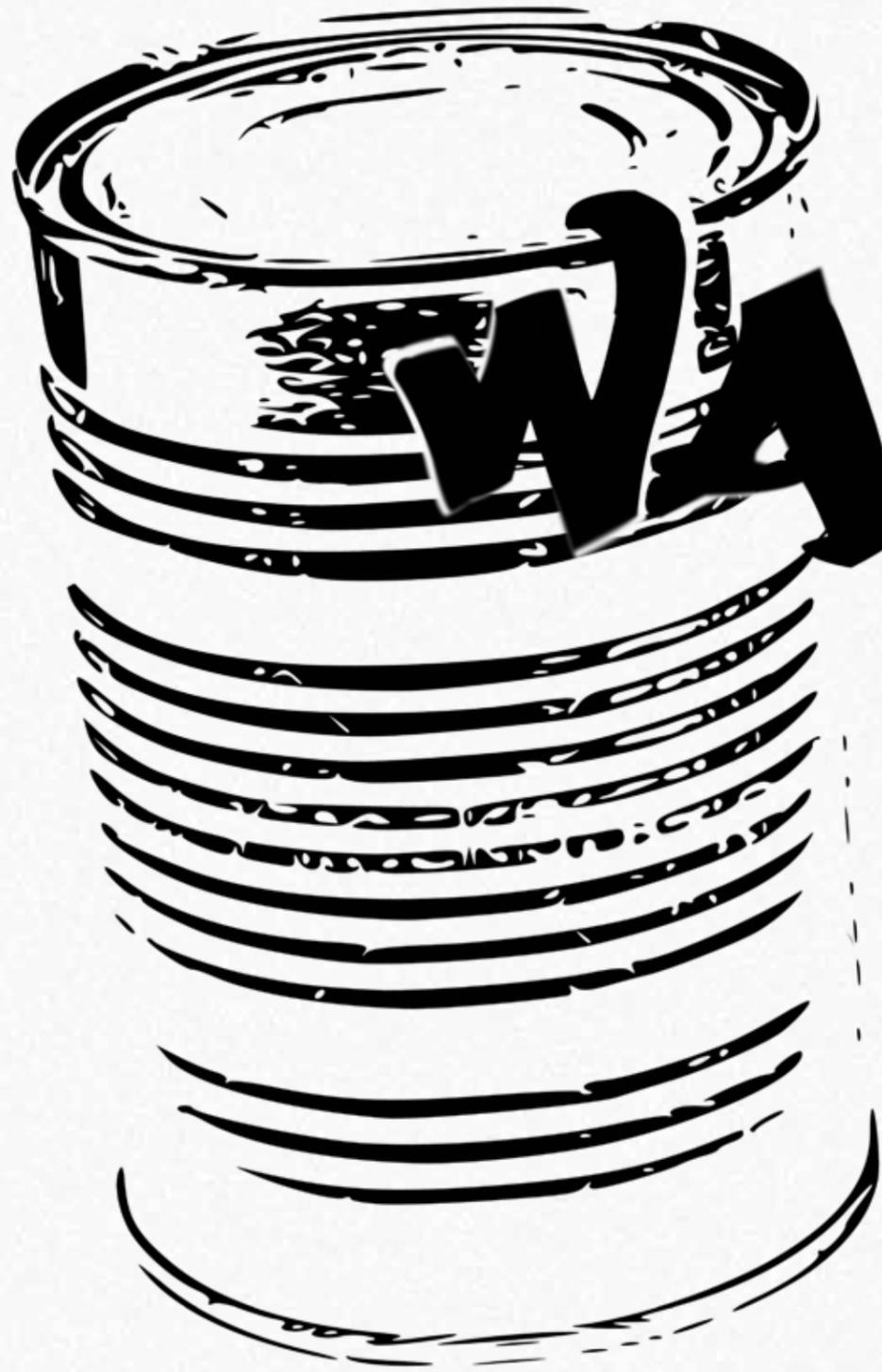


Ideen und Vorschläge zum aktiv
werden im Bereich Ernährung

was trinken?





WAS TUN?

Ideen und Vorschläge zum aktiv werden im Bereich Ernährung

VORWORT FÜR LEHRER_INNEN

WAS TUN? DER KERNKOMPETENZBEREICH HANDELN ZUM THEMA GLOBALE ERNÄHRUNG

Der Orientierungsrahmen für den Lernbereich Globale Entwicklung im Rahmen einer Bildung für nachhaltige Entwicklung vom Juni 2015 führt folgende Aspekte im Kernkompetenzbereich Handeln auf:

„8. Solidarität und Mitverantwortung

... Bereiche persönlicher Mitverantwortung für Mensch und Umwelt erkennen und als Herausforderung annehmen.

9. Verständigung und Konfliktlösung

... zur Überwindung soziokultureller und interessenbestimmter Barrieren in Kommunikation und Zusammenarbeit sowie zu Konfliktlösungen beitragen.

10. Handlungsfähigkeit im globalen Wandel

... die gesellschaftliche Handlungsfähigkeit im globalen Wandel vor allem im persönlichen und beruflichen Bereich durch Offenheit und Innovationsbereitschaft sowie durch eine angemessene Reduktion von Komplexität sichern und die Ungewissheit offener Situationen ertragen.

11. Partizipation und Mitgestaltung

Die Schülerinnen und Schüler können und sind auf Grund ihrer mündigen Entscheidung bereit, Ziele der nachhaltigen Entwicklung im privaten, schulischen und beruflichen Bereich zu verfolgen und sich an ihrer Umsetzung auf gesellschaftlicher und politischer Ebene zu beteiligen.“ (BMZ/KMK 2015: 98)

Einige dieser Kompetenzen lassen sich im Unterricht und im schulischen Miteinander praktizieren, etwa die Fähigkeit, Konflikte zu lösen und soziokulturelle Barrieren zu überwinden. Die eigene Verantwortung zu erkennen und Herausforderungen anzunehmen ist ein persönlicher Entwicklungsprozess für jeden Schüler und jede Schülerin. Diskussionen mit Lehrenden und Mitschüler_innen können ihn oder sie jedoch dabei unterstützen.

Doch gerade wenn es um konkrete Handlungen und um Partizipation geht, beziehen sich diese Kernkompetenzen auf Zusammenhänge außerhalb des schulischen Umfeldes. Lehrende haben keinen direkten Einfluss mehr, sollen aber dennoch diese Kernkompetenzen mit ihren Schülerinnen entwickeln.

In dieser Broschüre sind für Lehrer_innen und Schülerinnen konkrete Vorschläge für Handlungsoptionen zum Thema globale Ernährung zusammengestellt.

Dabei gibt es verschiedene Bereiche, in denen die Schüler_innen aktiv werden können.

Sie können:

- ihren Konsum ändern
- eigene Aktionen entwickeln
- als Staatsbürger_innen partizipieren.

Entsprechend ist die Broschüre gegliedert.

VIEL ERFOLG IM UNTERRICHT!

Liebe Schülerinnen und Schüler,

wahrscheinlich habt ihr im Unterricht einiges über weltweite Ernährung gelernt – über verschiedene Ernährungsgewohnheiten, über Veränderungen dieser Gewohnheiten und über die Produktion von Nahrungsmitteln.

Sowohl die Art, wie Menschen sich ernähren, als auch die Produktion von Nahrungsmitteln haben sich globalisiert: In Vietnam sind Thüringer Bratwürste groß im Kommen, nur noch zwei Länder auf der Welt – der Iran und Nordkorea – produzieren keine Coca Cola, und in Argentinien und Brasilien wächst Soja, mit dem deutsche Schweine gefüttert werden, deren Fleisch nach Russland verkauft wird.

Die Folgen dieser Globalisierung waren sicher Thema in eurem Unterricht. Etwa, dass auch in Entwicklungsländern und vor allem den reicheren Ländern des Südens immer Menschen Diabetes haben, weil sie so viele Softdrinks trinken. Oder dass es für kleine Landwirt_innen immer schwerer ist, ihre Produkte zu verkaufen, weil die Supermärkte so hohe Qualitätsstandards haben. Oder dass auf Grund von Freihandelsabkommen Firmen Länder verklagen können, wenn sie ungesunde Lebensmittel verbieten wollen.

Was können wir nun tun im Angesicht all dieser Probleme? Dafür macht diese Broschüre praktische Vorschläge. Wenn ihr also Lust habt, anders einzukaufen als bisher, wenn ihr euch engagieren oder auch an eurer Schule etwas ändern wollt, dann seid ihr hier richtig. Wenn ihr weitere Vorschläge habt, dann schickt sie gerne an:
stratenwerth@blue21.de!

Wir hoffen, euch etwas Interessantes zum Lesen anzubieten.

1 KONSUM: DURCH EINKAUF ETWAS VERÄNDERN

Wenn man Lebensmittel ohne Pestizide kaufen möchte, entscheidet man sich für Bio-Produkte. Ist es einem auch wichtig, dass die Produzent_innen dafür einen fairen Lohn erhalten, dann kann man auf faire Produkte zurückgreifen.

Woher weiß man, dass ein Produkt fair gehandelt wurde? Dass also die Produzent_innen eine angemessene Bezahlung erhalten haben und die Arbeitsbedingungen in Ordnung waren? Der beste Weg, das herauszufinden: Man kennt die Produzent_innen oder zumindest die Produktionsstätte, also die Werkstatt oder den Hof, wo das Produkt herkommt. Das ist aber nur möglich bei Produkten die in der nächsten Umgebung hergestellt werden.

Was ist, wenn das nicht geht, weil Produkte wie Kaffee oder Kakao weit weg von uns produziert werden? Dafür gibt es ein Siegel, das Firmen bekommen, die bei der Produktion bestimmte Regeln einhalten. Das Siegel ist inzwischen weithin bekannt.



Dieses Siegel vergibt der 1992 gegründete deutsche Verein TransFair e.V. Den Verein tragen 33 Mitgliedsorganisationen aus den Bereichen Entwicklungszusammenarbeit, Kirche, Sozialarbeit, Verbraucherschutz, Genossenschaftswesen, Bildung, Politik und Umwelt. Sie machen Aktionen, Bildungsarbeit und Kampagnen zum fairen Handel. Der internationale Zweig von TransFair ist die Fairtrade Labelling Organizations International (FLO). Sie entwickelt Standards für den fairen Handel - zum Beispiel Schutzmaßnahmen und Mindestpreise. Firmen, die sich an diese Standards halten, können ihre Produkte zertifizieren lassen, d. h. dass sie nach Überprüfung das Fairtrade-Siegel bekommen. Das Siegel kann nicht für ein ganzes Unternehmen gelten, es steht immer nur auf dem überprüften Produkt. Fair Trade-Produkte gibt es in Eine-Welt-Läden, Dritte-Welt-Läden, Bioläden und inzwischen auch im Supermarkt.

Wenn ihr Interesse daran habt, nicht nur selbst fair gehandelte Produkte zu kaufen, sondern diese auch an eure Schule zu bringen, könnt ihr euch als Fairtrade-School bewerben. Dazu müssen folgende Voraussetzungen erfüllt sein:

„Kriterium 1: Gründung eines Fairtrade-Schulteams bestehend aus Lehrerinnen, Lehrern, Schülerinnen, Schülern, Eltern sowie weiteren Interessierten.

Kriterium 2: Erstellen eines Fairtrade-Kompasses an der Schule, die vom Rektor/der Rektorin unterzeichnet sein muss.

Kriterium 3: Verkauf und Verzehr von fair gehandelten Produkten an der Schule.

Kriterium 4: In mindestens zwei verschiedenen Klassenstufen/Jahrgängen muss in mindestens zwei unterschiedlichen Fächern Fairtrade im Unterricht behandelt werden.

Kriterium 5: Mindestens einmal im Schuljahr muss es eine Schulaktion zum Thema Fairtrade geben.“ www.fairtrade-schools.de/wie-mitmachen, 10.12.2015

Die Erfüllung der Kriterien muss außerdem im Fairtrade-Schools-Blog dokumentiert werden.

Ihr könnt euch auch dafür einsetzen, dass an eurer Schule ein Fair-O-Mat aufgestellt wird. Das ist ein Automat, an dem man faire Produkte kaufen kann. Da er nicht neu hergestellt wird, sondern gebrauchte Geräte aufgearbeitet werden, ist er relativ kostengünstig und nachhaltiger. Infos gibt es hier:

www.fair-o-mat.de

KRITIK AM FAIREN HANDEL

Kritiker_innen beanstanden am fairen Handel vor allem zwei Dinge: Zum einen, dass etwa beim TransFair-Siegel nur 20 Prozent eines Produkts aus zertifiziertem fairem Handel stammen muss. Dazu sagt der Verein TransFair auf seiner Homepage, dass die meisten (in 2014 fast 90 Prozent) der Fairtrade-Produkte solche sind, die nur aus einer Zutat bestehen (wie zum Beispiel Kaffee oder Bananen). Das bedeutet, dass praktisch das gesamte Produkt fair hergestellt und gehandelt werden muss, um das Siegel erhalten zu können.

„Nur bei einem Prozent liegt der Fair-Handels-Anteil im Bereich zwischen 20 und 50 Prozent.“, so erläutert TransFair.

Der andere Kritikpunkt bezieht sich auf die teuren und umständlichen Zertifizierungsverfahren. In einem Interview mit dem Internetportal utopia.de sagte Martin Kunz, Geschäftsführer von Fair Rubber e.V.:

„Die Fair-Trade-Siegel sind für Produzenten zu teuer geworden.“

www.utopia.de/magazin/fair-trade-martin-kunz-faire-produkte-ethische-lieferketten.

Daher gibt es auch Firmen und Organisationen, die fairen Handel betreiben, ohne ein Siegel zu haben. Ein Beispiel ist das Kollektiv Café Libertad in Hamburg: Dort kann man Kaffee kaufen, der in selbstorganisierten, vom Staat unabhängigen Gemeinden in Südmexiko produziert wurde. Die Pflanzler_innen sind in Kooperativen organisiert und erhalten eine faire Bezahlung, die nach Aussage des Libertad-Kollektivs über die normalerweise im fairen Handel gezahlten Preise hinausgeht.

Dies erreicht das Kollektiv, da es keinen Gewinn macht, sondern sich selbst trägt (inklusive Löhne) und den Kaffee direkt ohne Zwischenhändler verkauft. Infos gibt es hier: **www.cafe-libertad.de/shop/infos/faq#preiswert**.

Auf der Webseite kann man auch ganz genau sehen, wie die Preise für den Kaffee zustande kommen.

Und schließlich eine Grundsatzkritik: Ob Produzent_innen gerecht entlohnt werden; sollte nicht vom Wohlwollen der Konsument_innen abhängen. Sollte es nicht eigentlich selbstverständlich sein, dass Menschen so entlohnt werden, dass sie genug zum Leben haben, Bildung erlangen können und gesund leben? Und wenn ja, warum ist es nicht so? Mit dieser Frage beschäftigen sich einige der Organisationen, die wir in Kapitel 2 vorstellen, und die Mitstreiter_innen suchen.

Hier gibt es noch einen guten Überblick zu Fragen des fairen Handels: **news.utopia.de/ratgeber/fair-trade-fairer-handel-fragen-antworten**

TEILEN UND VERTEILEN

Neben den Fair-Trade-Produkten gibt es noch weitere Möglichkeiten, anders einzukaufen: Auf der Seite foodsharing.de werden Lebensmittel geteilt, anstatt sie wegzuerwerfen. Wer etwas übrig hat, seien es Landwirt_innen, Gaststätten- oder Ladenbesitzer_innen oder Privatmenschen, trägt sein Angebot mit Kontaktdaten ein und wer etwas braucht, kann sich das Essen abholen. Foodsharing ist eine ehrenamtliche Plattform, jeder und jede kann mitmachen.

Auch Food-Coops, also Lebensmittelkooperativen, liegt der Gedanke zu Grunde, dass die Beschaffung von Esswaren eine Gemeinschaftsaufgabe ist. Es gibt verschiedene Arten von Kooperativen. Bei Verbraucher-Erzeuger-Gemeinschaften etwas tun sich Landwirt_innen und Abnehmer_innen zusammen. Eine Bestell-Kooperative sammelt die Bestellungen ihrer Mitglieder und gibt sie an Produzent_innen oder den Großhandel weiter. Informationen und eine Liste bestehender Kooperativen findet ihr hier: **www.foodcoops.de**

Während man über Food-Coops alles bestellen kann, geht es bei der Solidarischen Landwirtschaft um die Unterstützung alternativ arbeitender Landwirt_innen. Auf der Webseite des Vereins Solidarische Landwirtschaft e.V. heißt es:

„Bei Solidarischer Landwirtschaft (kurz Solawi) werden die Lebensmittel nicht mehr über den Markt vertrieben, sondern fließen in einen eigenen, durchschaubaren Wirtschaftskreislauf, der von den Teilnehmer*innen mit organisiert und finanziert wird.“

Eine Gruppe von Menschen tut sich also mit einem oder mehreren Produzent_innen, meist Höfen, zusammen. Sie zahlt diesen Höfen einen regelmäßigen Beitrag und bekommt dafür einen Anteil an der Ernte.

Mehr Informationen gibt es hier:

www.solidarische-landwirtschaft.org/de/was-ist-solawi/die-idee

Und dort findet sich eine Liste von SoLaWi-Höfen: **ernte-teilen.org**



2 ENGAGEMENT

Anders einkaufen ist sehr wichtig - aber wer grundsätzlich etwas verändern möchte, kann sich in folgenden Organisationen engagieren:

FIAN: MIT MENSCHENRECHTEN GEGEN HUNGER

Ihre Vision beschreibt die Organisation, deren Name aufgelöst „FoodFirst Information and Action-Network“ bedeutet, auf der internationalen Webseite so:

„FIAN's Vision is a world free from hunger, in which every woman, man and child can fully enjoy their human rights in dignity, particularly the right to adequate food.“

Auf deutsch: „FIAN's Vision ist eine Welt ohne Hunger, in der jede Frau, jeder Mann und jedes Kind in Würde leben und ihre Rechte gewahrt wissen, vor allem das Recht auf eine angemessene Ernährung“ (Übersetzung durch die Autorin).

FIAN arbeitet weltweit und setzt sich für eine gerechte Verteilung von Land und Mitteln ein, damit Menschen sich ausreichend und gesund ernähren können. Ihrer Arbeit legen sie das Menschenrecht auf Nahrung zu Grunde. Die Organisation bringt viele Bücher und Broschüren heraus, unter anderem einen jährlichen Bericht zur Lage der weltweiten Ernährung.

FIAN Deutschland wurde 1986 gegründet. Auf der Webseite der deutschen Sektion ist zu lesen:

„Als FIAN Deutschland zeigen wir die Mitverantwortung der deutschen Politik und Unternehmen am weltweiten Hunger auf. Von ihnen fordern wir bei Verletzungen des Menschenrechts auf Nahrung Rechenschaft ein und gestalten Politik, die Menschenrechte zum Maßstab haben.“

FIAN geht es also darum, ein faireres Wirtschaftssystem zu schaffen. Es gibt Lokalgruppen in Berlin, Freiburg, Koblenz, Köln, Marl, München und Tübingen, die immer Mitstreiter_innen suchen. Sie organisieren zum Beispiel Informationsveranstaltungen zur Situation in bestimmten Ländern. Es gibt auch immer wieder Aktionen, die in mehreren Städten veranstaltet werden, zum Beispiel die „Mahlzeit für die Menschenrechte“. Dabei können Restaurants und Gaststätten ein Gericht anbieten, das als „Mahlzeit für Menschenrechte“ gekennzeichnet ist. Zu diesem bekommen die Gäste Informationen, etwa über Mangelernährung.

Das FIAN-Jahresthema 2016 lautet „UN-Recht statt Unrecht - 50 Jahre UN-Sozialpakt“. Dazu gibt es eine Reihe „Webinare“ (Seminare im Netz) mit Informationen zum Thema: http://www.fian.de/fileadmin/user_upload/bilder_allgemein/Mitmachen/Aktionen/Webinar-Plan.pdf.

Unter folgender Internetadresse findet ihr Ansprechpartner_innen und Infos zum Mitmachen:

www.fian.de/mitmachen/fian-in-ihrer-naehe



DAS INKOTA-NETZWERK

Hunger besiegen, Armut bekämpfen, Globalisierung gerecht gestalten
Unter diesem Motto macht INKOTA seit mehr als 40 Jahren auf globale Missstände aufmerksam und bringt die Verantwortlichen zum Handeln.

Mit gezielten Kampagnen und öffentlichkeitswirksamen Aktionen setzt sich INKOTA zum Beispiel für menschenwürdige Arbeit in der globalen Textilproduktion ein oder decken die Gefahren einer von Konzernen dominierten Landwirtschaft auf. Gleichzeitig unterstützt INKOTA über lokale Partnerorganisationen Menschen in El Salvador, Guatemala, Nicaragua, Mosambik und Vietnam auf ihrem Weg zu einer selbstbestimmten Entwicklung. Ernährung und Landwirtschaft ist ein Arbeitsschwerpunkt der Organisation.

Konkret gibt INKOTA viele interessante und gut verständliche Materialien heraus. Zudem organisieren die Aktivist_innen von INKOTA Aktionen. Eine davon ist der Politische Suppentopf: beim Schnippeln und Kochen trifft man sich, um darüber zu diskutieren, wie die Ernährung von morgen aussehen könnte. Wer selbst einen Politischen Suppentopf rühren möchte, findet auf der Webseite auch einen Leitfaden zum selbst veranstalten:

www.inkota.de/themen-kampagnen/welternahrung-landwirtschaft/politischer-suppentopf/ein-leitfaden-zum-selbermachen

Darüber hinaus engagiert sich INKOTA für die Schaffung von Ernährungsräten. Das sind lokale Institutionen, an denen sich Produzent_innen von Lebensmitteln, Aktivist_innen, Verbraucherinnen und jeder andere Mensch, der sich für Ernährung interessiert, treffen können, um gemeinsam Ideen zu entwickeln und Einfluss auf die Politik zu nehmen. Manche sind dabei in politische Strukturen eingebunden, andere sind unabhängig. In Berlin gibt es seit September 2015 einen Ernährungsrat.

Auch Ernährungsräte können jederzeit von interessierten Menschen gegründet werden, und auch dazu gibt es von INKOTA einen Leitfaden:

www.inkota.de/themen-kampagnen/welternahrung-landwirtschaft/ernaehrungsraete

SLOW FOOD: GUT, SAUBER UND LECKER

1986 gründete der Italiener Carlo Petrini die Organisation Slow Food. „Buono, pulito e giusto“ soll nach seiner Ansicht das Essen sein. Dazu gehört, dass es im näheren Umland und den Jahreszeiten entsprechend (also keine Erdbeeren im Winter) erzeugt und ohne chemische Zusätze verarbeitet wird. Ein wichtiger Aspekt der Arbeit vom Slow Food ist der Genuss. Jeder Mensch hat ein Recht darauf, und um genussvoll zu kochen und zu essen, braucht es Zeit.

Politisch setzt sich Slow Food gegen gentechnisch veränderte Nahrungsmittel und für eine gerechtere und umweltfreundliche Agrarpolitik ein. Inzwischen hat die Organisation um die 100.000 Mitglieder weltweit. Die Jugendorganisation Slow Food Youth ist in 40 Ländern aktiv, auch in Deutschland. Die Gruppen arbeiten für bestimmte Ziele, etwa ein Wegwerf-Verbot für Supermärkte, planen Veranstaltungen wie Filmabende oder die berühmte Schnippeldisko:

„Wir wollen zeigen, dass auch zweibeinige Möhren, großwüchsige Rote Beeten und Äpfel mit kleinen Druckstellen einen Wert haben: Sie sind schön, oft ulkig, sie schmecken und sind nahrhaft – viel zu kostbar, um „entsorgt“ zu werden! Deshalb fahren wir zum Hof, sammeln das Knubbelgemüse, besorgen uns einen DJ, laden viele Leute ein, schnippeln, was das Zeug hält, und zaubern uns ein leckeres Gericht. Ach ja, und tanzen!“

slowfoodyouth.de/was-wir-tun/schnippeldisko

Hier findet sich eine Übersicht der deutschen Slow Food Youth-Gruppen:

www.slowfoodyouthnetwork.org/where-are-we/youth-food-movement-deutschland



3 SELBER GRÜNDEN. SELBER KOCHEN.

Für alle, die sich für Wirtschaft und Handel interessieren, sind Schülerfirmen eine Möglichkeit, sich auszuprobieren. Ihr gründet selbst ein Unternehmen und erhaltet dafür Unterstützung von Eltern und Lehrer_innen. Auch Fördergelder könnt ihr für die Gründung beantragen. Die Kinder- und Jugendstiftung hat auf dieser Webseite: **www.schuelerfirmen.de/gruenden_einer_schuelerfirma.shtml** Antworten auf die wichtigsten Fragen und Tipps zur Gründung zusammengefasst.

Nachhaltige Schülerfirmen beachten dabei Herkunft, Umweltverträglichkeit und Fairness ihrer Produkte. Sie arbeiten mit Weltläden zusammen und vertreiben fairen Kaffee und Kakao, oder sie beziehen Obst und Gemüse von Höfen in der Umgebung, um es an der Schule zu verkaufen. Diese Webseite der nachhaltigen Schülerfirmen bietet vielen Infos und Beispiele:

www.nasch-community.de/www/infos.php?id=55601486872460012943012511251640S7cd9adb9

Die Schülerfirma „Küchenzauber“ der Kerschensteiner-Schule in Delmenhorst zum Beispiel hat sich mit der weltweiten Verschwendung von Lebensmitteln beschäftigt und ein Buffet mit afrikanischen Speisen erstellt, um auf den Zusammenhang zwischen Verschwendung und Hunger aufmerksam zu machen. Und die in dem Projekt „McMöhre“ vom Bund für Umwelt und Naturschutz Deutschland organisierten Firmen bieten an den Schulen gesunde Pausensnacks mit Zutaten aus der Region an.

Damit sind die Schüler_innen nicht mehr nur Kunden in der Mittagspause, sondern gestalten ihre Schulverpflegung selbst. Denn was bringt es, im Unterricht über nachhaltige Ernährung zu diskutieren, wenn das Essen an der Schule weder nachhaltig, noch lecker, noch gesund ist?

Wenn ihr euch für dieses Thema interessiert, könnt ihr euch auch mit Ideen und Forderungen an die Vernetzungsstellen für Schulverpflegung in eurem Bundesland wenden. Dies ist die staatliche Institution, die für Schulessen verantwortlich ist. Hier gibt es eine Übersicht: **www.in-form.de/startseite-vns-portal/start.html**



SCHÜLER KOCHEN MIT AM LUISENGYMNASIUM IN MÜNCHEN

Am München Luisengymnasium sitzen die Schüler_innen mittags am gedeckten Tisch, es gibt Suppe, Hauptgericht mit oder ohne Fleisch und Nachtisch plus ein Salatbuffet. Nehmen dürfen sie sich, so oft sie wollen, bis sie satt sind. Doch sie genießen das gute Essen nicht nur, sondern machen es auch selbst. Denn seit vier Jahren pachtet der ehemalige Sterne-Koch und Restaurantleiter Stephan Jäger die Mensa des Luisengymnasiums - und er lässt die Schüler_innen mitkochen. Die Klassenstufen fünf bis zehn haben pro Schuljahr eine Woche Küchendienst und machen alles, was anfällt, vom Planen und Schnippeln bis zum Bedienen und Aufräumen. Seither kommen immer mehr Schüler_innen in die Mensa zum Essen, erzählt Jäger, und sie essen auch lieber Obst und Gemüse.

Und schließlich können Schüler_innen im Schulgarten auch selbst Gemüse anbauen. Eine Organisation, die Schulen bei der Einrichtung und Pflege eines Schulgartens unterstützt, ist die Gemüseackerdemie. Bei dem Projekt geht es nicht nur um leckeres Gemüse, sondern auch um Wissen über Ernährung und Ackerbau. Die Ernte vermarkten die Schüler_innen und lernen dabei auch, wie viel ihr Ertrag in Geld wert ist.

Infos zur Gemüseackerdemie findet ihr auf der Seite **www.gemüseackerdemie.de**. Unter **www.youtube.com/watch?v=hInOmRsMDSw** erklärt ein kurzer Film im Stil der Sendung mit der Maus, wie die Gemüseackerdemie funktioniert.

© Dinah Stratenwerth

BLUE 21 e.V. Berliner Landesarbeitsgemeinschaft Umwelt und Entwicklung
Gneisenaustraße 2a
D-10961 Berlin
Fon: +49-(0)30-694 61 01
Fax: +49-(0)30-692 65 90
E-mail: blue21@blue21.de, stratenwerth@blue21.de
Für Materialbestellungen: bestellungen@blue21.de
Layout: neungradplus, info@neungradplus.de

Für den Inhalt ist die Autorin allein verantwortlich.

Gefördert von ENGAGEMENT GLOBAL im Auftrag des



und aus Mitteln des Kirchlichen Entwicklungsdienstes
durch Brot für die Welt-Evangelischer Entwicklungsdienst





WAS FUN!

BLUE  21