



FairBrief

Januar 2012

Aktuelles

Aktionen

Produkt des Monats

Produkte im Weltladen – eine kleine Auswahl

Fairclusiv – das besondere Produkt

Kurz vorgestellt: Neue Faire HelferInnen im Weltladen

Veranstaltungshinweise

Tipps und Links



Aktuelles

Liebe Freundinnen und Freunde des Fairen Handels,

das neue Jahr hat begonnen – ein Jahr, in dem Sie wieder viele vertraute, aber auch neue, spannende Produkte aus dem Fairen Handel erwarten, außerdem zahlreiche interessante Veranstaltungen bei uns im Weltladen und an anderen Orten.

Der aktuelle FairBrief dreht sich um das Thema „Recycling“. So haben wir im Januar auch als „Fairclusiv“-Produkt eine kleine Kommode im Angebot, die vollständig aus bereits gebrauchten Materialien hergestellt ist.

Wir wünschen allen ein frohes und faires neues Jahr 2012!

Mit herzlichen Grüßen aus dem Weltladenteam Osterstraße
Christiane Baum



Osterstraße 171
20255 Hamburg

Fon 040.440821
Fax 040.43092250

weltladenosterstrasse@yahoo.de
www.weltladen-osterstrasse.de
facebook * twitter

Öffnungszeiten
Mo-Fr 10.00-19.00 Uhr
Sa 10.00-16.00 Uhr

Recycling



Vor einigen Jahrzehnten war Recycling aufgrund von Güterknappheit und hohen Produktionskosten viel selbstverständlicher als heute. Durch den wachsenden Wohlstand und das steigende Konsumbedürfnis werden heute immer mehr neue Dinge angeschafft. In der Folge entstehen Massen an Müll, die kaum zu bewältigen sind. Das Wiederaufarbeiten dieses "Mülls" wäre eine zukunftsfähige Lösung, denn Rohstoffe werden knapper und teurer, während die Abfallmengen stetig zunehmen.

Viele Recyclingprodukte stammen aus den ärmsten Ländern der Erde. Dort begann die Entstehung des Recycling-Handwerks, das aus der Armut heraus betrieben wird. Es bekommt dort keine staatliche Förderung, im Gegensatz zum Recycling hier in Europa, bei dem die Rohstoffe zu ihrem Ursprung zurückgeführt werden. In den armen Ländern sind Unmengen an Müll verfügbar und Rohstoffe oft unbezahlbar.

Es gibt zwei Arten von Recycling: Das Upcycling, bei dem das Produkt bei der Aufarbeitung an Wert gewinnt, und das Downcycling, bei dem es an Wert verliert. Die Recyclingprodukte im Weltladen sind fast alle "upcycelt", haben also einen höheren Wert als das Ausgangsprodukt.

In den 70er Jahren begann das Recycling in den Industriestaaten aus umweltpolitischen und wirtschaftlichen Gründen. Recycling in diesen Ländern bedeutet, Abfallstoffe industriell wiederzuverwerten.

In den armen Ländern der Erde funktioniert Recycling anders. Die Müllsammler durchkämmen Mülldeponien oder kaufen den Abfall direkt von Privathaushalten. Eine große Rohstoffquelle sind hier ebenfalls Industrieabfälle, die aus Mangel an technischen Möglichkeiten nicht entsorgt werden können. Die gesammelten Materialien werden gereinigt, sortiert und an einen Zwischenhändler oder direkt an die Werkstätten verkauft. Die Recycling-Handwerker bearbeiten die Materialien zu ganz neuen Gebrauchsgegenständen: Aus Dosen entstehen Öllampen, Siebe, Trichter und Koffer; aus Alteisen entstehen Öfen, Waschschüsseln und Tanks. Aus dem Gummi von Autoreifen werden Taschen, Sandalen oder Wasserbehälter hergestellt.

In Deutschland sind recycelte Produkte verhältnismäßig teuer, doch in ihren Produktionsländern sind sie die günstigste Ware auf den Märkten und somit auch für arme Bevölkerungsteile erschwinglich. Auch in den Industrieländern muss in Zukunft auf diese Art des Recyclings gesetzt werden, denn die Rohstoffe der Erde sind endlich.

Indian Chai Tee

Handelspartner: Tea Promotors India



Diese Schwarztee-Spezialität kommt aus Dooars, einer fruchtbaren Teeregion Indiens. Nach alter Rezeptur werden die Teeblätter mit sinnlichen Gewürzen wie Kardamon, Ingwer, Nelken, Zimt und Schwarzem Pfeffer kombiniert. Traditionell genießt man anregenden Gewürztee mit braunem Zucker und einem Schuss Milch.

Vor 12 Jahren wurde im indischen Darjeeling von der engagierten Teefirma Tea Promotors India (TPI) ein neues Projekt gestartet: Kleinbauern, die am Rande der Bioteeplantage Samabeong leben, sollten lernen, eigenständig Tee anzupflanzen. Jetzt entscheidet ein Komitee der Pflückerinnen und Arbeiter zusammen mit dem Management von TPI über die Verwendung der Fair Trade-Prämie. Die Highschool, die auch aus Geldern des Fairen Handels eingerichtet wurde, bietet bessere Bildungschancen für die Kinder der Plantagenbewohner. Einbezogen sind aber ganz bewusst auch die Kinder der umliegenden Dörfer.

Quelle: [gepa](#)

Das Produkt des Monats gibt es jeden Monat zum Kennenlernen zu einem Sonderpreis. Tee Indischer Chai, Normalpreis: 4,99 €, Angebotspreis 4,20 €

Rezeptidee zum Produkt des Monats:

Schwarzer Reis mit Käse

250 g schwarzer Reis Khaw Dam*
 2 EL Olivenöl*
 2 Stangen Sellerie
 1 Zwiebel
 1/8 l Indischer Chai*
 1/8 bis 1/4 l Gemüsebrühe
 100 g kräftig schmeckender Käse



Den Indischen Chai aufbrühen. Sellerie und Zwiebel klein schneiden und im heißen Olivenöl anbraten. Den gewaschenen Khaw Dam dazugeben und kurz mit braten. Mit dem Indischen Chai und der Gemüsebrühe ablöschen und den Reis in ca. 20 bis 30 Minuten garen. Dabei darauf achten, dass immer genügend Flüssigkeit vorhanden ist. Den Käse würfeln und unter den Reis mischen.

* Gibt's bei uns im Weltladen Osterstraße.

Weitere Rezepte finden Sie auf unserer Webseite www.weltladen-osterstrasse.de

Recyclingprodukte



Gerade hat die Weltklimakonferenz in Durban stattgefunden. Die Länder des Südens, die besonders vom Klimawandel betroffen sind, sind mit dem Ergebnis nicht zufrieden. „Nachhaltigkeit“ ist seit Jahren eine wichtige Forderung, um das ökologische Gleichgewicht nicht weiter zu zerstören und um den Ausstoß von Treibhausgasen zu reduzieren.



Im Fairen Handel gibt es inzwischen zahlreiche Initiativen, die sich um Nachhaltigkeit bei der Herstellung von Waren verschiedener Art bemühen, wie die zahlreichen Produkte aus recyceltem Material zeigen.

Im Weltladen finden Sie viele mit Phantasie und Kreativität gestaltete Produkte: formschöne Weingläser aus Altglas, Taschen aus Autoreifen, Sicherheitsgurten, Reissäcken oder Jeansstoff, Schalen und Untersetzer aus Zeitungen, Spielzeugautos aus alten Blechdosen und vieles mehr.

Viele der Produkte kommen aus Vietnam, Indien oder Südafrika. (siehe www.el-puente.de, www.gepa.de)



Neue Honigsorten

Die Gepa hat ihr Honigsortiment weitgehend auf Bio umgestellt und neue Sorten wie Eukalyptushonig und Kaffeeblütenhonig eingeführt.

Der Eukalyptushonig ist feincremig, kräftig und intensiv würzig. Die Imkerkooperative Pueblo Apicola erntet im Norden des Rio de la Plata in den üppigen Reservaten diesen besonderen Honig. Die nektarreichen Blüten von wild wachsendem Eukalyptus geben ihm sein charakteristisches Aroma.

Der Kaffeeblütenhonig ist sanft-herb und intensiv-aromatisch. Der Regenwald im Westen von Guatemala ist Heimat indianischer Imker aus der Kooperative Guya'b. Ihre Bienen bestäuben die Blüten der Kaffeesträucher und sichern ihnen doppelte Ernte: erstklassigen Kaffee und aromatischen Kaffeeblütenhonig.

(Quelle: www.sued-nord-kontor.de)





Das besondere Produkt

Kommode aus Mangoholz und Blech

Auch für das Fairclusiv-Produkt dieses Monats, eine Kommode aus Mangoholz und Blech, wurde alter Wertstoff verwendet. Die kleine Holzkommode mit neun Schubladen wurde mit Resten bunter Keks- und Getränkedosen beschlagen. Daraus wurde ein interessantes kleines Möbelstück, in dem sich z.B. Teebeutel aufbewahren lassen, aber auch andere Kleinigkeiten.

Die Kommode ist 20 x 12,5 x 23 cm groß und fällt durch ihr ungewöhnliches Design ins Auge.

(Siehe www.el-puente.de)

Preis: 44,90 €



Kurz vorgestellt: Neue Faire HelferInnen im Weltladen

Faire Helfer/in

Wir suchen immer engagierte Menschen mit Interesse am Fairen Handel und an entwicklungspolitischen Themen. Wer sich gern in unser Weltladenteam einbringen und sich im KundInnen-Kontakt im Laden ausprobieren möchte, der melde sich telefonisch oder per [Kontaktformular](#) im Weltladen bei Ulli Banze – bitte unbedingt eine Telefonnummer für den Rückruf mit angeben!

Veranstaltungstipps

SAMSTAG
21.01.2012
13.30 Uhr

Lesung / Musik / Diskussion: Ein Abend mit Doğan Akhanlı

Vor einem Jahr kam der Kölner Schriftsteller Doğan Akhanlı nach viermonatiger Untersuchungshaft in Istanbul wieder frei. Zahlreiche Menschen hatten sich weltweit für seine Freilassung eingesetzt. Er und andere KünstlerInnen lesen aus seinen Romanen und Schriften.

Veranstalter: Hamburglular zusammen mit Avrupa Barış Meclisi
Ort: Werkstatt 3, Nernstweg 32-34, Saal
Eintritt: 3,- €

MITTWOCH
25.01.2012
19.30 Uhr

Kamingespräch: Die Mikrofinanz-Industrie

Das positive Image der Mikrokredite hält sich bis heute. Weniger bekannt ist die Kehrseite. Es handelt sich um ein Geschäftsmodell, das zur Überschuldung führt. Für Gerhard Klas steht fest: Die Mikrofinanz ist, gemessen an ihren proklamierten Zielen, eine Geschichte des Scheiterns.

Mit Gerhard Klas (Autor, Rheinisches Journalistenbüro)
Ort: Werkstatt 3, Nernstweg 32-34, Saal
Eintritt: 2,- €

**TIPPS "Guck ma - Das große Fotoprojekt für Fairness und Fair Trade"**

Das Aktionsbündnis *hamburg mal fair* veranstaltet im Rahmen seiner Bildungsarbeit den Fotowettbewerb "Guck ma" für Hamburger Schülerinnen und Schüler zwischen 12 und 19 Jahren. Interessierten Klassen, Foto-AGs und Schülergruppen, die bei "Guck ma" mitmachen möchten, bieten hamburg mal fair und seine Referenten Hintergrundinformationen, Bildungskoffer und Workshops rund um das Thema Fairer Handel. Bei der fotografischen Umsetzung der Motive und Ideen gibt es Unterstützung durch eine/n professionelle/n Fotografin oder Fotografen. Eine Fachjury begutachtet die eingereichten Fairness-Fotos und wählt die GewinnerInnen aus. Es winken wertvolle Sachpreise aus dem Fairen Handel im Gesamtwert von 1.500 Euro.

<http://www.hamburgmalfair.de/de/p.aspx/24/guck-ma/guck-ma-fotoprojekt>

BÜCHER Die Essensvernichter: Warum die Hälfte aller Lebensmittel im Müll landet und wer dafür verantwortlich ist

Stefan Kreuzberger/ Valentin Thurn, Kiepenheuer & Wietsch, 16,99 €

Mehr als die Hälfte unserer Lebensmittel landet im Müll. Allein in Deutschland werden jährlich bis zu 20 Mio. Tonnen Lebensmittel weggeworfen. Das Essen, das wir in Europa wegwerfen, würde zwei Mal reichen, um alle Hungernden der Welt zu ernähren. Das Buch enthält viele Anregungen, wie jeder Einzelne umsteuern kann: durch regionale Einkaufsgemeinschaften etwa, die Bauern und Kunden direkt zusammenbringen, oder eine gesunde Küche, die sich auf das Verarbeiten von Resten versteht.

Schokolade – Süßes Gold

Birgit Damer, Hädecke Verlag, 14,95 €

Schokolade macht glücklich! In diesem Buch präsentieren elf internationale Starköchinnen und –köche von Ferran Adrià bis Sarah Wiener ihre Schokoladen-Genüsse. Und weil Wein und Schokolade sich perfekt ergänzen, werden zu jedem der exquisiten Rezepte passende edle Weine vorgeschlagen.

Das »verlinkte« PDF

INFO Alle Links in diesem PDF können Sie direkt beim Lesen in diesem Dokument aktivieren.

Die Links sind farblich hervorgehoben und erleichtern Ihnen so das Auffinden. Natürlich können Sie auch unsere **facebook**- und **Twitter**-Präsenz hierüber direkt erreichen, sofern Sie einen eigenen Account besitzen.