

Dokumentation



Diözesanrat



der Katholiken
im Bistum Aachen



umWELTpreis 2012



Herausgeber:

Diözesanrat der Katholiken im Bistum Aachen
Klosterplatz 4
52062 Aachen
Telefon: 0241-452 251
Email: info@dioezesanrat.bistum-aachen.de

Redaktion:

Nicole Gabor

Grafik, Satz und Druck:

Monika Herkens
www.monika-herkens.de

Inhaltsverzeichnis

Seite 4	Vorwort Diözesanrat und Regionale Katholikenräte
Seite 6	Vorwort Stiftung Umwelt und Entwicklung NRW
Seite 8	Förderverein Arbeit, Umwelt und Kultur in der Region Aachen e.V.
Seite 10	KAB der Diözese Aachen, Arbeitskreis Madagaskar
Seite 12	Café International in der Pfarrgemeinde St. Josef
Seite 14	Fair handeln e.V. - Eine-Welt-Laden Mariadorf
Seite 16	KAB Driescher Hof
Seite 18	Bündnis FAIRhandel(n) in Aachen - BiNEArbeitsgemeinschaft Bildung für nachhaltige Entwicklung e.V.
Seite 20	BUNDSpechte Jüchen
Seite 22	Jugendwerkstatt AMOTIMA in Maria im Tann
Seite 24	Naturschutzjugend und Förderverein Naturschutzhof Nettetal (Sassenfeld) e.V.
Seite 26	Angelina Kalke, Jonathan Linde
Seite 28	Weltladen Aachen e.V.
Seite 30	Weltladen Aachen e.V.
Seite 32	Andreas und Melanie Hugot
Seite 34	Umweltgruppe Kempener Kirchengemeinden
Seite 36	Hildes Grünzeug
Seite 38	VIA Integration gGmbH Gut Hebscheid

Vorwort

Diözesanrat der Katholiken und die Regionalen Katholikenräte im Bistum Aachen

umWelpreis 2012: Beim Essen die Welt verbessern: na(h)türlich, bio, fair.

Aus dem Verständnis des konziliaren Prozesses für Gerechtigkeit, Frieden und Bewahrung der Schöpfung setzt sich der Diözesanrat der Katholiken (DR) und die regionalen Katholikenräte (KR) seit den 80er Jahren für die Bewahrung der Schöpfung ein. Deshalb sind wir auch Mitglied in der Initiative Klima-Allianz und im Südwind e.V, dem Institut für Ökologie und Ökonomie.

Die Beteiligung an der Aktion „Autofasten“ steht für praktisches Handeln vor Ort. Nichts ist so wirksam wie die veränderte Praxis von möglichst vielen Menschen.

Diese veränderte Praxis möch-

ten wir mit der Verleihung des umWelpreises würdigen, öffentlich machen und mehr Vernetzung der Initiativen vor Ort ermöglichen.

2012 ist die Ernährung in den Mittelpunkt gerückt. Das ist ein weites Themenfeld, regional und global.

Es konnten sich Projekte, Initiativen, Einrichtungen wie Schulen und Kindergärten, Verbände, Unternehmen sowie Gemeinden bewerben und auch vorgeschlagen werden, die sich in irgendeiner Weise kümmern um

- Bio-regionale Lebensmittel und deren Produktion
- Fair Trade Projekte
- Kritischen Konsum

Essen ist ein wichtiges Umweltthema. Wahrgenommen wird es in großem Stil, wenn mal

wieder ein Lebensmittelskandal aufgedeckt wird, wenn es Proteste gegen den Anbau von genveränderten Pflanzen gibt oder wenn die Lebensmittel-industrie Rückrufaktionen startet.

Nachhaltig **Verhalten** ändern, das ist das Anliegen des umWelpreises. 2012 bedeutet dies: nachhaltig das Ernährungsverhalten unter die Lupe nehmen.

Ernährung ist ein **alltägliches Thema** – so alltäglich, dass wir zu wenig fragen, wo unsere Lebensmittel herkommen.

Ernährung ist ein **Gerechtigkeits**thema – Ernährung wird produziert: wie, von wem, unter welchen Bedingungen? Nahrungsmittel sind leider immer häufiger Spekulationsobjekt. Die Preise steigen, auch für die Ärmsten!

Ernährung ist ein **Umwelt-
thema** – hoher Fleischkonsum
ist Mitverursacher der hohen
CO2-Emissionen.

Wir haben die Wahl: Kaufen
wir regionale Produkte oder
Produkte, die weite Transport-
wege hinter sich haben. Kau-
fen wir ökologisch produzierte
Ware oder konventionelle.

"Ein Zeichen setzen für unsere
gemeinsame Schöpfungsver-
antwortung" - das tun wir in
Aachen mit dem umWelpreis.



Renate Müller

für die Ausrichter des Preises:

Renate Müller, Vorsitzende des Diözesanrats der Katholiken



Altfred Spinrath

für die Regionalen Katholikenräte:

Altfred Spinrath, Vorsitzender des Katholikenrates in der Region
Kempen-Viersen

Vorwort

Stiftung Umwelt und Entwicklung NRW

Die Stiftung Umwelt und Entwicklung Nordrhein-Westfalen freut sich, dass es so viele Bewerbungen für den umWelpreis 2012 gegeben hat.

Der Wettbewerb stand in diesem Jahr unter dem Motto „Beim Essen die Welt verbessern: na(h)türlich, bio, fair“. Es ging also um nachhaltige Ernährung und damit um ein hochaktuelles und brisantes Thema. Weltweit hungern rund eine Milliarde Menschen.

Die diesjährigen Dürren in Amerika und Indien haben bereits starke Auswirkungen auf den weltweiten Getreidepreis und werden sicherlich zu einem weiteren Anstieg der Hungernden führen. Hinzu kommt, dass sich die Nahrungsmittelproduktion in Konkurrenz mit anderen Arten der Getreidenutzung befindet.

Eine zentrale Rolle spielen hier die Verwendung von Getreide als Tierfutter – und damit letztlich für unseren Fleischkonsum – und die Produktion von Biotreibstoffen.

Weitere wichtige Einflussfaktoren sind das Bevölkerungswachstum, die Strukturen des Welthandels, die Degradation der Böden und mangelnde Zugangsrechte. Vor diesem Hintergrund ist es ein Skandal, dass gleichzeitig Massen von Lebensmitteln verschwendet werden.

In Deutschland handelt es sich dabei um etwa die Hälfte aller Lebensmittel. Der Film „Taste the Waste“ hat im letzten Jahr viele Menschen wachgerüttelt und das Problem der Lebensmittelverschwendung in die öffentliche Diskussion gebracht.

Für lokale Initiativen wie diejenigen, die sich um den umWelpreis 2012 beworben haben, hat die erhöhte Aufmerksamkeit sicherlich eine gute Möglichkeit für die Durchführung von Veranstaltungen geboten, vielleicht wurden einige von Ihnen auch motiviert, sich zu engagieren, andere haben sich in ihren Aktivitäten bestätigt gefühlt.

In Nordrhein-Westfalen gibt es eine Vielzahl von Menschen und Initiativen, die sich im Sinne der Nachhaltigkeit gesellschaftlich engagieren. Neben bestehenden, vielleicht schon als eher „klassisch“ zu bezeichnenden Aktivitäten wie der Lokalen Agenda 21, den zahlreichen Welt- und Bioläden, den Natur- und Umweltschutzorganisationen, den Partnerschaftsorganisationen, gibt es eine Reihe von neuen Bewegungen.

Dazu gehört zum Beispiel das Urban Gardening, bei dem innerstädtische Brachflächen als Gärten genutzt werden, um vor Ort Lebensmittel anzubauen. Da bei Brachflächen immer die Gefahr einer Bebauung besteht, sind viele dieser Gärten, zum Beispiel das Kölner Neu-Land, als mobile Einheiten konzipiert, die bei Bedarf einfach an einen anderen Ort gebracht werden können.

Neben der gemeinschaftlichen Produktion von Lebensmitteln dienen die öffentlichen Gärten auch als Ort der Begegnung: Hier können sich Bevölkerungsgruppen treffen, zusammen arbeiten und sich austauschen, die sonst vermutlich nur wenig Kontakt miteinander hätten.

Die hohe Diversität von Bewegungen in NRW zeigt, dass der alte Leitspruch der Agenda 21 „Global denken –

lokal handeln“ nach wie vor gültig und mit Leben und Engagement gefüllt ist.

Die Aufgabe der Stiftung Umwelt und Entwicklung Nordrhein-Westfalen ist es, solche Initiativen zu unterstützen.

Wir fördern Projekte von zivilgesellschaftlichen Organisationen, die sich für den Nord-Süd-Dialog, den Fairen Handel, den Umweltschutz und das interkulturelle Lernen einsetzen sowie den Prozess der Agenda 21 im Land Nordrhein-Westfalen unterstützen.

Daher freuen wir uns, dass auch der Trägerverein des Diözesanrats der Katholiken im Bistum Aachen mit einem Projekt an uns herangetreten ist und den Wettbewerb umWeltpreis 2012 mit so viel Engagement organisiert hat.

Das beeindruckende Ergebnis bildet sich unter anderem in dieser Broschüre ab. Die Vielfalt der Bewerber ist gleichzeitig Zeugnis für das außergewöhnlich hohe zivilgesellschaftliche Engagement in dieser Region für das wichtige Thema nachhaltige Ernährung.

Dr. Till Winkelmann
Projektreferent



Förderverein Arbeit, Umwelt und Kultur in der Region Aachen e.V.

«Aufgetischt»

Unter "Aufgetischt" realisiert der Förderverein verschiedene Aktivitäten, die das Ziel verfolgen, den bloßen Akt der Nahrungsaufnahme zu einer "Genießeraktion" werden zu lassen und damit die Welt zu *fairändern*.

Zu den Aktionen gehört z.B. das Gebrauchtwarenkaufhaus Patchwork mit Café, in dem Menschen, die vor allem aus benachteiligten Gruppen kommen, fair gehandelte und lokal erzeugte Produkte genießen können und somit die Chance erhalten, eine gerechte Welt kennen zu lernen.

Ein weiteres Projekt ist der DORV-Laden Pannesheide (NON-Profit-Lebensmittel-laden), der vorwiegend lokal erzeugte, biologisch-natürliche und faire Produkte anbietet und von ehrenamtlichen



Im DORV-Laden Pannesheide wird u.a. Obst und andere Produkte aus der Region verkauft

Mitarbeiter/-innen betrieben wird.

Eine weitere Aktion war die Essensverwertung beim Geburtstagsfest der Recyclingbörse, bei dem aus Lebensmitteln, die die Besucher/-innen weggeworfen hätten, ein leckeres Mittagessen gekocht wurde.

Der Förderverein Arbeit, Umwelt und Kultur in der Region Aachen e.V. kooperiert mit der Biologischen Station der Städteregion Aachen im Apfel-Mango-Saft-Projekt.

Der Förderverein betreibt zudem einen Weltladen namens FAIRWICKLUNG der Kirchengemeinden, Veranstal-

Gewinner 2012

tungen und andere Initiativen mit fairen Produkten beliefert und Initiator der bundesweiten "Fairen Wochen" ist. Auch gibt es ein Vorzeigeprojekt namens „Faires Frühstück“, das einmal im Monat in der Kantine der Herzogenrather Stadtverwaltung angeboten wird.

Der Förderverein beeindruckte die Jury des umWelpreises 2012 durch die vielfältige Arbeit, die auf alle drei Schwerpunkte der diesjährigen Ausschreibung eingeht.

Der Preisträger 2012 ist ein sehr gutes Beispiel dafür, dass seitens des ehrenamtlichen Engagements viel in der Gesellschaft bewegt wird und das gesellschaftspolitische Engagement unentbehrlich ist.



Im Café Patchwork kann man sich über fair gehandelten Kaffee informieren

Kontakt

Ansprechpartner für alle „AUFGETISCHT-Projekte“
ist der Vorstand des
Förderverein Arbeit, Umwelt und Kultur in der Region Aachen e.V.
c/o Wilfried Hammers, 1. Vorsitzender
Pannesheider Straße 96
52134 Herzogenrath
Tel.: 02407/8456
wildfriedhammers@aol.com

KAB der Diözese Aachen

Arbeitskreis Madagaskar

«KAB spielt nicht mit Essen»

Der Arbeitskreis Madagaskar bietet jährlich eine mehrtägige Tagung als Familienseminar zu Fragestellungen der entwicklungspolitischen Zusammenarbeit mit seinen Partnern in Madagaskar an.

Seit Veröffentlichung des Weltagrarberichts 2008 fokussiert sich der Arbeitskreis Madagaskar dabei auf die Fragestellung der Ernährungssicherung mit den Aspekten 'Nachhaltigkeit, Ernährung und Klimawandel', 'Umgang mit Ressourcen und kleinbäuerliche Produktion' und 'Globalisierung von Arbeit'.

2011 fand das Familienseminar mit folgenden Rahmenbedingungen statt:



Kollage der Kinder ‚Agrosprit‘



Planspiel zum Thema

Die Verpflegung beim Seminar basierte auf vegetarisch, bio/regionalen sowie fair gehandelten Produkten. Die Kinder der Seminarteilnehmer/-innen erhielten kein herkömmliches Kinderbetreuungsprogramm, sondern wurden spielerisch an das Thema 'Nachhaltigkeit' herangeführt.

Inhaltlich wurde zu folgenden Punkten gearbeitet:

- Weitere Analyse des Weltagrarberichts
- Entwicklung eines ökologischen Einkaufskorbes für Verbraucher/-innen
- Ausbau der Partnerschaft mit IRAY AINA, einer christlichen Arbeiter- und Arbeiterinnen-Bewegung in



Aktionsbeitrag „925 Töpfe gegen Hunger“

Die Ergebnisse des Seminars 2011 wurden auf der Webseite www.kab-spielt-nicht-mit-essen.de veröffentlicht.

Kontakt

KAB der Diözese Aachen
Martinstraße 6
52062 Aachen
Tel.: 0241 - 4001813
andris.gulbins@kab.bistum-aachen.de
www.kab-spielt-nicht-mit-essen.de
<http://mtc-madagaskar.de/>

Madagaskar, zum Thema 'Faire Vanille'. Seit 2010 bietet der Arbeitskreis Madagaskar schon die faire Vanille des Partners zum Verkauf an. Die Weiterarbeit soll Richtung Zertifizierung des Produktes und der Zusammenarbeit gehen.

Bei dem nachfolgenden Bildungsseminar im Jahr 2012 informierten sich der Arbeitskreis Madagaskar und weitere Interessierte über die Spekulation mit Nahrungsmitteln und die Folgen der EEG-Verordnung zur Produktion von Agrosprit.

Café International in der Pfarrgemeinde St. Josef

«Alle an einen Tisch»

Im Café International treffen sich seit 15 Jahren Menschen mit Migrationshintergrund, deutsche Einheimische und Obdachlose.

Neben vielen anderen Aktivitäten existiert seit zwei Jahren ein besonderes Projekt, um sich über die verschiedenen Esskulturen auszutauschen, gemeinsam Speisen zuzubereiten und dabei Fair-Trade-Produkte aus dem Weltladen Mützenich sowie Lebensmittel der Monschauer Tafel (um Verschwendung vorzubeugen) zu verwenden. Die Arbeit wird ausschließlich von Ehrenamtlichen getragen.

Bei den gemeinsamen Kochaktionen wird darauf geachtet, dass kein Plastikmüll anfällt und wenig mit Fleisch gekocht wird.

Einmal im Monat werden Spezialitäten eines Landes zubereitet, damit die

TeilnehmerInnen auch andere Esskultur kennenlernen können.

Neben der Besinnung auf gesunde und ökologisch erzeugte Nahrung, wächst das

Selbstbewusstsein der Köche und Köchinnen, die sich in vielen anderen Lebenslagen als ausgegrenzt und Bittsteller erleben.

**Café International:
Verschiedene Gerichte
aus verschiedenen
Ländern stehen auf dem
Speiseplan**



Das Projekt findet so großen Andrang, dass sogar schon für Betriebsfeste, zum Beispiel für die Monschauer Tafel, gekocht wurde.

Beim monatlichen Essen kommen um die 30 bis 40 Personen zusammen.



Beim gemeinsamen Essen kommt man in Kontakt

Kontakt

Café International
Pfarrheim St. Josef in Monschau-Imgenbroich
Schulstraße 4, 52156 Monschau

Öffnungszeiten:

Jeden Montagnachmittag von 14.30 bis 18.00 Uhr
(außer in den Schulferien und an Feiertagen)

Fair handeln e.V. Eine-Welt-Laden Mariadorf

«Drei mal Gutes tun: den Produzenten, den Projekten, sich selbst»

Im Eine-Welt-Laden Mariadorf verkaufen seit 2005 ehrenamtliche Mitarbeiter/-innen fair gehandelte Produkte. Mit dem Erlös dieser Produkte und durch Spenden unterstützt der Verein verschiedene Projekte in Sambia und dem Senegal. Das Eine-Welt-Laden-Team organisiert regelmäßig Informations- und Diskussionsabende zu den Projekten, den fair gehandelten Produkten und dem Thema Fair Trade im Allgemeinen.

Des Weiteren veranstaltet das Eine-Welt-Laden-Team regelmäßig im November ein faires Café, bei dem den Gästen selbstgemachter



Das Eine-Welt-Laden-Team Mariadorf beim sambisch Kochen

Kuchen mit fair gehandelten Zutaten angeboten wird.

Zudem organisieren die Ehrenamtler/-innen des Eine-Welt-Ladens Mariadorf im Rahmen der fairen Woche das faire Kochen, um den Teilnehmer/-innen die Möglichkeit des Kochens mit fair gehandelten Zutaten näher zu bringen.

Jährlich gibt der Verein einen Kalender mit Impressionen aus

Afrika heraus. Der Erlös des Kalenders konnte bisher, dank eines privaten Spenders, vollständig in die Projekte des Vereins fließen.

Interessierten Personen wird im Rahmen der jährlichen FairReisen-Tour die Möglichkeit geboten, die Projekte des Vereins in Sambia sowie Land und Leute kennenzulernen.



Eine-Welt-Laden Mariadorf

Kontakt

Weltladen „fair handeln e.V.“
Marienstr. 21, 52477 Alsdorf
Telefon: 02404/ 912122

Öffnungszeiten:
Dienstag: 15.00 bis 18.00 Uhr,
Donnerstag u. Samstag: 09.00 bis 12.00 Uhr

Spendenkonto:
3006000010 bei
Spar- und Darlehnskasse Hoengen
(BLZ 370 693 55)

KAB Driescher Hof

«Von Kyoto zum Driescher Hof»

Die KAB Gruppe Driescher Hof gehört zum KAB-Bezirksverband Aachen-Stadt/Eifel und hat neben der Beteiligung an verbandlichen Vorhaben und Aktionen vor allem mit der Entwicklung des Stadtteilprojektes Cafe Miteinander ihren besonderen Schwerpunkt.

Über dieses Projekt organisiert die Gruppe ehrenamtlich viele Zugänge zu Menschen im Stadtteil und bietet Möglichkeiten zur Mitwirkung an.

Dabei bildet die Durchführung jährlicher mehrtägiger Seminare im Zeitraum Pfingsten ein Schlüsselement der Gruppe.

Im Vorfeld – auf Basis einer breiten Abstimmung – erhalten benannte Verantwortliche und interessierte Teilnehmende Möglichkeiten, Themenbedarfe



Klimazertifikate als Motivation zum CO₂-Sparen

zu formulieren. So kam es zur Entscheidung, dass für den 21. bis 24.5.2010 anberaumte Pfingstseminar unter den Titel Klimawandel/Nachhaltigkeit zu stellen.

Auf diesem Pfingstseminar war das Vorhaben der KAB Gruppe, ihren gemeinsamen ökologischen Fußabdruck zu errechnen. Danach kam die Frage auf: Können wir diesen

senken?

Die Mitglieder der Gruppe vereinbarten, ihren Fußabdruck von 4,6gha auf 4,2gha zu senken. Dafür benötigte die Gruppe praktische Tipps für den Alltag, um in den Bereichen Mobilität, Energieverbrauch, Ernährung und Konsum die Senkung des CO₂-Ausstoßes herbeirufen zu können.

Für alle TeilnehmerInnen wurden Klimazertifikate erstellt, um ihre Motivation zu steigern: Wer zu einem bestimmten Zeitpunkt seinen Verbrauch verringert hatte, konnte das Zertifikat "verkaufen".

Außerdem wurden die selbst gemachten Zertifikate gegen Baum-Setzlinge bedrohter Obstsorten eingetauscht, die in der Stettiner Str. 25 auf dem Grundstück des Behinderten-Wohn-Zentrum im Driescher Hof gepflanzt wurden.

Auf spielerische Weise lernten die Teilnehmer/-innen der Gruppe, wie sie

Kontakt

KAB Driescher Hof
Stettiner Str. 25
52078 Aachen
go@driescher-hof.net
www.driescherhof.de



Beim Einpflanzen der Baum-Setzlinge bedrohter Obstsorten

ihren ökologischen Fußabdruck senken können und zugleich, wie globale Klimavereinbarungen, zum Beispiel das besagte Kyoto-Protokoll funktionieren.

Bündnis FAIRhandel(n) in Aachen BiNE-Arbeitsgemeinschaft Bildung für nachhaltige Entwicklung e.V.

«Hunger im Überfluss»

Anlässlich des diesjährigen Schwerpunktthemas „Ernährung“ der UN-Weltdekade 'Bildung für Nachhaltige Entwicklung' hat das Bündnis FAIRhandel(n) in Aachen mehrere Aktionen geplant, um Menschen in der Städteregion Aachen für die Themen 'Hunger, (nachhaltige) Ernährung und Gerechtigkeit' zu sensibilisieren.

In diesem Rahmen wurden auch verschiedene Angebote für Schulen entwickelt, die von den Schulen kostenlos gebucht werden können.

Eine Aktion war die Ferienaktion "Soko Schoko – Charlies Schokoladenfabrik und die große FAIRsuchung".

Über mehrere Tage gingen Kinder auf die Suche nach der fairen Herstellung von



Die Kinder lernten bei der Soko-Schoko-Aktion die unterschiedlichen Facetten der Schokoladenherstellung kennen

Schokolade. Sie beschäftigten sich mit der Herkunft und dem Anbau von Kakao, die Herstellung von Schokolade, lernten wie Kinder in den Kakaoanbauländern leben, erleben, was Kinderarbeit bedeutet und lernten Alternativen in Form von Konzepten wie des Fairen Handels kennen.

Die Soko-Schoko-Ferienaktion fand zum ersten Mal 2011 statt. Die Projektstage können über den Verein BiNE-Arbeitsgemeinschaft Bildung für nachhaltige Entwicklung e.V. gebucht werden.



Schon mit Kleinigkeiten wie fair gehandelter Schokolade kann man die Welt verändern

Weitere Informationen

BiNE e.V. Arbeitsgemeinschaft
Bildung für Nachhaltige
Entwicklung
c/o Petra Röllicke
Josef-Artz-Str. 27
52249 Eschweiler
Tel: 02403-557565
info@bine-aktiv.de
www.bine-aktiv.de

Kontakt

Bündnis FAIRhandel(n) in Aachen
c/o Mona Pursey
Eine Welt Forum Aachen e. V.
An der Schanz 1
52064 Aachen
Tel.: 0241/89449562
mp@1wf.de
www.fairhandeln.info

BUNDSpechte Jüchen

«Um der Welt willen - Informieren, Überzeugen, Ändern»

In der Gemeinde Jüchen kümmern sich die Mitglieder der BUND Ortsgruppe Jüchen um die Belange des Umwelt- und Naturschutzes. Zu dieser Ortsgruppe gehört auch eine Kinder- und Jugendgruppe, die *BUNDSpechte Jüchen*.

Hauptziele der Jugendgruppe sind, die Artenvielfalt zu erhöhen und Biotop sowie Biotopvernetzungen in einer artenarmen Landschaft schaffen, die von montonen, landwirtschaftlichen Feldern und durch den Braunkohleabbau geprägt ist. Neben Pflanzungen von Bäumen und Sträuchern, Aussaaten von Wildblumen, Anlegen von Nist- und Unterschlupfhilfen, unterhält die Gruppe auch Sammelprojekte für Korken, CDs und Althandys.

Außerdem realisieren die BUNDSpechte verschiedene

Aktionen zum Themenkomplex 'Bioprodukte und Lebensmittel'. Die Aktionen der Jugendgruppe BUNDSpechte sind kreativ und ziehen dadurch eine große Öffentlichkeit auf sich. Die Aktionen sind so konzipiert, dass sie verschiedene Lernebenen und Multiplikatoren erreichen. Über

sympathisch verpackte Informationen versuchen sie in persönlichen Ansprachen bei den Aktionen zu überzeugen und durch kleine Schritte eine positive Veränderung zu bewirken und dadurch MultiplikatorInnen für ihre Ideen zu gewinnen.



Der Stand zur Osteraktion -Kein Ei mit der "3" - ist aufgebaut



Die BUNDSpechte brechen zur Umfrage zum Mindesthaltbarkeitsdatum auf

Kontakt

BUNDSpechte Jüchen

www.bund-juochen.de
bundspechte.juechen@bund.net

Eine bekannte Aktion der BUNDSpechte Jüchen heißt "Kein Ei mit der 3". Bei der Aktion informieren die BUNDSpechte in der Osterzeit mit Plakaten, Modellen und eigener Ansprache der Kunden/-innen über die Haltungsbedingungen von Legehennen und wie man die Haltungsart anhand des Ei-Codes herausfindet und wo Käfigeier unerkannt verarbeitet werden.

Daneben gibt es eine Menge anderer Aktionen. Sie pflanzen Obstbäume in Schulen und Kindergärten und helfen beim Apfelsaftpressen des Saftmobils der BUND-Kreisgruppe in Jüchen mit. Nach einer Diskussionsrunde zum Film "Taste the Waste" starteten sie eine große Umfrage in allen Lebensmittelgeschäften der Gemeinde über den Umgang mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum sowie eine Umfrage bei Landwirten über

den Umfang des Ernteausschusses. Hierbei konnten die BUNDSpechte auch neue Lebensmittelquellen für die örtliche „Tafel“ (Existenzhilfe) organisieren.

Durch eine flächendeckende Umfrage in allen Geschäften der Gemeinde mit 30 Einzelorten hatte die Umweltgruppe bereits früher einen Öko-Einkaufsführer für Jüchen erstellt, mit dessen Hilfe, nach Ort und Produkt aufgelistet, Geschäfte mit Bioprodukten gesucht werden konnten. Um Erfahrungen im „Gemüseanbau“ zu erlangen, bearbeiteten die BUNDSpechte in einem Jahr auch mal eine eigene Gemüseparzelle beim Biobauern.

Jugendwerkstatt AMOTIMA in Maria im Tann

«Ernährung - ein kritischer Blick auf unsere Essgewohnheiten»

Die Jugendwerkstatt AMOTIMA ist eine Einrichtung des Trägers Maria im Tann für sozial benachteiligte oder individuell beeinträchtigte Jugendliche bis 25 Jahre. Die soziale Förderung ist verknüpft mit der Arbeit in drei Werkstätten: Holz-, Metall-, Blumen- und Kochwerkstatt.

Die Jugendlichen kommen aus prekären Lebensverhältnissen, ihr Bewusstsein für Ernährung ist wenig ausgeprägt. In der Ernährungserziehung erfahren sie, dass sie durch gezielte Nahrungsaufnahme selber Einfluss nehmen können auf ihre Fitness, Konzentration und Ausdauer. Im handlungsorientierten Unterricht mit kinesiologischen Übungen,



Bei einem gesunden Buffet darf man auch öfter zugreifen

Trinktagebüchern etc. wird theoretisches Grundwissen anschaulich vermittelt; in der Kochwerkstatt bereiten die Jugendlichen leckere, ausgewogene Mahlzeiten zu.

Sie verarbeiten dabei das von ihnen selbst angebaute Gemüse aus dem AMOTIMA-Garten und nutzen die Kräuterspirale.

Ganz weg vom Junkfood hin zu einer ausschließlich gesunden Ernährung wäre allerdings eine Illusion. Nachhaltigkeit ist für den Jugendlichen schon erreicht, der ab und zu bewusst zum Apfel oder zum Vollkornbrot greift.



Die Jugendlichen lernen, Gemüse und Kräuter selber zu pflanzen
und beim Kochen zu benutzen

Kontakt

Maria im Tann
Jugendwerkstatt AMOTIMA
Liebigstraße 26 A
52070 Aachen
Tel.: +49 (0)241-70 50 582
Fax: +49 (0)241-70 50 592
amotima@mariaimtann.de

Naturschutzjugend und Förderverein Naturschutzhof Nettetal (Sassenfeld) e.V.

«Lebensmittel und (vom) Naturschutz(hof)»

Der Naturschutzhof Nettetal ist ein Teil des denkmalgeschützten Stemmeshof, den der Naturschutzbund Deutschland e.V. (NABU) gepachtet hat. Der Hof existiert seit 1985.

Die Naturschutzjugend, die auf dem Hof Aktionen realisiert, besteht aus Kindern der Umgebung, aus der Bio-AG des Werner-Jaeger-Gymnasiums und anderen verschiedenen Gruppen mit behinderten Jugendlichen sowie Jugendlichen aus dem Freiwilligen Ökologischen Jahr und des Bundesfreiwilligendienstes.

Zusammen werden Aktionen zu den Themen 'Nahrungsmittelproduktion' und 'Konsumverhalten' entwickelt. Beispielsweise besuchten die

Gruppen Bio-Bauern, um zu verstehen, wie Bio-Lebensmittel hergestellt werden. Die erhaltenen Informationen wurden dann in Schaukästen für Spaziergänger zusammengestellt.

Gemeinsam wird auch im Hofgarten Gemüse und Obst angebaut. Des Weiteren pflegt

die Naturschutzjugend den Schulgarten und sorgt dafür, dass Marienkäfer als "natürliche Giftspritze" vorhanden sind. Andere Projekte waren unter anderem die Organisation einer Ausstellung zu Heilkräutern oder Gottesdienste zum Thema Wasser.

Kontakt

NABU Naturschutzhof Nettetal
Sassenfeld 200, 41334 Nettetal
Telefon und Fax 02153-89374
E-Mail: naturschutzhof@web.de
www.nabu-krefeld-viersen.de

Öffnungszeiten:

Der NABU Naturschutzhof Nettetal hat ganzjährig geöffnet:

Mo-Do 8.00 bis 16.00 Uhr

Fr 8.00 bis 14.30 Uhr

von Mai-Oktober zusätzlich So 11.00 bis 17.00 Uhr

Das Außengelände ist jederzeit zugänglich und rollstuhlgänglich.



Naturschutzjugend und Förderverein erstellen ein Hochbeet auf dem Naturschutzhof - auch Rollstuhlfahrer aus der Behindertengruppe können so säen, jäten und ernten

Angelina Kalke Jonathan Linde

«Wake-Up Song»

Nachdem sich die Nuklearkatastrophe von Fukushima im März 2011 ereignete, kam Angelina Kalke auf die Idee, einen Song zu schreiben, der die Menschen zu mehr Umweltbewusstsein bewegen soll. Herausgekommen ist der englische Umweltsong "Wake Up".



Angelina singt und Jonathan begleitet sie auf der Gitarre

Deutsche Übersetzung des Liedes ‚Wake up‘:

Wie hilfst du die Erde zu retten? Siehst du nicht wie schön sie ist?

Diese ganzen Blumen, Farben, Tiere und das Leben.

Also lass uns heute etwas tun um die Erde zu retten!

Wach auf! Kannst du nicht sehen was passiert?

Wach auf! Fühlst du nicht, dass es falsch ist?

Wach auf! Es ist nicht schwer an sich selbst zu glauben, also wach auf und hilf!

Siehst du nicht, dass unser Planet um Hilfe schreit? Schau doch das heiße und kalte Wetter, die Stürme und der Regen! Lass uns heute etwas tun um die Erde zu retten!

Wach auf...

Siehst du nicht, du könntest die Welt verändern?

Also komm schon, na los! Fühlst du nicht, es würde richtig sein, wenn du helfen würdest? Ich weiß, ich bin nur ein kleines Mädchen, aber ich weiß was ich singe.

Also komm schon, na los!

Mit der instrumentalen Hilfe von Jonathan Linde an der Gitarre und der sehr beeindruckenden Stimme von Angelina Kalke sprechen sich die Nachwuchskünstler für mehr Engagement und Schutz für die Umwelt aus.

Kontakt

Angelina Kalke
Weichselstr 15a
47506 Neukirchen-Vluyn
E-Mail: angelina@kalke.de
YouTube:
Angelina Kalke und Jonathan Linde



Bei der umWeltpreis-Verleihung haben die beiden Musiker den Song live gesungen

Weltladen Aachen e.V.

«Fairer Handel in Schulen mit dem Fair-O-Mat»

Der Weltladen Aachen wurde 1980 vom Verein Dritte-Welt-Laden e.V. gegründet und wird heute von rund 40 Ehrenamtler/-innen getragen. Arbeitsschwerpunkte des Vereins sind zum einen die Unterstützung von benachteiligten Kleinproduzenten in Entwicklungsländern durch Fairen Handel und zum anderen entwicklungspolitische Bildungs- und Öffentlichkeitsarbeit.

Unter anderem führt der Verein verschiedene Teilprojekte durch. Dazu gehört der Fair-O-Mat.

Der Weltladen Aachen e.V. bezog einen umgerüsteten Snackautomaten, um diesen der Projektgruppe 'Fairer Handel' am Inda-Gymnasium

in Kornelimünster zur Verfügung zu stellen. Der Fair-O-Mat steht in der Cafeteria und bietet 124 Fair-Trade-Produkte in verschiedenen Preiskategorien zwischen 70 Cent und 2 Euro an.

Der Fair-O-Mat kommt ohne Strom aus und ist zu 99% recyclebar. Der Fair-O-Mat bietet den Schüler/-innen laufend Anreiz, sich mit dem Thema 'Fairer Handel' auseinander zu setzen. So ist das Interesse an den Themen 'Fair-Trade' und 'Gerechte Welt' bei den Schüler/-innen des Inda-Gymnasiums gestiegen.

Im Klassenverband werden die Themen dann bearbeitet. Wichtig ist auch, dass die Schüler/-innen den Automaten in Eigenverantwortung betreuen. Sie übernehmen die regelmäßige Bestückung und führen die erforderlichen Einkäufe im Weltladen selbstständig durch.

Für die Zukunft plant der Weltladen Aachen e.V. weitere Schulkooperationen mit dem Fair-O-Mat.

Mehr Informationen gibt es auf der homepage des Weltladen Aachen e.V. oder telefonisch bei Fritz Bock, dem Geschäftsführer des Vereins, unter Tel. 0241-21694.

Kontakt

Weltladen Aachen e.V.
Jakobstrasse 9, 52064 Aachen
Tel.: 0241-21694
info@aachener-weltladen.de

Öffnungszeiten:

Mo-Fr. 10.00 bis 18.30 Uhr
Sa. 10.00 bis 16.00 Uhr

Der Fair-O-Mat am
Inda-Gymnasium liegt in
der Verantwortung der
Schüler/-innen



Weltladen Aachen e.V.

«Apfel-Mango-Saft: Fairer Handel verbindet Norden und Süden»

Aus einer langjährigen Partnerschaft zur philippinischen Organisation PREDA, die durch den Verkauf von Mangoprodukten aus Kleinbauernproduktion gegen Kinderprostitution und Sextourismus angeht, kam beim Weltladen Aachen e.V. die Idee auf, einen Apfel-Mango-Saft zu kreieren.

Der Apfel-Mango-Saft steht für eine faire Nord-Süd-Partnerschaft: Er besteht aus Apfelsaft von ungespritzten Äpfeln von Streuobstwiesen in der Aachener Region. Als Kooperationspartner für den Streuobstsft arbeitet der Weltladen Aachen mit der Biologischen Station in der Städte-region Aachen e.V. zusammen.



In der Jakobstraße 9 in Aachen verkauft der Weltladen viele verschiedene Fair-Trade-Produkte

Auch die Mangos sind naturbelassen und zu fairen Preisen bei der philippinischen Organisation PREDA erworben.

Somit unterstützt das Fair-Trade-Produkt die Existenz von Kleinbauern, und verhindert gleichzeitig, dass die Familien ihre Kinder zur Prostitution verkaufen müssen.

2006 gab es die erste Flasche im Weltladen Aachen e.V. Mittlerweile hat sich der Saft als Fair-Trade-Produkt in Aachen und Umgebung etabliert und erfreut sich allgemein großer Beliebtheit.

Kontakt

Weltladen Aachen e.V.
Jakobstrasse 9, 52064 Aachen
Tel.: 0241-21694
info@aachener-weltladen.de

Öffnungszeiten:

Mo-Fr. 10.00 bis 18.30 Uhr
Sa. 10.00 bis 16.00 Uhr



Das ist der beliebte Apfel-Mango-Saft

Andreas und Melanie Hugot

«Hugotshof mit Hugotshoflädchen»

Der Hugotshof ist ein kleiner Familien-Bauernhof im Monschauer Land, der frei von jeglichen Subventionen betrieben wird.

Bei den Tieren des Hofes handelt es sich zum größten Teil um Arten, die extensiv im Freiland gehalten werden und teils vom Aussterben bedroht beziehungsweise als Nutztiere in der heutigen modernen Landwirtschaft nicht mehr erwünscht sind.

Der Hugotshof erzeugt Lebensmittel und Fleisch aus artgerechter Haltung und ohne künstliche Zusatzstoffe. Er vermarktet regionale Produkte und betreibt Bewirtschaftung im ökologischen Sinne. Da die Schlachttiere zum Greifen nah sind, werden Kund/-innen gleichzeitig für die



Auf dem Hugotshof fühlen sich Tier und Mensch wohl

Fleischherstellung und den Fleischkonsum sensibilisiert.

Im eigenen Hofladen erhalten Besucher/-innen aber noch mehr als Fleisch: Bio-Obst und -Gemüse der Saison, verschiedene Fruchtaufstriche und Liköre aus eigener Herstellung, Eier von frei laufenden Hühnern, Produkte von anderen Höfen aus der Region und vieles mehr wird im Laden angeboten.

Kontakt

Andreas und Melanie Hugot
Heidgen 24
52156 Monschau-Höfen
Tel: 02472-8025511
hugotshof@web.de
www.hugotshof.de

Öffnungszeiten:

Mi 18.30 bis 20.00 Uhr
Sa 10.00 bis 18.00 Uhr



Der Familien-Bauernhof betreibt eine Hochlandrinderzucht

Umweltgruppe Kempener Kirchengemeinden

"Wir müssen über Schokolade reden"

Das thematische Schwerpunktgebiet der Umweltgruppe liegt im Bereich 'Nachhaltige Energie'.

Die Gruppe ist sehr aktiv und bietet verschiedene Veranstaltungen, auch im Rahmen der Aktion Autofasten an, die vom Diözesanrat der Katholiken im Bistum Aachen mitgetragen wird.

Die Umweltgruppe Kempener Kirchengemeinden hat auf Grund ihres großen Engagements im Bereich 'Nachhaltige Energie' deshalb den umWeltpreis 2010 erhalten.

Zu den Energie-Aktionen gehören zum Beispiel der

Besuch eines Passivhauses oder die Aufführung eines Kabarets, das zum bewussten Umgang mit Mobilität anregt.

Neben den Aktionen rund um das Thema "Nachhaltige Energie" fand um die Osterzeit die Aktion "Wir müssen über Schokolade reden" statt.

An vier Tagen wurde der Film "Schmutzige Schokolade" vom Dokumentarfilmer und Journalisten Miki Mistrati in evangelischen Gemeinden vorgeführt. Danach gab es Zeit für eine Diskussion. Besonders zur Osterzeit boomt die Schokoladenindustrie in Deutschland. Mit den

Filmvorführungen wollte die Umweltgruppe über das teilweise grausame Geschäft der Schokoladenindustrie aufklären, zu einem bewussten Umgang mit Schokolade einladen sowie auf Alternativen hinweisen.

Kontakt

Kirche@umweltgruppe-kempen.de
www.umweltgruppe-kempen.de



Die Umweltgruppe Kempener Kirchengemeinden gewann den umWELTpreis 2010

Hildes Grünzeug

«Hildes Grünzeug und Projekt»

Die Idee zum Projekt entstand aus dem Frauennetzwerk des Kreises Heinsberg, das sich nach der Schließung der Zeche in Hückelhoven gegründet hat, um mit Blick auf die Kräfte der hier lebenden Frauen Perspektiven für die weitere Entwicklung zu suchen.

Der Verein "Grünzeug" konzipierte das Projekt, es wurde ab dem Jahr 2005 dann in privater Initiative von Hilde Volles aufgegriffen und zur Firma "Hildes Grünzeug" entwickelt und vom Verein "Grünzeug" weiter begleitet sowie unterstützt.

Seit 2005 besteht nun der Bio-Laden 'Hildes Grünzeug'. Im Laden werden selbst angebaute und geerntete Lebensmittel verkauft. Daneben läuft der Verkauf von Fair-Trade- und anderen regiona-



Das Team von Hildes Grünzeug auf dem Wochenmarkt

len Produkten im Hofladen oder auf Wochenmärkten.

Das Team besteht aus ehren- sowie hauptamtlichen Mitarbeitern/-innen, die gerne anpacken und auf dem eigenen Land Gemüse und Obst anbauen.

'Hildes Grünzeug' kooperiert mit Schulen für Schülerpraktika und Aktionen, bei denen die Schüler/-innen sich mit biologischem Anbau beschäftigen.

Aber auch Kunden/-innen und Interessierte können direkt mit aufs Feld gehen und dort lernen, wie Bio-Anbau eigentlich funktioniert.

Öffnungszeiten

Mo	08.00 bis 18.30 Uhr
Di	08.00 bis 18.30 Uhr
Mi	geschlossen
Do	08.00 bis 18.30 Uhr
Fr.	08.00 bis 18.30 Uhr
Sa.	08.00 bis 14.00 Uhr



Der Laden sowie die Projekte von Hildes Grünzeug wachsen kontinuierlich

Kontakt

Hildes Grünzeug
Hildegard und Ronja Volles GbR
Sittarder Straße 48
52511 Geilenkirchen
hilde.volles@hildes-gruenzeug.de
www.hildes-gruenzeug.de

VIA Integration gGmbH Gut Hebscheid

«Öcher Ökogärten»

Die VIA Integration gGmbH ist ein gemeinnütziges Unternehmen, in dem Menschen mit und ohne Behinderung Hand in Hand zusammenarbeiten. Auf dem 800 Jahre alten Wehrhof wird seit 11 Jahren eine Bio-Gärtnerei betrieben.

Seit drei Jahren können hier Hobby-Biogärtner/-innen und Schulen auf 50 bis 200qm großen Öcher Ökogärten, mit Biogemüse vorgepflanzten Parzellen, gesundes Gemüse anbauen und ernten.

Gartengeräte, Gießwasser und gärtnerisches Wissen werden dafür zur Verfügung gestellt.

Das Integrationsunternehmen VIA gGmbH möchte mit dem Projekt Öcher Ökogärten vielen Menschen die Möglichkeit geben, auf einem von BIOLAND zertifizierten



Bei der Anzucht werden die Pflanzen aus den Samen hochgezogen

Gelände eigenes Gemüse anzubauen. Des Weiteren ermöglicht es das Projekt, dass Auszubildende und andere Menschen mit sowie ohne Behinderung eine sinnvolle und zukunftssträchtige Beschäftigung sowie Fachwissen im Bereich 'Bioanbau' vermittelt bekommen.

Ein weiteres Ziel des Projektes ist, dass bei der gemeinsamen

Arbeit in den Öcher Ökogärten Menschen mit und ohne Behinderung zueinanderfinden und gemeinsam etwas auf die „Beine stellen“.



Frische Kräuter aus der Kräuterspirale dürfen nicht fehlen

Kontakt

VIA Integration gGmbH
Gut Hebscheid
Grüne Eiche 45
52076 Aachen

Tel.: 0241 / 60007-0
Fax: 0241 / 60007-17
www.via-aachen.de
info@via-aachen.de

Dokumentation zum
umWeltpreis 2012

ausgelobt vom:

Diözesanrat der Katholiken
und den Regionalen Katholikenräten
im Bistum Aachen



gefördert durch:
Stiftung Umwelt und Entwicklung
Nordrhein-Westfalen

