

SCHWARZ BROT GOLD

LIEBE BROT-FANS!

Das berühmte Reststück vom Brot: In der Bäckerzunft ist es unter dem schlichten Namen „Anschnitt“ bekannt. Der Rest der Welt zeigt mehr Phantasie. Quer durch Deutschland hat das Endstück die verschiedensten Namen: Knörzchen, Knäppchen, Ranftl, Scherzl, Giggerle, Knieschen, Kanten, Ärschel, Boppes oder Föttchen.

Genauso vielfältig wie diese Bezeichnungen müsste eigentlich das Brot selbst sein. Bei einem Blick auf die deutsche Brot-Landschaft wird aber schnell deutlich: Regionale Besonderheiten der Brote sind vielerorts der industriellen Einheitsproduktion gewichen. Selbst die Zutaten stammen nur in den wenigsten Fällen aus der näheren Umgebung. Ein großer Teil der in Deutschland verzehrten Sonnenblumenkerne beispielsweise kommt aus Amerika, China oder Osteuropa. Mit solchen Zutaten produzieren Bäckerei-Ketten ihr Brot nach Einheitsrezept – im ganzen Land gleich.



KLJB
Katholische
Landjugendbewegung
Deutschlands

MINIBROTAKTION

KLJB-Arbeitshilfe

Checkliste
S.23

Brot und
Spiele S.15

Gottesdienst-
vorlage S.12

Aktion
Minibrot S.11

Interview
Brotland S.10

International:
MIJARC S.8

Wissenswertes zum
Thema Brot S.5

Ernährungs-
souveränität S.3

INHALT



Ernährungssouveränität – nicht nur ein Wort mit 22 Buchstaben

Verkürzt bedeutet das Konzept der Ernährungssouveränität, dass jeder Mensch und jede Nation das Recht haben sollte, mit eigenen Kapazitäten Nahrungsmittel zu produzieren und über den Grad an Fremdversorgung selbst zu bestimmen. Mehr dazu auf den folgenden Seiten.

Ernährungssouveränität war auch das zentrale Thema des KLJB-Bundestreffens 2007 im oberschwäbischen Heudorf am Bussen. Unter dem Motto „Land – Leben – Luschd“ befassten sich die TeilnehmerInnen mit den Möglichkeiten regionaler Wirtschaftskreisläufe und globaler Gerechtigkeit. Besonders wichtig bei dieser Bildungsinitiative: Ernährungssouveränität ist nicht nur eine Vision zur Hungerbekämpfung in weit entfernten Entwicklungsländern. Auch im europäischen Raum und in Deutschland lässt sich dieses Konzept anwenden.

Aktion Minibrot: Global denken – lokal handeln

Viele KLJB-Ortsgruppen machen mit ihrer **Minibrot**-Aktion oder anderen Aktivitäten auf lokale Probleme oder globale Ungerechtigkeit aufmerksam. Das Hauptnahrungsmittel Brot ist für das Thema Ernährungssouveränität ein guter Aufhänger. Für eine **Minibrot**-Aktion könnte dieser Ansatz eine spannende Herausforderung sein. Dabei sind die Voraussetzungen eigentlich ganz einfach erfüllt: Wenn Ihr Getreide aus der Region verwendet, das auch in der Region gemahlen wird, habt Ihr das Ziel schon so gut wie erreicht. Das Problem der fehlenden regionalen Strukturen für Transport und Vermarktung solltet Ihr dabei allerdings nicht unterschätzen... Spannende Erkenntnisse sind garantiert!

Das **Minibrot** ist ein schmackhaftes Brot, vor Ort gebacken, idealerweise mit den Zutaten aus der Region. Der Erlös geht an Partorganisationen in Ländern des Südens. Anhand dieser Aktion könnt Ihr viele weltweite Zusammenhänge verdeutlichen. Besser kann man den Leitsatz „Global denken – lokal handeln“ in seinen Aktivitäten wohl kaum umsetzen. Die **Minibrot**-Aktion wird ab Seite 11 näher beschrieben.

Rüstzeug für Eure inhaltliche Arbeit

In einigen Diözesanverbänden und Ortsgruppen ist die **Minibrot**-Aktion bereits fester Bestandteil des Jahresprogramms. Der begleitenden inhaltlichen Arbeit sind keine Grenzen gesetzt – das dürfte nichts Neues für Euch sein. Ein paar Ideen – aus der Praxis für die Praxis – gibt Euch unser Methodenteil „Brot und Spiele“ ab Seite 15. Wenn Ihr in Eurer KLJB noch keine **Minibrot**-Aktion habt, wendet Euch einfach an Euren Diözesanverband oder an uns. Wir stehen Euch bei Euren Planungen mit Rat und Tat zur Seite.

- ☞ **Christina Bach**, Bildungsreferentin der KLJB Regensburg, cbach.kljb@bistum-regensburg.de
- ☞ **Hildegard Schäfer**, Bildungsreferentin der KLJB Paderborn, h.schaefer@kljb-paderborn.de
- ☞ **Franz Eisenmann**, Geistlicher Leiter der KLJB München und Freising, muenchen@kljb.org
- ☞ **Christian Schärtl**, KLJB-Bundesvorsitzender, MIJARC-Europavorsitzender, c.schaertl@kljb.org
- ☞ **Lore Nakasci**, Projektreferentin, l.nakasci@kljb.org



ERNÄHRUNGSSOUVERÄNITÄT WELTWEIT UND REGIONAL

Definition

Das Konzept der Ernährungssouveränität beinhaltet die Bekämpfung von Hunger und Armut sowie die Stärkung ländlicher Räume weltweit. **Grundprinzipien sind:**

- ☞ das Recht aller Nationen, ihre Landwirtschafts- und Ernährungspolitik selbst zu bestimmen und sich vor billigen Lebensmittelimporten zu schützen
- ☞ der Vorrang der lokalen Produktion zur Versorgung mit Nahrungsmitteln
- ☞ die Stärkung regionaler Wirtschaftskreisläufe
- ☞ faire Preise für landwirtschaftliche Produzentinnen und Produzenten
- ☞ gerechter Zugang zu Ressourcen wie Wasser, Land und Saatgut

Von Ernährungssicherheit zu Ernährungssouveränität

Das Recht auf Nahrung ist seit 1966 völkerrechtlich verbindlicher Bestandteil des Internationalen Pakts über wirtschaftliche, soziale und kulturelle Rechte (Artikel 25,1). Ernährungssouveränität dagegen ist kein völkerrechtlicher Standard. Sie ist vielmehr ein politischer Begriff und eine Vision. Das Konzept wurde ursprünglich geprägt von La Via Campesina, einem weltweiten Zusammenschluss von KleinbäuerInnen und LandarbeiterInnenorganisationen. Diese setzten sich für fairere Handelsbedingungen, größere soziale Gerechtigkeit und eine nachhaltige Wirtschaftsweise ein.

Die MIJARC und die KLJB Deutschland beschäftigen sich bereits seit 2003 intensiv mit Ernährungssouveränität.

Noch immer hungern 852 Millionen Menschen weltweit

Viele Länder des Südens sind weit entfernt vom Prinzip der Ernährungssouveränität:

Die zunehmende Liberalisierung des Agrar- und Nahrungsmittelhandels sowie Preisdumping durch billige Importprodukte zerstören lokale Märkte und somit die

Existenzgrundlage vieler Bäuerinnen und Bauern. Obwohl weltweit genug Nahrungsmittel produziert werden, leiden derzeit etwa 852 Millionen Menschen an Hunger. Das erste Millenniums-Entwicklungsziel, die Halbierung der Zahl der Hungernden bis 2015, wird weit verfehlt werden. Besonders erschütternd daran ist, dass 80% der Hungerleidenden in ländlichen Regionen leben, also da, wo die Nahrungsmittel produziert werden.

Energie statt Brot? Ernährungssouveränität bei uns in Deutschland

Der Klimawandel wird auch in Deutschland die Diskussion um Ernährungssouveränität verschärfen, wenn es darum geht, in welcher Weise begrenzte Ackerflächen genutzt werden. Vor allem in strukturschwachen Gebieten, wie etwa in Mecklenburg-Vorpommern oder Brandenburg, wird Getreide vermehrt nicht mehr für Brot, sondern als Bio-Heizkraft angebaut. Als Folge davon steigen die Brotpreise und der Überlebensdruck der kleinbäuerlichen Landwirte und Landwirtinnen, und unser Brotgetreide wird knapp. Nach dem Prinzip der Ernährungssouveränität müsste die Grundversorgung der Bevölkerung gedeckt sein, bevor Getreide als Energiequelle dienen kann.



Subsidiarität

Ein grundlegendes Element der Ernährungssouveränität ist das Subsidiaritätsprinzip. Im Zusammenhang mit Ernährungssouveränität bedeutet Subsidiarität, dass die kleineren Einheiten, sprich Höfe, Dörfer und Regionen, erst einmal selbst bestimmen, was sie anbauen.

Sie produzieren so, dass sie möglichst unabhängig von den nächst höheren Ebenen sind. Idealerweise baut dann die Landwirtin Frau Müller Salatköpfe und Äpfel an und hat im Stall ein paar Kühe und Ziegen. Der Landwirt Herr Mayer sät auf seinen Feldern Mais aus, zieht im Garten Radieschen und vermarktet Eier und Fleisch von seinem Geflügel. Zusammen mit ihren KollegInnen in der Region legen die beiden Wert darauf, verschiedenste Nahrungsmittel zu produzieren ohne Monokulturen zu haben.

Sie organisieren sich so, dass die BewohnerInnen versorgt sind und es letztendlich wirtschaftlich bleibt. Nur das, was nicht regional produziert werden kann, wird von höheren Ebenen zu einem fairen Preis importiert. Umgekehrt gilt dies für den Export.

So sichert sich die Region Selbstbestimmung und Selbstverwaltung sowie Arbeits- und Ausbildungsplätze. Die Menschen identifizieren sich mehr mit ihrer Region, und besonders Jugendliche wandern seltener in die Städte ab. Durch den Vorrang der lokalen Versorgung vor Export und Import sind sie weniger abhängig von Weltmarktpreisen und der CO₂-Ausstoß hält sich in Grenzen.

Muss ich Honig aus dem Eine-Welt-Laden beziehen, obwohl mein Nachbar Imker ist?

Generell gilt: Je näher Lebensmittel produziert werden, desto besser. Regionale Versorgung und Fairer Handel schließen sich jedoch nicht aus, sondern ergänzen sich. Fairer Handel garantiert faire Preise für Produkte wie Kaffee, Tee, Kakao oder Orangensaft, die in unserer Nachbarschaft nicht hergestellt werden können, aber auf die wir nicht verzichten wollen.

Ernährung – gesund und fair

Wenn es demnächst in Deutschland Kampagnen geben wird, die gesunde Ernährung propagieren, sollte auch der Gedanke Platz finden: Wo kommen die Nahrungsmittel her, und unter welchen Bedingungen werden sie produziert?

Gesunde, ökologische Nahrung zu fairen Preisen stärkt unsere Gesundheit und die regionalen Wirtschaftskreisläufe.

Wir fordern das Recht auf gesunde und faire Nahrung weltweit!

Der Faire Handel entstand aus der Idee heraus, für die Waren aus den Ländern des Südens einen fairen Preis zu zahlen, damit die ProduzentInnen aus eigener Kraft und selbstbestimmt ihren Lebensunterhalt verdienen können.

gepa – Der Beitrag der Jugendverbände

Eine sehr wichtige Rolle bei der Etablierung des Fairen Handels in Deutschland spielten die kirchlichen Jugendverbände. 1975 wurde die „gepa“ gegründet, die Gesellschaft zur Förderung der Partnerschaft mit der Dritten Welt mbH. GründerInnen waren das katholische Hilfswerk Misereor, der evangelische Kirchliche Entwicklungsdienst, der Bund der Deutschen Katholischen Jugend (BDKJ), die Arbeitsgemeinschaft der evangelischen Jugend (AEJ) sowie die Vorläuferorganisation des heutigen Weltladen-Dachverbandes. Heute ist die gepa die größte europäische Fairhandelsorganisation mit 130 HandelspartnerInnen in Lateinamerika, Afrika und Asien.

Der Beitrag der KLJB: Die LamuLamu-Kollektion. Garantiert ökologische Baumwolle, die unter sozialvertraglichen Arbeitsbedingungen zu Kleidern verarbeitet wird. Mehr Infos unter www.lamulamu.de

Empfehlenswerte Links:

www.gepa.de • www.transfair.org • www.weltlaeden.de • www.bmz.de • www.echtgerecht.de (Broschüre zum download) • de.wikipedia.org/wiki/Fairer_Handel • www.saubere-kleidung.de

DAS LANDJUGENDBROT

AKTIONSTIPP
Fragt doch mal Eure Großeltern,
wie das mit dem Brot und dem
Backen bei ihnen war.

Warum gibt es ein Landjugendbrot?

Aus meiner Sicht verdeutlicht das Grundnahrungsmittel Brot ideal, wie Ernährungssouveränität funktionieren kann. Das Getreide kann von den Bäuerinnen und Bauern vor Ort produziert und in den regionalen Mühlen weiter verarbeitet werden. Das Wasser stammt aus der Quelle der örtlichen Gemeinde. Mit der Verarbeitung der Rohzutaten verdient die Bäckerin oder der Bäcker im Dorf den Lebensunterhalt für sich und die Familie.



Christian Schärtl
KLJB-Bundesvorsitzender

In der Lebensmittelversorgung sind wir auch auf Importe aus anderen Ländern angewiesen, denn aufgrund der klimatischen Bedingungen können wir nicht alles selbst produzieren. Deshalb enthält das KLJB-Brot auch eine exotische Zutat: Cashewkerne – selbstverständlich aus dem Fairen Handel.

*Auch in der KLJB spielt das Brot seit vielen Jahren eine wichtige Rolle. Seit Jahren verkaufen viele Gruppen Land auf Land ab zu Erntedank **Minibrote**. Was lag daher näher, als ein eigenes Landjugendbrot zu entwickeln?*

 Das Rezept zum Landjugendbrot findet Ihr auf S. 20



Interview: BROT FRÜHER UND HEUTE

Gespräch einer Landjugendlichen aus Ahden (Westfalen) mit ihrer Oma. Beide sind auf dem Bauernhof aufgewachsen, Inga ist heute 25 Jahre und Frau Michels 86 Jahre alt.

Oma, was bedeutete Brot früher für Dich?

Brot war neben Kartoffeln das Hauptnahrungsmittel: Brot gab es zum Frühstück, nachmittags zum Kaffee und auch abends. Jedes Mal, wenn ein frisches Brot angeschnitten wurde, zeichnen wir mit dem Messer das Kreuzzeichen auf den Brotlaib und sprachen: „Gott segne dieses Brot und alle, die davon essen“. Altes Brot wurde in der Brotsuppe verwertet, aber diesen Brot-Milch-Zucker-Brei habe ich nie gerne gegessen.

Habt Ihr Euer Brot selber gebacken?

Bevor sich ein Bäcker im Dorf ansiedelte, hatte fast jeder Bauernhof seinen eigenen Backofen. Aber wir haben unser Brot nicht mehr selber gebacken.

Wir haben unser Korn zur Mühle gebracht, die Kleie zurückbekommen und an das Vieh verfüttert, während der Bäcker uns für das Mehl Brote gutschrieb.

Es gab auch nur eine Sorte Brot, das Graubrot. Das Brotgetreide war Mengkorn, das aus Weizen und Roggen bestand. Die beiden Getreidearten wurden schon als Saatgut vermischt und zusammen auf dem Feld ausgesät.

Was machten denn die Leute, die kein eigenes Getreide besaßen?

Sie haben zum Beispiel bei uns oder bei einem anderen Bauern gearbeitet. Die Arbeitsstunden wurden dann mit Getreide bezahlt. Dies nannte man Deputat.



Elisabeth Michels (86) aus
Ahden in Westfalen

So wird Brot gebacken

Bäckermeisterin Helga Zacharias, Mitglied der KLJB Henglarn (DV Paderborn), erklärt die Herstellung von Brot in ihrer Bäckerei.



1. Zunächst benötigt man Sauerteig. Dieser wird aus Mehl, Wasser, Salz und Anstellgut hergestellt und dann mit Roggenmehl angefrischt. Das fertige Gemisch nennt man Anfrischsauer.



2. Ein Teil des Anfrischsauers kommt zu dem Sauerteig. Der Sauerteig wird täglich neu hergestellt.



3. Hier wird der fertige Sauerteig aus der Maschine in große Bottiche gefüllt, in denen er etwa einen Tag abstehen muss, bis er reif ist. Es entstehen Milchsäurebakterien.



4. Aus dem gereiften Sauerteig wird dann mit Mehl, Wasser, Hefe und Salz der Brotteig geknetet.



5. Der fertige Brotteig hält eine kurze Ruhezeit auf dem Tisch ein, bevor er abgewogen wird und zu „Oberländer“, „Paderborner“ und anderen Broten weiterverarbeitet wird.

Die verschiedenen Körnerbrotteige werden jeweils in kleineren Maschinen separat geknetet.



6. Dann wird der Brotteig in einer Maschine rund gewirkt, um eine gleichmäßig feine Porung zu bekommen. Dadurch gibt es eine gute Stabilität des Teiglings.



7. Hier sieht man den Brotteig vor der Gare (=Aufgehen) in den Brotkästen und Körben.



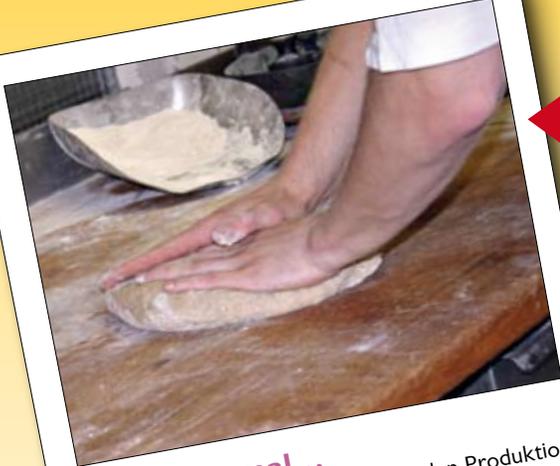
8. Der Brotteig nach der Gare bevor er in den Ofen geschoben wird.



9. Das Brot wird, bevor es in den Etagenofen kommt, auf Dielen gekippt, mit Wasser abgestrichen und gestippt, damit er nicht rissig wird und die Oberfläche beim fertigen Brot schön glänzt.

10. Das Brot backt jetzt je nach Sorte etwa eine Stunde im Etagenofen bei 260 Grad. Dann ist es fertig und muss vor dem Verzehr nur noch abkühlen.

BROTPRODUKTION: GESTERN, MORGEN, HEUTE



Es war einmal...

Früher entstand Brot in der regionalen Produktion: Das Getreide kam von den regionalen Bäuerinnen und Bauern, die ortsansässige Mühle übernahm die Verarbeitung zu Mehl und der lokale Bäcker verarbeitete es zu Brot.



Heute sieht's anders aus

Brot in Zeiten der Globalisierung: Die Produktion der Zutaten und die Herstellung des Brotes finden längst nicht mehr in einer klar abgrenzbaren Region statt. Diese Verstreuung bringt große Transportwege für die Herstellung einer einzigen Brotsorte mit sich. Da Transportkosten wenig ins Gewicht fallen, entscheidet der niedrigste Preis der Zutaten. Somit legt ein deutsches Brot oft viele Kilometer zurück, bevor es in der Bäckerei landet. Im Vergleich zu Kaffee oder Orangensaft ist der Weg eines Brotes zwar ein Klacks – aber dennoch nicht nötig!

Wo kommen die Zutaten her?

Getreide vom Großhändler (Machtkonzentration im Weizenhandel: 70% des Umsatzes ist in der Hand von wenigen großen Handelshäusern).

Saaten aus Asien (zum Beispiel Sonnenblumenkerne aus China)

Gentechnisch verändertes Triebmittel (Hefe) vom Großhändler

Salz vom Großhändler (Herkunft unklar)

Das Getreide wird in einer Großmühle gemahlen, die jährlich rund 200.000 Tonnen Brotgetreide verarbeitet. Klar, dass das nicht alles aus der Region kommen kann. Teilweise kommt das Getreide aus Frankreich, Tschechien, Polen, Ungarn, Skandinavien oder sogar aus Übersee (USA, Kanada).

SCHLECHTES BEISPIEL

Ein langer Weg

Die Selbstversorgungslage in Deutschland kann sich durch die aktuelle Politik im Bereich der nachwachsenden Rohstoffe verschlechtern: Nämlich wenn deutsche Bäuerinnen und Bauern für ihr Bioethanol-Getreide einen größeren Erlös erzielen können als mit Brotgetreide.

Die Aktion Erzeuger-fair Getreide

Die Aktion Erzeuger-fair Getreide ist eine Aktion von GetreideproduzentInnen, zu denen etliche Biolandbetriebe gehören. Die Mühlen verlangen in diesem Rahmen einen Preisaufschlag auf das Mehl, so dass die GetreideproduzentInnen ca. 15% mehr bekommen. Dahinter steckt die Idee, den Verkauf von Speisegetreide wieder attraktiv zu machen. Denn in letzter Zeit wird mehr und mehr Getreide als Energielieferant verkauft, weil es so mehr Gewinn bringt und die Existenz scheinbar besser absichert. Dabei gerät außer Acht, dass wir schon jetzt mehr Getreide verbrauchen, als wir anbauen. Ernährungssouveränität ist somit nicht mehr gewährleistet.

GUTES BEISPIEL

Zurück zu den Wurzeln

Alle Zutaten (zum Beispiel Mehl und Hefe) kommen aus der Region ('Made in Homeland'). Wenn es eine Zutat nicht in der Region gibt, sollte sie aus Fairem Handel stammen (zum Beispiel Sesam oder Cashewkerne).

LANDJUGEND VERBINDET WELTWEIT

ASIEN

Indien

Nord-Ost Region (NERYK)
 Andra Pradesh (AP)
 Regional Youth Office
 Karnataka (KRYC)
 Orissa (CARYM)
 Madhya Pradesh (MP)
 Regional Youth Commission
 Kerala (KCYM)
 Tamil Nadu (TCYM)

Pakistan (Catholic Youth
 Ministry Lahore)
Sri Lanka (National
 Catholic Youth Federation)
Nepal (MIJARC Mouvement
 Nepal)

EUROPA

Niederlande
 (Plattelands Jongeren)
Belgien (KLJ)
Bulgarien (NALFAPB)
Polen (Edukacja i Rozwój)
Deutschland (KLJB)
Katalanien (JARC)
Spanien (MJRC)
Frankreich (MRJC)
Portugal (JARC)
Rumänien (MTRCT)

Bolivien (MJRC)
Brasilien (MJRC)
Peru (JARC)
Ecuador (JORCE)
Guadalupe (MRJC)
Haiti (JTPC)
Martinique (MRJC)
Paraguay (MJCC)
Nicaragua (UNAG –
 Chontales)

LATEINAMERIKA

AFRIKA:

Benin (JAC)
Senegal (UJRCs)
Togo (JARC)
Burkina Faso (JAC)
Uganda (CARYM)
Kamerun (JAC/F)
Sambia (CARYM)
Kenia (CARYM)
Madagaskar (FTMTK)
Kongo Brazzaville
 (MIJARC)
Demokr. Rep. Kongo
Mali (JAC)
Rep. Zentralafrika
 (JAC/F)

MIJARC – Die Katholische Land- und Bauernjugendbewegung weltweit

M = Mouvement * I = International * J = (de la) Jeunesse
 * A = Agricole (et) * R = Rurale * C = Catholique
 Die MIJARC ist der Zusammenschluss von katholisch-christlichen Landjugendverbänden weltweit. 1954 wurde sie gegründet. Wir in der KLJB Deutschland gehören von Anfang an dazu. Es gibt weltweit 1,5 Millionen Mitglieder in 42 Mitgliedsbewegungen.

Das ist die Vision der MIJARC:

Wir verbessern die Lebensbedingungen und Einkommensmöglichkeiten Landjugendlicher auf der ganzen Welt.

Das tut die MIJARC:

Wir organisieren Schulungen, Projekte, Netzwerke und Kleinunternehmen im Bereich ländlicher Entwicklung und Agrarwirtschaft.

Wir vertreten die Interessen der Jugendlichen auf dem Land gegenüber Gesellschaft, Politik und Kirche.

Die MIJARC arbeitet nach der Methode „Sehen, Urteilen, Handeln“.

Mehr Infos unter www.mijarc.org



George Dixon (36), Präsident von MIJARC World; Herkunft: Indien.

WELTWEIT

SEHEN

Es gibt immer noch ein paar Leute, denen die Grundzüge der Ernährungssouveränität nicht klar sind – zum Beispiel, dass ich Hilfe zur Selbsthilfe brauche, anstatt ständig neu von anderen abhängig zu sein.

URTEILEN

Das Konzept der Ernährungssouveränität ist für uns ein alternatives Globalisierungskonzept zum neoliberalen Kapitalismus. Die PolitikerInnen und die Großkonzerne müssen ihre Einstellung ändern: Weg von dem Willen, alle beherrschen zu wollen, hin zu ehrlicher Solidarität!

HANDELN

Als Verband junger Menschen wollen wir das Bewusstsein für solidarische Wirtschaft („solidarity economy“) schärfen. Erst kürzlich habe ich auf einer Konferenz des Komitees für die Welternährungssicherheit gesprochen, in dem UN-Abgeordnete und FinanzexpertInnen sitzen. Ich habe ihnen klar gemacht, dass das Konzept der Ernährungssicherheit überholt ist. Inzwischen sind wir ein großes Netzwerk. In vielen Ländern gibt es Bewegungen, die sich für Ernährungssouveränität einsetzen.

SEHEN

Im Hinblick auf Nahrung erleben wir eine sehr große Abhängigkeit. Beispielsweise beim Brot. Das Problem ist: Der dafür verwendete Weizen wird zu großen Teilen importiert, auch aus Europa. Der Anbau von Weizen ist in vielen Regionen Perus nämlich nicht möglich oder wäre teurer als der Import. Ein weiteres Problem ist, dass das meiste Land einigen wenigen Großgrundbesitzern gehört. Viele Peruaner besitzen kein Land.

URTEILEN

Wir müssen uns aus der internationalen Abhängigkeit und aus der Abhängigkeit von Städten und Großgrundbesitzern lösen. Es muss für alle die Möglichkeit geben, Land besitzen und bewirtschaften zu können.

HANDELN

In unserer Arbeit mit der JARC stellen wir dieser Abhängigkeit alternative Modelle entgegen. Wir bieten Fortbildungen an, kämpfen öffentlich für den Zugang zu Land und ermuntern unsere Mitglieder zu Projekten. Gerade in den lokalen Gruppen passiert hier eine Menge. Ein Projekt ist zum Beispiel der Anbau von Minze in der Region Piura im Norden Perus. Damit zeigen wir, dass Minze und andere landwirtschaftliche Produkte sehr wohl regional angebaut und vermarktet werden können. Zum anderen ist dieses Projekt eine Möglichkeit der Existenzsicherung für die jungen Leute.

LATEINAMERIKA



Carol Bolívar (33)
Lateinamerika-Koordinatorin
der MIJARC; Herkunft: Peru

AFRIKA



Joseph Kayondo (36), Koordinator
der MIJARC im Süden Afrikas,
Herkunft: Uganda

SEHEN

Unsere Landwirtinnen und Landwirte verfügen über mangelhafte Technologien und wenig Bildung. Deshalb haben unsere Produkte eine schlechte Qualität und erzielen keine hohen Preise. Besonders schlimm ist, dass es bei uns keine politische Stabilität gibt. Immer wenn man etwas angepflanzt hat und darauf wartet, dass man es ernten kann, muss man auch damit rechnen, dass es durch Kriege oder Fehden zerstört wird.

URTEILEN

Die Jugendlichen müssen in landwirtschaftlichen Fächern geschult werden. Sie müssen lernen, wie man auch mit mittelmäßigen Technologien und dem Wenigen, was uns zur Verfügung steht, zurecht kommt und trotzdem qualitativ gute Produkte herstellt.

HANDELN

Als MIJARC Afrika geben wir Seminare und Schulungen zum Thema Ernährungssouveränität. Zudem motivieren wir die jungen Leute, sich zu Kooperativen zusammenzuschließen, in denen sie sich austauschen und gemeinsame Projekte durchführen können.

Ein Seminar geben wir zum Beispiel für Jugendliche aus Flüchtlingslager in Uganda. Sie haben kaum Platz für den Anbau von Nahrungsmitteln. Bei uns lernen sie, wie man mit Erde befüllte Kartoffelsäcke bepflanzt.

GENTECHNIK – ALLHEILMITTEL ZUR BEKÄMPFUNG VON HUNGER?



Anke Kähler ist seit Frühjahr 2000 Bäckerberaterin des Bioland Landesverbandes Niedersachsen/Bremen im Rahmen eines zentral-regionalen Marketingprojektes

Interview mit Anke Kähler von Bioland, einem Verband ökologischer ErzeugerInnen

Frau Kähler, viele Menschen sind ja davon überzeugt, dass moderne Technologien die Welt retten werden. BefürworterInnen der Gentechnik prophezeien

eine Welt ohne Hunger. Saatgut, das überall wächst und alle Menschen ernährt. Wie sehen Sie das?

Ein Blick auf die Realität hilft: Mit gentechnisch verändertem (GV) Saatgut wurden weder die Erträge gesteigert, noch wurde der Einsatz von Spritzmitteln reduziert. Im Gegenteil – jetzt haben wir einen Rückgang der Artenvielfalt und einen erhöhten Einsatz von Spritzmitteln.

Was ist denn das Schlimme an der Gentechnik?

Die Gentechnik ist eine Risikotechnologie. Man weiß nicht, welche Auswirkungen sie auf die Gesundheit, die Umwelt und die Menschheit hat. Leider gibt es dazu keine unabhängigen (!) Langzeitstudien. Besorgniserregend ist vor allem der artübergreifende Gentransfer. Hier werden zum Beispiel Gene aus dem Lachs in die Tomate eingepflanzt. Etliche Tierversuche gingen tödlich aus. Auch das Patentrecht zieht schreckliche Folgen nach sich. Sobald eine Pflanze andere Qualitäten aufweist, kann sie patentiert werden. Meistens wird Terminatorsaatgut entwickelt. Wer dieses verwendet, muss zahlen. Des Öfteren kommt es vor, dass Detektive patentierte Pflanzen finden, obwohl der Bauer kein Lizenzsaatgut erwarb. Seine Pflanzen hatten sich lediglich mit dem Lizenzsaatgut gekreuzt. Zahlen muss er nun trotzdem.

Terminatorsaatgut – ist das eine Kriegswaffe?

Terminatorsaatgut ist Saatgut, das man nur einmalig aussäen kann. Die aufgegangene Saat ist nicht mehr vermehrungsfähig. So muss jedes Jahr wieder neues Saatgut gekauft werden. Verheerend ist, dass die Erstanschaffung problemlos läuft, aber die Folgekosten nicht mehr tragbar sind. Erst kürzlich haben sich deswegen in Indien hunderte Baumwoll-Bauern umgebracht. Durch den Kauf des Saatgutes und des entsprechenden Spritzmittels waren sie total verschuldet. Als die Saat dann nicht aufging, vergifteten sie sich in ihrer Verzweiflung mit dem Pestizid.

Ziel ist jedoch, das Hungerproblem auf der Welt in den Griff zu bekommen. Die Monopolisten könnten man doch sicher mit moralischen Appellen oder entsprechenden Gesetzen zur Vernunft bringen.

Der größte Vertreiber von gentechnisch veränderten Organismen (GVOs), Monsanto, handelt ganz klar nach dem Motto: Keine Nahrung soll angebaut werden, welche wir nicht besitzen. Es wird deutlich, dass die Monopolisten nicht den Hunger in der Welt bekämpfen wollen. Ein Bauer aus Mali sagte kürzlich auf einer Kundgebung, dass sie gezwungen werden, Saatgut von großen transnationalen Konzernen zu kaufen. Damit geben sie ihr Leben aus der Hand. Ihr letztes Stück Unabhängigkeit liegt in dem uneingeschränkten Zugang zu Saatgut, Boden und Wasser.

Informationen über GVOs und zum Verbraucherschutz

- Buch „Den Schatz bewahren“ von Angela von Beesten
- Film „Die Genverschworung“ von Manfred Latwich.
- www.keine-gentechnik.de
- www.gentechnikfreie-regionen.de
- www.greenpeace.de
- www.bmelv.de
- www.transgen.de (pro Gentechnik)



DIE AKTION MINIBROT

Ein Beispiel der KLJB Paderborn

Am Anfang war das „Mi-Schwein“...

Seit 1970 engagiert sich die KLJB im Erzbistum Paderborn in der entwicklungspolitischen Arbeit. Bis 1970 gab es das „Mi-Schwein“, das Missionsschwein – Mitglieder der KLJB zogen auf ihren Höfen ein Ferkel groß, dessen Erlös „für die Mission“ gespendet wurde. Die Spenden leiteten sie zu Projekten in verschiedenen Ländern weiter, zum Beispiel nach Indonesien, El Salvador oder Guatemala. Bis dahin heißt „Mission“ „Entwicklungshilfe“, und aus der Schweineaufzucht wurde die „**Aktion Minibrot**“.

Jedes Jahr lädt die KLJB zum Erntedankfest die Mitglieder der Ortsgruppen und der katholischen Kirchengemeinden im Erzbistum Paderborn zur Beteiligung an der Aktion **Minibrot** ein.

An Erntedank feiert die Gemeinde zusammen den zum Thema gestalteten Gottesdienst. Anschließend werden kleine Brote, die so genannten „**Minibrote**“ gegen eine Spende abgegeben. Der Erlös kommt entwicklungspolitischen Projekten in Ländern des Südens zugute.

Zur Aktion gehören darüber hinaus kreative Bildungsarbeit zum jährlich wechselnden Schwerpunktthema und eine gute Öffentlichkeitsarbeit.

Landjugend unterstützt Landjugend: MIJARC Solifonds

Solidarität zu leben war für die MIJARC schon immer ein wichtiges Ziel. Daher förderten verschiedene Bewegungen im Rahmen von Partnerschaften andere Verbände im Süden. Diejenigen, die keine PartnerInnen in Europa hatten, gingen leer aus. Daher gründete die MIJARC 1992 bei der Weltversammlung in Brasilien den Solifonds.

Jährlich werden derzeit etwa 25.000 Euro über den Solifonds verteilt.

Die Vergabe kontrolliert die MIJARC Weltkoordination (Weltvorstand und je zwei VertreterInnen jedes Kontinents). Um Gelder zu erhalten, muss die antragstellende Organisation einen Rechenschafts- sowie Finanzbericht für das abgelaufene Jahr und entsprechende Planungen für das bevorstehende Jahr vorlegen.

Danke!

Als KLJB gestaltet Ihr das Leben im Dorf aktiv mit. Ihr setzt Euch ein für Interessen der Jugendlichen im Dorf und bringt Eure Ideen und Vorstellungen in die vorhandenen Traditionen und mit neuen Aktionen ein.

Dasselbe tut der Verband KLJB von Diözesan – bis Bundesebene. Er achtet darauf, dass die Bedürfnisse Jugendlicher auf dem Land in Politik und Gesellschaft Beachtung finden.

Mit dem Erlös aus Eurer **Minibrotaktion** unterstützt Ihr als KLJB Ortsgruppe Landjugendarbeit weltweit!

Dafür Euch ein herzliches Dankeschön!

Der vor allem und die Ver- jugend, zum zum Kampf gegen

Solifonds fördert Bildungsarbeit netzung der Land- Beispiel Seminare

den Hunger in Afrika oder zur Gleichberechtigung in Asien. In Afrika zum Beispiel gibt es im Gegensatz zu uns in Deutschland kaum Fördermöglichkeiten durch öffentliche Institutionen.

Als besonders wertvoll erwies sich in den letzten Jahren auch der so genannte Notfall-Anteil. So konnte den asiatischen Bewegungen nach der Tsunami-Katastrophe oder der Peruanischen Landjugend nach einem schweren Erdbeben schnell geholfen werden.

Ein großer Teil der Solifondsgelder stammt aus der Aktion **Minibrot**. Einige Diözesanverbände haben freiwillig 50 Cent Solifonds-Anteil in ihren Mitgliedsbeitrag integriert. Nicht unerheblich sind auch die zahlreichen Einzelaktionen, zum Beispiel der Erlös des letzten Landjugendfestes oder aus dem Weihnachtsbasar.

Inzwischen leisten auch ärmere Bewegungen einen Beitrag in den Solifonds. Landjugendliche in Afrika, Asien oder Lateinamerika produzieren ehrenamtlich kleine Handwerksprodukte wie Schnitzereien und bieten diese zum Verkauf an. Den Erlös spenden sie an den Solifonds.

Solifonds der MIJARC
Stadtparkasse Bad Honnef
BLZ 380 51 290
Kto.: 153 486

Brot als religiöses Symbol

Brot ist eines der religiösen Symbole schlechthin. Im Alten und Neuen Testament ist es ein wichtiger liturgischer Gegenstand und zentrales Zeichen. Es steht als Symbol für **Nahrung und Hunger** des Menschen. In 1 Kön 17,8-16 beispielsweise, kommt der Prophet Elia zu einer Witwe in Sarepta. Ihr geht das Mehl aus, und sie befürchtet zu verhungern. Doch Gott greift ein und sichert ihr zu, dass der Mehltopf nicht leer werden wird. Entsprechend ist „Korn in Fülle“ ein Hinweis auf **Reichtum und Leben in Fülle** (vgl. Ps 65,14), was beim Erntedankfest deutlich wird. Man dankt für die Ernte des Jahres (auch darum die „**Aktion Minibrot**“ an Erntedank). Brot ist Symbol für **das Leben selbst**. Wenn Jesus mehrere Male auf wundersame Weise Brot für viele Menschen vermehrt, dann macht dies auch deutlich, dass er ihnen zum Leben verhelfen will, dass er ihnen „Leben in Fülle“ ermöglichen möchte (vgl. Mt 14,13-21). In dem Wort „Ich bin das Brot des Lebens“ (Joh 6,48) macht Jesus deutlich, dass er der fundamentale Lebensspender und Lebensgrund ist. Brot ist auch Sinnbild für die **Arbeit des Menschen**, da der Mensch auf dem Weg vom Anbau bis zum fertigen Brot einiges an Arbeit aufwenden muss (vgl. dazu auch das Begleitgebet zur Gabenbereitung: „Du schenkst uns das Brot, die Frucht der Erde und der menschlichen Arbeit“). Im Neuen Testament ist Brot eines der zentralen Elemente des Abendmahls und des Sakramentes der Eucharistie, in dem die oben genannten Bezüge erscheinen. Jesus selbst ist das Brot für die Welt. Das Zeichen des Brotteilens war für die JüngerInnen so markant, dass sie den auferstandenen Jesus an diesem Zeichen erkannten (vgl. die Emmausjünger Lk 24,30f oder Joh 21,12f u.a.). Auch dadurch wurde das Brotteilen zum Erkennungszeichen und zentralen Sakrament der Christinnen und Christen.

BROT IM GOTTESDIENST

Wo kommt unser KRAFTstoff her?

Auf den folgenden Seiten findet Ihr **Bausteine für einen Erntedankgottesdienst**. Bitte beachtet, dass Ihr nicht zu viele Elemente in Euer eigenes Konzept aufnehmt.

Einführung in den Gottesdienst

Die Sprecherin oder der Sprecher zeigt auf eine Zapfsäule aus Karton und spricht:

„Wir feiern heute das Erntedankfest und danken dafür, dass unser Land auch dieses Jahr uns so reichlich und vielfältig Obst und Gemüse schenkt. Das Fest heute will uns den Blick öffnen für manches, was uns leicht selbstverständlich erscheint und was wir schnell übersehen.“

Woher erhalte ich Kraft für mein Leben? Wo und wie kann ich „auftanken“? Stell Dir vor, Du bist richtig schlapp. Du hast einfach keine Kraft mehr. Woher bekommst Du neue Kraft? Wo kannst Du auftanken? Neben Ausschlafen, Musik oder Urlaub sind wichtige Kraftquellen auch: gutes Essen, Zeit haben für Essen, Besinnung auf Gott und das Wesentliche.

Wenn ich mich über gutes Essen, saftiges Obst oder frisches Gemüse richtig freuen kann, dann kann ich auch seelisch auftanken, dann gehen meine Gedanken weiter an den, der uns das alles schenkt und dies mit ermöglicht. Ich spüre, wie viel Gutes uns mit unserer Ernte geschenkt ist: für den Mund und auch für das Auge und den Geschmack. Ich staune, werde achtsam und dankbar. Auftanken, staunen und danken können wir auch beim Mahl mit unserem Herrn, das wir nun gemeinsam feiern.

Kyrie

- 🕯 Herr, Du hast den Menschen eine Welt mit vielen Möglichkeiten und Chancen geschenkt, die wir oft nicht recht beachten. Herr, erbarme Dich (oder Liedruf, z. B. Taizé-Kyrie).
- 🕯 Herr, in unserer Welt herrschen oft Ungerechtigkeit, Hunger und Leid, obwohl es Güter für alle gibt. Christus, erbarme Dich.
- 🕯 Herr, Du bist das Brot des Lebens, das uns stärkt, ermutigt und uns hilft, uns mit Dir für eine gerechte Welt einzusetzen. Herr, erbarme Dich.



Tagesgebet (vgl. Messbuch Seite 1066)

Gott, unser Vater,
Du sorgst für Deine Geschöpfe.
Du hast den Menschen die Erde anvertraut.
Wir danken Dir für die Ernte dieses Jahres.
Nähre damit unser irdisches Leben und gib uns immer das tägliche Brot, damit wir Dich für deine Güte preisen und mit Deinen Gaben den Notleidenden helfen können.
Damit bitten wir durch Jesus Christus, unseren Herrn.
Amen.

Geschichte „Die Bohnenmaus und Ihre Freunde“

An den Ufern der Prärieflüsse und am Rand der großen Wälder wächst der Erbsenstrauch. Wenn er keine Stütze findet, um daran emporzuranken, breiten sich seine Zweige in einem Geflecht von Ranken und Schlingen über den Erdboden aus. Dann treibt dieser Strauch Schoten mit einer einzigen großen Bohne in die Erde hinein. Den Indianern schmecken diese Bohnen überaus gut. Gekocht, gestampft und mit etwas Fleisch verrührt machen sie aus jeder Mahlzeit ein Festessen. Darum versuchen im Herbst indianische Frauen, möglichst viele Bohnen zu ernten.

Das ist aber gar nicht so leicht. Die Zweige des Erbsenstrauches liegen dicht und fest auf dem Boden. Sie schnüren alles ab, was darunter wächst, und lassen die Bohnen nicht finden.

Aber die Kinder der Indianer sind klug. Sie haben beobachtet, dass der Wiesenmaus die Bohnen genauso gut schmecken wie ihnen. Im Herbst sammelt die Maus die Erbsen in unterirdischen Kammern. Wenn dann der klirrende Winter die Prärie mit Schnee begräbt, besitzt sie einen schönen Vorrat, von dem sie leben kann.

Darum schleichen im Herbst die Indianerkinder herum, um die Höhlen der Bohnenmaus zu entdecken. Wenn sie eine Maus herausschlüpfen sehen, kennen sie den Vorrat und brauchen nur in die Erdhöhle hineinzugreifen.

Wer aber jetzt glaubt, die kleinen Indianer würden das kleine Tier einfach ausrauben, der hat sich geirrt. Wer ernten will, darf nur gute Gedanken haben.

Darum nehmen die Indianer der Maus niemals alle Vorräte weg und sind auch nicht ohne Gegengabe gekommen. Anstelle der Bohnen legen sie der Maus Mais oder ein Stück Speck in die Kammer, behutsam, um nichts zu zerstören, denn die Indianer betrachten die Arbeit der Maus mit Bewunderung. Sie wissen: Niemand darf das Gleichgewicht der Schöpfung zerstören.

(aus: Willi Hoffsummer, Kurzgeschichten 5, Nr. 190)

Anregung zum Nachdenken

- 🕯 Haben wir gute Gedanken, wenn wir einkaufen und Lebensmittel auswählen?
 - 🕯 Bewundern wir die Gaben der Schöpfung, oder sind sie nur billige Mittel zu unserem Vorteil?
 - 🕯 Achten wir auf das Gleichgewicht der Schöpfung, um die geschenkten Gaben zu erhalten, indem wir bewusst einkaufen, Müll vermeiden, regionale Produkte verwenden?
- Wir sollten mehr so werden wie die Indianer. So lernen wir Nahrung schätzen. Denn: Wenn viele kleine Menschen an vielen kleinen Orten viele kleine Schritte tun, dann wird sich das Antlitz der Erde zum Besseren wenden!

Mögliche Lesungen

- 🕯 1 Kön 17,8-16: Der Prophet Elia kommt zu einer Witwe in Sarepta
- 🕯 1 Kön 19,1-8: Elia unterm Ginsterbusch

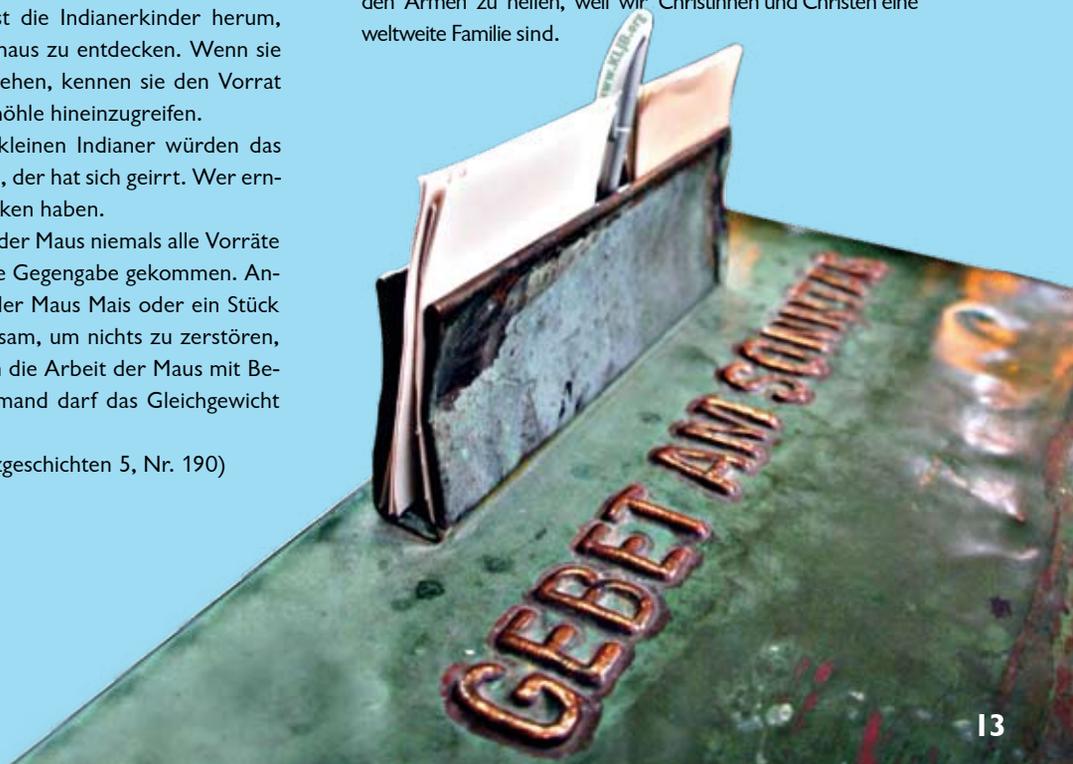
Vorschläge für das Evangelium

- 🕯 Lukas 17,11-19: Der barmherzige Samariter
- 🕯 Joh 6,47-51: Rede über das Himmelsbrot „Ich bin das Brot des Lebens“
- 🕯 Mt 14,13-21: Wundersame Brotvermehrung

Text beim Bringen der Brote zum Altar

(bei der Gabenbereitung)

Gepriesen bist Du, Herr unser Gott, Schöpfer der Welt, für das Brot, Frucht der Erde und der menschlichen Arbeit. Wir bringen heute dieses Brot zum Altar als Zeichen des Dankens, dass es uns nicht an Lebensmitteln mangelt, als Zeichen der Erinnerung, dass reiche Ernten nicht selbstverständlich sind, und als Zeichen unserer Bereitschaft zu teilen und den Armen zu helfen, weil wir Christinnen und Christen eine weltweite Familie sind.



Segensgebet über die Minibrote

Guter Gott,
segne diese Brote, damit sie voll Wärme und Güte sind,
segne sie, damit sie voll Licht und Sonne sind,
segne sie, damit aus ihnen die Aufmerksamkeit und Anerkennung für unsere Schwestern und Brüder auf der ganzen Welt aufstrahlt.

Gib, dass mit diesen Broten und dem Erlös die Gerechtigkeit hineinstrahlt in das Leben so vieler Menschen, die oft vergessen sind.

Gib, dass diese Brote die Türen unserer Herzen öffnen.

Gib, dass immer mehr Menschen auf dieser Welt spürbar erfahren:

Du bist gut, unser Gott!

Geschichte nach der Kommunion: „Brot verbindet“

Es wurde Dunkel. Das geht in der Wüste ganz schnell. Hansen trieb sein Pferd zur Eile an, aber er wusste, bis zum nächsten Ort würde er es heute nicht mehr schaffen. Ihm war unbehaglich, in der Wüste übernachten zu müssen. Es war hier sehr unsicher. Zumindest bis zur Wasserstelle wollte er kommen, um dort zu lagern.

Hansen konnte die wenigen Bäume um das Wasserloch in der Dämmerung schon erkennen. Doch was war das? Da war Rauch eines Feuers. Wer war da schon? Doch jetzt war es zu spät, man hatte ihn schon entdeckt. Drei finsteraussehende Nomaden standen unter den Bäumen und blickten zu ihm. Sie hatten ein Zelt aufgeschlagen, ein Feuer brannte davor.

Hansen stieg angespannt vom Pferd.

„Saalam“ sagte der in der Mitte. Saalam – Friede, der schönste Gruß in der Wüste ließ Hansen hoffen. Auch er grüßte „Saalam“. Die drei gingen zum Feuer zurück, setzten sich und luden auch Hansen ein. Einer der drei kramte in seinem Beutel, Brot kam zum Vorschein. Er reichte das Brot Hansen. Hansen brach ein Stück ab. Auch die Männer nahmen, und sie aßen zusammen. Hansen wusste, dass ihm nun nichts mehr passieren konnte. Wenn das Brot miteinander geteilt wird, steht man unter dem Schutz des anderen. Brot verbindet.

(aus Willi Hoffsümmel, Kurzgeschichten 5, Nr. 62).

Schlusseggen

“So segne uns und diese Brote, damit sie für uns und andere Menschen zum Segen werden, Du der lebendige Gott: der Vater, der Sohn und der Heilige Geist. Amen.“

Liedvorschläge

🕊 **Eine Hand voll Erde** (T: Reinhard Bäcker, M: Detlev Jöcker) (Eingang)

🕊 **Masithi – Großes Amen** (Aus Südafrika) (Gloria)

🕊 **Du bist das Brot, das den Hunger stillt ... Du bist das Leben...** (T: Thomas Laubach, Thomas Nesgen, M: Winfried Pilz) (Gabenbereitung)

🕊 **Wenn das Brot, das wir teilen** (T: Claus-Peter März, M: Kurt Grahl) (Gabenbereitung)

🕊 **Sanctus aus Taizé, Kanon zu vier Stimmen** (Jaques Berthier)

🕊 **Wer kann den Hunger nach Frieden stillen?** (T: Hans-Jürgen Netz, M: Christoph Lehmann) (Friedensgruß)

🕊 **Taste and see** (T/M: James Moore jun.; dt.: Eugen Eckert) (zur Kommunion)

🕊 **Geh mit uns** (Kathi Stimmer-Salzedo) (Auszug)

Weitere Tipps:

🕊 Das Bild „Tischgemeinschaft mit den Ausgegrenzten“ von Sieger Köder eignet sich auch sehr gut zur Meditation zu Erntedank.

🕊 Nach der Lesung oder zur Predigt eignet sich auch die Übung Weltbevölkerung und Welternährung auf S. 15.

BROT UND SPIELE

Methoden für die Gruppenstunde



Weltbevölkerung und Ernährungsverteilung – ein Vergleich

Diese Übung zeigt, wie die weltweiten Lebensmittel jeden Tag auf der Erde verteilt sind. Sie kann auch gut in einem Gottesdienst nach der Lesung oder in die Predigt eingebaut werden.

1. Verteilung der TeilnehmerInnen auf die Kontinente

Die TeilnehmerInnen ziehen eine Karte, auf der einer der Kontinente steht, und werden jeweils einem Kontinent zugeteilt. So erkennt man, wie viele Menschen wo leben. (Verteilung siehe Tabelle)

2. Verteilung der Lebensmittel auf die TeilnehmerInnen

Unter Europa, Asien, Afrika, Nordamerika, Lateinamerika und Australien werden nun symbolisch mit Schokoriegeln (oder anderen adäquaten Lebensmitteln) die Lebensmittel verteilt, die täglich auf der ganzen Welt zur Verfügung stehen.

Beispiel: 30 Personen stellen die Weltbevölkerung von ca. 6,3 Milliarden Menschen dar. Von diesen 30 Personen sind vier EuropäerInnen, die zusammen sieben Schokoriegel bekommen. Die AfrikanerInnen hingegen bekommen zu sechst nur drei Schokoriegel.

3. Auswertung:

Die Leitung sammelt die Reaktionen der TeilnehmerInnen. Es wird deutlich, dass die Ernährung sehr ungerecht verteilt ist. Aber so läuft es jeden Tag auf unserer Welt. In einem zweiten Schritt werden zusammen Möglichkeiten gesucht, wie die Verteilung gerecht ausgeglichen werden kann.

Benötigtes Material:

- Lozetteln mit den Namen der Kontinente
- 20 bzw. 30 Semmel oder Schokoriegel (oder sonstige „Lebensmitteläquivalente“)
- evtl. eine große Weltkarte als Mitte zur Veranschaulichung und Schilder mit den Namen der Kontinente.

Abwandlung:

Die Übung kann auch mit anderen Inhalten durchgeführt werden, zum Beispiel Alphabetisierungsrate, HIV-Rate, Infrastruktur, Pro-Kopf-Einkommen usw.

Erdteil	Bevölkerungsanteil (bei 30 insgesamt)	Anteil Welternährung	Bevölkerungsanteil (bei 20 insgesamt)	Anteil Welternährung
Europa	4	7	3	5
Asien	10	5	7	3
Afrika	6	3	4	2
Nordamerika	2	7	1	5
Lateinamerika	7	4	4	3
Australien	1	4	0,5 (bzw. 1)	2
Summe	30	30	20	20

Semmelknödel für 4 Personen

Ideal als Beilage zu allen Fleisch- und Gemüsegerichten und für Naschkatzen auch zu Kompott.

4 Semmel  ¼ l kochende Milch  2 Zwiebeln  1 Bund Petersilie  Muskatnuss, Salz und Pfeffer  3 Eier
Evt. Semmelbrösel oder Mehl  Evtl. Milch

Die Semmel klein schneiden, mit der kochenden Milch überbrühen und einige Minuten stehen lassen. Die Zwiebel andünsten und Petersilie klein hacken. Beides zu der Semmelmasse geben und anschließend mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer kräftig würzen. 3 Eier dazugeben und alles gut miteinander verrühren (am besten mit der Hand verkneten). Sollte die Masse zu flüssig sein, noch etwas Mehl oder Semmelbrösel dazu geben. Sollte die Masse zu fest sein, noch etwas Milch zugeben. Noch mal 5-8 Minuten stehen lassen. Anschließend mit der Hand größere Knödel formen und ins kochende Salzwasser legen. 15 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen.

NICHT NUR FÜR KIDS

Hefeteig
und
Luftballon

Du brauchst:

1 Plastikflasche, warmes Wasser, 3 Teelöffel Hefe, 2 Teelöffel Zucker, 1 Luftballon

Und so wird's gemacht:

1. Schütte Hefe und Zucker in die Flasche und gieße langsam das warme Wasser dazu.
2. Stülpe den Luftballon über den Flaschenhals und warte eine Stunde.

Was wird geschehen?

Die Flüssigkeit schäumt, der Luftballon bläst sich wie von selbst auf.

Warum denn das?

Hefe besteht aus winzigen Pilzen, die sich von Zucker ernähren und dabei ein Gas, das Kohlendioxid, produzieren. Das Gas bildet in der Flüssigkeit Bläschen, die nach oben steigen und an der Luft freigesetzt werden. Dadurch wird der Luftballon aufgeblasen.

Buchtipps

„Fast nackt“ (Leo Hickman)

Ein britischer Journalist versucht, gemeinsam mit seiner Familie eine Zeit lang ethisch korrekt – also ohne schlechtes Gewissen – zu leben: so wenig Müll wie möglich zu produzieren, nur Produkte zu kaufen, die ökologisch und unter sozialen Arbeitsbedingungen hergestellt wurden UND einen möglichst kurzen Transportweg hinter sich haben (Stichwort regionales und/oder faires Einkaufen).... Außerdem plant er seinen Urlaub, der natürlich nicht zusätzlich die Umwelt belasten soll, und sucht eine Alternative zu den Windeln für sein Baby, ... Ihr seht schon, er hat sich ziemlich viel vorgenommen! In seinem Buch beschreibt er Höhen und Tiefen seines Selbstversuchs – absolut witzig und gleichzeitig motivierend, selbst mal das Experiment zu starten.

BROT EXPERIMENTE

Wenn
Du mehr
wissen willst:

Brot und alkoholische Getränke entstehen durch Gärung. Hefe dient beim Gärungsprozess als biologischer Katalysator. Sie spaltet im Brot die Stärke, verwandelt sie zuerst in Zucker und dann in Kohlendioxid um. Wenn der Teig gärt, „geht er auf“, das heißt, er vergrößert sein Volumen durch die Bildung von Kohlendioxid. Beim Backen von Hefekuchen kannst Du dieses „Aufgehen“ des Teigs gut beobachten.

„Hefeteig und Luftballon“
aus: 365 Experimente für
jeden Tag.
Anita van Saan. Moses-
Verlag
Kempfen, 2006

Süßer Quark- auflauf für 4 Personen

3 alte Semmel
300 ml Milch
1 Pfund Quark
100 g Zucker
3-4 Eier (Eigelb und Eischnee)
½ TL Backpulver
Saft von 1 Zitrone
Butter, Zucker, Semmelbrösel

Die Semmel in der Milch gut einweichen, bis sie matschig sind. Die Eier trennen und das Eiweiß zu Eischnee rühren. Den Quark mit dem Zucker, dem Eigelb, dem Backpulver und den eingeweichten Semmeln mit dem Mixer verrühren. Den Eischnee unterheben. Alles in eine Auflaufform geben. Für eine süße Kruste Butterflocken, Zucker und Semmelbrösel auf die Masse streuen. Ca. 45 Minuten bei 180 Grad im Ofen backen.

Variation: Früchte nach Saison in die Quarkmasse untermischen.

Brotsuppe für 4 Personen

250 g Brot, Vollkorn 🍷 1 Bund Suppengrün 🍷 1 große Zwiebel
30 g Schmalz 🍷 1 Liter Fleischbrühe 🍷 Salz, Majoran
🍷 1 Ei, davon das Eigelb 🍷 1 Bund Petersilie 🍷 3 EL süße Sahne

Brot zerbröckeln und in Wasser einweichen. Feingewürfelte Zwiebel und kleingeschnittenes Suppengrün in heißem Fett anbraten, Brot gut ausdrücken und dazu geben, alles gut verrühren, mit der heißen Brühe auffüllen, etwa 30 Minuten kochen lassen und durch ein Sieb passieren. Mit Salz und Majoran würzen, noch einmal kurz aufkochen lassen, dann von der Flamme nehmen. Nun Sahne und Eigelb miteinander verquirlen und unter die Suppe ziehen. Petersilie darüber streuen.

GRUPPENSTUNDENTIPPS

Damit möglichst viele KLJBlerInnen mehr über die Internationale Arbeit der KLJB und über Sinn und Zweck der **Minibrotaktion** erfahren!

MIJARC Spickern

Eine Weltkarte auf Styropor kleben, mit Wurf Pfeilen bewaffnen und los geht's. In Kleingruppen aufgeteilt müssen möglichst viele Länder getroffen werden, die Mitglieder der MIJARC sind. Dazu gibt's jeweils Infos, was in den Mitgliedsbewegungen der verschiedenen Kontinente passiert. Eine Weltkarte mit allen Mitgliedsbewegungen und den dazugehörigen Informationen findet Ihr auf der Homepage der KLJB Regensburg: www.regensburg.kljb.org

MIJARC Quiz

Kleiner Fragebogen rund um die MIJARC, erhältlich an der KLJB Diözesanstelle Regensburg oder unter: www.regensburg.kljb.org

... damit Ihr mehr über regionale Produkte und heimische Besonderheiten erfahrt!

Wie wär's mit einer Schnitzeljagd durch das Dorf?

Zu den verschiedenen Bauernhöfen, Wirtschaftsbetrieben, ... passende Aufgaben stellen und das eigene Dorf so genauer kennen lernen.

Die eigene Region im Mittelpunkt

Gestaltet den Erntedanksonntag doch einfach als „Tag der Regionen“. Denn Lebensmittel aus der Region unterliegen höheren ökologischen und gesundheitlichen Qualitätsstandards als viele andere. Sie tragen durch geringe Transportwege zum Schutz der Umwelt bei und helfen Bäuerinnen und Bauern, wirtschaftlich überleben zu können.

Vielleicht könnt Ihr Produkte aus der Region anbieten, Kürbisse, Honig, Kartoffelsuppe usw. Wenn Ihr Euch ein wenig umhört, findet Ihr bestimmt jemanden aus Eurem Dorf, der Euch dabei unterstützt.

Vielleicht könnt Ihr auch selbst ein kleines **Kinderquiz** entwerfen? Wenn die Kinder schon mal an Eurem Stand stehen bleiben, werden auch die Eltern und Großeltern nicht vorbei gehen! Mehr Infos unter:

www.tag-der-regionen.de

„1,2 oder 3“ zur Internationalen Arbeit der KLJB

Was ist eigentlich die MIJARC, und wozu gibt's den Solifonds?

Warum hat die KLJB Bayern eine Partnerschaft mit dem Senegal? Was haben LamuLamu- Shirts mit der KLJB zu tun, und warum gibt's einen eigenen KLJB-Kaffee?

Das Spiel 1,2 oder 3 mit Fragen rund um die internationale Arbeit der KLJB kann ein guter Einstieg ins Thema sein. Im Anschluss könnt Ihr Euch dazu austauschen und vielleicht ein Werbeplakat zur Internationalen KLJB-Arbeit gestalten (das eignet sich super für einen Infostand zur **Minibrotaktion** und findet vielleicht seinen Stamplatz in Eurem Landjugendraum).

Das Spiel findet Ihr unter www.regensburg.kljb.org

Die oben genannten Spiele könnt Ihr auch zu einem kleinen Stationenlauf verbinden und am Schluss eine SiegerInnengruppe küren.



Thema Gentechnik:

Veranstaltet doch mal einen Diskussionsabend, zu dem Ihr SpezialistInnen einladet, die Euch über Gentechnik informieren. Achtet darauf, Leute aus dem Pro- und dem Contra-Lager zu haben. Am besten informiert Ihr Euch im Vorfeld schon mal selbst, damit Ihr für die Diskussion gewappnet seid.

Schon mal was von der Bantam-Aktion gehört? Bio-Mais an säen und damit garantieren, dass im näheren Umkreis kein gentechnisch veränderter Mais wächst. Infos gibt es unter www.bantam-mais.de

Mach mit beim Online-Spiel zur „Grünen Gentechnik“! Alleine oder mit mehreren MitspielerInnen gilt es, zum Beispiel als Gentechnik-Expertin oder als Bauer Fragen zur Grünen Gentechnik zu recherchieren und zu beantworten.

Das Spiel gibt's unter :

www.gentechnik-und-ethik.de

Extra- Tipp!

Im Diözesanverband Regensburg gibt es die „**Solisau**“, ein Porzellan-Schwein, das durch verschiedenste Aktionen gefüttert wird. Sie ist auf allen KLJB-Veranstaltungen dabei, wenn zum Beispiel ein Handy während einer Versammlung klingelt, darf die Besitzerin oder der Besitzer einen Euro für das Schweinchen locker machen ...

Außerdem hat da auch schon mal einer seinen Bart für die Solisau versteigert – hat seinem Aussehen nicht geschadet ...

Also, der Phantasie sind mit so einer Solisau keine Grenzen gesetzt – zur Nachahmung empfohlen.

Der Mageninhalt der **Solisau** wird natürlich regelmäßig an den Solifonds überwiesen.

KLJB-Talk

Ihr könnt ältere Menschen in Eure Gruppenstunde einladen und fragen, was für sie Erntedank bedeutet.

Oder Ihr überlegt einmal, wer sich im Dorf um die Ernte kümmert – LandwirtInnen, WinzerInnen, GärtnerInnen, HühnerbesitzerInnen, LebensmittelladenbesitzerInnen, MetzgerInnen usw. Fragt doch mal bei ihnen nach, wie sie Ernte und Erntedank sehen.

Bäckerrezept: Brot mit Cashewkernen

Schmackhaftes Weizenmischbrot mit hauseigenem Sauerteig und Cashewkernen. Foto siehe nächste Seite.

Rezept:

Weizenmehl Type 550/1050 (60,0%) 6,000 kg
 Roggensauerteig (TA190) (38,0%) 3,800 kg
 Roggenmehl Type 1150 (20,0%) 2,000 kg
 Salz (2,0%) 0,200 kg
 Hefe (2,0%) 0,200 kg
 Cashewkerne (gehackt) (5,0%) 0,500 kg
 (Kerne langsam unter den fertigen Teig kneten)

Wasser (ca.) (50,0%) 5,000 kg

Teiggewicht 17.700 kg

Teigtemperatur: 26-28°C

Knetzeit: 5 Minuten im 1. Gang und ca. 5 Minuten im 2. Gang

Teigruhe: 20 Minuten – Teigeinlage: 600 g

Aufarbeitung: Teiglinge abwägen, rund wirken und zu einer „Cashewkernform“ (Hörnchenform) aufarbeiten. In Mehl oder Saaten wälzen und vor dem Schieben einschneiden.

Backen: 240°C auf 210°C fallend, Schwaden geben, Backzeit ca. 45 Min., mit offenem Zug ausbacken.

Schon gewusst?

Die ganze Welt kann Dir einer schenken - es nützt Dir nichts, wenn er Dir kein Brot gibt! - Sprüche und Allerlei



In vielen Gegenden wird an kirchlichen Feiertagen oder zu Festen ein besonderes Brot gebacken. So gibt es fast überall in Europa das Osterbrot und anderes Ostergebäck. Hochzeitsbrote oder Brote zu Volksfesten, zur Kirmes oder zum Erntedankfest sind ebenfalls weit verbreitet. Im Schweizer Wallis bringen Patinnen und Paten zur Taufe eines Kindes ein Taufbrot mit, das „Mitscha“ genannt wird.

Auch in der Kunst ist Brot ein wichtiges Thema. Schon die ÄgypterInnen und RömerInnen bildeten Korn, Brot und BrotbäckerInnen auf vielen Wandmalereien und anderen Kunstwerken ab. Und viele berühmte MalerInnen haben das Brot immer wieder anders dargestellt: Als Produkt des täglichen Lebens, als religiöses Symbol oder dort, wo es fehlt, als Mahnung an Hunger und Not.

Ganz besonders häufig tauchen Brot und mit Brot zusammenhängende Begriffe in unserer täglichen Sprache auf. Weil wir unsere Nahrung mit Geld kaufen, stehen die Worte Brot oder Brötchen oft anstelle von Geld.

-  So reden wir zum Beispiel vom „Brötchen verdienen“, wenn wir eigentlich Geld verdienen meinen.
-  Einen Beruf, in dem man nicht genug verdienen kann, um sich zu ernähren, nennt man eine „brotlose Kunst“.
-  Menschen, die lernen müssen, mit weniger Geld auszukommen, rät man, „den Brotkorb höher zu hängen“ oder auch „kleinere Brötchen zu backen“.
-  Als „frischgebackenes Ehepaar“ bezeichnet man Leute, die gerade geheiratet haben.

Es muss nicht immer Stuten sein – Brot in anderen Ländern

Obwohl Brot überall auf der Welt zu den wichtigsten Grundnahrungsmitteln gehört, sieht es längst nicht überall so aus wie bei uns. Überhaupt, wie sieht „unser Brot“ eigentlich aus?

Auch wir haben ja die Wahl zwischen großen und kleinen, hellen und dunklen, eckigen oder runden Broten aus Weizen, Roggen oder anderem Korn.

Hinzu kommt eine Vielzahl von so genannten Spezialbroten wie Knäckebrötchen, Pumpernickel, Sojabrot, Kartoffelbrot, Früchtebrot und vielen anderen. Sie alle unterscheiden sich auch im Aussehen.

Die wohl älteste Brotform der Welt, das Fladenbrot, hat sich bis heute erhalten und ist in vielen Gegenden der Welt noch immer die häufigste Brotform. Die ersten Fladenbrote waren flache harte Scheiben, die ziemlich fade schmeckten und aus einem einfachen Brei aus gemahlenem Getreide und Wasser gebacken wurden. Erst als die ÄgypterInnen das Geheimnis des Sauerteigs entdeckten, begann sich die Kunst des Brotbackens über die ganze Welt zu verbreiten. Gesäuertes Brot aus Weizen-, Roggen- oder anderen Mehlsorten ist vor allem in Europa, Kanada, in den USA und Australien verbreitet. Die flachen ungesäuerten Fladenbrote werden vor allem in den Ländern des Nahen Ostens, der Türkei, dem Iran und zum Beispiel Saudi-Arabien gegessen. In Ost- und Südostasien, in China, Korea und großen Teilen Indiens ist Reis das eigentliche Grundnahrungsmittel, aus dem man kein Brot backen kann. Deshalb spielt Brot dort keine so große Rolle wie in anderen Ländern.

Aus Sagen und Legenden wissen wir, dass schon die Wikinger ein grobes, dünnes Fladenbrot gebacken haben und auf ihre Entdeckungsreisen durch die ganze Welt mitnahmen. Das eigentliche Knäckebrötchen aber soll vor ungefähr 500 Jahren auf einem Bauernhof im Norden Schwedens entstanden sein. Auf Schwedisch heißt es „Knäckebröd“, das von dem schwedischen Wort „knäcka“ für knicken oder brechen kommt.

Aus:
 Unser Brot
 Gabi Kohwagner
 Kinderbuchverlag Luzern
 Luzern, 1993



Landjugendbrot öko-fair-regional von Eurem Dorfbäcker – Aktionstipp

Ihr wollt das Landjugendbrot so backen wie es sich gehört? Sprich ÖKOLOGISCH, FAIR und REGIONAL? Das ist super!

Hier einige Tipps:

1. Schaut Euch das Rezept vom Landjugendbrot auf Seite 20 an.
2. Geht damit zu Eurem Bäcker und fragt ihn einmal, woher er die Zutaten für Euer Landjugendbrot beziehen würde und in welchem Land die einzelnen Zutaten hergestellt worden sind.
3. Fragt ihn doch auch mal, ob er Lust hätte, das Landjugendbrot für Euch / Eure **Minibrotaktion** zu backen.
4. Erklärt ihm, dass es super wäre, wenn die Zutaten dafür ÖKOLOGISCH, FAIR und REGIONAL wären. Das heißt:
 - 📦 Das Getreide sollte regional angebaut und in einer Mühle vor Ort gemahlen worden sein. Optimal wäre es, wenn Ihr Bio-Mehl hättet, zum Beispiel Mehr von der Erzeuger-fair-Aktion. Zu beziehen bei: www.stirpermuehle.de.
 - 📦 Für alle Zutaten sollten faire Erzeugerpreise gezahlt werden. Insbesondere die Cashew-Kerne sollen aus dem Fairen Handel kommen (z.B. Weltladen, Bioladen oder Gepa).
 - 📦 Achtet darauf, dass Ihr Hefe von Agrano GmbH & Co KG nehmt. (Dieser Hefeproduzent ist momentan der einzige in Deutschland, der garantiert gentechnikfreie Hefe herstellt.)
 - 📦 Der Sauerteig sollte vom Bäcker selber mit öko-fair-regionalem Roggenmehl angesetzt werden.
5. Vielleicht könnt Ihr auch gemeinsam suchen, wo es diese Zutaten bei Euch vor Ort geben könnte.

Brottüten könnt Ihr von der
KLJB-Bundesstelle beziehen:
bundesstelle@kljb.org; 02224-9465-0



PRESSEBAUSTEIN MINIBROT

Tut nicht nur Gutes, sondern redet auch darüber! Jede gute Aktion braucht eine ebenso gute Pressearbeit. Schreibt doch eine Pressemitteilung! Druckreif formuliert und ein schönes Foto (samt Bildunterschrift!) dazu – schon steigen Eure Chancen der Veröffentlichung. Interessant sind dabei immer bestimmte Besonderheiten: Gab es in diesem Jahr einen Verkaufsrekord? Hat der Bürgermeister persönlich ein Brot bei Euch gekauft?

Ein Standardtext zum Thema Minibrotaktion könnte etwa so aussehen (Abschreiben erlaubt):

DIE KLJB

KLEINE BROTE – GROSSE WIRKUNG

Landjugend unterstützt mit dem Erlös der Minibrotaktion Landjugend weltweit

Nicht allen Jugendlichen geht es so gut wie den Mitgliedern der KLJB XXX (Ortsgruppe/Diözesanverband). Deshalb möchte die Landjugend mit der Aktion Minibrot auf die Armut in den Ländern des Südens aufmerksam machen. Jedes Jahr zu Erntedank backen sie das so genannte Minibrot und verkaufen es in der Gemeinde. In diesem Jahr sind durch den Verkauf von XXX Broten XXX Euro zusammen gekommen. Die Bäckerei XXX hat die Landjugend tatkräftig bei dieser Aktion unterstützt. Den Erlös spendet die KLJB für Bildungs- und Projektarbeit in ärmeren Regionen dieser Erde.

„Landjugend gibt es nicht nur hier im Dorf, sondern weltweit“, weiß XXX, Ortsgruppenvorsitzende in XXX. Landjugendbewegungen aus Afrika, Lateinamerika, Europa und Asien haben sich zur MIJARC zusammengeschlossen, zur Internationalen Land- und Bauernjugendbewegung. Somit werden weltweit die Interessen von Landjugendlichen in Gesellschaft und Kirche vertreten und es passiert jede Menge an Bildungs- und Projektarbeit.

Doch nicht alle Landjugendbewegungen arbeiten unter guten Bedingungen: Oft fehlt es an Geld oder die politischen und gesellschaftlichen Bedingungen erschweren die Arbeit.

Mit der Minibrotaktion unterstützen die KLJB Ortsgruppen Landjugendverbände in aller Welt, der Erlös der Aktionen fließt in den Solidaritätsfonds der MIJARC, aus dem das Geld bedarfsgerecht verteilt wird.

Die KLJB (Katholische Landjugendbewegung Deutschlands) ist ein Jugendverband mit bundesweit 70.000 Mitgliedern. In der Diözese XXX gehören ihr XXX



Jugendliche und junge Erwachsene an. Die KLJB vertritt die Interessen Jugendlicher im ländlichen Raum und engagiert sich für eine aktive und lebendige Kirche. Als engagierte Christinnen und Christen gestalten Jugendliche in der KLJB mit an der Zukunft der Gesellschaft und setzen sich für eine gerechte und zukunftsfähige Welt ein. Im Rahmen der MIJARC (Mouvement International de la Jeunesse Agricole et Rurale Catholique) setzt sich die KLJB auch weltweit für Solidarität und eine nachhaltige ländliche Entwicklung ein.

Informationen unter

www.kljb.org • www.mijarc.org

www.land-leben-luscd.de/Minibrotaktion

CHECKLISTE FÜR DIE MINIBROTAKTION

Zu tun	Material	Wann	Wer
1. Erste Vorplanungen			
Minibrotmappe durchstöbern.	Minibrotmappe	Anfang September	
Sich über Inhalte und die aktuellen Projekte informieren. Wem kommt der Erlös zugute? Was ist die Minibrotaktion?	Minibrotmappe: Umschlag und S. 11		
Verschiedene Aktionsvorschläge für Kinder, Jugendliche und Eure Pfarrei raussuchen.	Minibrotmappe		
In einer Gruppenstunde Anfang September mal einen Themenabend zur diesjährigen Minibrotaktion machen.	Minibrotmappe, Werkbrief Ernährungssouveränität		
Vorbereitung der Gestaltung des Gottesdienstes und verschiedener Aktionen am Erntedanksonntag.	Gottesdienstvorschlag ab S.12		
Plakate zur „Aktion Minibrot“ als pdf unter www.land-leben-luscd.de oder www.kljb.org downloaden und im Dorf aufhängen.	Plakate		
An der KLJB-Bundesstelle könnt Ihr Tüten für das Einpacken der Minibrote bestellen. Sie sind mit dem Logo der KLJB und Informationen zur Aktion versehen.	Brottüten		
2. Minibrote backen (lassen)			
Die Minibrote in Zusammenarbeit mit einem/r BäckerIn backen.		Kurz vor dem Erntedankfest	
Darauf achten, dass Ihr möglichst frühzeitig zu Eurem/r BäckerIn geht und ihm das Rezept vom Landjugendbrot gebt. Am besten regionale Zutaten verwenden und die Cashewnüsse aus dem Fairen Handel beziehen.	Rezept für Landjugendbrot Regionale Zutaten oder aus dem Fairen Handel	Am besten schon im August!	
TIPP: Manche BäckerInnen spendieren die Brote für den guten Zweck. Fragen kostet nichts.			
In der Gruppenstunde untersuchen, wo die Zutaten herkommen, die Euer / Eure BäckerIn zum Brotbacken verwendet.	S. 21	September	
3. Öffentlichkeitsarbeit			
Am besten gleich zu Beginn festlegen, wer für die Pressearbeit zuständig ist.	Pressebaustein S. 22	Anf. September	
Rechtzeitig vor der Aktion Mitteilungen an Presse / Pfarrbrief / Lokalfunk geben, damit Euer Einsatz über die Ortsgrenzen hinaus bekannt wird.	Vorankündigung	Mitte September	
Im Nachhinein Fotos und Bericht über die durchgeführte Aktion an die Redaktion Eurer Landjugendzeitung und / oder die örtliche Presse schicken.	Fotos, Berichte	Anfang Oktober	
4. Gottesdienst			
Den Pfarrer rechtzeitig kontaktieren und mit ihm den Gottesdienst abstimmen. Ihn dazu am besten mal zu Euch in die Ortsgruppe einladen. Liederzettel drucken lassen, eine Band organisieren und Elemente des Gottesdienstes verteilen (Lesung, Fürbitten, Predigtspiel usw.).	Gottesdienstablauf Liederzettel Band	Anfang/ Mitte September	
Infostand aufbauen, für Gottesdienst und Verteilung der Minibrote herrichten.	Minibrote, Brottüten, Wechselgeld, Körbe, Kassen, Infostand mit Verkauf von Eine-Welt-Waren, weitere Infomaterialien, Fotoapparat usw.	Erntedank	
Gottesdienst feiern und mitgestalten. Im Gottesdienst auf die Minibrotaktion hinweisen und den Hintergrund erklären.	Gottesdienstablauf für alle Beteiligten, Fotoapparat	Erntedank	
Minibrote in die Brottüte mit den Informationen stecken und gegen eine großzügige Spende verteilen. Achtung: Es sollten genügend Leute am Stand für die Beantwortung von Fragen rund um Eure Aktion stehen.		Nach dem Erntedankgottesdienst	
Damit es keine Verwechslungen gibt, in allen Veröffentlichungen darauf hinweisen, dass dies eine Aktion der Katholischen Landjugendbewegung ist und wohin der Erlös geht.	Hinweis: Aktion der KLJB		
Wenn noch Brote übrig sind, evtl. am Nachmittag noch einen Verkaufsspaziergang durch das Dorf und die Gaststätten machen.	Minibrote, Kasse, Wechselgeld, Infomaterial usw.		
5. Nachbereitung			
Nach der Durchführung und dem Abschluss der „Aktion Minibrot“ den Erlös und die Spenden bitte auf das Spendenkonto überweisen. Mit der Gruppe, in der Leitungsrunde oder dem Vorstand Rückblick halten und wichtige Sachen für das nächste Jahr festhalten.	Kontoverbindung siehe S. 11 oder diözesaner Umschlag		

Sollte es Schwierigkeiten mit der Bestellung der Brottüten bzw. der Zutaten geben, wendet Euch bitte an die Bundesstelle: bundesstelle@kljb.org Tel.: 02224-9465-0

IMPRESSUM

Herausgeber:

Bundesvorstand der Katholischen Landjugendbewegung Deutschlands e.V. (KLJB)

Redaktion:

Christina Bach, Inga Michels, Bettina Nolte, Susanne Rauh, Hildegard Schäfer, Franz Eisenmann, Christian Schärtl (V.i.S.d.P.)

Redaktionsleitung:

Johanna Elsässer, Lore Nakasci

Korrektorat:

Ute Ackermann

Layout:

DIE.PROJEKTOREN • www.dieprojektoren.de

Besonderer Dank gilt:

Bäckerei Helga Zacharias (Henglarn), Elisabeth Michels (Interviewpartnerin), Helke Neuendorff (Cover-Boy), Bäckerei Peter Profittlich in Rhöndorf, Biolandbäckerei Christoph Markmann in Bonn, George Dixon, Carol Bolivar, Joseph Kayondo (InterviewpartnerInnen), Anke Kähler (Interviewpartnerin und fachliche Beratung), Annemarie Volling (fachliche Beratung)

Fotos:

KLJB, sofern nicht anders gekennzeichnet, Titelbild: Collage (photocase.com/KLJB), DIE.PROJEKTOREN (S. 2, 3, 5, 6, 8, 11, 12, 13, 21, 24), photocase.com: marquis (S.3), photocase.com: sunny (S.12), photocase.com: typowerk; AndreasFranke; leeila; concept (S.16/17), pixelio.de (S.7), Evgeniy Mitroshkin - Fotolia_com (S.18), photocase.com: Nicco (S.19), DBJR-Blickwinkel-DVD, dp (S.19), photocase.com, sportboxdesign.de (S.16), Bioland (S. 10), ökol. Landbau (S.21)

Verlag:

Landjugendverlag GmbH, Drachenfelsstraße 23, 53604 Bad Honnef-Rhöndorf, Telefon 02224-9465-0, Telefax 02224-9465-44, E-Mail: info@landjugendverlag.de, www.landjugendverlag.de
Erscheinungsdatum: Juli 2007

Mit finanzieller und ideeller Unterstützung von:



Bundesministerium für Familie, Senioren, Frauen und Jugend

Gebet

Jesus unser Bruder,
trotz Klimawandel,
Globalisierung
und sozialer Kälte hierzulande
beten wir:
„Unser täglich Brot gib uns Heute“.
Wir beten das immer:
weil noch immer Kinder hungern,
weil die Schere zwischen Arm und Reich,
noch immer auseinander geht
und vielen Brot, Land und Geld fehlt
und die Verschuldung vieler Länder noch
immer zunimmt.

Wir beten das für andere,
auch wenn es uns selbst oft wenig kratzt.
Und gerade deshalb bitten wir Dich:
Schärfe unsere Aufmerksamkeit für das,
was Menschen weltweit brauchen,
schärfe unsere Aufmerksamkeit
für dieses Gebet vom Brot,
damit Deine Vision einer neuen Welt,
nicht nur fromme Wünsche,
sondern unser tägliches Heute werde.
Amen

Andreas Schneider

