



Arbeitskreis
Eine Welt e.V.
Brückenstraße 16

Öffnungszeiten

Mo - Sa 10 -13 Uhr
Mo, Mi, Fr 15 -18 Uhr
Di, Do 15 -19 Uhr

Termine / Aktionen

- **Mi. 03.02. 18:15 Uhr**
Weltladen:
Nächstes Plenum (öffentlich)
- **Mi. 06.01. 19:30 Uhr**
Corvinushaus, WIZ
Es berichten Gäste aus El Salvador über das Projekt von Jerry Pöter
- **Mi. 13.01.**
Lernbesuch
Zusammentreffen mit anderen Weltläden

Ladenpladautz

- Am 03.12. stellten drei Mitglieder der Solidarischen Landwirtschaft in Freudenthal ihr Konzept im Weltladen vor.
- Am 05.12. nahmen wir an dem Vernetzungstreffen Solidarische Ökonomie im Rathauskeller teil.
- Am 09.12. feierten wir unser erfolgreiches Vereinsjahr mit einem Essen im Ringelnetz.
- Das Weihnachtsgeschäft lief gut, so dass wir oft zu zweit im Laden sein mussten.

Information des Monats

Ökoeffektivität "Aus Abfall wird Nahrung"

„Ein Kirschbaum bringt tausende Blüten und Früchte hervor, ohne die Umwelt zu belasten. Im Gegenteil, sobald sie zu Boden fallen, werden sie zu Nährstoff für Tiere, Pflanzen und Boden in der Umgebung.“ Michael Braungart führt dieses Beispiel an für seine Idee, dass auch der Mensch mehr in Kreisläufen produzieren sollte, also Abfall hervorbringen, der wieder vergeht. „Cradle to cradle“ heißt dieses Konzept, nach dem bereits T-Shirts, Polsterbezüge u.ä. produziert werden, die man anschließend auf den Kompost werfen kann. Auch unter dem Namen Ökoeffektivität ist diese Idee bekannt. Sie fragt nicht nach den effizientesten, sondern nach den nachhaltigsten Herstellungsprozessen, so dass Abfall wieder Nahrung ist. Heute können wir ein Produkt vorstellen, dass diesem Prinzip folgt:



Das kompostierbare Geschirr aus Bambusfasern ist eine echte Alternative zu Geschirr aus Plastik oder Einweggeschirren. Das Rohmaterial der BIOBU-Produkte besteht aus Bambus-Sägemehl, Maisstärke als Bindemittel und wasserbasierender Farbe. Das Bambus-Sägemehl, welches vom benachbarten Bambus-Parketthersteller als Abfallprodukt anfällt, wird mit den anderen Rohmaterialien in einer Edelstahlform bei 160 Grad gepresst und abgekühlt feingeschliffen. Es ist widerstandsfähiger als Glas oder Keramik und eignet sich für heiße und kalte Lebensmittel und ist spülmaschinengeeignet.



EKOBO widmet sich dem Thema Nachhaltigkeit, insbesondere der Art und Weise des Umgangs mit Menschen und unserem Planeten. 30 Mitarbeiter beschäftigt EKOBO in der Manufaktur in Shanghai, welche alle einen festen Arbeitsvertrag haben und überdurchschnittliche Löhne.

Wussten Sie, dass ...

- unser Verein der Stadtbücherei eine ganze Kiste mit Büchern der aktuellen alternativen Szene vermacht hat?
Mit Autoren wie Niko Paech, Vandana Shiva, Michael Braungart und Themen wie Postwachstumsgesellschaft, Solidarische Ökonomie usw. Das alles kann man/frau jetzt dort ausleihen.

Produkt des Monat

BIOBU - kompostierbares Geschirr

Ein praktisches, robustes, farbenfrohes und nachhaltiges Geschirr für Drinnen und Draußen. BIOBU-Produkte sind entsprechend der EU-Verordnung auf Weichmacher geprüft.



Das faire Rezept

Protein-Pasta à la Rosso

- 500 g Bio Penne*
- 2 mittelgroße Karotten
- 2 Schalotten
- 3 EL Olivenöl*
- 100 g Rote Bio Quinoa*
- 50 g Tomatenmark
- 50 ml Rotwein*
- 350 ml Gemüesfond
- 2 Frühlingszwiebeln
- 65 g Salsa Rosso Cashew*
- 150 ml Sojasahne
- Salz* & Pfeffer*

*im Weltladen erhältlich

Karotten und Schalotten in Öl in einer Pfanne anbraten. Quinoa und Tomatenmark dazugeben und kurz mitrösten. Mit Rotwein ablöschen und einköcheln lassen. Gemüesfond aufgießen und Quinoa bei mittlerer Hitze weich köcheln lassen. Zwischenzeitlich Penne al dente kochen. In Ringe geschnittene Frühlingszwiebeln mit Salsa Rosso und Sojasahne zur weich gekochten Quinoa geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zu den Nudeln geben.

