



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. 06.04. 18:15 Uhr**
Weltladen:
Nächstes Plenum
(öffentlich)

Aktionen zur WoWi:

- **Di. 26.04. WIZ Kino**
"The true cost" (Textil-
industrie im Süden) mit
Podiumsgespräch
- **Do. 28.04. WIZ**
Besuch im Rahmen
des Wandeltags
- **Fr. 29.04. WIZ**
Aktion der Brücken-
straßen-Geschäfts-
leute mit vielfältigen
Angeboten

Ladenpladautz

Fortbildung:
Teilnahme am Work-
shop "Zukunft der
Weltläden" in
Nordstemmen und
Nordhessisches Treffen
der Weltläden in Hof-
geismar sowie
Teilnahme an der Bil-
dungs-AG der Weltlä-
den.

Info- und Verkaufs-
stände beim Weltge-
betstag im Haus Hilde-
gard sowie beim
Kaffeeparcour im Tro-
pengewächshaus.

Information des Monats

Fluchtursachen bekämpfen

Flucht und Migration ist Dauerthema in unseren Medien. Die Hilfsbereitschaft aus der Zivilgesellschaft in unserem Land ist ermutigend, auch wenn wir die Augen nicht vor dem anderen Teil der Gesellschaft verschließen, der mit Angst und Hass zu tun hat. Genauso wichtig wie Willkommenskultur ist es, nach den Ursachen der Fluchtbewegungen zu fragen. Ich zitiere aus der Zeitschrift „Fairconomy“ 03/2016, da schreibt A. Schiffer-Nasserie, Sozialwissenschaftler, unter der Überschrift **„Flüchtlingskrise ist systemisch“:**

„Zunächst einmal sind die vielen Flüchtenden weltweit Ausdruck der politischen und ökonomischen Weltlage. Immer neue Rekorde der Flüchtlingszahlen (2014 waren es global 59,5 Mio.) zeugen von der zunehmenden Ruinierung weiterer Weltgegenden. In vielen Herkunftsstaaten Afrikas und Asiens hat der Einbruch der ehemaligen Kolonien in den Weltmarkt die Lebensgrundlagen großer Bevölkerungsteile zerstört. Weder die Landwirtschaft oder Fischerei noch die wenigen Industrie-Unternehmen sind der Konkurrenz auf dem Weltmarkt dauerhaft gewachsen; oft werden die Bewohner und Nutzer des Landes auch schlicht vertrieben, weil Plantagenwirtschaft, Rohstoffgewinnung und Tourismusindustrie für ihre Regierungen lohnender ist als nur ihr Überleben. In Afrika zählt die UNO gegenwärtig 206 Mio. Hungernde. Zu den ökonomischen Gründen für Flucht treten politische. Die in den Drittweltstaaten auftretenden Verteilungskämpfe um die Reichtumsquellen machen Korruption und politische Machtkämpfe zu einem Dauerzustand; oft entspringen daraus andauernde Bürgerkriege, in denen die Menschen um die verbleibenden Ressourcen kämpfen. Korruption, Bürgerkriege und Vertreibungen in den ehemaligen Ländern der Dritten Welt sind also nicht Ursache, sondern Folge der alternativlosen Zurichtung der Dritten Welt für einen Weltmarkt, aus dem die westlichen Staaten ihren Nutzen ziehen.“

Die Staaten - das sind doch wir, wir Menschen, auch wir als Konsumenten. Fast jedes Schnäppchen aus dem Süden bedeutet doch: da hat jemand geschuftet und wenig Lohn bekommen. Diese Einsicht motiviert uns im Weltladen immer wieder zu unserem Engagement. Wir glauben nicht, dass wir mit dem Fairen Handel die Welt retten, auch daran gibt es berechnete Kritik. Jedoch allein, dass wir mit dem Weltladen und den begleitenden Kampagnen auf die oben genannten Probleme aufmerksam machen, ist – so meinen wir – ein wichtiger Beitrag.

Wussten Sie, dass ...

auf der MV des Vereins Anna-Gertrud Siekmann wieder zur Vorsitzenden und Andrea Bulut sowie Norin Brookhuis als Stellvertreterinnen gewählt wurden. Nach dem neuen Konzept trifft sich der erweiterte Vorstand (gewählter Vorstand plus Geschäftsführungsteam, 7 Personen) 1 x monatlich 2 Stunden vor dem jeweiligen Plenum.

Produkt des Monats

Aleppo-Seife aus Syrien

Unterstützen Sie den Handel mit Syrien mit dem Kauf der alten traditionellen Seife aus Oliven- und Lorbeer-Öl. Je mehr Lorbeeröl, desto besser und pflegender für die Haut, insbesondere für trockene, empfindliche und erkrankte Haut.



Das faire Rezept

Bananenbrot

- 330 g Mehl
- 270 g brauner Zucker*
- 2 Eier
- 400 g reife Bananen*
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 TL gemahlener Zimt*
- 1 TL gemahlener Ingwer
- 130 g Butter

*im Weltladen erhältlich

Backofen auf 170°C vorheizen. Kastenbackform einfetten. Walnüsse hacken, Bananen pürieren. Butter in einem Topf zerlassen. Eier und Zucker cremig schlagen, Bananen hinzufügen. Zimt, Ingwer und Backpulver unterrühren, danach die zerlassene Butter und das Mehl dazugeben. Die Walnüsse unterheben. Teig in die Form füllen und ca. 60 Minuten backen.

