



FairÄnderBar - Cocktails für sauberes Wasser

Mitglied der
actalliance

Brot
für die Welt

Herzlich willkommen in der **FairÄnderBar**! Hier sind Sie eingeladen selbst aktiv zu werden. Kreieren Sie Ihren eigenen Cocktail, produzieren Sie selbst Säfte und Sirup oder genießen Sie einfach wie lecker faire Cocktails schmecken können. Dabei erfahren Sie eine Menge über die Bedeutung von Wasser, industrielle Saftproduktion, den fairen Handel oder was virtuelles Wasser ist. Und nicht zuletzt können Sie mit Ihrem Einsatz Hilfsprojekte von Brot für die Welt unterstützen. Denn „Faire Getränke für sauberes Wasser“ – das könnte das Motto unserer **FairÄnderBar** sein.



Was ist die FairÄnderBar?

Die **FairÄnderBar** ist die neue Mitmachaktion von Brot für die Welt. Egal ob Schulklassen, Jugendkreise, Eine-Welt-Gruppe oder Einzelpersonen – alle können mitmachen und sich für Brot für die Welt engagieren. Die Idee dahinter: an der **FairÄnderBar** mischen sich Getränke aus der weiten Welt und selbst hergestellte Getränke und Sirup aus der Region. Jeder kann hier seinen eigenen Welt-Cocktail kreieren und dabei etwas über unseren Lebensstil und die Lebenssituation von Menschen im Süden erfahren. Und gleichzeitig kann die **FairÄnderBar** dazu dienen, Spenden für Hilfsprojekte von Brot für die Welt zu sammeln.

Wie kann man mitmachen?

Es gibt viele Möglichkeiten, bei der FairÄnderBar mitzumachen.

Die einen beschäftigen sich im Unterricht über mehrere Wochen mit der Thematik, die anderen sammeln Früchte und machen eigenen Saft und wieder andere bauen einen Stand beim Gemeindefest oder der Schulfeier auf und verkaufen Cocktails zu Gunsten von Brot für die Welt.

Melden Sie uns Ihre Aktion, über Fotos und neue Cocktail-Rezepte freuen wir uns.

Einleitung

Bezugsquellen Faire Säfte

Der Name der **FairÄnderBar** ist Programm: fair produzierte und gehandelte Säfte sollen zum Einsatz kommen. Es gibt zahlreiche Bezugsquellen für solche fairen Säfte, ob im Getränkfachhandel oder im Discounter. Sollte Ihr Getränke-Händler diese Säfte nicht im Angebot haben, fragen Sie doch einfach nach, ob faire Säfte ins Sortiment aufgenommen werden können.

Einige Fairtrade-Händler bieten Säfte auch über ihren Online-Shop bzw. Versandhandel an.

GEPA: Multifrucht, Orange (www.gepa.org)

ElPuente: Orange, Grapefruit, div. Fruchtsirup (www.el-puente.de)

Ethiquable: Mango-Maracuja, Apfel-Mango-Brombeere, Multifrucht, Limette (www.ethiquable.de)

Dwp: Mango-Sirup (shop.dwpeg.de)

Rauch: Orange

Lidl Fairglobe: Orange

Pfanner: Banane, Mango, Orange, Multi,

Voelkel: Orange, Banane, Mango, Maracuja,

Bayla: Orange, Mango, Banane

Dietz: Orange, Banane, Mango, Orange-Mango

Mydrink: div. 5l Bio-Saftkonzentrat, nicht fair (www.mydrink.de)

Eine Übersicht von fairen Saftproduzenten und -händlern findet sich unter:

www.fairtrade-deutschland.de/produkte/produktdatenbank

Cocktailrezepte: Anleitungen zur Herstellung von Cocktails

- **Fair Hugo:** 10 cl Orangensaft, 1 cl Limettensaft, 1 Schuss Holundersirup mixen, in ein Glas schütten und mit Soda oder Holundersekt auffüllen
- **WeltFairBesserer:** 20 cl Batida del Mundo, 2 cl Mangosirup, 1 cl Limettensaft mixen und in ein Glas schütten
- **Cocktail Flip** (Quelle: Kreuzschule Neuss): 1 cl Zitronensaft, 8 cl Mangosaft, 4 cl Ananassaft, 12 cl Orangensaft, 4 cl Himbeersirup, etwas Crash-Eis; Zubereitung Alle Zutaten abmessen und in einem Cocktailshaker mit dem Crash-Eis verrühren. Gläser mit Zuckerrand verzieren und frischen Obst dekorieren.
- **KK-Cocktail** (Quelle: Karl-Kreiner-Schule Neuss): 4 cl Orangensaft, 3 cl Bananensaft, 2 cl Mangosaft, 2 Tropfen Granatapfelsirup, 2 Tropfen Vanillesirup und 1 Tropfen Curacaosirup
- **Weitere Cocktail-Rezepte finden Sie z.B. unter:**
 1. www.fair4you-online.de/index.php/mID/5.2/lan/de/xtra/c23bc31f5c9ff1e1ee20ba76788a8ee0/msg/8ad47e2548c2262f9eac50b5222b020f/itt/Faire_Cocktails_ohne_Alkohol/index.html
 2. www.dwp-rv.de/cm/index.php?menuid=63&reporeid=62
 3. www.dpsg.de/aktivdabei/inge/themen_praxistipps/faire_cocktails.html
 4. www.faire-woche.de/fileadmin/user_upload/media/service/materialien/materialien_zum_download_pdfs/materialien_mangorezeptheft_100x150.pdf

Zutaten und Rezepte

Getränke selber herstellen

Der besondere Reiz der FairÄnderBar ist es, neben den gekauften fair produzierten Säften auch selbst hergestellte Zutaten in die Cocktails zu mischen. Zu allen Jahreszeiten können unterschiedliche Säfte und Getränke ohne viel Aufwand selbst gemacht werden.

- **Holunderblüten-Sirup/Saft:** Mitte Mai bis Mitte Juni können die Blütendolden des Holunders gesammelt werden. Die Blüten dürfen noch nicht verblüht sein und sollten möglichst frei von Staub und Insekten sein. Die Blüten werden anschließend in einem Gefäß mit Wasser, viel Zucker und etwas Zitronensäure eingelegt (5-10 Dolden je Liter). Das Ganze muss mindestens zwölf Stunden ziehen bevor das Holunder-Wasser durch ein Sieb abgeseigt wird. Den Sirup kurz aufkochen und heiß in Flaschen abfüllen. (Hinweis: Holunder-Pollen sind leicht Allergie erregend, wenn sie eingeatmet werden. In Sirup-Form ist eine allergene Wirkung unbekannt.)



- **Holunderblüten-Sekt** (Schaumwein mit wenig Alkohol): Aufguss wie beim Sirup aber mit weniger Zucker. Das Ganze muss zwei bis fünf Tage stehen bis sich Bläschen und Schaum bilden. Sollte die Flüssigkeit schleimig werden, muss der Ansatz weggeschüttet werden! Das Holunder-Wasser abseigen, in druckfeste Flaschen (z.B. Bierflaschen mit Bügelverschluss) abfüllen und verschließen. An einem warmen Ort bis zu vier Wochen gären lassen. Vorsicht: in den Flaschen entwickelt sich Druck, der sie platzen lassen kann. Kühl servieren. Ein genaueres Rezept und die mikrobiologische Erklärung findet sich unter: www.hbuehrer.ch/Holundersekt.html

- **Kräuter-Sirup:** Ähnlich wie Sirup aus Holunderblüten kann auch Sirup aus Kräutern (z.B. Zitronenmelisse, Minze, Salbei, Rosmarin etc.) hergestellt werden. Die Kräuter müssen allerdings mit kochendem Wasser aufgebrüht werden, ehe der Zucker zum Einsatz kommt. Tipp: Kräuter sammeln und einfach experimentieren.

- **Smoothies:** Als Zutat für cremige Cocktails eignen sich hervorragend selbst hergestellte Früchte-Smoothies. Geschältes Obst einfach in einem Mixer (oder mit Hilfe eines Stabmixers) fein pürieren (eventuell mit Wasser verdünnen) und fertig ist der Smoothie. Solche Smoothies sind die ideale Verwertung von Früchten, die nicht mehr ganz makellos aussehen und sonst auf dem Müll landen würden (z.B. braune Bananen oder gequetschte Erdbeeren). Einfach mal beim örtlichen Obsthändler oder Erbeerbauern nachfragen, ob solche Früchte für die FairÄnderBar genutzt werden können.



- **Soft aus Restobst:** In vielen ländlichen Regionen gibt es Streuobstwiesen oder Obstbäume am Straßenrand, die im Herbst nicht geerntet werden. Und auch in Städten kann man Obstbäume entdecken, die scheinbar herrenlos ihre Früchte auf den Boden fallen lassen. (Auf der Internetseite www.mundraub.de werden solche Orte aufgelistet.) Aus diesen Früchten lässt sich je nach Sorte im Entsafter oder in einer großen Mostpresse wunderbarer Fruchtsaft herstellen. Aber vorher abklären, dass diese Früchte wirklich niemandem gehören bzw. dass der Besitzer einverstanden ist, wenn daraus Saft für die FairÄnderBar gemacht wird.
- **Frischer Orangensaft:** Ein echter Hingucker in der FairÄnderBar ist eine Zitrusfrüchte-Presse. Aus 1,5 bis 2 kg frischen Früchten kann man einen Liter Saft herauspressen. So frisch und lecker ist der eigentlich zu schade als Zutat in einem Cocktail zu landen.
- **Ananas-Gewürz-Drink:** (traditionelles Getränk aus Ghana): Eine Ananas schälen und in dünne Streifen schneiden. Die Ananas-Scheiben zusammen mit einem Teelöffel ganzer Nelken, einem Teelöffel frischem Ingwer (geschält und in kleine Würfel geschnitten) und zwei Esslöffel Zucker in eine große Schale geben. Mit kochendem Wasser übergießen, bis alles bedeckt ist und mind. 24h an einem kühlen Ort ziehen lassen. Die Flüssigkeit durch ein Sieb gießen und fertig ist der Ananas-Gewürz-Drink.
- **Säfte durch Weinsteinsäure:** Mit etwas mehr Aufwand verbunden ist die Methode aus Beeren mit Hilfe von Weinsteinsäure Saft herzustellen. Dazu benötigt man ca. 3 kg Beeren, 80 gr. Weinsteinsäure, 3 Liter Wasser und ca. 5 kg Zucker. Die Weinsteinsäure wird in kochendem Wasser aufgelöst und diese Flüssigkeit über die Früchte gegossen. Alles muss einen Tag stehen, bevor der entstandene Saft in einen Topf abgegossen werden kann. Nun wird der Zucker unter Rühren bei schwacher Hitze zugemischt. Dieser Saft muss anschließend zwei bis drei Wochen an einem kühlen Ort abgedeckt ruhen ehe er in Flaschen abgefüllt werden kann.

Hygiene: Bei der Herstellung eigener Säfte ist auf die Hygiene zu achten, denn das Verarbeiten von rohen Lebensmitteln ist immer mit Risiken behaftet. Da frische Säfte in der Regel nicht erhitzt werden bevor sie getrunken werden, können so Keime übertragen werden. Das gilt für heimische genauso wie für exotische Früchte. Darum ist unbedingt darauf zu achten, dass alle Früchte gut gewaschen und alle Cocktail-Zutaten möglichst gekühlt gelagert werden. Hände waschen nicht vergessen!

Hintergründe & Informationen

Unterrichtsentwürfe

Die **FairÄnderBar** will nicht nur eine reine Saft- und Cocktailbar beim Straßen- oder Gemeindefest sein. Sie soll auch Anlass für Gruppen und Kreise sein, sich mit Fragen des Lebensstils und weltweiter Gerechtigkeit, mit Wasserproblematik und virtuellem Wasser oder mit Fairem Handel zu beschäftigen. Dazu dienen Unterrichtsmaterialien, die als Steinbrüche für die eigene Vorbereitung genutzt werden können.

Ökologischer Fußabdruck

www.fussabdruck.de

www.brot-fuer-die-welt.de/shop/Kampagnen/Zukunft-fair-teilen/Der-Ecological-Footprint--8211--Die-Welt-neu-vermessen.html

LebensMittel Wasser

www.brot-fuer-die-welt.de/shop/Gemeindegarbeit/Jugendarbeit/Unterrichtsmaterial--LebensMittel-Wasser-.html

Fairer Handel

www.brot-fuer-die-welt.de/shop/Schule/Primarstufe--Sekundarstufen-I-und-II/Unterrichtsmaterial---Fair-Trade-for-Fair-Life-.html

www.brot-fuer-die-welt.de/jugend-schule/fair-play-for-fair-life/fairer-handel-fair-trade-for-fair-life.html

Ernährung und virtuelles Wasser

www.brot-fuer-die-welt.de/fileadmin/mediapool/2_Downloads/Sonstiges/Heft5_Ernaehrung.pdf

Weitere Materialien

www.brot-fuer-die-welt.de/jugend-schule/brot-fuer-die-welt-im-unterricht/unterrichtsmaterialien.html



Hintergrundinformationen: Säfte

In den letzten sechzig Jahren stieg der Verbrauch an Säften in Deutschland pro Person um das Zwanzigfache: von 1,9 l auf 40,6 l. Damit ist Deutschland Weltmeister beim Saftkonsum, gefolgt von Norwegen, Finnland, Österreich und der Schweiz. Der liebste Saft der Deutschen ist der Apfelsaft. Jedes vierte Glas Saft ist aus Äpfeln gepresst. Dafür reicht die Ernte von heimischen Apfelbäumen bei weitem nicht aus. Große Mengen Apfelsaftkonzentrat aus China, Polen oder Russland werden vor allem für Discount-Säfte importiert. Hinzu kommen rund



62 400 Tonnen Säfte und Saftkonzentrate aus tropischen Früchten. In erster Linie ist das Orangensaftkonzentrat, das in gefrorenem Zustand aus Brasilien nach Europa verschifft wird. Hier wird das Konzentrat mit Wasser und anderen Zusätzen versehen und in Flaschen oder Kartons abgefüllt.

In der industriellen Saftproduktion wird die Flüssigkeit aus den Früchten mit Hilfe von Enzymen herausgelöst. Nach verschiedenen Filterstufen erhält man dann einen klaren Saft, der zu Konzentrat eingekocht wird. Um später einen trüben Saft (z.B. Naturtrüber Apfelsaft) zu erhalten, werden Trübstoffe künstlich zugefügt und homogenisiert, damit sich diese nicht als Bodensatz absondern.

Saft-Bezeichnungen

- Reiner Fruchtsaft: 100 % Fruchtgehalt (z.B. Direktsaft); zwei Kilo Orangen ergeben etwa 1l reinen Fruchtsaft
- Fruchtnektar: 25-50 % Fruchtgehalt, der Rest besteht aus Wasser und Zucker. Zwei Kilo Orangen ergeben etwa 2l Orangennektar.
- Fruchtsaftgetränk: 6-30 % Fruchtgehalt. Der Rest besteht aus Wasser, Zucker oder Süßstoff, Aromen und Zusatzstoffen. Zwei Kilo Orangen ergeben etwa 16l Orangensaftgetränk.

Hintergrundinformationen: Fairer Handel

Das Ziel des Fairen Handels ist, dass Produzentinnen und Produzenten von ihrer Arbeit gut leben können. Importorganisationen des Fairen Handels bieten Produzenten dafür einen stabilen Mindestpreis an. Es werden langfristige und partnerschaftliche Handelsbeziehungen aufgebaut. In Genossenschaften verbessern Kleinbauern ihre Möglichkeiten, Produkte zu verarbeiten und zu vermarkten. Darüber hinaus finanzieren die Genossenschaften verschiedene, selbstbestimmte Projekte, wie beispielsweise Fortbildungen, medizinische Versorgung oder den Bau von Schulen, Straßen oder Brunnen. Ausbeuterische Kinderarbeit ist im Fairen Handel verboten. Schutzkleidung, gute Arbeitsbedingungen und soziale Versorge – was bei uns selbstverständlich ist, wird durch den Fairen Handel auch Angestellten in den Ländern des Südens ermöglicht.

Die vier Importfirmen, die in Deutschland ausschließlich fair handeln sind die GEPA, EL PUENTE, dwp und BanaFair. Durch den Fairen Handel und das gesteigerte Bewusstsein, wächst auch bei nicht-fairen Firmen der Druck, mehr auf die Einhaltung von Sozialstandards zu achten.

Hintergrundinformationen: **Virtuelles Wasser**

Wasser ist lebensnotwendig. Doch 1,2 Milliarden Menschen auf der Welt haben noch immer keinen Zugang zu sauberem Trinkwasser. Und das meiste Wasser auf der Welt wird nicht zum Trinken oder Kochen verwendet, sondern zur Herstellung von Konsumgütern benötigt.

Deutsche Konsumenten verbrauchen laut Water Footprint Network 159,5 Kubikkilometer Wasser jedes Jahr. Davon wird nur ein kleiner Teil zum Trinken, Duschen oder Kochen verwendet. Der Großteil des Wassers wird beansprucht bei der Erzeugung eines Stückes Rindfleisch für die Bratpfanne, bei der Herstellung einer Jeans oder eines Autos. Den Wasserverbrauch, der für diese Produkte von der Wiese bis zum fertigen Produkt notwendig ist, bezeichnet man als „Virtuelles Wasser“. Im Schnitt verbraucht jeder Deutsche jeden Tag 5.000 Liter Virtuelles Wasser - durch die Produkte, die er isst und benutzt.

Dieses virtuelle Wasser deutscher Verbraucher stammt häufig aus Ländern, in denen viele Menschen an Wassermangel leiden. Für die morgendliche Tasse Kaffee sind etwa 140 Liter virtuelles Wasser nötig - vom Anpflanzen in den Ländern des Südens wie Äthiopien, Bewässern, Düngen, Pflücken, Mahlen usw. Ein Glas Orangensaft benötigt rund 170 Liter virtuelles Wasser, wobei es entscheidend ist, aus welcher Region die Orangen stammen. In Brasilien (5 Liter) wird weniger künstliche Bewässerung benötigt als in Florida (200 Liter) oder Spanien. Für die Herstellung einer Jeans wird Baumwolle benötigt, die oft künstlich bewässert wird - und das in Ländern wie Indien, in denen Wassermangel herrscht.



Deko & Organisation



Saft- und Cocktailbar

Zentrale Idee der **FairÄnderBar** ist eine echte Bar (bzw. ein Getränke-Stand) an der Cocktails aus regionalen, selbsthergestellten und fair gehandelten Zutaten gemischt und ausgeschenkt werden. An dieser Bar wird diskutiert, um diese Bar herum werden Informationen präsentiert und können Spenden für Brot für die Welt gesammelt werden. Die Bar eignet sich für Gemeinde-, Straßen und Schulfeste, aber auch für Einzel-Aktionen in Fußgängerzonen, im City-Kirchen-Cafe.

Dazu bietet Brot für die Welt ein Deko-Set aus Strohhalmen, Bierdeckeln und Infomaterial an, das bei den unten aufgeführten Adressen bestellt werden kann (siehe letzte Seite). Für weitere Dekorationsideen und die Gestaltung der Bar sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt. Hier können die Gruppen selbst kreativ werden (Sonnenschirme, Barhocker, Liegestühle, Tischdecken, Cocktail-Karten, Palmen im Topf, Strohmatte, Cocktailspießchen aus Bambus etc.).

Schulprojekt

Die **FairÄnderBar** eignet sich auch als fächerübergreifendes Schulprojekt und praktisches Lernfeld für Schülerinnen und Schüler. Neben Themen des Fairen Handels und der Saftproduktion können sie auch betriebswirtschaftliche Zusammenhänge und Marketingfragen behandeln, wenn die eigene Cocktailbar betrieben wird.

Eine Schule in Großbritannien hat ein ähnliches Projekt per Video festgehalten:
www.youngco-operatives.coop/News/Juice-4-Life-at-Forest-Gate-Community-School



Wasser-Hilfsprojekte von Brot für die Welt

Mit der **FairÄnderBar** können Sie Spenden zu Gunsten von Brot für die Welt sammeln, die Wasser-Projekten zu Gute kommen.

Sauberes Trinkwasser: 1,2 Milliarden Menschen weltweit bleiben außen vor. Oft erkranken sie an verschmutztem Wasser. Brot für die Welt setzt sich für eine bessere Trinkwasserversorgung und eine sozial gerechte und ökologisch nachhaltige Wasserpolitik ein.

www.brot-fuer-die-welt.de/projekte/projektliste/laos-cdea.html

Laos

Quell der Zuversicht

Sauberes Wasser ist im bergigen Norden von Laos oftmals ein unerreichbarer Luxus. Durchfälle und andere Krankheiten sind daher weit verbreitet. Die Organisation CDEA hilft, das zu ändern.

Mehr Informationen unter:

www.brot-fuer-die-welt.de/projekte/projektliste/laos-cdea.html

Äthiopien

Der Weg des Wassers

Auch aufgrund des Klimawandels leiden die Bauernfamilien im Hochland Äthiopiens unter verkürzten Regenzeiten und immer häufigeren Dürren. Die Mekane-Yesus-Kirche hilft den Menschen dabei, mit den schwierigen Lebensbedingungen fertig zu werden - unter anderem durch den Bau von Bewässerungskanälen und Brunnen.

Mehr Informationen unter:

<http://www.brot-fuer-die-welt.de/projekte/projektliste/aethiopien-eecmy-nces.html>



Geben Sie bei Ihrer Spende bitte das Stichwort „Wasser“ als Verwendungszweck an.

Kontaktadressen:

Rheinland

Ulrich T. Christenn
Diakonisches Werk im Rheinland e.V.
Lenaustrase 41
40470 Düsseldorf
Tel +49 211 6398 255
Fax +49 211 6398 277
bfdw@diakonie-rwl.de

Spendenkonto: 500 500 500

BLZ 1006 1006

Bank für Kirche und Diakonie

IBAN: DE10 1006 1006 0500 5005 00

BIC: GENODED1KDB

Westfalen

Sabine Portmann
Diakonisches Werk Westfalen e.V.
Friesenring 32 - 34
48147 Munster
Tel +49 251 2709 790
Fax +49 251 2709 904
s.portmann@diakonie-rwl.de

Spendenkonto: 500 500 500

BLZ 1006 1006

Bank für Kirche und Diakonie

IBAN: DE10 1006 1006 0500 5005 00

BIC: GENODED1KDB

Katja Breyer
Amt für Mission, Ökumene und
kirchliche Weltverantwortung der
Evangelischen Kirche von Westfalen
Olpe 35
44135 Dortmund
Tel +49 231 5409 71
Fax +49 231 5409 21
katja.breyer@moewe-westfalen.de

Lippe

Sabine Hartmann
Das Diakonische Werk der
Lippischen Landeskirche e.V.
Leopoldstrase 27
32756 Detmold
Tel +49 5231 976 864
Fax +49 5231 976 850
sabine.hartmann@lippische-landeskirche.de

Spendenkonto 500 500 500

BLZ 1006 1006

Bank für Kirche und Diakonie

IBAN: DE10 1006 1006 0500 5005 00

BIC: GENODED1KDB