



# FAIRE ZEITEN



Neues  
aus  
dem



Frühjahr 2011



## Liebe Kundinnen, Kunden und am Fairen Handel Interessierte,

wir freuen uns Sie mit dieser Ausgabe der Fairen Zeiten in das Frühjahr zu begleiten! Der Newsletter bietet den Auftakt für unser diesjähriges Schwerpunktthema – „**Welternährung: Zwischen Hunger und Überfluss**“. Mit der Filmreihe Essen global greifen wir das Thema im Februar auf (Fairmischtes) und als Kooperationspartner des Weltladens stellt sich die Buchbar Lomo vor (Fairnetz). Wir haben einen besonderen Ernährungs-Buchtipp für Sie und unser Statement zum Agrotreibstoff finden Sie unter Klar und Fair. Gleichzeitig bietet der diesjährige Weltgebetstag im März mit dem Schwerpunktland Chile einen willkommenen Anlass den chilenischen Projektpartner APICOOP vorzustellen (Aus dem Süden) und lateinamerikanische Musiktips lassen den ganzen Kontinent nicht aus dem Blick verlieren...

Wir wünschen Ihnen eine spannende Lektüre, die das Warten auf den Frühling verkürzt und freuen uns auf Ihren baldigen Besuch im Laden und bei unseren Veranstaltungen!

Ihr „Faire Zeiten“-Team

## Neu im Sortiment

### Bambusschalen – farbenfroh, edel und praktisch...

Verleihen Sie Ihrem Tisch farbige Akzente mit hochwertig verarbeiteten Bambusschalen, lackiert in frischen Farben. Ob als Schale für Reis, Obst, Knabbereien oder als Salatschüssel mit passendem Salatbesteck – alle Produkte sind lebensmittelecht, wasserdicht, für kalte und warme Speisen sowie für Salate mit Essig und Öl geeignet.



Diese Schalen sind nicht nur Schmuckstücke in modernem Design, sondern auch echte Gebrauchsgegen-

stände aus nachhaltigem Rohstoff.

Denn **Bambus** gedeiht ohne Einsatz von Pestiziden und Düngemitteln und kann alle drei Jahre geerntet werden.

Hergestellt werden diese Schalen von Bambushandwerkern im Norden Vietnams. Die französische Fair Handels - Organisation EKOBO hält direkten Kontakt zu den ProduzentInnen, stellt Ihnen zinslose Darlehen für den Aufbau eigener Werkstätten zur Verfügung und zahlt Ihnen mehr als das Doppelte des in der Branche üblichen Gehalts.

### Pesto & Pasta - der italienische Klassiker für die Frühlingsküche

Unser würzig-aromatisches Tomaten-Pesto verspricht mediterranen Genuss – auch für Veganer. Schon beim Öffnen der Gläschen strömt einem die ganze Bandbreite der Aromen entgegen: Tomaten, Basilikum, Cashew-



nüsse, Knoblauch, Olivenöl und Aceto Balsamico: alles aus kontrolliert biologischem Anbau.

Lieferanten der Zutaten sind verschiedene ProduzentInnen: Kleinbauern aus Palästina stellen zum Beispiel das qualitativ sehr hochwertige Olivenöl und die getrockneten Tomaten her, die Cashewnüsse werden von KleinproduzentInnen in Mosambik angebaut.

**Zu Pesto gehört natürlich auch Pasta.** Unsere nach original italienischem Rezept hergestellten Nudelsorten 'Bio Penne' und 'Bio Fusilli' vervollkommen ihr Rezept aus der italienischen Küche. Die Zutaten - Hartweizengrieß mit Quinoa aus Bolivien - stammen aus ökologischem Landbau und garantieren damit höchsten gesunden Genuss.

Weitere leckere und außergewöhnliche Tapenaden, Soßen und Brotaufstriche finden Sie bei uns im Weltladen, selbstverständlich in Bio-Qualität und fair ge-

handelt. Ob scharf, süß-sauer oder mild - für jede Geschmacksrichtung ist etwas dabei.

Dorothea Karst

## Tipps aus der Bücherecke

### Der globale Mittagstisch

In ihrem Buch „Die Ernährungs-diktatur“ lädt Tanja Busse den Lesenden „an den globalen Mittagstisch“ ein. Es stellt sich heraus, dass wir an diesem Tisch alle gemeinsam sitzen – auch die fast zwei Milliarden Übergewichtigen und eine Milliarde Hungernde. Auch wenn wir die Hungernden nicht sehen, so hängt das eine doch sehr stark mit dem anderen zusammen.

In einer einprägsamen Sprache führt Tanja Busse uns die globalen Zusammenhänge der Ernährungswirtschaft vor Augen. Sie hinterfragt die (scheinbare) Vielfalt an Produkten, die Verführungs-, Vermarktungs- und Vertriebsstrukturen, die Macht der Nahrungsmittelindustrie und die Folgen für die Bauern weltweit. Es wird deutlich: die vielen Hungernden sind ein Teil dieses Systems, denn es wird genug



geerntet und produziert für uns 6,9 Milliarden Menschen. Busse rät uns dazu, unsere **Macht als KonsumentInnen** zu nutzen, uns regional, fair und ökologisch zu ernähren.

Klar, das Buch ist parteiisch und vereinfacht vieles. Aber genau deshalb ist es so lesenswert: Es spricht unsere Gefühle an und bringt komplexe Sachverhalte auf den Punkt.

Die Autorin wurde vom Weltladen Unterwegs nach Mainz eingeladen, um zum Weltladentag im Mai direkt aus ihrem Buch vorzulesen und uns Hintergründe zum Thema darzulegen.

**Tanja Busse:** Die Ernährungs-diktatur. Warum wir nicht länger essen dürfen, was uns die Industrie aufischt (16,95 €).

Konstanze Weltner

## Musik-Tipps



### Sarazino: Ya Foy!

Sarazino, das ist der gebürtige Algerier Lamine Fellah, der Latin-Pop, Reggae und Funk mit Afro-Pop zu einem globalisierten Musikspektakel vereint. Inspiriert von seinem Leben zwischen Algerien, Burkina Faso, Ka-

### fairliebt

Wenn Sie gern etwas ‚mit Herz verschenken‘ wollen - ob zum Valentinstag, Muttertag, zur Hochzeit oder einfach so - finden Sie bei uns eine große Auswahl an Herzen aus verschiedenen Materialien wie Holz, Speckstein, Filz oder Edelsteinen. Verarbeitet als Handschmeichler, Anhänger, Dose, Specksteinfigur oder Schmuckstück ist jedes Herz ein erlesenes Geschenk.

### fairrückt

Bühne frei für unsere Fingerpuppen „Clown“ und „Narr“ – sie begeistern nicht nur kleine Narren in der 5. Jahreszeit!

### fairsteckt

Damit muss sich der Osterhase nicht verstecken: Unser buntes Schokoladen-Ostersortiment aus Bio-Vollmilchschokolade, gesüßt mit Bio Mascobado

Vollrohrzucker und ohne Einsatz von Gentechnik sorgt garantiert für Gaumenfreuden.

Übrigens: Bei uns hoppelt er nicht alleine – er hat eine Osterhäsin zur Seite!

Wenn Sie für Kindergarten, Schule, Ihre Firma oder andere Gruppen größere Mengen Osterhasen benötigen, nehmen wir ab Anfang März gerne Ihre Bestellung entgegen.

Und wenn sich der Frühling draußen noch ein wenig versteckt: unsere Osterdekurationsartikel in frischen Farben bringen Ihnen den Frühling garantiert ins Haus! Witzige Osterhasen aus Holz, farbenfrohe Vögel aus Metall, traditionelle Ostereier für den Osterstrauß und vieles mehr setzen farbige Akzente und lassen die triste Jahreszeit vergessen. Und damit beim Osterfrühstück die Eier warm bleiben, finden Sie bei uns dekorative Eierwärmer aus Filz.

Dorothea Karst

# f a i r s c h e n k e n

nada und Ecuador erzählt der Musiker und Produzent nicht nur von Liebesgeschichten, sondern auch von kulturellem Zusammenhalt und dem Wunsch nach politischer Freiheit.

Musiker aus verschiedenen Nationen unterstützen Sarazino bei seiner musikalischen Reise durch Lateinamerika. Ya Foy heißt in der westafrikanischen Sprache Dioula „kein Problem“.



## **Novalima: Coba Cobra Remixed**

Novalima sind vier Freunde aus Lima in Peru, die ihre Leidenschaft für die afro-peruanische Musik teilen und mit ihrem Debütalbum 2006

weltweit Erfolge erzielten. Der Mix aus Latin, Reggae, Salsa und peruanischer Traditionsmusik brachte den Musikern internationale Anerkennung ein und führte dazu, dass sich weitere lokale Künstler dem Kollektiv anschlossen.

Der neueste Streich ist ein Remix des Albums *Coba Cobra*, auf dem international angesagte Club-DJs die Weltmusik mit modernen Elektro-Beats aufmischen.

Novalima beweisen, dass peruanische Tradition und moderner Pop gut miteinander harmonieren können.

*Lara Malm*

## **EinBlick**

### **Von Bananen und anderen krummen Dingen: Groß-Gerau im Bananenfieber**

Lea, Marie-Joe und Marc können sich ihr Leben ohne Bananen gar nicht vorstellen. Als BesucherInnen der Ausstellung „**Alles Banane?! Krumm, gelb und fair**“ in Groß-Gerau probieren die 9-jährigen gerade ein Stück der - nach dem Apfel - beliebtesten Frucht in Deutschland und tauschen sich über ihr Bananenwissen aus. Nur die älteren LehrerInnen können sich noch an die Zeiten erinnern, in denen es in Deutschland nicht immer und überall Bananen zu kaufen gab.



Erst in der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts feierte die gelbe Frucht hier nämlich ihren vollkommenen Durchbruch; ab 1957 konnte sie zollfrei aus Amerika importiert werden. Heute sind wir **Importweltmeister**: Im Durchschnitt isst jeder Mensch zwei Bananen pro Woche in Deutschland (das sind zwischen 15 und 18 kg im Jahr), für den weltweiten Bedarf werden jährlich elf Millionen Tonnen Bananen rund um die Welt geschifft. Dass die Bananenbauern und -bäuerinnen meist nicht von diesem Boom profitieren, ist vielen Menschen hier nicht bewusst.

Sowohl die Grundschul Kinder als auch die LehrerInnen erfahren in den eineinhalb Stunden der interaktiven Bananen-Führung durch die Ausstellung viel Neues über die gelben Früchte und erleben die Arbeitsschritte bei der Bananenernte direkt mit: Vom Vermessen und Waschen über das Schnittstellen-Verriegeln bis hin zum Verpacken der Früchte – da zeigt sich schnell, wie viel Arbeit hinter dem süßen Genuss steckt! Die aufgestellten Bananenstauden verdeutlichen den SchülerInnen darüber hinaus die botanischen Grundlagen. Im nachgebauten Weltladen kann schließlich die Idee des Fairen Handels fruchten.

*Julia Dieckmann*

Dies ist bereits die sechste Ausstellung, die der Weltladen Unterwegs zusammen mit dem Weltladen Darmstadt gemeinsam durchführt und die von der VHS Groß-Gerau organisiert wird. Seit letztem Jahr ist der gemeinnützige Verein Werkhof Darmstadt ebenfalls mit im Team. In diesem Jahr haben etwa 300 SchülerInnen an den Führungen teilgenommen. Die Ausstellung wird derzeit in Mörfelden gezeigt, die Bananenmaterialien sind danach für Schulklassen und Jugendgruppen im Weltladen zu entleihen.

## **Fairnetz**

### **„Bücher sind im Weltladen mein Lieblingsprodukt“ – Ein Gespräch mit Kamil Ivecen, dem Inhaber der Buchbar Lomo**

Die letzte Kooperationsveranstaltung mit dem Weltladen liegt erst ein paar Wochen zurück – das Bühnenstück „Homestory Deutschland“ konnte nur durch die breite Unterstützung in Mainz u.a. vom Lomo durchgeführt werden. Ein guter Anlass die Zusammenarbeit zwischen Lomo und Weltladen der letzten Jahre etwas zu beleuchten.

**Faire Zeiten (FZ):** Seit wann besteht denn der Kontakt zum Weltladen?

**Kamil:** Vor zwei Jahren haben wir die erste Lesung mit Noah Sow vom Weltladen im Lomo veranstaltet. Die hat mir auch gleich am besten gefallen. Der Kontakt wurde über eine Mitarbeiterin hergestellt, die sowohl hier als auch bei euch gearbeitet hat. Seitdem haben wir noch eine Veranstaltung mit ManuEla Ritz und einen Abend mit Teresa Ruiz



Rosas hier durchgeführt, die beide sehr schön waren. Die Faire Party im letzten September unten in der Lounge war dann mal etwas ganz anderes, die auch sehr viele Menschen angezogen hat.

**FZ:** Was ist denn dein Lieblingsprodukt aus dem Weltladen?

**Kamil:** Das sind auf jeden Fall die Bücher. Schon damals habe ich meine Lieblingsbücher im damals noch so genannten „Dritte Welt Laden“ bekommen – da gab es immer eine gute Auswahl. Erst letztens habe ich eine richtig große Bestellung bei Euch aufgegeben. Aber die sind für mich privat und werden erst mal nicht in den Bücherregalen hier stehen.

**FZ:** Was macht für dich den Fairen Handel aus?

**Kamil:** Von dieser organic-bio Bewegung bin ich nicht so überzeugt, da fehlt der Gedanke, dass Arbeit auch dort in den Ländern wo die Produkte hergestellt werden Arbeit ist. Wir müssen bei uns das Bewusstsein dafür schärfen, dass wir für Arbeiterrechte, Betriebsräte und gerechten Lohn auch hier bereit sind mehr zu zahlen. Und es sollte auch in unserer Hemisphäre gerecht zugehen: der Faire Handel sollte nicht nur für eine Elite zugänglich sein, sondern sich so etablieren, dass er auch für die Fabrikarbeiter eine reale Möglichkeit ist.

**FZ:** Was gibt es für Zukunftspläne in der Zusammenarbeit mit dem Weltladen?

**Kamil:** Wenn ihr mal euren Schwerpunkt auf Ruanda legt, dann steige ich auch größer ein! Das finde ich sehr spannend und höchst aktuell. Aber wir haben auch so die nächsten Veranstaltungen schon geplant: Ich freue mich auf die Lesung vom Weltladen hier am 15. April mit Anant Kumar. Den kenne ich noch von seinem letzten Besuch in Mainz, und die Veranstaltung mit ihm war großartig!

*Das Gespräch führten  
Gifty-Rosetta Amo-Antwi und Julia Dieckmann*

## Fair Trade News

### Zwischen Komplexität und Möglichkeiten: Fairer Handel mit Textilien

Fair gehandelter Kaffee, Tee oder Kakao ist mittlerweile kein Geheimtipp mehr, sondern bereits in den Tassen vieler Menschen angekommen. Doch warum finden wir beim Einkaufen so selten fair gehandelte Kleidung, obwohl es gerade in Anbetracht der Produktionsbedingungen in dieser Branche so dringend von Nöten wäre?

Ein Grund liegt sicherlich in der Komplexität der **globalisierten Produktionskette** für Textilien. Wenn in Deutschland beispielsweise eine Hose über die Ladentheke wandert, hat diese meist schon eine lange Reise hinter sich: Die Baumwolle wird z.B. in Indien angebaut, in China versponnen, gefärbt auf den Philippinen, in Südkorea gewebt, in El Salvador genäht und dann erst in Deutschland verkauft.

Solche zahlreichen ausgelagerten Arbeitsschritte an unterschiedlichen Standorten erschweren erheblich effektive Kontrollen und weisen daher viele soziale und ökologische Baustellen auf.

Schon der erste Schritt in dieser Kette - **der Baumwollanbau** - ist durch den starken Einsatz von Pestiziden und den enormen Wasserverbrauch vor allem ökologisch bedenklich. Doch auch die Arbeitsbedingungen der ProduzentInnen zeichnen sich durch niedrige Löhne sowie geringe Arbeits- und Gesundheitsschutzstandards aus. Kinderarbeit ist gerade in der Baumwollsamenernte keine Seltenheit.



Das Siegel „Fairtrade certified cotton“ setzt genau hier am Rohstoff an und versucht den KonsumentInnen damit eine Orientierung zu bieten. Hierbei stehen

die BaumwollproduzentInnen im Mittelpunkt, doch auch bei der Weiterverarbeitung müssen mindestens die Kernarbeitsnormen der Internationalen Arbeitsorganisation (ILO) eingehalten werden. Bei den Unterhosen „Pants to Poverty“ wird beispielsweise diese zertifizierte Baumwolle von indischen Kleinbauern verarbeitet.



In den letzten Jahren haben sich immer mehr **Anbieter** für „ethisch korrekte Klamotten“ etablieren können, die auf die nachhaltige Produktion ihrer Kleidung besonderen Wert legen. Neben dem bewussteren Kauf unserer Textilien ist jedoch auch die **Informationsbeschaffung** ein ähnlich wichtiger Schritt. Dies kann beispielsweise über die Homepage der Kampagne für Saubere Kleidung ([www.sauberekleidung.de](http://www.sauberekleidung.de)) geschehen.

Welche Siegel und Standards den KonsumentInnen beim Kauf von Textilien Orientierung bieten und wo es mehr Infos zum Thema gibt, haben wir für Sie auf der Homepage des Mainzer Weltladens zusammengestellt und auch im Weltladen finden Sie natürlich einige faire Kleidungsstücke!

*Saskia Krämer*

## Aus dem Süden

### Süßes aus dem Süden

Das lateinamerikanische Chile ist als Exporteur verschiedener Nahrungsmittelprodukte bekannt. So sind Hierzulande v.a. chilenische Äpfel und Weine im Sortiment großer Supermärkte zu finden. Aus dem Land an der Südspitze des Kontinents kommt aber auch ein anderes Produkt: ein Honig des Ulmo-Baumes, eine Spezialität des nördlichen Patagoniens.

Seit 1997 ist die Kooperative **APICOOP, Cooperativa Campesina Apícola Valdivia**, Kooperationspartnerin der GEPA und hat sich den Vertrieb dieses Produktes zur Aufgabe gemacht.

Die Gründung der Genossenschaft geht auf kirchliche Anstrengungen in der Region Anfang der 80er Jahre zurück. Ziel war damals wie heute, die Lebenssituation der Bauern und indigenen Mapuche zu verbessern sowie vor dem Hintergrund der lang andauernden Militärdiktatur einen Raum demokratischer Entscheidungsfindung zu schaffen. Während Pinochets Militärherrschaft, die 1990 mit einem ausgehandelten Übergang zur Demokratie endete, konnten sich Strukturen der Selbstorganisation lediglich unter dem Schirm kirchlicher, vordergründig also unpolitischer Projekte entwickeln.

Ein Resultat dieser Prozesse war Mitte der 90er Jahre die Gründung von APICOOP.

Die Kooperative umfasst heute 120 Mitglieder und hilft lokalen Bauern beim Aufbau und der Führung einer eigenen Bienenzucht. Die Anschubfinanzierung erfolgt bei diesem Modell in Form von Bienenstöcken und den dazugehörigen Völkern. Das Mitglied muss binnen sieben Jahren den Kredit in Form von Honig, Bienenwachs und selbst gezüchteten Völkern zurückzahlen. Da die Bienenzucht eine Wissenschaft für sich ist, erhält der angehende Imker in den ersten drei Jahren zusätzlich technische Beratung

Der **Einstieg in den Fairen Handel** 1997 war überlebenswichtig für APICOOP, denn im gleichen Jahr endete die Vermarktung in einer lokalen Supermarktkette. Die Ausfuhr über die GEPA sichert den lokalen Mitgliedern der Genossenschaft seitdem die Abwicklung des gemeinsamen Exportes, die Bereitstellung technischer Beratung sowie zinsloser Kredite, die für

die Verbesserung der Lebensbedingungen eingesetzt werden können. So liegt das Einkommen der Mitglieder 40% über dem Durchschnitt in der Region und die Arbeit in der Kooperative ermöglicht seinen Teilhabern u.a. eine weiterführende Schulbildung. APICOOP ist ein Gemeinschaftsprojekt, Entscheidungen werden von der Generalversammlung getroffen.

Haben Sie den sorgfältig hergestellten und geschmackvollen Honig selber schon probiert? Sie finden die Kostbarkeit aus Patagonien hier bei uns im Weltladen.

**Weitere Infos finden Sie unter:**

[www.equalexchange.co.uk/producers/apicoop.asp](http://www.equalexchange.co.uk/producers/apicoop.asp)

*Zeljko Crncic*

## Klar und Fair

### Volle Tanks und leere Mägen

Es ist einer der größten Skandale auf der Welt: Obwohl genügend Nahrungsmittel für alle produziert werden, stirbt alle drei Sekunden ein Kind an den Folgen von Hunger und Unterernährung. Weltweit leiden 925 Millionen Menschen an Hunger – mehr als jemals zuvor. Allein im Jahr 2010 wuchs die Zahl um 40 Millionen Menschen an.

Oft haben die Kleinbauern und Bäuerinnen keinen ausreichenden Zugang zu Land, Wasser und Saatgut. Andere verlieren ihre Existenz durch subventionierte Exporte von Nahrungsmittelüberschüssen aus Europa und den USA, die die lokalen Märkte in den Ländern des Südens zerstören.

Aktuell droht der Agrospritboom die Hungerkrise weiter zu verschärfen: Die Produktion von Agrokraftstoffen aus Mais, Soja, Zuckerrohr und anderen Agrarprodukten hat zum Anstieg der Lebensmittelpreise beigetragen.

Sie führt in Asien, Afrika und Lateinamerika zur Vertreibung von Kleinbauern von ihren Ländern und zur Vernichtung von Regenwäldern. Zudem gefährdet der Klimawandel die Existenz von Kleinbauern immer mehr. Dürren und Überschwemmungen führen zu Ernteaufschlägen. Gleichzeitig trägt die industrielle Agrarproduktion maßgeblich zum Klimawandel bei – ein Teufelskreis, der sich vor allem in Ländern des Südens negativ auf die dort lebende Bevölkerung auswirkt. Aktuell finden verschiedene Kampagnen und Aktionen statt, um Druck auf die politischen Ent-



scheidungsträger auszuüben und das Menschenrecht auf Nahrung zu verteidigen.

Weitere Infos sind zu finden unter:

„Wer will schon Hunger tanken?“, mehr zur Kampagne „Niemand isst für sich allein“ unter [www.brot-fuer-die-welt.de/Ernaehrung](http://www.brot-fuer-die-welt.de/Ernaehrung) [www.inkota.de](http://www.inkota.de), Stichwort Welternährung und Landwirtschaft

*Eberhard Wolf*

## Fairmisches

### Den Newsletter gibt es auch online!

Wenn Sie den Newsletter direkt erhalten möchten, senden Sie bitte eine Mail mit dem Betreff „Faire Zeiten“ an: [weltladen-mainz@gmx.de](mailto:weltladen-mainz@gmx.de) oder melden Sie sich bei uns im Weltladen. Empfehlen Sie uns weiter!

### fairRaten – wird die Gewinnerin hier

Wir gratulieren der Gewinnerin des Winter-Rätsels: Martina Flörchinger hat die Kaffeearitäten gewonnen.

Die Lösung des Rätsels kann auf unserer Webseite unter Verein/Rundbrief heruntergeladen werden [www.weltladenmainz.de](http://www.weltladenmainz.de)

### Die Infogruppe sucht neue Mitglieder

Du hast Lust darauf, mit uns Veranstaltungen zu organisieren, in die Pressearbeit reinzuschupern, unser Bibliothekssystem zu digitalisieren oder SchülerInnen die Idee des Fairen Handels näher zu bringen? Dann bist du genau richtig bei uns! Es gibt für jeden Möglichkeiten, sich bei uns einzubringen! Einfach mal beim Infogruppentreffen vorbeischaun (Termine auf der Homepage) oder im Laden nachfragen. Wir freuen uns auf deine Unterstützung!



## Termine

### Filmreihe „Essen Global“ im Februar

Jeden Donnerstag um 19:30h werden im Cafe awake in der Steingasse 24, Filme rund um unser Essen gezeigt.

**Freier Eintritt!**

### Do, 17. März „Kochen Fair-bindet“

Eine kulinarische Reise durch Lateinamerika, Kochkurs mit der vhs Mainz

### Do, 24. März „Kara Günlük – Die geheimen Tagebücher des Sesperado“

Abendveranstaltung mit Mutlu Ergün im Rahmen der Internationalen Wochen gegen Rassismus

### Fr, 15. April: Lesung mit und von Anant Kumar „Vom Ganges zum Rhein“ im Lomo

**Unsere aktuellen Veranstaltungen finden Sie auch immer auf der Homepage!**

### Impressum:

**Texte:** Zeljiko Crcic, Julia Dieckmann, Dorothea Karst, Saskia Krämer, Lara Malm, Konstanze Weltner, Eberhard Wolf

**Redaktionsteam:** Gifty-Rosetta Amo-Antwi, Julia Dieckmann, Stefanie Schaffer, Stefanie Ullmann

**Layout:** frieauff.com

**gefördert durch den Evangelischen Entwicklungsdienst (eed), das Bischöfliche Ordinariat Mainz, Referat Weltkirche und das Ministerium des Innern und für Sport Rheinland-Pfalz**

## Das Fachgeschäft für Fairen Handel

Christofsstraße 9, 55116 Mainz

Tel. 06131 / 22 69 43

Fax: 06131 / 22 63 44

E-Mail: [weltladen-mainz@gmx.de](mailto:weltladen-mainz@gmx.de)

Internet: [www.weltladenmainz.de](http://www.weltladenmainz.de)

Öffnungszeiten:

Montags-Freitags 10-19 Uhr

Samstags 10-16 Uhr