



Quelle: mama afrika

Infobrief

02/25

Unser Verein hat einen neuen Vorstand. Im Initiativkreis sind aktuell acht Mitglieder, die auf unserer Mitgliederversammlung im Mai gewählt wurden.

Den Jahresbericht über die Arbeit des Initiativkreises der Eine-Welt-Gruppe Kitzingen e.V. im Zeitraum 16. Mai 2024 bis 15. Mai 2025 veröffentlichen wir in diesem Infobrief.

Fair gehandelt schmeckt Schokolade einfach am besten. Das hat unser Weltladen am Weltladentag noch einmal deutlich gemacht.

Die Weltladen-Mitarbeitenden besuchten Nürnberg. Dort besichtigten sie die Weltläden „Fenster zur Welt“ und den Lorenzladen.

Zu einem Frühstück mit Informationswert trafen sich Ende Juli die Mitarbeitenden des Weltladens Kitzingen im Bürgerzentrum. Es war ein Treffen mit WüPaka, dem Würzburger Partnerkaffee. Neben Informationen über das Unternehmen und die Partner in Tansania gab es eine Kaffee-Verkostung.

Als Rezept haben wir das eines veganen Safrankuchens ausgesucht. Der Safran kommt aus einer ganz besonderen Produktion, aus Afghanistan. Das Unternehmen Conflictfood konzentriert sich darauf, die Bauernfamilien gerade dort zu unterstützen, wo es Konflikte gibt.

Und auf der letzten Seite finden Sie wie immer die anstehenden Termine.

Wir wünschen eine aufschlussreiche Lektüre.

Anja Bergmann

Jahresbericht über die Arbeit des Initiativkreises der Eine-Welt-Gruppe Kitzingen e.V. im Zeitraum 16. Mai 2024 bis 15. Mai. 2025

Der Initiativkreis hat sich in diesem Zeitraum zehnmal in der Bürgerstube im Bürgerzentrum Kitzingen getroffen. Der IK besteht aktuell aus sieben Personen: Tanja Dantz, Jutta Heinrich, Anja Bergmann, Luisa Baur, Gerda Barthelmes, Erika Reitmeier und Christa Heinrich.

Die Protokolle der Treffen wurden im Wechsel von Frau Tanja Dantz, Frau Christa Heinrich, Frau Anja Bergmann und Frau Jutta Heinrich geschrieben.

Der Initiativkreis hat über die Organisation des Ladens, über die Aufnahme von neuen Mitarbeitern, die Beteiligung an verschiedenen regionalen Aktionen und die Verteilung der Spenden unseres Vereins beraten und entschieden.

Mit der Vorbereitung und Durchführung folgender Aktionen hat sich der Initiativkreis beschäftigt:

9. Juni 2024	Klimafrühstück im Stadtteilzentrum Kitzingen
6. Juli 2024	Nachbarschaftsfest der Stadt Kitzingen
13. Juli 2024	Mitarbeiterausflug: Ölmühle Schwanfelder in Abtswind
17. August 2024	Weltladen: Aufräumaktion auf dem Dachboden
26. September 2024	Bremserabend
	27. September 2024 Kino-Abend im Roxy: Film „Made in Bangladesh“ mit Verkauf
13.-15. Dez. 2024	Weihnachtsmarkt Kitzingen
13. Februar 2025	Suppenessen
6. April 2025	Pflanzen- und Saatguttauschbörse
10. Mai 2025	Weltladentag

Veränderungen von Mitarbeitern gab es diesem Zeitraum wie folgt:

- 6 Mitarbeitende haben den Dienst beendet. Frau Stockmann macht nur noch Vertretung, keinen regulären Dienst mehr
- 2 Mitarbeiterinnen sind ab Januar 2025 neu im Dienst.
- 1 ehemalige Mitarbeiterin ist im Mai verstorben.

Die Einkaufsgruppe hat über das Produkt des Monats entschieden sowie Angebote an Lebensmitteln und im Kunstgewerbebereich bestellt. Für den Einsatz danken wir herzlich unseren Einkäuferinnen Frau Schraut und Frau Woy-Fabian. Sie sorgen dafür, dass unser Weltladen stets zuverlässig von unseren Lieferanten GEPA, El Puente und dem Weltpartner beliefert wird und die Waren in unsere Regale zum Verkauf gelangen.

Die Plakate für die Produkte des Monats hat Christa Heinrich gestaltet.

Unser Schaufenster wurde im vergangenen Jahr immer passend zur Jahreszeit von Frau Sonderschefer sehr ansprechend dekoriert. Vielen herzlichen Dank.

Ein Dankeschön an Frau Bergmann für die Vorbereitung der Infobriefe, Verteilung und Verschickung.

Die Anzeigen und Pressearbeit lagen in der Hand von Frau Christa Heinrich. Ein herzliches Dankeschön.

Herr Michael Zink kümmert sich regelmäßig um die Homepage. Dafür ein herzliches Dankeschön!

Der Dienst- und Putzplan wird seit vielen Jahren von Frau Vierrether erarbeitet. Der aktuelle Dienstplan hängt im Laden aus. Vielen Dank!

Die Kasse des Vereins wurde von unserer Schatzmeisterin Frau Reitmeier stets zuverlässig betreut. Vielen Dank dafür.

Frau Herpfer übernimmt weiterhin die Verantwortung für das Geschäftskonto des Weltladens.

Im vergangenen Jahr hat Frau Theisen stets zuverlässig und verantwortungsbewusst unsere Einnahmen abgeholt und eingezahlt sowie die Tages- und Monatsabrechnungen geprüft. Herzlichen Dank!

Frau Woy-Fabian hat die Kommissionsverkäufe organisiert.

Unsere Aktion bei den Sprachwochen im Mai 2024 wurde von Frau Jutta Heinrich vorbereitet und durchgeführt. Das Thema war „Märchen“ und die Passanten hatten die Möglichkeit ein kleines Märchen zu hören und passend dazu eine Verkostung zu erhalten. Ein großes Dankeschön.

Großes Dankeschön an Frau Schraut für ihr großes Engagement und ihren Einsatz in vielen Bereichen.

Allen auch ein großes Danke, die nicht namentlich genannt sind und dennoch engagiert mithelfen!



Foto: J.Heinrich

Beim Nachbarschaftsfest der Stadt Kitzingen im Juli 2024 haben wir Kaffee, Tee, Kuchen und Tassensalate verkauft.



Foto: J.Heinrich

Unser Mitarbeiterausflug war ein Besuch in der Ölmühle in Abtswind bei der Familie Schwanfelder. Hier bekamen wir eine ausführliche Führung durch die Ölmühle.



Foto: J.Heinrich

Der Bremserabend sowie das Suppenessen dienen wie immer der Information, dem Austausch und dem geselligen Beisammensein.

In Planung für dieses Jahr 2025 sind folgende Aktionen:

- 24. Mai 2025 Aktion im WL im Rahmen der Sprachwochen unter dem Titel : "Enjoy a cup of tea while talking in English"
- 1. Juni 2025 Klimafrühstück im Stadtteilzentrum Kitzingen
- 5. Juli 2025 Nachbarschaftsfest
- 19. Juli 2025 Mitarbeiterausflug Weltladen nach Nürnberg

Die Langzeitziele des Initiativkreises sind:

- Vereinsmitglieder und Ladendienstmitarbeiter gewinnen
- Bildungs- und Informationsangebote
- Verstärkung der Öffentlichkeitsarbeit
- Weitere Beteiligung an den Kampagnen Fairtrade-Town-Kitzingen und Fairtrade-Kreis Kitzingen

Kitzingen, den 15. Mai 2025

Schokoladengenuss beginnt mit fairen Preisen



Foto: J.Heinrich

Die politische Aktion der Weltladen-Bewegung, der Weltladentag 2025, machte auf die drängende Situation im Kakao Sektor aufmerksam. Denn diese Situation ist ein Beispiel für globale Ungerechtigkeiten und die Herausforderungen der Klimakrise. Der Kakaoanbau steht weltweit unter massivem Druck durch den Klimawandel. Besonders in Ghana und der Côte d'Ivoire, den Hauptanbauregionen für Kakao, kämpfen viele Kleinbauern und -bäuerinnen mit den verheerenden Folgen von Dürreperioden, Überschwemmungen und extremen Wetterbedingungen. Die Ernten werden zerstört - für viele Bäuerinnen und Bauern bedeutet dies weniger Ertrag und kaum Aussicht, von den gestiegenen Weltmarktpreisen zu profitieren.

Faire Preise für Kakao und langfristige Partnerschaften zwischen Fairem Handel und Kakao-Kooperativen bieten allerdings eine Perspektive. Dadurch erzielen Kakaobäuerinnen und -bauern ein sicheres Einkommen und können auf nachhaltige, klimaschonende Anbaumethoden umsteigen.

Bei der Weltladentags-Aktion konnten Kundinnen und Kunden am Weltladen sich an einem kleinen Quiz zu diesem Thema beteiligen und damit faire Schoko-Täfelchen gewinnen.

Fair gehandelt schmeckt Schokolade einfach am besten.

Christa Heinrich

Weltladen-Mitarbeitende besuchten "Fenster zur Welt"



Foto: Christa Heinrich

Mit dem VGN-Ticket machten sich Mitarbeitende des Weltladens Kitzingen auf zum gemeinsamen Ausflug. Der Nürnberger Weltladen "Fenster zur Welt", in günstiger Altstadtlage, war das Ziel. Dort informierte Brigitte Hanek-Ures, die hauptamtlich für den Einkauf zuständig ist, über die Organisationsstruktur und die Besonderheiten des Weltladens. Durch die Trägerschaft der Katholischen Kirche gibt es festangestellte Kräfte, daneben aber auch ehrenamtlich Mitarbeitende wie im Weltladen Kitzingen. Das faire Warenangebot in diesem großflächigen Laden interessierte die Kitzinger Aktiven sehr. Vor allem Anregungen zur Warenpräsentation waren willkommen, um, wenn möglich, im kleineren Rahmen umgesetzt zu werden.

Im "Fenster zur Stadt", das an den Weltladen angegliedert ist, saß man bei einer fairen Tasse Kaffee oder Tee zum Meinungsaustausch beisammen.

Anschließend folgte für die Ausflügler in einem nahe gelegenen Lokal zur Stärkung ein gemeinsames Mittagessen. Die Zeit danach konnte individuell genutzt werden. Die meisten der Gruppe trafen sich wieder im "Lorenzer Laden", der zwar ähnlich klein ist wie der Kitzinger Weltladen, dessen Fair-Trade-Angebot aber auch eine große Bandbreite aufweist.

Christa Heinrich

Frühstücken mit Gästen vom Würzburger Partnerkaffee e.V.

Zu einem Frühstück mit Informationswert trafen sich Ende Juli die Mitarbeitenden des Weltladens Kitzingen im Bürgerzentrum.

Eingeladen waren der Geschäftsführer des Würzburger Partnerkaffee e.V., Herr Hackstein und Frau Hubert, ebenfalls Mitarbeitende beim Würzburger Partnerkaffee e.V.



Foto: G.Schmidt

Der Würzburger Partnerkaffee e.V. ist ein FairHandels-Unternehmen, das Kaffee aus Tansania importiert und unter anderem den in Kitzingen immer beliebter werdenden Kitzinger Stadtkaffee produziert.

Während des Frühstücks erfuhren die Mitarbeitenden des Weltadens durch einen Film viel Interessantes über die derzeitige Situation in der Region in der unser Stadtkaffee angebaut wird.

Ausserdem hatten die Gäste aus Würzburg eine Kaffeeverkostung vorbereitet. Die Anwesenden konnten durch diese die verschiedenen Kaffeetypen und deren Unterschiede im Geschmack kennenlernen.

Im Anschluss wurden einige Fragen beantwortet, zum Beispiel was den Unterschied zwischen Kurzzeit- und Langzeitröstung ausmacht und wie dem Klimawandel in den Anbauregionen begegnet werden kann.

Mit vielen Informationen ausgestattet, begaben sich alle nach diesem Info-Frühstück wieder nach Hause.

Anja Bergmann

Sich „fairführen“ lassen?

Veranstaltungen im Kreis Kitzingen lockten mit Veranstaltungen rund um Schokolade und Wein

Es wurde ein schmackhafter Herbst: Zwischen dem 13. September und dem 19. Oktober konnten im Landkreis Kitzinger Land bei verschiedenen „Fairveranstaltungen“ im Rahmen der bundesweiten „Fairen Woche“ die Weine und Säfte heimischer Winzer in Kombination mit fair gehandelter Schokolade probiert werden. Die Fairtrade-Initiativen und die drei Weltläden Kitzingen, Volkach und Wiesentheid freuten sich darauf, den Interessierten an verschiedenen Orten Kostproben anzubieten.

In Kitzingen beteiligte sich der Kitzinger Weltladen gemeinsam mit der Steuerungsgruppe der Fairtrade-Town Kitzingen an der Aktion „Regionaler Wein trifft faire Schokolade - Genuss pur“ beim Stadtschoppen am Stadtbalkon. Dank gilt hier vor allem Frau Tröge und Frau Schraut, die sich um die Vorbereitung kümmerten, Informationen zu den Besonderheiten der angebotenen Schokoladen einholten und mit sichtlicher Freude die fair gehandelten Schokoladen anboten, nebst Informationen welche Sorte denn am Besten zu welchem angebotenen Wein schmeckt. Es war faszinierend zu probieren und die verschiedenen Aromen zu entdecken.

Weitere Aktionen gab es am Tag des offenen Denkmals im Schlosspark in Wiesentheid unter dem Titel „Barock erleben – WIEsentheid WERTVOLL“, im Fastnachtsmuseum Kitzingen, auf dem belebten Volkacher Marktplatz unter dem Motto „Traube trifft Kakaobohne“ und in Sommerach gemeinsam mit der infoVinothek Sommerach. In Wiesenbronn wurde beim Repair-Café fair gehandelte Schokolade mit regionalem Traubensaft kombiniert.

Der Fairtrade-Landkreis Kitzingen selbst beteiligte sich ebenfalls mit Aktionen: Am Tag der offenen Tür des Landratsamts konnten die Besucherinnen und Besucher ihr Schokoladenwissen bei einem „Schoko-Quiz“ testen und fair gehandelte Schokolade aus dem Weltladen in Kitzingen verkosten. Und im Rahmen der Fotoaktion auf den TraumRunden konnten Landkreiswein-Pakete mit der TraumRunden-Schoggi sowie leckeren Riegeln aus dem Weltladen gewonnen werden.

Die „Faire Woche“ war damit in diesem Jahr eine gelungene Reihe von Aktionen, die sicher dazu beigetragen hat, Schokoladen-Fans dazu zu bewegen, auf fair gehandelte Schokolade zu achten.

Anja Bergmann

Rezept

Herrlich veganer Safrankuchen

Der im Weltladen Kitzingen angebotene Safran wird durch das Unternehmen Conflictfood importiert. Das Unternehmen arbeitet direkt mit Produzent:innen in Konfliktregionen, stärkt wirtschaftliche Unabhängigkeit und fördert ökologisch verantwortungsvolle Anbaumethoden. So entsteht eine Wertschöpfung, die nicht nur hochwertige Produkte hervorbringt, sondern auch langfristige Perspektiven schafft – für die Menschen vor Ort und für eine gerechtere Welt.

Der edle Safran von Conflictfood verleiht diesem Kuchen seine leuchtend goldgelbe Farbe und eine zart-herbe Geschmacksnote.

Zutaten für den veganen Safrankuchen

Trockene Zutaten:

- 375 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 1 TL Natron
- ¼ TL Salz
- 180 g Zucker
- 10 g Vanillezucker

Feuchte Zutaten:

- 0,2 g Conflictfood-Safran
- 10 ml heißes Wasser
- Schale von 1 Bio-Orange & 1 Bio-Zitrone
- 120 ml geschmacksneutrales Öl
- 120 g Apfelmark oder Apfelmus
- 230 ml Hafermilch (keine Sojamilch verwenden!)
- 60 ml Orangensaft
- 60 ml Zitronensaft

Glasur (optional):

- 150 g Puderzucker
- 1 EL Zitronensaft

Wir empfehlen die eine Gugelhupfform zu verwenden.

Zubereitungszeit: 1 h 40 min

Anleitung für den veganen Safrankuchen

1. Safran vorbereiten:

Gib den Safran in ein kleines Gefäß, füge 10 ml heißes Wasser hinzu und lasse die Mischung ca. 30 Minuten ziehen. Der Safran entfaltet dabei seine goldgelbe Farbe und sein intensives Aroma.

2. Vorbereitungen:

Reibe die Schale von Orange und Zitrone fein ab und presse den Saft aus. Fette eine Gugelhupf-Form ein und bestäube sie mit Mehl. Heize den Ofen auf 175 °C (Ober-/Unterhitze) oder 160 °C (Umluft) vor.

3. Trockene Zutaten vermengen:

Siebe das Mehl und Backpulver in eine große Rührschüssel. Gib Natron, Salz, Zucker und Vanillezucker hinzu. Vermenge alles gut miteinander.

4. Teig anrühren:

Füge nach und nach die geriebene Zitrus-Schale, den Orangensaft, Zitronensaft, Safran-Wasser, das Öl, Apfelmark und die Hafermilch hinzu. Vermenge die Zutaten zügig, aber nicht zu lange – sonst wird der Teig schwer.

5. Backen:

Fülle den Teig in die vorbereitete Form und backe ihn ca. 60–70 Minuten auf der mittleren Schiene. Mit einem Holzstäbchen prüfen, ob der Kuchen durchgebacken ist: Wenn kein Teig am Stäbchen haften bleibt, ist der Kuchen fertig.

6. Kuchen abkühlen lassen:

Lasse den Kuchen etwa 15 Minuten in der Form abkühlen, bevor du ihn stürzt. Danach vollständig erkalten lassen.

7. Verzierung (optional):

Für die Glasur mische Puderzucker und Zitronensaft zu einer dickflüssigen Masse. Gieße die Glasur über den abgekühlten Kuchen.

Das Ergebnis:

Der vegane Safrankuchen besticht durch seine leuchtende, goldene Farbe, seine fluffige Konsistenz und die harmonische Kombination aus zarten Zitrusnoten und der besonderen Safran-Aromatik. Er passt perfekt zu jedem Anlass und schmeckt pur, aber auch mit Glasur einfach fantastisch. Das Conflictfood-Team wünscht viel Freude beim Backen und einen guten Appetit!

Quelle: <https://conflictfood.com/blogs/rezepte/herrlicher-veganer-safrankuchen>

Termine

Adventszeit Di. 02. - 23.12. 25	Dienstag bis Freitag: durchgehende Öffnungszeiten im Kitzinger Weltladen: 9.30-18 Uhr
Fr. 12. - So. 14.12.25 Fr. 16 – 21 Uhr Sa. 12:30 – 21 Uhr So. 12:10 – 21Uhr	Weihnachtsmarkt "Kitzingen leuchtet"; Weltladen-Stand in der Rathaushalle Mithilfe gesucht, siehe Aushang im Weltladen
Do., 29.01.26	Suppenessen des WL-Teams
Do., 11.06.26	zum Vormerken: Mitgliederversammlung der Eine- Welt-Gruppe Kitzingen e.V.

*Fürchte dich nicht vor dem langsamen Vorwärtsgehen,
fürchte dich nur vor dem Stehenbleiben.*

Chinesisches Sprichwort

Impressum:	Initiativkreis Eine-Welt-Gruppe Kitzingen e.V. Obere Kirchgasse 14, 97318 Kitzingen
Kontaktadresse:	A.Bergmann, Wörthstraße 24, 97318 Kitzingen
Weltladen:	Obere Kirchgasse 14, 97318 Kitzingen, Tel. 09321/8808 www.weltlaeden.de/kitzingen E-Mail: Eine-Welt-Gruppe-KT@t-online.de
Öffnungszeiten:	Dienstag - Freitag 9:30 bis 12:30 und 15 bis 18 Uhr, Samstag 10:00 bis 13:00 Uhr
Vereinskonto:	IBAN: DE84 7905 0000 0042 0707 30