

IMPRESSUM

Herausgeber: Stadt Aschaffenburg und Nord-Süd-Forum e. V.

Kontakt: Schweinheimer Straße 15, 63739 Aschaffenburg

Redaktionelle Arbeit: AK Einkaufsratgeber

Bildnachweis: Seite 4, 8, 18 – Stadt Aschaffenburg, Seite 10 Sonja Meyrose,
Seite 14 – Landesbund für Vogelschutz e. V.; privat

Gestaltung: Elvira Roupp, good graphics

Druck: drucken123, Offset-Druck Müller
An der Lache 6, 63741 Aschaffenburg
klimaneutrale Produktion, gedruckt auf Enviro Top U (100% Altpapier mit
Blauer Engel und FSC-Zertifizierung (FSC Rec. Credit GFA-COC-001147))

Stand: September 2019, 3. Ausgabe, 2.000 Stück



NEUE THEMEN:

HONIG,
FOOD-
SHARING

Ihre Anregungen, Ideen und Fragen sind
jederzeit willkommen. Kontaktieren Sie uns
unter: nord-sued-forum@gmx.de

fair – bio – regional

EINKAUFSRATGEBER
für die Stadt Aschaffenburg

INHALT

VORWORT	3		
Fairer Lohn für faire Arbeit	4	Blumen	26
Aschaffenburg »Lokale Agenda 21«	5		
Ziele und Grenzen des Nachschlagwerkes	6	Kosmetik	27
FAIR BIO REGIONAL, – WAS IST DAS?	7	Natürliche Ressourcen	28
Was ist »Fairer Handel«?	7	Holz	28
Die Stadt Aschaffenburg ist	7	Natursteine	28
»Fairtrade-Stadt«	8	Ökostrom	29
Aschaffenburg gegen ausbeuterische Kinderarbeit	8	Papier	29
Foodsharing Aschaffenburg	9	Textilien	29
Wo finde ich fair gehandelte Produkte und wie erkenne ich sie?	10	Kleidung Herstellung	28
Fairtrade (TransFair)	11	Kleidung faire Verwertung	29
GEPA – The Fair Trade Company	11	Plastik	32
EL PUENTE	11		
WeltPartner eG	12	Verwertung	33
Was sind »Bio«-Siegel?	12	Mobiltelefone	33
Was sind »regionale Siegel«?	13	Repair Café	34
	14	Brücke e.V.	34
		Reparaturführer	39
		Recyclinghofladen	39
PRODUKTFINFS ALLGEMEIN	15	IMPRESSUM	36
Lebensmittel	15		
Bananen	15		
Brot	16		
Eier	17		
Honig	18		
Orangen	19		
Schokolade	20		
Gemüse und Obst	21		
Die »Öko-Abokiste«	21		
Fisch	22		
Fleisch	23		
Getränke	24		
Schlaraffenburger	24		
Kaffee und Tee	25		
Aschaffenburg Partnerkaffee	25		

Sie finden auf den folgenden Seiten Produkte, eine kurze Erklärung hierzu und Adressen, wo Sie diese bio **B**, fair **F** oder regional **R** zertifiziert finden können. Diese Aufstellung kann leider keine Ausschließlichkeit für sich beanspruchen, da wir uns bei den Befragungen auf uns bekannte Anbieter beschränken mussten. Sollten Sie sich hier als Händler nicht wiederfinden, bitten wir um Kontaktaufnahme. In der nächsten Auflage werden wir Sie dann gerne mitaufnehmen.

FAIRER LOHN FÜR FAIRE ARBEIT



»FAIR – BIO – REGIONAL«, unter diesem Motto erschien im Juni 2014 zum ersten Mal der Einkaufsratgeber für Aschaffenburg. Die Broschüre erfreut sich großer Beliebtheit. Für diese dritte Auflage wurden die vorhandenen Rubriken überarbeitet und um neue interessante Themen erweitert.

Worum geht es in diesem Einkaufsratgeber? – Unser Konsum hinterlässt Spuren. Im Einzelnen kaum spürbar, in der Gesamtheit aber deutlich wahrnehmbar.

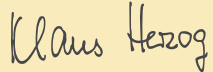
Täglich arbeiten viele Menschen rund um den Globus, um die Produkte zu erzeugen, die wir einkaufen. Die Arbeitsbedingungen sind in manchen Ländern nicht fair. Erwachsene arbeiten unter unwürdigen Bedingungen, die ihnen keine Chance lassen, aus dieser Situation herauszukommen. Es reicht gerade um zu (über-)leben. Kinder müssen zum Familieneinkommen beitragen und werden ausgebeutet ohne Möglichkeit auf Bildung. Um mit gutem Beispiel voran zu gehen, beschloss die Stadt Aschaffenburg für ihre eigenen Ausschreibungen im November 2008 ein Beschaffungsverfahren gegen ausbeuterische Kinderarbeit.

Für jeden Menschen, egal in welchem Land er lebt, ist ein fairer Lohn für Arbeit unter fairen Bedingungen notwendig. Nicht wenige Produkte werden ohne Rücksicht auf die Schonung unserer Lebensgrundlagen erzeugt. Um den maximalen Profit zu erzielen, werden Böden und Pflanzen gespritzt, Lebensräume vernichtet, Wasser und Energie verbraucht. Aber es geht auch anders – nachhaltiger!

Was für die sogenannten Entwicklungsländer gilt, gilt auch hier in der Region. Wer sein Geld für Produkte aus der Region ausgibt, unterstützt Ausbildungs- und Arbeitsplätze vor allem im Handwerk und die hiesigen Landwirte bei der Pflege unserer Kulturlandschaft.

Nachhaltigkeit fängt beim überlegten Einkaufen an. Dazu dient dieser Einkaufsratgeber für Produkte aus dem fairen und biologischen Anbau und aus der Region. Er führt Sie zu entsprechenden Geschäften und Händlern. Er informiert aber auch über die Zusammenhänge bei der Erzeugung und Herstellung von Waren.

Mit dem Kauf von regionalen, fair und/oder biologisch angebauten Produkten macht jeder die Welt ein kleines Stück gerechter und lebenswerter.

Ihr

 Klaus Herzog
 Oberbürgermeister

ASCHAFFENBURGER LOKALE AGENDA21

Bereits 1995 beschloss die Stadt Aschaffenburg auf Anregung des Nord-Süd-Forums die Erstellung einer »Lokalen Agenda 21« in Zusammenarbeit mit Organisationen und Bürgern.

Die Umsetzung der »Lokalen Agenda 21« in Aschaffenburg erfolgt seit diesem Zeitpunkt durch verschiedene »Runde Tische« und Projekte.

Seit Anfang des Jahres 2000 gibt es in Aschaffenburg einen Beirat für Zukunftsfragen – den Agenda 21-Beirat – der den Stadtrat in Fragen der Nachhaltigkeit berät, Projekte initiiert oder begleitet, Leitbilder erstellt und mit dem Agenda 21-Preis jedes Jahr besonders vorbildliche Projekte würdigt.

Am 27. September 2015 wurden die Ziele nachhaltiger Entwicklung – die SDGs »Sustainable Development Goals« – die die Welt bis 2030 auf einen gerechteren und nachhaltigeren Entwicklungspfad lenken sollen, durch die Mitgliedsstaaten der Vereinten Nationen verabschiedet.

Der Nachhaltigkeitsprozess wird in Aschaffenburg auch immer als fließender Prozess mit immer neuen Impulsen gestaltet. Daher wird die Integration der 17 Nachhaltigkeitsziele der Agenda2030 in die Aschaffener Gesellschaft und in das Verwaltungshandeln angestrebt.



ZIELE FÜR NACHHALTIGE ENTWICKLUNG

17 ZIELE, DIE UNSERE WELT VERÄNDERN



ZIELE UND GRENZEN

Fair-Bio-Regional

Nachhaltiger Konsum gewinnt immer mehr Bedeutung in unserer Gesellschaft. Dies ist auch am Warenangebot im Einzelhandel, bei den großen Handelsketten und im Internet erkennbar. Die Käufer entscheiden sich vermehrt für Produkte aus dem Fairen Handel, informieren sich über die Herstellungsbedingungen in Bezug auf soziale und ökologische Standards oder bevorzugen regionale Waren.

Wir, die Mitglieder des Aschaffener Nord-Süd-Forums, unterstützen diese Entwicklung und begrüßen die Initiativen, die sich politisch für menschenwürdige und ökologisch verträgliche Herstellungsbedingungen einsetzen.

Mit dem Einkaufsratgeber »fair-bio-regional« möchten wir Ihnen eine Orientierung zu einem bewussten Konsum geben.

Wir ermutigen Sie, Fragen zum Produkt zu stellen:

- Sind die Herstellungsbedingungen sozial gerecht?
- Handelt es sich um ein Produkt aus biologischem Anbau?
- Woran erkenne ich regionale Produkte?
- Welchen Produktsiegeln kann ich vertrauen?
- Besteht die Möglichkeit, das Produkt umweltfreundlich und sozial gerecht zu entsorgen?

Bei der Auswahl der Themen wurde vor allem auf Produkte geachtet, die Sie im Stadtgebiet erwerben können. Zu jedem Produkt gibt es Hintergrundinformationen und Verweise auf weitere Datenquellen. Zudem widmen wir uns auch den Fragen, wo und wie Produkte repariert, wiederverwertet oder entsorgt werden können.

Es gibt neben den aufgeführten Geschäften sicherlich noch weitere Angebote in Aschaffenburg. Wir würden uns von daher freuen, wenn Sie für uns weitere Bezugsquellen entdecken und diese Information an uns weitergeben. Gerne nehmen wir bei der nächsten Ausgabe neue Verkaufsstellen mit auf.

Auch in Discountern und weitverbreiteten Supermärkten werden faire und biologische Produkte angeboten. Aus Platzgründen wurde darauf verzichtet, diese Betriebe mit aufzunehmen.

Arbeitskreis Einkaufsratgeber
Nord-Süd-Forum Aschaffenburg e.V.

WAS IST »FAIRER HANDEL«?

Auf dem Weltmarkt sind Kleinbauern und -produzenten in den so genannten Entwicklungsländern besonders benachteiligt. Ihre Produktionsmengen sind oft zu klein für den Export oder es fehlt an Transportmöglichkeiten. Deshalb sind sie von Zwischenhändlern abhängig, die ihre Produkte zu Dumpingpreisen abnehmen. Diese Einnahmen können häufig weder ihre Produktionskosten abdecken, noch ein menschenwürdiges Leben ermöglichen.

Der Faire Handel fördert den Zusammenschluss von Kleinproduzenten zu Kooperativen, die groß genug sind, um direkt mit den Importeuren zu verhandeln. So kann sich eine Kooperative eher einen Lkw leisten als eine einzelne Bauernfamilie, um beispielsweise ihren Kaffee zum nächsten Handelsplatz zu transportieren.

Über den Fairen Handel erhalten die Erzeugerkooperativen direkt von den Importeuren einen garantierten Mindestpreis für ihre Produkte, der über dem Weltmarktniveau liegt. Dieser Preis deckt ihre Produktionskosten und die Löhne für die Arbeiter ab. Zusätzlich bekommen sie einen Fairtrade-Aufschlag, um in ihre wirtschaftliche und soziale Zukunft zu investieren. Damit werden beispielsweise neue Maschinen gekauft, Schulen und Trinkwasserbrunnen gebaut oder in die Altersversorgung der Mitglieder investiert. Über die Verwendung des Geldes stimmen die Mitglieder der Kooperative demokratisch ab. Ausbeuterische Kinderarbeit ist verboten.

Genauso wichtig, wie die gerechte Bezahlung sind für die Kooperativen die langfristigen Handelsbeziehungen und Abnahmegarantien. Verträge mit langer Laufzeit ermöglichen den Kleinbauern Investitionen in bessere Technik, ökologische Anbaumethoden oder die Ausbildung ihrer Kinder. Eine nachhaltige Entwicklung wird somit möglich.

www.weltladen-aschaffenburg.de

»Fairer Handel ist eine Handelspartnerschaft, die auf Dialog, Transparenz und Respekt beruht und nach mehr Gerechtigkeit im internationalen Handel strebt. Durch bessere Handelsbedingungen und die Sicherung sozialer Rechte für benachteiligte ProduzentInnen und ArbeiterInnen - insbesondere in den Ländern des Südens - leistet der Faire Handel einen Beitrag zu nachhaltiger Entwicklung.

Fair-Handels-Organisationen engagieren sich (gemeinsam mit VerbraucherInnen) für die Unterstützung der ProduzentInnen, die Bewusstseinsbildung, sowie die Kampagnenarbeit zur Veränderung der Regeln und der Praxis des konventionellen Welthandels.«

(Definition der internationalen Netzwerke des Fairen Handels FINE)



DIE STADT ASCHAFFENBURG IST »FAIRTRADE-STADT«

Die Unterstützung der Eine-Welt-Arbeit hat in Aschaffenburg Tradition. Mit dem Titel »Fairtrade-Stadt« möchte die Stadt Aschaffenburg ihr Engagement in der Eine-Welt-Arbeit und für den fairen Handel unterstreichen und weiter erneuern.

Der Faire Handel strebt nach mehr Gerechtigkeit im internationalen Handel. Durch bessere Handelsbedingungen und die Sicherung sozialer Rechte für benachteiligte Produzenten sowie Arbeiterinnen und Arbeiter leistet der Faire Handel einen Beitrag zu nachhaltiger Entwicklung.

Ziel der vom Agenda21-Beirat der Stadt Aschaffenburg gegründeten Initiative »Fairtrade-Stadt« ist es, den »Fairen Handel« in Aschaffenburg weiter voran zu bringen und das Angebot fair gehandelter Produkte weiter zu vergrößern.

Die Kampagne »Fairtrade-Stadt« wird von der Organisation TransFair e.V. getragen und bringt neue Impulse für den fairen Handel.

Die Aschaffener Steuerungsgruppe setzt sich aus Vertretern des Weltladens Aschaffenburg, des Nord-Süd-Forums, Vertretern der Kirchengemeinden, des Einzelhandels, sowie der Stadtverwaltung zusammen.

Die Stadt Aschaffenburg wurde im Jahr 2015 offiziell von der Organisation TransFair e.V. zur »Fairtrade-Stadt« ernannt und bereits zwei Mal rezertifiziert.

Eine Liste der an der Aktion beteiligten Einzelhändler, Gastronomen, Vereinen, Schulen und Kirchengemeinden finden Sie unter www.aschaffenburg.de/fairtrade/

Weitere Informationen erhalten Sie bei:

Andreas Jung
Stadt Aschaffenburg
Amt für Umwelt- und Verbraucherschutz
E-Mail: andreas.jung@aschaffenburg.de
Telefon: 06021 - 330 14 91

ASCHAFFENBURG GEGEN AUSBEUTERISCHE KINDERARBEIT

Der Stadtrat Aschaffenburgs hat am 8. Dezember 2008 eine Änderung der Vergabepaxis beschlossen. Danach soll verhindert werden, dass die Stadt künftig Produkte aus ausbeuterischer Kinderarbeit einkauft.

Folgende Produkte sind oft davon betroffen:

- Bälle, Sportartikel, Sportbekleidung
- Spielwaren
- Teppiche, Wohn- und Kleidungstextilien
- Lederprodukte
- Billigprodukte aus Holz
- Pflastersteine
- Agrarprodukte
- Chirurgische Materialien

Bewerber bei öffentlichen Ausschreibungen müssen Rechenschaft darüber ablegen, woher sie ihre Waren beziehen und unter welchen Bedingungen diese hergestellt wurden.

Der genaue Wortlaut des Beschlusses und die Vorgeschichte kann im Internet nachgelesen werden unter:

www.aktiv-gegen-kinderarbeit.de/files/_media/deutschland/beschluss-aschaffenburg.pdf.

Ausbeuterische Kinderarbeit laut ILO-Konvention 182:

- Sklaverei und Schuldknechtschaft und alle Formen der Zwangsarbeit
- Arbeit von Kindern unter 13 Jahren
- Kinderprostitution und -pornografie
- Der Einsatz von Kindern als Soldaten
- Illegale Tätigkeiten, wie zum Beispiel Drogenschmuggel
- Arbeit, die die Gesundheit, die Sicherheit oder die Sittlichkeit gefährdet, also zum Beispiel Arbeit in Steinbrüchen, das Tragen schwerer Lasten oder sehr lange Arbeitszeiten und Nacharbeit.



FOODSHARING ASCHAFFENBURG

Wer kennt das nicht? Man hat zu viel eingekauft, der Obstbaum im Garten hängt übertoll mit Früchten oder man fährt bald in den Urlaub und es sind noch Reste da. Wohin damit? – Bitte nicht in den Müll!

»foodsharing Aschaffenburg« setzt sich dafür ein, dass weniger Essen in der Mülltonne landet. Wir retten verwertbare Lebensmittel von Betrieben, wie Bäckereien oder Supermärkten, aber auch von Privatpersonen. Dabei ist uns die gute und kooperative Zusammenarbeit mit den Tafeln und sozialen Organisationen sehr wichtig.

Jeden Dienstag um 20 Uhr treffen wir uns in den Räumen der GESTA e.V. zum sogenannten »Fair-Teiler«. Unsere ehrenamtlichen Helferinnen und Helfer geben Obst, Gemüse, Brot und Brötchen, manchmal auch Blumen und Säfte an Besucher aus. Alle, die dazu beitragen möchten, die Lebensmittelverschwendung einzudämmen, sind herzlich eingeladen, vorbeizukommen und sich gerettete Lebensmittel für den eigenen Verbrauch mitzunehmen. Unsere Arbeit basiert zu 100 % auf ehrenamtlichem und unentgeltlichem Engagement. Auch das Retten und Teilen der Lebensmittel findet geldfrei statt.

Gerne können überschüssige Lebensmittel zum Fair-Teiler gebracht werden, damit sie dort landen, wo sie hingehören: in den Magen. Hierbei ist wichtig zu beachten, dass wir auf Grund der Hygienebestimmungen keine Lebensmittel über dem Ver-

brauchsdatum fairteilen. Lebensmittel über MHD können nach Rücksprache vorbeigebracht werden.

Wir setzen uns für die Wertschätzung von Lebensmitteln und für gelebte Nachhaltigkeit ein. Wer mehr über die Aschaffener Initiative erfahren möchte, kann »foodsharing Aschaffenburg« jede Zeit kontaktieren.

Kontakt:

E-Mail: aschaffenburg@lebensmittelretten.de

Facebook: foodsharing Aschaffenburg

Wöchentlicher Fairteiler:

jeden Dienstag um 20⁰⁰ Uhr bei GESTA e.V.
Eingang neben Schillerstraße 80
63741 Aschaffenburg

Verfasser: *Susanne Hembt, Stefanie Benzing*



WO FINDE ICH FAIR GEHANDELTE PRODUKTE UND WIE ERKENNE ICH SIE?

Fachgeschäfte für den Fairen Handel sind die etwa 800 Weltläden in Deutschland, von denen über 25 % in Bayern angesiedelt sind. Auch in der Region am Untermain finden sich zahlreiche Weltläden, so zum Beispiel der Weltladen für faires Handeln e.V. in Aschaffenburg, Mitglied im Aschaffener Nord-Süd-Forum. Produkte, die im Weltladen angeboten werden, erfüllen durchweg die Kriterien des Fairen Handels. Aber auch immer mehr Supermärkte, Kantinen oder gastronomische Betriebe führen Produkte aus Fairem Handel. Sicherstes Merkmal zur Identifizierung ist hier das Fairtrade-Siegel.



FAIRTRADE (TRANSFAIR)

Das Fairtrade-Siegel wird von über 30 nationalen Siegelinitiativen vergeben, die zur Fairtrade Labelling Organizations International (FLO), einer weltweiten Dachorganisation, zusammengeschlossen sind. In Deutschland ist TransFair Lizenzgeber des Fairtrade-Logos, dessen Einheitlichkeit den internationalen Warenverkehr erleichtert. Produkte, die mit dem Fairtrade-Logo ausgezeichnet sind, entsprechen den Kriterien der FLO. Die Lizenznehmer werden durch die unabhängige Zertifizierungsgesellschaft Flo-Cert Germany überwacht. Die Kriterien der FLO liegen dabei teilweise unter denen der klassischen Fairhandels-Importeure wie *gepa*, *El Puente*, *Banafair* oder *Weltpartner (dwp)*.



GEPA – THE FAIR TRADE COMPANY

Die GEPA (*Gesellschaft zur Förderung der Partnerschaft mit der Dritten Welt mbH*) ist der größte deutsche Importeur von Produkten, die nach Prinzipien des Fairen Handels produziert und vertrieben werden. Sie arbeitet mit Produzenten in über 170 Genossenschaften und Vermarktungsorganisationen zusammen, und kennt die Menschen, mit denen sie handelt – teilweise schon jahrzehntelang. Die GEPA als Pionier des Fairen Handels hat das Ziel, mehr zu leisten und über die allgemeinen Fair-Handelskriterien hinaus zu gehen. Der Faire Handel ist zentraler Unternehmenszweck der GEPA, Gewinne werden ausschließlich für die Ziele des Fairen Handels verwendet.





EL PUENTE

Die EL PUENTE GmbH ist Deutschlands zweitgrößter Importeur von fair gehandelten Produkten aus wirtschaftlich benachteiligten Regionen der Welt. Durch Import und Vertrieb unterstützt EL PUENTE (span. »die Brücke«) Kleinbetriebe und Genossenschaften in afrikanischen, asiatischen und latein-amerikanischen Entwicklungs- und Schwellenländern und ermöglicht ihnen, sich auf dem Weltmarkt zu behaupten. Ein weiteres Anliegen von EL PUENTE ist der kulturelle Austausch und die Aufklärung über weltwirtschaftliche Ungerechtigkeiten, deshalb wird intensive Bildungs- und Informationsarbeit betrieben.



WELTPARTNER EG

WeltPartner eG (ehemals dwp) ist eines der führenden Fairhandels-Unternehmen in Deutschland an dem viele Weltläden genossenschaftlich beteiligt sind. Die langjährige Zusammenarbeit mit über 50 Produzentengruppen, persönliche Kontakte, zinsfreie Vorfinanzierungen und faire Produzentenpreise ermöglichen besonders hochwertige Produkte. Der Faire Handel von WeltPartner setzt auf Kleinbauern und Kleinproduzenten und fördert eine umwelt- und sozialverträgliche Entwicklung – bei uns und weltweit.

Äußerst kritisch zu sehen ist das Siegel von Rainforest Alliance (seit 2019 fusioniert mit UTZ). Zwar wird bei den Kriterien für diese Siegel die Zahlung der ortsüblichen Mindestlöhne und die Einhaltung der ILO-Kernarbeitsnormen gefordert. Im Gegensatz zum Fairen Handel gibt es jedoch weder langfristige Abnahmeverträge mit den Produzenten, noch eine Vorfinanzierung oder Mindestpreise.

WAS SIND »BIO«-SIEGEL?

Biosiegel kennzeichnen Produkte, die mindestens nach den Regeln der europäischen Verordnungen über den ökologischen Landbau produziert wurden. Alle Bio-Lebensmittel in Europa müssen mit dem einheitlichen EU Biosiegel, einem Blattsymbol aus Sternen auf grünem Hintergrund, gekennzeichnet sein. Produkte in Deutschland tragen meist auch noch das Siegel des deutschen Verbraucherschutzministeriums. Diese Siegel sind die einzigen Lebensmittelkennzeichnungen, die auf gesetzlichen Grundlagen beruhen. Jeder Inverkehrbringer von Bio-Lebensmitteln wird mindestens einmal jährlich im behördlichen Auftrag kontrolliert.

Die Bio-Verordnungen beinhalten strenge Regeln für die Produktion und Verarbeitung von pflanzlichen und tierischen Lebensmitteln. Eine Vermischung mit konventionellen Produkten muss ebenso ausgeschlossen sein, wie die Verwendung von Gentechnik. Es dürfen bei der Produktion keine synthetischen Pflanzenschutzmittel und leicht lösliche mineralische Dünger eingesetzt werden. Weiterhin ist die Verwendung von künstlichen Geschmacksverstärkern, Aromen oder Farbstoffen unzulässig. Es gibt gesonderte Verordnungsabschnitte für die Tierhaltung. Die Tiere im Bio-Landbau werden ausschließlich mit Bio-Futter ernährt, erhalten Auslauf im Freien und ihnen wird mehr Platz zugestanden als in der konventionellen Tierhaltung.

Daneben gibt es die Verbandssiegel der Anbauverbände des ökologischen Landbaus, deren Anforderungen meist deutlich über die EU-Biosiegel hinaus gehen. Daher macht die Siegelvielfalt in Deutschland durchaus Sinn, denn die Verbraucher können sich so zwischen einem Minimum und Maximum an »Bio« entscheiden.

Eine Besonderheit ist das Siegel »Naturland Fair«, das die Produktion und Vermarktung nach den Bio-Verordnungen und den Richtlinien des fairen Handels bescheinigt.



WAS SIND »REGIONALE PRODUKTE«?

»Regionale Produkte« sparen aufgrund der kurzen Transportwege Energie, entlasten die Umwelt und die Lebensmittel können besonders frisch angeboten werden. Neben der regionalen Herkunft werden meist auch Anforderungen an die Erzeugung und Qualität der Produkte definiert. Insgesamt soll die Einführung einer Regionalmarke ein positives Image schaffen und die Nachfrage nach regional produzierten Waren und Dienstleistungen steigern. Trägerorganisationen sind regionale Gesellschaften wie z. B. das Schlaraffenburger Streuobstprojekt oder das Grünlandprojekt Spessart. Ziele sind die Stärkung regionaler Wirtschaftskreisläufe, die Sicherung von Arbeitsplätzen in den Regionen und die Förderung ländlicher Strukturen mit Erhalt der Artenvielfalt. Bei einigen regionalen Marken werden zudem die Richtlinien des ökologischen Anbaus erfüllt.

Allen regionalen Kennzeichen ist gleich, dass sie privatrechtlich sind. Es gibt keine gesetzlichen Regelungen für deren Verwendung. Sie haben also stets unterschiedliche Inhalte und Ziele. Oftmals kennzeichnen große Handelsunternehmen, einzelne Produkte als regional. Auch dies geschieht nach selbst definierten Regeln. Dem Verbraucher kann an dieser Stelle nicht die Verantwortung abgenommen werden, sich nach den Regeln der Kennzeichnung zu erkundigen und eine Entscheidung zu treffen.

Der Einkauf in einem der Einkaufsratgeber aufgeführten Hofläden oder direkt beim Erzeuger von saisonalen angebotenen Produkten ist die beste Empfehlung.



BANANEN

Fast 12 Kilo Bananen isst jeder Deutsch pro Jahr. Etwa 70 % stammen von nur drei multinationalen Konzernen, was diesen eine enorme Marktmacht verleiht.

Die meisten Bananen werden auf großen Plantagen in Monokultur angebaut. Diese intensive Anbaumethode maximiert den Ertrag, verursacht aber auch schwere Umweltschäden: Urwälder werden gerodet, es kommt zu Bodenerosion und erhöhter Überschwemmungsgefahr. Zudem werden große Mengen an Agrarchemikalien eingesetzt, die meist mit dem Flugzeug versprüht werden. Schätzungsweise 85 % der Chemikalien landen gar nicht auf den Bananenpflanzen. Stattdessen reichern sie sich in umliegenden Gebieten an, vergiften die ArbeiterInnen, ihre Häuser und ihre Lebensmittel.

Auch die Verletzung von Arbeitsrechten ist an der Tagesordnung. Das Nachsehen haben kleinbäuerliche ProduzentInnen und ArbeiterInnen am unteren Ende der Lieferkette, hier besonders die Frauen. 14-stündige Arbeitstage sind keine Seltenheit, es gibt keinen Mutterschutz, bei einer Schwangerschaft werden sie oft entlassen.

denn's Biomarkt | B

Lange Straße 15 – 19, Josef-Dinges-Straße 2

EDEKA Stenger | B

Lange Straße 13, Würzburger Straße 188, Südbahnhofstraße 25

Das kleine Culinarium | Herzog, Michael | F

Sandgasse 54

Ökohof Mosborn | Herter, Matthias | B

Wochenmarkt

Unverpackt | F

Landingstraße 22

Weltladen | B | F

Treibgasse 3



BROT

Brot ist hierzulande das Synonym für Nahrung schlechthin. Durchschnittlich essen wir 234 Gramm Brot am Tag. Für eine einzige Scheibe Roggenmischbrot müssen 50 Getreidekörner* gemahlen werden. Das Geschäft mit Backwaren ist seit Jahren zu einem hart umkämpften Markt geworden. Die hohe Anzahl von »Backshops« und die Aufstellung von Aufbackautomaten in den Discountern führen zu einem enormen Preiskampf. Die Kriterien dieses Einkaufsführers für regionales Brot beziehen sich auf die lokale Herkunft des Getreides, einer Mühle aus der Region und die Verarbeitung des Mehles zu Brot in der eigenen Backstube. Unsere Kriterien für Bio-Brot beinhalten den Anbau und die weitere Verarbeitung des Getreides nach den Maßstäben der EU Bio-Verordnungen. So darf ein Brot nur als Bio-Brot gekennzeichnet werden, wenn es ausschließlich mit Bio-Getreide produziert wurde. Sowohl im Anbau, der Vermahlung als auch beim Bäcker darf es zu keiner Vermischung mit konventionellem Getreide und Getreideprodukten kommen.

* Quelle: Planet Wissen (www.planet-wissen.de/alltag_gesundheit/essen/brot/index.jsp)

Bäckerei Burger | R

Lorbeerweg 4, Schweinheimer Straße 98, Seeboldstraße 11, Seidelstraße 1, Corneliensstraße 26, Aschaffstraße 38 und Wochenmarkt

Bäckerei Feind | B | R

Mühlstraße 27, Glattbacher Straße 4

Bäckerei Großmann | B | R

Burchardstraße 15

Bäckerei Hench | R

Herstallstraße 20, Friedrichstraße 5, Frohsinnstraße 13, Frohsinnstraße 27, Lange Straße 3, Sandgasse 15, Geschwister Scholl Platz 4

Bäckerei Stürmer | R

Marienstraße 7, Christian-Schad-Straße 2

Bäckerei Wenzel | R

Steubenstraße 77, Sandgasse 47

denn's Biomarkt | B

Lange Straße 15 – 19, Josef-Dinges-Straße 2

Elterhof | R

Elterhof 2 | Telefon: 06021-914 16

Hofladen Familie Brunner | R

Unterhainstraße 27 | Telefon: 06021-942 02

Ökohof Mosborn | Herter, Matthias | B | R

Wochenmarkt

Reformhaus Herrmann | B

Goldbacher Straße 2 (City Galerie), Sandgasse 54



EIER

Bei der biologischen Tierhaltung ist durchgehend ein wesentlich höheres Platzangebot vorgeschrieben, als in der konventionellen Haltung. Für Geflügel, das konventionell überwiegend in riesigen Ställen mit zehn- bis hunderttausenden von Tieren gehalten wird, gelten in der ökologischen Haltung Obergrenzen von 3.000 Legehennen pro Einheit. Auch der generell vorgeschriebene Zugang zur Weide oder zumindest zu einem befestigten Auslauf an frischer Luft erhöht die Lebensqualität für Bio-Tiere. Geflügel muss mindestens ein Drittel seines Lebens solchen Zugang erhalten.

denn's Biomarkt | B

Lange Straße 15 – 19, Josef-Dinges-Straße 2

EDEKA Stenger | B | R

Lange Straße 13, Würzburger Straße 188, Südbahnstraße 25

Elterhof | R

Elterhof 2 | Telefon: 06021-914 16

Hofladen Familie Brunner | R

Unterhainstraße 27 | Telefon: 06021-942 02

Ökohof Mosborn | Herter, Matthias | B | R

Wochenmarkt

Reformhaus Herrmann | B

Goldbacher Straße 2 (City Galerie), Sandgasse 54

Stadtmarkt Karl | B | R

Frohsinnstraße 27

Man erkennt die Haltungsform sofort an der 1. Ziffer des Stempels, mit dem jedes Ei versehen sein muss:
 0 = Ökologische Erzeugung,
 1 = Freilandhaltung,
 2 = Bodenhaltung,
 3 = Kleingruppenhaltung (früher: Käfighaltung)
 Alternativ gilt hier auch immer der lokale Anbieter, bei dem man sich die Produktionsbedingungen selber anschauen kann.



HONIG

Gerade das vergangene Volksbegehren »Rettet die Bienen« hat deutlich gemacht, wie wichtig die Honigbienen und die wildlebenden Insekten für uns Menschen sind. Die Honigbiene bestäubt bei ihrem Besuch der Blüten diese und sie sammelt Nektar für die Produktion des Honigs. Honig ist ein seit der Steinzeit genutztes Nahrungsmittel. Der Honig enthält verschiedene Zuckerarten (Fructose, Glucose, Saccharose, Maltose u. a.) sowie Mineralstoffe und Enzyme. Der Wassergehalt im Honig entscheidet über die Haltbarkeit, bei zu viel Wasser kann der Honig gären. Je nach Honigsorte ändert sich die Zusammensetzung und der Geschmack.

Die Kennzeichnung und die Qualitätsmindestanforderungen werden in der deutschen Honigverordnung geregelt. So dürfen dem Honig weder Bestandteile entzogen noch hinzugefügt werden. Honig bleibt so ein naturbelassenes Produkt. Ausnahme: Pollen dürfen herausgefiltert werden, dieser Honig ist aber als »Gefilterter Honig« zu kennzeichnen. Da normalerweise Pollen zum Nachweis von Sorte und Herkunft dient, erschwert die Filterung den Nachweis.

Das Etikett muss das Ursprungsland des Honigs enthalten, bei gemischten Honigen sind folgende Kennzeichnungen zu verwenden: »Mischung von Honig aus EU-Ländern«, »Mischung von Honig aus Nicht-EU-Ländern«, »Mischung von Honig aus EU-Ländern und Nicht-EU-Ländern«.

Wenn es importierter Honig sein soll, dann genießen Sie den fair erzeugten Honig aus kleinbäuerlichen Gemeinschaften aus Asien, Afrika oder Lateinamerika, die sich mit der Imkerei etwas hinzuverdienen.

Wenn Sie Honig direkt beim Erzeuger kaufen oder selber Imker werden wollen, fragen Sie bei einem der Imkervereine in Aschaffenburg:

Bienenzuchtverein Aschaffenburg-Damm 1843 e.V.

www.imker-damm.de

Bienenzuchtverein Schweinheim e.V.

www.bzv-schweinheim.de

Imkerverein Aschaffenburg-Obernau

<https://vereinsring-obernau.de>

Regionalen und / oder Bio-Honig gibt es auf dem **Aschaffburger Wochenmarkt**, beim **Imkereibedarf Bährle**, Elisenstraße 1, www.imkereibedarf-baehrle.com, in den Hofläden oder im gutsortierten Fachhandel.



ORANGEN

Etwa 80 % des bei uns konsumierten Orangen-saftes stammt aus Brasilien. Nur drei multinatio-nale Konzerne kontrollieren dort den Markt und diktieren die Preise.

Die Orangen für den Saft werden von Tagelöhnern von Hand geerntet. Sie sind meist unter menschen-unwürdigen Bedingungen untergebracht, ohne ausreichendes Mobiliar, fließendes Wasser, sanitä-re Einrichtungen etc. Pro Arbeitstag mit 10 – 14 Stunden pflücken sie bis zu 2 Tonnen Orangen, das sind etwa 65 Säcke mit bis zu 30 Kilo. Der Ver-dienst liegt bei umgerechnet etwa 6 Euro pro Tag. Das reicht auch in Brasilien nicht aus, um eine Familie zu ernähren. Daher arbeiten auch viele Kinder als PflückerInnen, statt zur Schule zu gehen. Das Tragen schwerer Säcke mit Früchten führt gerade bei ihnen zu bleibenden Schäden an der Wirbelsäule. Der Kontakt mit Pestiziden – oftmals werden die Pestizide sogar versprüht, während die ArbeiterInnen auf dem Feld sind – verursacht nicht selten Vergiftungen oder allergische Reaktionen. Es gibt kaum Schulungen zu dem Umgang mit den Giftstoffen, Schutzkleidung fehlt.

Eine gute Alternative bei Orangen bietet das »Crowdfarming«. 2010 haben Brüder Úrculo die Orangenplantage ihres Großvaters übernommen und starteten einen Online-Direktvertrieb für Bio-Zitrusfrüchte. Weil der Preiskampf mit den großen Vertriebsketten den Profit drückte, schrieb das Brüderpaar jahrelang rote Zahlen – bis die Beiden 2015 das »Crowdfarming« erfanden. Sie bieten ih-ren Kunden eine Patenschaft über einen Orangen-baum an. Ist er zu einem fruchtbaren Baum heran-gewachsen, bekommt der Auftraggeber pro Jahr 80 Kilogramm der Orangen, die das Gewächs ab-wirft. Sollte der Baum (wie etwa in den ersten Jah-ren nach der Pflanzung) nicht ertragreich genug sein, wird die Menge einfach mit Früchten von an-deren Bäumen aufgefüllt. Oder sein Besitzer lässt sich in Mandarinen »auszahlen«. Während der

Erntezeit von Dezember bis April können sich die Paten ihre Orangen ganz nach ihrem Bedarf in 10- bis 30-Kilo-Paketen nach Hause schicken lassen. In der Regel werden sie laut Webseite binnen zwei Tagen geerntet und versendet. Der Kunde zahlt neben den Versandkosten im ersten Jahr 80,- Euro dann 60,- Euro pro Jahr für den Dienst. www.naranjasdelcarmen.com

denn's Biomarkt | B | F

Lange Straße 15 – 19, Josef-Dinges-Straße 2

EDEKA Stenger | B | F

Lange Straße 13, Südbahnhofstraße 25, Würzburger Straße 188

Stadtmarkt Karl | B

Frohsinnstraße 27

Weltladen für faires Handeln | F

Treibgasse 3



SCHOKOLADE

Längst ist Schokolade kein Luxus mehr, etwa 10 Kilogramm essen wir Deutschen pro Kopf und Jahr. Dies sichert den Großkonzernen Milliardenumsätze, während in den Anbaugeländen Hunger, Armut und Kinderarbeit an der Tagesordnung sind.

Kakao sichert den Lebensunterhalt für rund 5,5 Mio. BäuerInnen und weitere über 14 Mio. ArbeiterInnen, vor allem in der Elfenbeinküste, Ghana, Nigeria und Kamerun. In manchen westafrikanischen Ländern sind 90 % der Kleinbauern vom Kakao als Haupteinnahmequelle abhängig. Doch sie erhalten einen viel zu niedrigen Preis und leben oft in extremer Armut. In der Elfenbeinküste beispielsweise müsste sich ihr Einkommen für ein menschenwürdiges Auskommen etwa vervierfachen! Aufgrund fehlender finanzieller Mittel können die Plantagen nicht ausreichend gepflegt werden, wodurch der Ertrag weiter sinkt.

Eine direkte Folge der Armut ist Kinderarbeit: Rund 2 Mio. Kinder arbeiten in Westafrika unter ausbeuterischen Bedingungen auf Kakaoplantagen, nach Schätzungen von UNICEF 200.000 von ihnen als Kindersklaven.



denn's Biomarkt | B | F

Lange Straße 15 – 19, Josef-Dinges-Straße 2

EDEKA Stenger | B | F

Lange Straße 13, Würzburger Straße 188, Südbahnhofstraße 25

Hofladen Familie Brunner | F

Unterhainstraße 27

Das kleine Culinarium | Herzog, Michael | B | F

Sandgasse 54

Reformhaus Herrmann | B | F

Goldbacher Straße 2 (City Galerie), Sandgasse 54

Stadtmarkt Karl | F

Frohsinnstraße 27

Weltladen für faires Handeln | B | F

Treibgasse 3

Besonders möchten wir in diesem Einkaufsratgeber auf die Schokolade »Fairafric«, seit 2017 u. a. in den Weltläden erhältlich, hinweisen. Bei den bisherigen zertifizierten Schokoladen, bezieht sich die Idee eines fairen Handels nur auf den Import der Rohstoffe. Im Gegensatz hierzu vertreibt Fairafric eine ausschließlich in Ghana hergestellte Schokolade. Dies schafft viele, qualifizierte Arbeitsplätze vor Ort und steigert das Einkommen der Kakaobauern und in der Verarbeitung Angestellten um ein Vielfaches. Mehr Info im Film »Faire Ostern«.

GEMÜSE UND OBST

Bioland Hofladen | B | R

Matthias Herter, Wochenmarkt

denn's Biomarkt | B | F

Lange Straße 15 – 19, Josef-Dinges-Straße 2

EDEKA Stenger | B | F

Lange Straße 13, Würzburger Straße 188, Südbahnhofstraße 25

Elterhof | R

Elterhof 2 | Telefon: 06021 - 914 16

Helen und Thomas Stöppler | B | R

Wochenmarkt

Hofladen Familie Brunner | R

Unterhainstraße 27 | Telefon: 06021 - 942 02

Das kleine Culinarium | Herzog, Michael | B | R

Sandgasse 54

Ökohof Mosborn | Herter, Matthias | B | R

Wochenmarkt

Silke Röhl | R

Wochenmarkt

Stadtmarkt Karl | B | R

Frohsinnstraße 27

Wolf, Mathias | R

Wochenmarkt



DIE »ÖKO-ABOKISTE«

Öko-Abokisten liefern Lebensmittel direkt zu Ihnen nach Hause oder an Ihren Arbeitsplatz. Egal ob frisches Bio-Obst und -Gemüse oder Naturkost und Naturkosmetik: die Aspekte bio, regional und fair werden hier erfolgreich umgesetzt. Das Sortiment ist groß und kann von Ihnen jede Woche ganz individuell zusammengestellt werden.

Testpakete ermöglichen ein erstes Kennenlernen, ob diese Art von Einkauf für Sie in Frage kommt.

Öko-Abo-Kiste

Margarete und Joachim Schwarzer
Gertrudstraße 1, 63820 Elsenfeld
Telefon: 09374 - 22 42,
oeko-abo-kiste@t-online.de

Paradieschen

Gemüseabo GmbH
An der Wann 1, 63589 Linsengericht-Altenhaßlau
Telefon: 06051-88 77 11 22
info@paradieschen.de



FISCH

59,9 % der kommerziellen Fischarten werden auf biologisch nachhaltigem Niveau gefischt, 33,1 % sind überfischt – eine Situation, die SOFIA 2018 (*The State Of World Fisheries And Aquaculture*) als besorgniserregend bezeichnet, nur 7 % sind moderat bis wenig befischt. Erst vor 40 Jahren wurden 90 % der Fischbestände nachhaltig genutzt, und nur 10 % wurden untragbar gefischt. Die Welt verbraucht immer mehr Fisch: 20,4 kg pro Kopf im Jahr 2016 gegenüber 10 kg in den 1960er Jahren, was auch auf die Aquakultur-Produktion zurückzuführen ist, die in den 1980er und 1990er Jahren rasant expandierte. Globale Fischproduktion im Jahr 2016 erreichte 171 Mio Tonnen, davon 80 Mio Tonnen aus der Aquakultur. Als Nahrung werden 151,2 Mio Tonnen konsumiert, 27 % der Fischernte geht verloren oder wird vor dem Verzehr weggeworfen. Die Fischproduktion wird in den nächsten Jahren weiter wachsen. Die wachsende Nachfrage wird die Fischereiwirtschaft stärken, erfordert aber auch, dass Verschwendungen vermieden werden, dass die Wasserverschmutzung abnimmt und der Klimawandel nachhaltig angegangen wird. Einige Ziele zur Nachhaltigen Entwicklung (SDGs) sind für die Fischerei und die Aquakulturen relevant, insbesondere SDG 14 (*Erhaltung und nachhaltige Nutzung der Ozeane, Meere und Meeresressourcen*). Es braucht dringend Strategien, um die Verschmutzung der aquatischen Ökosysteme durch »entsorgte« Fanggeräte und Mikroplastik zu beseitigen. Vorrangig sind präventive Maßnahmen notwendig, um illegale Fischerei und die Vermüllung der Meere zu verhindern. Hierzu wäre die Modernisierung von Recyclingsystemen oder die Abschaffung von Einwegkunststoff ein Weg.

Hinweis zu den Siegeln: Greenpeace hat sich diese Zertifizierungen angeschaut und nach einem von externen Experten entwickelten Schema bewertet. Zusammenfassend gibt es aus Greenpeace-Sicht augenblicklich kein Siegel für nachhaltige Fischprodukte, das uneingeschränkt zu empfehlen ist. Obgleich die vorhandenen Zertifizierungen einen Schritt in die richtige Richtung darstellen, können sie dennoch nicht garantieren, dass alle zertifizierten Produkte aus wirklich nachhaltigen Fischereien bzw. Aquakulturen stammen.

Greenpeace veröffentlicht regelmäßig einen Fischratgeber. Darin sind die Fische aufgeführt, die aufgrund der Fischbestände noch empfehlenswert oder nicht mehr empfehlenswert sind. Der Ratgeber kann im Internet unter www.greenpeace.de kostenlos heruntergeladen werden.

denn's Biomarkt | B

Lange Straße 15 – 19, Josef-Dinges-Straße 2

EDEKA Stenger | R

Lange Straße 13, Würzburger Straße 188, Südbahnstraße 25

MainFischerei Grimm | R

Jochen Grimm, Alfred-Delp-Straße 22 |
Telefon: 06021- 585 19 56

Forellenzucht Hoch-Spessart | R

Wochenmarkt, Markus Nolda, Erlenfurt

Unser Tipp: Essen Sie seltener oder bewusster Fisch. Kaufen Sie Fisch aus regionaler Zucht. Bei Meeresfisch sollten Sie nur Fisch kaufen, der mit einem entsprechenden Siegel versehen ist oder aus nachhaltigen Aquakulturen stammt.

Siegel:

Aquakultur und Wildfisch Marine Stewardship Council (MSC) | Friend of the Sea (FOTS) | SAFE



FLEISCH

In jedem konventionell erzeugten Steak steckt immer auch ein Stück Wald. Für Viehweiden und den Anbau von Futtermitteln für unsere Schweine, Hühner und Rinder werden in Südamerika große Waldflächen gerodet. Von den ungefähr fünf Milliarden Hektar weltweit verfügbarer landwirtschaftlicher Nutzfläche werden ca. 80 % in Form von Weide oder Ackerland allein für die Tierhaltung und die Produktion von meist genveränderten Futtermitteln (Soja) in Anspruch genommen. Und es wird immer mehr Land benötigt, mit gravierenden Auswirkungen auf natürliche Lebensräume. So sind zum Beispiel 60 – 75 % der neu gerodeten Flächen im Amazonasgebiet auf die Schaffung von Weideland zurückzuführen. Land, das der ursprünglichen Bevölkerung geraubt wird. Werden diese Landnutzungsänderungen mit eingerechnet, sind auf die Viehwirtschaft etwa 18 % der globalen Treibhausgasemissionen zurückzuführen. Anders ausgedrückt: Fleischkonsum beschleunigt den Klimawandel.

Um die negativen, ökologischen und sozialen Auswirkungen des Fleischkonsums zu mindern, raten Umweltverbände nicht nur weniger, sondern auch besseres, d. h. Bio-gesiegeltes, Fleisch zu essen.*

*Quelle: www.wwf.de/fleisch

denn's Biomarkt | B

Lange Straße 15 – 19, Josef-Dinges-Straße 2

EDEKA Stenger | B | R

Lange Straße 13 | Würzburger Straße 188 |
Südbahnstraße 25

Elterhof | R

Elterhof 2 | Telefon: 06021- 914 16

Bio-Metzgerei Hein | B | R

Wochenmarkt | Christine Hein, Schimborn

Hofladen Familie Brunner | R

Unterhainstraße 27 | Telefon: 06021- 942 02

La Bottega di Nicola | B

Karlstraße 6

Ökohof Mosborn | B | R

Wochenmarkt | Herter, Matthias

Schwarzkopf, Robert | R

Schubertstraße 50 | Telefon: 06028 -77 54

YAZ | B | R

Stengerstraße 15



GETRÄNKE

Exotische Fruchtsäfte, leckere Schokoladen, aromatische Kaffees und Tees, vollmundige Weine aus Südamerika – dies sind nur einige der bei uns mittlerweile alltäglichen Getränke. Wie bei vielen Produkten werden die Rohstoffe für diese Getränke allerdings oft unter unmenschlichen Bedingungen in weit entfernten Ländern angebaut. Daher ist es umso wichtiger, beim Einkauf dieser Genüsse auf die «Fair Trade» Kennzeichnung zu achten.

Aber auch in unserer Region werden schmackhafte Getränke produziert. Leckeren Apfelsaft von Streuobstwiesen aus der Region gibt es vom Schlaraffenburger Streuobstwiesen Projekt. Hochwertiger Wein wird »vor der Haustür« angebaut, und fair gehandelter Kaffee in Mainaschaff geröstet. Das Wasser muss nicht aus Italien oder Frankreich importiert werden. Unsre Region ist reich an Mineralwässern.

Das Aschaffenburg Leitungswasser ist von sehr hoher Qualität und gehört zu den am besten kontrollierten Lebensmitteln. Nebenbei spart das Trinken von Leitungswasser Energie, da das Abfüllen und der Transport der Flaschen entfällt.

SCHLARAFFENBURGER

Das Schlaraffenburger Streuobstprojekt hat das Ziel, die wertvollen Streuobstwiesen durch eine wirtschaftliche Nutzung für künftige Generationen zu erhalten. Obstwiesenbesitzer aus Stadt und Landkreis Aschaffenburg und Umgebung verpflichten sich vertraglich, ihre Flächen naturschutzgerecht und nach den strengen Bioland-Richtlinien zu bewirtschaften.

Für ihren Beitrag zum Naturschutz erhalten die Landwirte einen höheren Preis für ihr Mostobst. Die Einhaltung der Kriterien wird vom Landesbund für Vogelschutz und einer unabhängigen Bio-Kontrollstelle geprüft. So ergibt sich für den Verbraucher ein Höchstmaß an Sicherheit.

Geschäfte, die Schlaraffenburger in ihrem Sortiment haben, finden Sie unter: www.schlaraffenburger.de

KAFFEE UND TEE

Traditionell wurde Kaffee im Schatten umstehender, großer Bäume angebaut. Da diese Anbaumethode jedoch eine längere Reifezeit und weniger Ertrag bedeutet, sind viel Kaffeebauern dazu übergegangen, zu roden und Monokulturen unter freiem Himmel anzubauen. Tropische Entwaldung, verstärkte Bodenerosionen, sowie abnehmende Wasserqualität im Umfeld von Kaffeeplantagen sind die Folgen. Deutlich geringere Umweltfolgen gehen vom ökologischen Anbau von Kaffee aus.

Tee kommt überwiegend aus China, Indien, Kenia und Sri-Lanka, wo Sozial- und Umweltstandards vergleichsweise niedrig sind oder sich nur schwer durchsetzen lassen. Auf großen Teeplantagen wird rund ums Jahr geerntet. Zur Schädlingsbekämpfung und Ertragsoptimierung setzen die Betreiber massiv Pestizide ein, – darunter leiden Umwelt und die Gesundheit der Plantagenarbeiter.

Bio- und fairzertifizierte Tees verbieten den Einsatz von gefährlichen Spritzmitteln und Düngern und helfen am sinnvollsten gegen die ausbeuterischen Arbeitsverhältnisse.

Kaffee

Tee

denn's Biomarkt | B | F | B | F
Lange Straße 15 – 19, Josef-Dinges-Straße 2

Edeka Stenger | B | F | B | F
Lange Straße 13 Südbahnhofstraße 25,
Würzburgerstraße 188

Gayer-Lang Hildegard | B | F
Pfälzer Straße 23

Reformhaus | B | F | B
Goldbacher Straße 2 (City Galerie), Sandgasse 54

Stadtmarkt Karl | B | F
Frohsinnstraße 27

Tee Gschwendner | B | F
Frohsinnstraße 5

Teeshop | B
City Galerie

Weltladen | B | F | B | F
Treibgasse 3

Aschaffenburg Partnerkaffee
www.partnerkaffee.de



BLUMEN

Blumen sind ein beliebtes Geschenk zum Geburtstag, an Muttertag oder einfach, um Jemandem eine Freude zu machen. Immer mehr Schnittblumen kommen aus den Ländern des Südens. Doch betrachtet man die dortigen Produktionsbedingungen, vergeht einem die Freude an der Rose schnell. Massiver Einsatz von Pestiziden und Minimallöhne sind an der Tagesordnung. Mit Fairtrade zertifizierten Blumen hilft man dagegen den Menschen und der Umwelt. Im Klartext bedeutet dies: gesetzliche Mindestlöhne, sichere soziale Grundrechte, Gewerkschaftsfreiheit, Verbot von ausbeutender Kinderarbeit, Gesundheitsschutz und besserer Schutz der Umwelt.

Jede fünfte Rose, die in deutschen Supermärkten verkauft wird, trägt mittlerweile das Fairtrade-Logo, und die Nachfrage wächst rasant weiter. Trotz all dieser Bemühungen müssen wir uns dennoch fragen: Brauchen wir jederzeit frische Rosen aus fernen Ländern?

Mit einem gigantischen Aufwand an Wasser, Pestiziden und Logistik werden Blumen in Kenia, Tansania oder Kolumbien produziert und mehrere Tausend Kilometer nach Deutschland geflogen, damit die Verbraucher jederzeit frische Rosen zur Verfügung haben – ein Luxusgut, von dem nur

wenige Menschen profitieren, dessen Nachteile aber viele Menschen bezahlen müssen. Da nutzt es auch nur bedingt, wenn die Rosen über das Fairtrade-Siegel verfügen. Der Fehler liegt im System. Den Bedürfnissen des reichen Teils der Menschheit werden einmal mehr Prioritäten gegenüber ärmerer Bevölkerungsschichten der Erzeugerländer eingeräumt. Die kenianischen Massai, deren Viehherden aufgrund der Blumenplantagen kaum noch Zugang zu Trinkwasser haben, drücken dies wie folgt aus: »Rosen kann man nicht essen!«

Dauerhaft im Sortiment führen folgende Läden regional angebaute oder Fairtrade-Rosen:

Blumen 2000 | F | R
Goldbacher Straße 2

Blumen Göttemann | F
Roßmarkt 18

Edeka Stenger | F
Lange Straße 13 Südbahnhofstraße 25,
Würzburgerstraße 188

Stadtmarkt Karl | F
Frohsinnstrasse 27

Wochenmarkt

Unser Tipp: Möglichst saisonale Blumen aus regionaler Produktion kaufen. Sollte es dann doch die Rose am Valentinstag sein: Auf das Siegel achten!



KOSMETIK

Unsere alltägliche Kosmetik enthält Schadstoffe, mit denen wesentlich wohl niemand in Berührung kommen möchte: Parabene, Künstliche Duftstoffe (*Achtung: sie kommen auch in Naturkosmetik vor*), Tenside / Emulgatoren, Aluminium (*in Antitranspiranten*), Bleichmittel und Farbstoffe, UV-Filter und -Absorber, Weichmacher, Erdöl (*Paraffinen, Wax, Vaseline sowie MOSH – Gesättigte Mineralöl-Kohlenwasserstoffe und MOAH – Aromatische Mineralöl-Kohlenwasserstoffe*), Mikroplastik*, Palmöl (*ist zwar nicht unbedingt schädlich als Kosmetikstoff, aber für die Umwelt ist der massenhafte Einsatz eine Katastrophe*).

Wie erkennt man, was in Kosmetik steckt? – Auf der Verpackung von Pflegeprodukten müssen alle Inhaltsstoffe angegeben sein. In der EU ist dafür eine Form vorgeschrieben: Die Internationale Nomenklatur für kosmetische Inhaltsstoffe (INCI) legt fest, welche Substanzen wie deklariert werden müssen. Diese Auflistung ist allerdings für den Durchschnitts-Verbraucher nicht leicht zu verstehen. Services wie Codecheck und ToxFox helfen: Online und als App zeigen sie, was wirklich in den Kosmetikprodukten steckt, welche Inhaltsstoffe bedenklich sind und warum. Wer sich unsicher ist, sucht hier einfach nach dem konkreten Produkt (bzw. scannt den Barcode mit dem Smartphone) und bekommt dann eine Einschätzung der einzelnen Inhaltsstoffe angezeigt.

Wer gesundheits- und umweltschädliche Substanzen in Pflegeprodukten vermeiden will, sollte zertifizierte Naturkosmetik-Produkte kaufen. Die gibt es inzwischen fast überall und für jedes Budget.

Das »Kontrollierte Naturkosmetik«-Siegel des BDIH, definiert Mindestkriterien für Naturkosmetik. Weit verbreitet ist das »Natue«-Siegel; die Siegel von Ecocert und Naturland findet man seltener. Die Label »Leaping Bunny« des HSC, der »Hase mit schützender Hand« des IHTK sowie die »Veganblume« garantieren zudem, dass das Produkt tierversuchsfrei hergestellt wurde.

* Bei Mikroplastik (u. a. erdölbasierte Polymere) handelt es sich um winzige Kunststoffpartikel, die viele Kosmetikhersteller ihren Produkten zusetzen. Kläranlagen können Mikroplastik nicht aus dem Abwasser filtern, so gelangen die Kunststoffe in die Meere. Dort verbleiben sie hunderte von Jahren; welchen Schaden sie dabei bei Meeresorganismen anrichten, ist heute noch kaum absehbar. Quelle: www.utopia.de

Naturkosmetik und Öko-Waschmittel finden Sie:

Cleopatra Naturkosmetik | B | R
Steingasse 39

denn's Biomarkt | B | R
Lange Straße 15 – 19, Josef-Dinges-Straße 2

Reformhaus Herrmann | B
Goldbacher Straße 2 (City Galerie), Sandgasse 54

Unverpackt | B
Landingstraße 22

Weltladen | B | F
Treibgasse 3

weiterführende Informationen:
www.kontrollierte-naturkosmetik.de/
www.natue.org/de/
www.ecocert.com/en/
www.demeter.de
www.ihtrn.de/



HOLZ

Seit Jahrtausenden wird Holz als Rohstoff vom Menschen genutzt. Holz wird für die Produktion von Möbeln und auf dem Bau eingesetzt. Aus Holz wird Papier und Holzkohle hergestellt.

Eine gute Wahl ist es, regionales Holz zu kaufen. Das Forstamt Aschaffenburg bietet z. B. Stammholz, Brennholz zur Selbstaufarbeitung, Hackklötze, Schwedenfeuer, Tische und Bänke, Sitzhocker, Nistkästen, Futterhäuschen, Blumenkübel, Baumscheiben sowie Sonderanfertigungen aus Rundholz und zur Weihnachtszeit Christbäume und Weihnachtsdeko aus Holz.

Wer auf nordische oder exotische Hölzer nicht verzichten will, sollte zumindest auf gesiegelte Produkte zurückgreifen.

Kleiner Tipp: Tropenholz erkennen Sie an den fehlenden Jahresringen. Holz wird auch als Energieträger verwendet.

Forstamt

Bismarckallee 1a
63739 Aschaffenburg
Telefon: 06021- 449 78 60

Siegel:
Forest Stewardship Council (FSC)
PEFC Naturland
Blauer Engel



NATURSTEINE

Natursteine wie Granit, Sandstein und Marmor werden z. B. für Küchenarbeitsplatten, Außenfassaden und Grabsteine verarbeitet. Ein Großteil der Natursteine, die in Europa verbaut werden, kommen aus Asien, vor allem Indien und China. Obwohl auch nach dortigen Gesetzen verboten, schufteten hier tausende Kinder – oft keine zwölf Jahre alt – bei sengender Hitze und dröhnendem Lärm für einen Hungerlohn. Unfälle mit tödlichem Ausgang, Berufsunfähigkeit wegen Staublunge und weitgehende Missachtung internationaler Mindeststandards sind verbreitet. Fragen Sie daher beim Kauf von Steinen nach, woher sie stammen und kaufen Sie nach Möglichkeit Steine aus der Region (z. B. Sandstein) oder aus Europa.

Der Stadtrat Aschaffenburg hat im Dezember 2008 eine Änderung der Vergabepaxis beschlossen, die den Einkauf von Produkten aus ausbeuterischen Kinderarbeit untersagt. Im Sommer 2018 wurde die Friedhofs- und Bestattungssatzung um das Verbot der Verwendung von Grabsteinfassungen und Grabplatten aus ausbeuterischer Kinderarbeit ergänzt. Ein Nachweis, der dem Grabmale-Antrag beigelegt wird, soll hierfür Sorge tragen.

Cremer Natursteinimport

Inh. Claudia Schmitt geborene Cremer e. K.
Römerstraße 4, 63741 Aschaffenburg
Telefon: 06021- 439 55 50

Harald Rosenberger

Steinmetz- und Bildhauermeister
Mittelstraße 35, 63741 Aschaffenburg
Telefon: 0171- 208 28 10

STEIN-WERK Hirte

Alexander Hirte
Güterberg 6, 63739 Aschaffenburg
Telefon: 06021- 92 94 85

Siegel:

Xertifix www.xertifix.de
Fair Stone www.fairstone.org



ÖKOSTROM

Als Ökostrom bezeichnet man umweltfreundlich hergestellten Strom aus Wind-, Wasser- und Sonnenenergie, Geothermie (Erdwärme) oder nachhaltig gewonnener Biomasse. Er benötigt kein Uran oder fossile Brennstoffe wie Kohle, Öl und Gas. Doch woran erkennt man glaubwürdigen Ökostrom? Die Anzahl der Ökostromtarife und -anbieter ist in den letzten Jahren stark angestiegen, so dass der Verbraucher kaum noch einen Überblick behalten kann. Die wichtigste Frage ist daher: Setzt sich der Stromanbieter überzeugend und wirkungsvoll für die Energiewende ein?

Ganz entscheidend ist dabei: Ein Ökostromanbieter darf keine eigentumsrechtliche Verbindung zu den Atomkonzernen haben. Die Konzerne investieren immer noch den größten Teil ihres Geldes in Atom- und Kohlekraftwerke. Meist handelt es sich bei diesen Konzernen um die großen, bekannten, überregional operierenden Stromanbieter. Weiterhin ist es empfehlenswert, Stromanbieter zu wählen, die ausschließlich Ökostrom anbieten.

Fragen Sie bei Ihrem lokalen Versorgungsbetrieb gezielt nach Ökostrom.

AVG Aschaffenburg

Werkstraße 2
63739 Aschaffenburg



PAPIER

Mit rund 250 kg pro Jahr/Kopf Verbrauch gehören wir zu den Spitzenreitern der Papierverschwendung. Gerade die Flut an Werbematerialien ist hier ständig steigend. Um unseren Papierhunger zu stillen, werden große Urwaldflächen in Nordamerika, Brasilien und Russland gerodet, ganze Ökosysteme zerstört und Menschen vertrieben. Außerdem wird giftiges Chlor zur Papierherstellung eingesetzt, dass die Flüsse verschmutzt und Tiere und Menschen schädigt.

Dabei war Papier einmal das Synonym für Recycling. Kein Recyclingprozess moderner Konsummaterialien ist so alt, so ausgereift und so etabliert. Die Qualität von Recyclingpapier ist mittlerweile genauso gut wie von frischem Papier.

Die Lösung ist denkbar einfach: Kein unnötiger Papierverbrauch heißt Papier bewusst verwenden. Und wenn Papier nötig ist, dann ausschließlich Recyclingpapier. Am besten Papier, das mit dem blauen Engel und dem Hinweis »aus 100 % Altpapier« gekennzeichnet ist.

Händler, die Papierwaren mit »dem Blauen Engel«-Siegel in ihrem Sortiment haben:

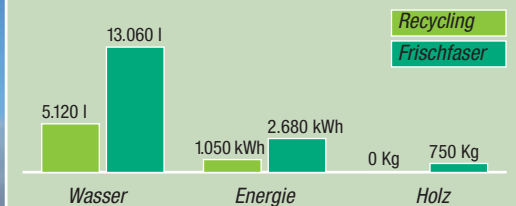
Thalia | Goldbacher Straße 2 (City Galerie)

Schäfer | Auhofstraße 2

Müller | Goldbacher Straße 2 (City Galerie)

Galeria Kaufhof | Goldbacher Straße 2 (City Galerie)

Kaut Bullinger | Magnolienweg 16



Ressourcenverbrauch bei der Produktion von 50.000 Blatt DIN A4 Papier Quelle: IFEU Heidelberg, 2006

www.regenwald.org

KLEIDUNGsherstellung FAIR UND ÖKOLOGISCH

Ein Großteil der weltweit 60 Millionen Beschäftigten in der Textilindustrie arbeiten in Entwicklungsländern. Damit wir in Deutschland billige T-Shirts und andere Kleidung kaufen können, sind in den Produktionsländern Arbeiter häufig menschenunwürdigen Bedingungen ausgesetzt:

- Um eine Familie ernähren zu können, sind Überstunden notwendig. Es ist keine Seltenheit, dass die Arbeiter von daher 7 Tage in der Woche und bis zu 16 Stunden am Tag tätig sind.
- Gewerkschaftliche Initiativen haben es schwer, Einfluss auf die Arbeitsbedingungen zu nehmen.
- Pestizideinsätze beim Anbau insbesondere von Baumwolle und fehlender Arbeitsschutz auch in der Verarbeitung, wie z. B. für den »used-look« bei Jeans lösen Erkrankungen aus.
- Einsparungen beim Bau von Fabriken und fehlende Sicherheitsvorrichtungen führen zu schweren Unfällen mit zahlreichen Toten, wie 2013 in Bangladesh.

Quelle: Pflaum, Christliche Initiative Romero

Die Belastung der Umwelt in Form von Wasserverschmutzung und Ressourcenverbrauch findet beim Anbau der Rohstoffe, insbesondere von Baumwolle sowie bei der Verarbeitung und durch den Transport statt.

Für unseren kurzlebigen Konsum und den wechselnden Modetrends ist eine Massenproduktion notwendig. Der damit verbundene Chemikalieneinsatz schadet den Arbeitern, der Umwelt und letztendlich auch den Endkonsumenten durch Rückstände im Material.

Ein Kleidungsstück hat vom Baumwollfeld, über die Spinnerei, die Weberei bis zur Näherei oft dutzende Länder und Fabriken durchlaufen. Woher ein Kleidungsstück stammt und unter welchen Bedingungen es produziert wurde, ist meist nicht mehr nachvollziehbar.

Aber es gibt mittlerweile einige Marken und Fair-Fashion-Labels, die eine komplette Transparenz für die Lieferkette bieten. Viele neue Designer entwerfen modische und bezahlbare Kleidung. Achten Sie deshalb beim Kauf Ihrer Kleidung auf:

- Gütesiegel fair-bio
- Regionalität
- Langlebigkeit
- Biologische Herstellung

Es gibt mittlerweile neben Angeboten im Internet auch vor Ort Geschäfte, die Kleidung mit entsprechenden Siegeln anbieten.

Iuvgreen Fair Fashion & Accessoires
Sandgasse 54, 63739 Aschaffenburg
Telefon: 06021 - 445 26 88

Rohrmeier Sportive
Linkstraße 66, 63741 Aschaffenburg
Telefon: 06021 - 42 99 20

Sport und Outdoor Schädlich
Nebensteingasse 1 – 5, 63739 Aschaffenburg
Telefon: 06021 - 388 20

Weitere Informationen zu Siegeln und zur aktuellen Entwicklung:
www.ci-romero.de
www.fairwear.org
www.saubere-kleidung.de
www.facebook.com/korrekteklamotten
www.tdh.de

Siegel:



KLEIDUNG | FAIRE VERWERTUNG

Jeder, der Kleidung kauft und sie irgendwann wieder abgibt, trägt dazu bei, dass die Kleiderberge in den Industriestaaten weiter wachsen. Was tun? Ein erster Schritt wäre der bewusste Einkauf: Wer auf gute Qualität setzt, kann ein Kleidungsstück meist länger tragen. Auch der Kauf von Secondhand-Kleidung schont Ressourcen.

Und wohin mit unserer Kleidung, wenn der Kleiderschrank wieder einmal aus allen Nähten platzt? Für viele ist die nächste Kleidersammlung eine schnelle und bequeme Lösung, um wieder Platz zu schaffen. Doch nicht nur beim Kauf von Kleidung sollte man bewusst handeln, sondern auch dann, wenn das eine oder andere Stück nicht mehr gefällt. Verbraucher*innen sollten gut überlegen, wem sie ihre Sachen geben. Vorsicht ist geboten bei Haustür- und Containersammlungen. Hier wird die Kleidung zumeist unsortiert an Textilverwerter verkauft. Oft ist aber nicht eindeutig zu erkennen, wer tatsächlich dahinter steckt. Und manche gewerbliche Sammlung verbirgt sich unter einem karitativen Deckmantel. Es lohnt sich also, genau hinzuschauen, denn nicht nur Verbraucher*innen, auch Organisationen, die Kleidung sammeln, können den Gebrauchtkleider-Markt aktiv mitgestalten. Sie entscheiden beim Verkauf der Ware wo und unter welchen Arbeits- und Umweltstandards Kleidung später sortiert und vermarktet wird. Wer auf Nummer sicher gehen möchte, der sollte seine Kleidung an Partner von FairWertung geben. Sie sind am

Zeichen FairWertung auf Kleidercontainern und Sammeltüten zu erkennen.

Der Entsorgungsbetrieb der Stadtwerke Aschaffenburg bietet neben einer Straßensammlung im Frühjahr und Herbst jederzeit die Möglichkeit, Altkleider, Schuhe und Textilien in den beiden Recyclinghöfen abzugeben.

Tipps zum Umgang mit Gebrauchtkleidung
Wohin mit überschüssiger Kleidung?

- **Tauschbörsen organisieren**
- **Flohmärkte:** www.marktcom.de
- **an Secondhand-Läden abgeben**
- **an Kleiderkammern (z. B. Diakonie, Caritas) abgeben**
- **an Kleiderbasare abgeben**

SECOND-HAND-LÄDEN

Bambino, Second-Hand Kinderladen,
Dalbergstraße 7

Marion's Second Hand Paradies,
Goldbacher Straße 13, Schöntalpassage,

Secondrella, gebrauchte Kinderartikel,
Hanauer Straße 24 a

KLEIDERSAMMELKONTAINER VON AKTION HOFFNUNG

Uhlandstraße 15, Pfarrei St. Josef
Vogelsbergstraße 32 – Ecke Frühlingstraße,
Pfarrei St. Gertrud
Löherstraße 51, Griechisch-Orthodoxe Gemeinde



Dachverband
FairWertung e.V.
<https://fairwertung.de/>

PLASTIK

Plastik in allen Varianten gehört mittlerweile zu unserem Alltag und ist aus unserem Leben nicht mehr wegzudenken. Daraus ergeben sich Herausforderungen beim Rohstoffverbrauch bei der Herstellung und der Entsorgung der Produkte aus Plastik.

Es gibt positive Entwicklungen in den letzten Jahren. Der Gebrauch von Plastiktüten wird hinterfragt und über ein Entgelt oder einem Nachfragen seitens der Verkäufer erheblich reduziert. Trotzdem gibt Handlungsbedarf. Allein ein Viertel des europäischen Plastikverbrauchs geht auf das Konto der Deutschen. Und der Plastikmüll landet nicht nur auf den Deponien, sondern wird auch anderweitig entsorgt. Es werden schätzungsweise 150 Mio. Tonnen Plastikabfälle im Meer vermutet. (Quelle: Greenpeace)

Plastiktüten benötigen z.B. je nach eingesetztem Kunststoff 100 bis 500 Jahre bis zum vollständigen Zerfall. Plastik gelangt auch mikroskopisch klein insbesondere über kosmetische Produkte in die Umwelt, wird von Tieren aufgenommen und letztendlich auch von unserem Körper. Auch beim Waschen von synthetischer Kleidung gelangt Mikroplastik in die Umwelt.

Hier ist die Politik gefragt, Entscheidungen zu treffen. Aber auch Sie, als Konsument können Ihren Plastikkonsum reduzieren:

- Einwegflaschen, Einwegbecher, Plastikgeschirr, ect. durch langlebiges Material ersetzen.
- Gemüse und Obst lose kaufen
- Stofftaschen, Rucksäcke oder Körbe beim Einkaufen verwenden
- Sogenanntes Bio-Plastik vermeiden
- Zeitungspapier statt Mülltüten verwenden
- Naturkosmetik verwenden und auf Inhaltsstoffe achten
- Beim Waschen von synthetischen Stoffen spezielle Beutel verwenden (*guppyfriend.com*)
- Seife statt Gel verwenden
- Müll trennen, auf wiederverwertbares Material achten
- Plastik wieder verwenden, upcyclen

VERWERTUNG GEBRAUCHTER
MOBILTELEFONE

Mit jedem Neukauf eines Mobiltelefons stellt sich die Frage, wohin mit dem Altgerät? Verkaufen, recyceln oder entsorgen? Man muss wissen: Die perfekte Recyclinglösung gibt es nicht. Daher ist es nach wie vor am ressourcenschonendsten, die Geräte möglichst lange zu nutzen. Denn selbst wenn ein neues Gerät nicht besonders teuer ist, so werden für die Produktion wertvolle Ressourcen verbraucht. Und deren Gewinnung geschieht nach wie vor unter ökologisch und humanitär problematischen Bedingungen. Was also tun? – Funktioni-stüchtige Handys können über entsprechende Online-Plattformen verkauft werden. Wohin aber mit kaputten Telefonen? – Elektronische Geräte sollten auf jeden Fall bei einer entsprechenden Sammelstelle der zuständigen Entsorgungsbetriebe abgegeben werden. Die Händler und, gemäß Elektro- und Elektronikgerätegesetz (ElektroG), insbesondere die Hersteller müssen die Geräte zurücknehmen und umweltverträglich entsorgen. Auch wenn die Rohstoffe für die Handyproduktion, darunter Edelmetalle und seltene Erden, mittlerweile knapp werden, ist leider noch kein vollständiges Recycling der Handy-Bestandteile möglich. Ein Hauptproblem ist, dass sich die Wiederverwertung wirtschaftlich (noch!) nicht rechnet. Außerdem wird Elektroschrott immer wieder rechtswidrig als Gebrauchtware deklariert und in Länder wie Indien, China und Ghana exportiert, wo ihn Recycling-Arbeiter unter einfachsten Bedingungen zu Lasten ihrer Gesundheit aufbereiten. Daher sollten nur wirklich kaputte Telefone entsorgt werden.

Die Alternative: Recyceln und Spenden

Nur drei Prozent aller Althandys weltweit werden von den ehemaligen Nutzern einem Recycling zugeführt. Vielen ist die Möglichkeit, ihr altes Telefon an die Netzprovider zurückzugeben, gar nicht bekannt. Je nach Recycling-Anbieter und Funktionsfähigkeit des Gerätes wird das Telefon entwe-

der in Entwicklungsländern weiterverwendet oder zur Rückgewinnung wertvoller Rohstoffe zerlegt. Wenngleich Letzteres durch die verwendeten Hilfsstoffe auch mit Problemen behaftet ist, stellt die Übergabe an eine der Recycling-Stellen insgesamt wohl die ökologisch günstigste Variante dar. Gleichzeitig kann man auf diesem Weg noch gemeinnützige Projekte unterstützen, die als Kooperationspartner für jedes zurückgegebene Handy eine Spende erhalten.

Die Rückgabe ist denkbar einfach und erfolgt entweder durch Einsendung mittels eines dafür bereitgestellten Freiumschlags oder durch direkte Abgabe bei der entsprechenden Sammelstelle:

- Mobile-Box in Kooperation mit dem BUND, der Deutschen Umwelthilfe. <https://mobile-box.eu/>
- Aktion-missio: www.missio-hilft.de/mitmachen/aktion-schutzengel/aktionen/handys-spenden.
- Handy Aktion Bayern: Sammelstelle hierfür ist u. a der Weltladen Aschaffenburg. www.handyaktion-bayern.de
- NABU-Aktion »Alte Handys für die Havel« mit Telefónica Germany GmbH & Co. OHG
- Deutsche Telekom in Kooperation mit der Zoologischen Gesellschaft Frankfurt, Pro Wildlife, LBV e.V. sowie weiteren Partnern

Die grünen Smartphones sind zurzeit das Fairphone 2 und die Shiftphones aus Hessen. www.fairphone.com www.shiftphones.com **FAIRPHONE** **sh'ft**



REPAIR CAFE

Was macht man mit einem Stuhl, an dem ein Bein kaputt ist? Mit einem Toaster, der nicht mehr funktioniert? Mit einem Wollpullover mit Mottenlöchern? Wegwerfen? Denkst! Komm ins Repair Café und repariere es einfach wieder! Repair Cafés sind ehrenamtliche Treffen, bei denen die Teilnehmer alleine oder gemeinsam mit anderen ihre kaputten Dinge reparieren. An den Orten, an denen das Repair Café stattfindet, ist Werkzeug und Material für alle möglichen Reparaturen vorhanden. Zum Beispiel für Kleidung, Möbel, elektrische Geräte, Fahrräder, Spielzeug und vieles mehr. Vor Ort sind auch Reparaturoxperten zugegen: Elektriker, Schneider*innen, Tischler und Fahrradmechaniker*innen. Besucher nehmen defekte Gegenstände von zu Hause mit. Im Repair Café machen sie sich gemeinsam mit einem Fachmann oder einer Fachfrau an die Arbeit. Man kann dort immer eine Menge lernen. Wer nichts zu reparieren hat, nimmt sich eine Tasse Kaffee oder Tee. Oder hilft jemand anderem bei der Reparatur. Auf dem Lesetisch liegen verschiedene Bücher zum Thema Reparatur und Heimwerken – immer gut als Inspirationsquelle. Ablauf: Teilnehmer melden sich an, unterschreiben die Teilnahmebedingungen, nennen ihre Reparaturwünsche, bekommen eine laufende Nummer und werden aufgerufen.

Weitere Informationen für alle Interessierte:
facebook.com/repair.cafe.aschaffenburg
jukuz.de/repaircafe
Kontakt: Thorsten Scherf
☎: 0176 - 96 69 28 44
✉: repaircafe-ab@gmx.de

ALTES SOFA SUCHT NEUES ZUHAUSE!

Die Holzbrücke e.V.

Ausgezeichnet mit dem Agenda 21-Preis bietet der Verein Die Brücke e. V. mit seiner Einrichtung die Holzbrücke die Weitervermittlung und Wiederverwertung gebrauchsfähiger Möbel. Verwertbare Gebrauchtmöbelspenden werden kostenlos abgeholt und zu einem günstigen Selbstkostenpreis weiter gegeben. Darüber hinaus gibt es eine wichtige soziale Komponente: Die Holzbrücke als »Zentrum für Arbeit« bietet ein Eingliederungsprogramm zur Qualifizierung von Langzeitarbeitslosen an. Dieser Personenkreis kann in der Schreinerei, im Gebraucht Möbelbereich, im Transportwesen, im Lager- und Logistikbereich oder in der Recyclingwirtschaft eingesetzt werden.

Die Holzbrücke – Zentrum für Arbeit

Fürtherstraße 11
63743 Aschaffenburg

Öffnungszeiten des Gebraucht Möbelladens

Montag	12:00 Uhr bis 17:00 Uhr
Dienstag	09:00 Uhr bis 12:00 Uhr
Mittwoch	12:00 Uhr bis 17:00 Uhr
Donnerstag	09:00 Uhr bis 12:00 Uhr
und	14:00 Uhr bis 18:00 Uhr
Freitags	geschlossen

Recyclinghöfe

Fürther Straße 13	Mörsiesenstraße 55
Mo, Di, Mi, Fr und Sa	Mo geschlossen
09:00 bis 17:00 Uhr	Di bis Sa
Do 09:00 bis 19:00 Uhr	09:00 bis 12:30 Uhr
	Mi und Do zusätzlich
	13:30 bis 17:00 Uhr

Weitere Möglichkeiten bieten sich unter:
www.verschenkboerse-lk-aschaffenburg.de

Reparatur- und Verleihführer Stadt und Landkreis Aschaffenburg

Wer kennt sie nicht, Situationen in denen das noch gar nicht so alte Elektrogerät schon nicht mehr funktioniert, der Reißverschluss der Bettwäsche nicht mehr schließt oder für eine Familienfeier mehr Geschirr benötigt wird, als im Haushalt vorhanden ist? Alles neu zu kaufen wäre teuer und ist oftmals auch gar nicht nötig. Es gibt vielleicht Handwerker, die die Gegenstände reparieren und Firmen, die Produkte, die nicht ständig benötigt werden, verleihen. Doch wie findet man sie auf die Schnelle? Dafür gibt es jetzt den Reparatur- und Verleihführer. Firmen, die ihren Sitz im Gebiet der Stadt oder des Landkreises Aschaffenburg haben, können hier ihre Angebote zur Reparatur oder Verleih von Gegenständen anbieten. Und das kostenfrei!

Auf diese Weise wollen Landkreis und Stadt Aschaffenburg insbesondere kleinen und mittelständischen Betrieben helfen, ihre Leistungen bekannter zu machen und gleichzeitig einen weiteren Beitrag zum Vermeiden von Abfällen und einem sparsameren Umgang mit Ressourcen leisten. Denn Gegenstände, die repariert werden, müssen nicht weggeworfen und solche die geliehen, brauchen nicht gekauft werden.

Bei der Produktion von Gebrauchsgegenständen werden Wasser, Energie und Rohstoffe verbraucht. Werden sie achtlos weggeworfen, erhöhen sie den Müllberg. Eine Wieder- und Weiterverwendung intakter Dinge ist Zeichen eines verantwortungsvollen Umgangs mit Ressourcen. Es schont die Umwelt und trägt dazu bei, nachfolgenden Generationen eine intakte Erde zu hinterlassen.

www.reparaturfuehrer-aschaffenburg.de

Müll richtig recyceln

Wo kann ich meinen Müll wertstoffgerecht entsorgen?

Die Recyclinghöfe der Stadtwerke Aschaffenburg in der Fürther Straße 13 und in der Mörsiesenstraße 55 bieten nicht nur diese Möglichkeit, sie sind ebenso kompetente Berater für eine richtige Entsorgung.

Wohin aber mit Gegenständen, die uns nutzlos geworden sind und im Weg stehen, jedoch für andere ein schmucker Einrichtungsgegenstand oder ein nützlicher Helfer im Alltag sein können? Viele solcher Dinge erster Qualität aus zweiter Hand findet man im Recyclinghofladen gleich neben dem Recyclinghof in der Fürther Straße 13. Das Sortiment reicht von Stereoanlagen, Haushaltswaren, Büchern und Fahrrädern bis hin zu Rasenmähern und Werkzeugen aller Art.

Öffnungszeiten Recyclinghofladen:

Di – Sa: 09:00 - 12:30 Uhr
Mi + Do: 13:30 - 17:00 Uhr

Standorte für Elektroschrottcontainer können im Internet unter www.stwab.de abgefragt werden.

