

Brot für die Welt
Ehrenamtstagung in Berlin
29.10.2023 bis 31.10.2023

Nach der Anreise und dem gemeinsamen Mittagessen im Hotel Grenzfall begrüßte Eckhard Röhm die 35 Teilnehmer*innen der **bundesweiten Ehrenamtstagung von Brot für die Welt** in Berlin. Nach einer informativen Vorstellungsrunde in Kleingruppen, geleitet von Silvia Maier-Lidle vom Diakonischen Werk Württemberg, stellte Veit Sperl das Jahresthema der 65. Aktion „**Wandel säen**“ vor.

Mehr als 800 Millionen Menschen hungern in einer „Welt im Überfluss“. Derzeit ist jedes fünfte Kind unter fünf Jahren unterernährt. Kriegerische Konflikte und sich durch die Klimakrise verstärkende Wetterextreme gefährden die Ernährungssicherheit vieler weiterer Menschen im Globalen Süden. Die weltweite Ernte an Nahrungsmitteln würde für eine ausreichende Versorgung aller Menschen ausreichen. Allerdings wird ein hoher Prozentsatz der geernteten Nahrungsmittel der Versorgung der Menschen entzogen, da sie beispielsweise als Tierfutter verwendet oder zu Treibstoff verarbeitet werden.

Für **Brot für die Welt** ist eine weltweite Ernährungssicherheit eine Frage der Gerechtigkeit. Um dieses Ziel zu erreichen, bedarf es unter anderem Änderungen am globalen Ernährungssystem, neue agrar-ökologische Ansätze zur Schonung von Böden und Ressourcen, Akzeptanz von Umwelt- und Sozialstandards sowie faire Handelsabkommen, die die Waren aus dem globalen Süden nicht länger benachteiligen.

Am Abend präsentierten Teilnehmer*innen aus Württemberg, Rheinland-Pfalz, Saarland, Bayern, Hamburg und Westfalen ihre durchgeführten Projekte in Wort und Bild und ermöglichten anhand der Vernissage einen regen Gedankenaustausch. Die Spannweite der durchgeführten Aktionen reichte von Bücherflohmärkten über die Mitwirkung an Gemeindefesten, Kirchencafés und Basaren, die Beteiligung an der Aktion „5 000 Brote - KONFIS BACKEN Brot für die Welt“, das Kochen von Marmelade, das Backen von Waffeln bis hin zu verschiedenen Aktivitäten an Kirchentagen. Bei allen vorgestellten Projekten war der Erlös für die verschiedenen Aktionen von **Brot für die Welt** bestimmt.

Mit einer Andacht eröffnete Petra Kohts am Montagmorgen die Ehrenamtstagung. In den anschließenden Workshops, geleitet von Eckhard Röhm, Petra Kohts und Johannes Küstner, setzten sich die Teilnehmer*innen mit den Themen „Klimaweltkarte und soziale Gerechtigkeit“, „mein Handabdruck - und wie kann ich ihn verbessern sowie der Aktion „5 000 Brote“ auseinander. Rückmeldungen, Anregungen und Verbesserungsvorschläge aus den Gruppen wurden von den Mitarbeitern*innen von Brot für die Welt gerne aufgenommen.

Mit einer Andacht eröffnete Petra Kohts die Ehrenamtstagung am Montagmorgen. Anschließend diskutierten die Teilnehmer*innen in drei Gruppen folgende Themen: „Klimaweltkarte und soziale Gerechtigkeit“, geleitet von Eckhard Röhm, „mein Handabdruck - und wie kann ich ihn verbessern“, geleitet von Petra Kohts sowie „5 000 Brote – KONFIS BACKEN Brot für die Welt“, geleitet von Johannes Küstner, dem Verantwortlichen für diese Aktion. Rückmeldungen, Anregungen und Verbesserungsvorschläge aus den Gruppen wurden von den Mitarbeitern*innen von Brot für die Welt gerne aufgenommen.

Den Nachmittag zum Thema „Brot“ gestaltete Brotbotschafter Andreas Kofler, bis zu seinem Ruhestand langjähriger Geschäftsführer des Landesinnungsverbandes für das württembergische Bäckerhandwerk.

Zunächst schilderte Herr Kamm, Geschäftsführer der Bäckerinnung Berlin, den starken Strukturwandel im Bäckereiwesen, der von der Handwerksbäckerei zur Großbäckerei führte. Inzwischen gebe es aber auch wieder Neugründungen von Handwerksbäckereien, die oft nicht mehr die ganze Produktbreite abdecken, sondern sich auf Brote und Brötchen aus speziellen Getreidesorten spezialisieren.

Im Anschluss präsentierte der „Brotmacher“ und Handwerksbäcker Karl-Dietmar Plentz in seiner Eigenschaft als Brotsommelier verschiedene Brote und Brötchen, darunter ein saftiges Ackerbohnenbrot. Seine Präsentation nutzte er, um die Entwicklung seines Betriebes seit 1877 zu schildern. Als Kind aus einem christlichen Haus wurde ihm in der DDR ein Studium verwehrt. Bäcker Plentz ist einer der vielen Handwerksbäcker, der jedes Jahr aus christlicher Überzeugung an der Aktion „5 000 Brote - KONFIS BACKEN Brot für die Welt“ teilnimmt.

Anschließend führte Herr Andreas Kofler die Teilnehmer*innen per U-Bahn, S-Bahn- und Straßenbahn quer durch Berlin, um ihnen einen Einblick in die aktuelle Entwicklung des Bäckerhandwerks zu verschaffen. Die Spannweite der interessanten Exkursion reichte vom kleinen, neu gegründeten Handwerksbetrieb bis hin zu den Filialen weltweit tätiger Ketten mit einer Spezialisierung auf wenige Produkte wie Zimtschnecken oder Doughnuts.

In ihrer Andacht am Dienstagmorgen beschrieb Nino Nakhutsrishvili in anschaulicher Weise das Leben in ihrer Heimat Georgien und den besonderen Stellenwert von Brot in einem armen Land.

Nachfolgend referierte Francisco Mari, Mitarbeiter der Abteilung Politik bei **Brot für die Welt**, über die Ernährung der Menschheit. Nahrungsmittel für die Ernährung der Weltbevölkerung sind genug vorhanden. Die Verschwendung sowie die Verwendung von hochwertigen Lebensmitteln als Viehfutter und für die Produktion von synthetischem Treibstoff führen allerdings zu einer Knappheit an Lebensmitteln. Von den mehr als 8 Milliarden Menschen leiden mehr als 700 Millionen Menschen Hunger. Weitere 3 Milliarden sind aufgrund von Wetterereignissen wie Trockenheit und Überschwemmungen sowie kriegerischen Ereignissen latent von Hunger bedroht. Die Menschen im Globalen Süden leiden am meisten unter der Klimakrise, obwohl sie am wenigsten dazu beigetragen haben. Hauptbetroffene der Ernährungskrise sind Frauen, Kinder Kleinbauern, Kleinfischer und indigene Völker. Daher ist es nach Ansicht von **Brot für die Welt** dringend geboten den Ressourcenverbrauch im Globalen Norden einzuschränken.

Die anschließende Diskussion befasste sich mit der Auswahl von Partnerorganisationen vor Ort für die Ausführung von Projekten sowie der Möglichkeit zur Evaluierung der Projekte.

Mit dem Mittagessen endete die Ehrenamtstagung. Alle Teilnehmer*innen waren sich einig, dass die Tage in Berlin „gut angelegt“ waren, da aufgrund der erhaltenen Argumente und Informationen sowie der interessanten Vorträge und Diskussionen das Wissen über die Aktionen von Brot für die Welt erweitert und ergänzt wurde. Zwischendurch gab es aber auch genügend Zeit für gute und tiefgründige Gespräche.

Zum Schluss bleibt nur noch zu sagen: Vielen Dank an die Mitarbeiter von **Brot für die Welt** und alle anderen Beteiligten für die vorzügliche Organisation und Durchführung der ansprechenden Ehrenamtstagung.

Michael Weckbach