

Lass Dir nichts vormachen- mach selbst!

Herstellung ethischer Produkte und Austausch über Ideen zum ethischen Konsum

Die Vermittlung von faktischem Wissen anstatt schlechtem Gewissen war das Motto für Franziskas und Kiras Workshop, in dem sie Schokocreme, Pesto und Spülmittel selbst herstellten und dabei über Möglichkeiten „selbstbestimmter“ zu konsumieren ins Gespräch kamen.



Was war die Motivation zur Verwirklichung dieses Projektes?

„Wir können nicht verhindern, dass alles, was wir konsumieren Folgen in unserer Umwelt hat. Kleine Dinge sind jedoch im Alltag und in den meisten Lebensformen und -realitäten veränderbar ohne großen zeitlichen und finanziellen Aufwand. Aus unseren Freiwilligendiensten wollen wir das reflektierte Bewusstsein für globale Zusammenhänge und Interdependenzen einbringen. Besonders gefährdend ist die globale und wachsende Macht der Großkonzerne. Wir haben die Erfahrung gemacht, dass wir mit dem Realisieren kleiner Projekte innerhalb eines begrenzten Umfeldes Konkretes erreichen können.“

Was sollte erreicht werden?

- ✓ Bis Ende August 2015 sollte ein Workshop mit mindestens zehn Teilnehmenden stattfinden, in dem Gesichtsmasken und Spülmittel aus fair gehandelten, biologischen und möglichst auch regionalen Produkten hergestellt werden.
- ✓ Wir wollten Mut machen, Dinge selber herzustellen und auszuprobieren, um damit eine engere Verbindung zu Konsumgütern herzustellen. Das vermittelte Hintergrundwissen sollte die Einkaufsentscheidung der Teilnehmenden hinsichtlich der von ihnen besuchten Geschäfte und gekauften Marken beeinflussen.

Wer sollte erreicht werden?

- ✓ Direkte Zielgruppe: Mindestens zehn Bekannte und Freund*innen aus unserem persönlichen Umfeld und dem Umfeld der Teilnehmenden
- ✓ Indirekte Zielgruppe: Wohngemeinschaften, Freund*innen und Familien der Teilnehmenden und Organisator*innen

Was ist konkret passiert? Was wurde erreicht?

„Wir trafen uns zweimal zur Vorbereitung des Workshops. Das erste Mal, um einen Entwurf zu planen und das zweite Mal, um unsere praktischen Inhalte auszuprobieren und die theoretischen aufzuteilen. Wir kauften zusammen im Bioladen ein und trafen uns am Tag des Workshops drei Stunden vor Beginn, um in der Küche alles vorzubereiten und zu arrangieren, sodass um 14 Uhr die Teilnehmenden ankommen

konnten. Um 14.30 Uhr begannen wir, als fast alle, die sich über eine erstellte Facebook- Veranstaltung angekündigt hatten, anwesend waren. Zum Workshop erschienen insgesamt mehr als 10 Teilnehmende, darunter auch zwei unbekannte, die mitgebracht wurden. Wir stellten uns vor und erzählten von unserer Motivation und den Inhalten der Seminarreihe. Es brach nach einem verhaltenen Anfang sehr bald eine lebhaftige Diskussion aus über die Motivation des ethischen Konsums, Realitäten in der Lebensmittelindustrie und das Problem der Vielschichtig- und Undurchsichtigkeit. Bald trugen alle etwas zu Handlungsoptionen bei, mit besonderem Bezug zu Lebensmittelverschwendung in Supermärkten, regionalem und saisonalem Gemüse und dem Handel mit Milchprodukten. Das Problem der bestehenden Versorgung wurde besonders am Beispiel der Region Münster diskutiert (Foodsharing, Kooperativen, Hofverkäufe und Küche für Alle (KüFa)). Um 16 Uhr begannen wir mit der Produktion unserer Produkte: Schokocreme, Pesto und Spülmittel, wofür wir uns in drei Gruppen aufteilten, um den Austausch über den Prozess und über andere Ideen zu ermöglichen, was sich als sinnvoll herausstellte. Zwischen 17 Uhr und 17.30 Uhr beendeten wir den Workshop. Die hergestellten Produkte konnten die Teilnehmenden mitnehmen.

Die Teilnehmenden waren größtenteils schon gut informiert über bewusstes Konsumverhalten und seine Notwendigkeit und Hintergründe. Trotzdem konnte die Diskussion neue Aspekte und besonders Handlungsoptionen aufzeigen und hatte auch dadurch Realitätsbezug. Besonders das Selbermachen hat vielen Teilnehmenden, laut Kommentaren, gut gefallen und sie motiviert, mehr selber herzustellen, weil es nicht so kompliziert ist, wie gedacht. Da mehrere das gleiche Interesse teilen, haben wir überlegt, wie man sich organisieren und austauschen könnte. Die Idee war, eine Austauschplattform im Internet (dropbox) zu schaffen, auf der Rezepte und Ideen weitergegeben und weitere Treffen organisiert werden können, beziehungsweise dass auch selbst Hergestelltes untereinander getauscht werden kann um die zeitintensive Arbeit zu minimieren.“



Bemerkungen zur Umsetzung

Besonderheiten: Am besten gefallen hat uns, dass so viele Teilnehmer*innen sich aktiv beteiligt haben und dass das Herstellen allen viel Spaß bereitet hat. Außerdem war es sehr schön, dass die Stimmung sehr entspannt und locker war und dass sich alle wohl in der Gruppe gefühlt haben.

Probleme & ihre Überwindung: Unsere Befürchtung war, dass die Diskussion nicht zustande kommt und keine Inhalte vermittelt werden. Wir hatten theoretische Teile vorbereitet, über die wir diskutieren konnten. Dies ist nicht zustande gekommen, weil die Diskussion sich selbst entwickelt hat, was eigentlich viel schöner war.

Verbesserungsvorschläge: Ich würde versuchen, eine größere Variabilität an Teilnehmenden einzuladen, weil ich finde, dass man durch praktisches Vermitteln sehr viel erreichen kann und es wichtig ist, eine große Bandbreite an Menschen aufzuklären, bzw. zu motivieren, sich auszuprobieren und bewusster zu konsumieren.



Eckdaten

Projektorganisatorinnen: Franziska Sopha (f.sopha@gmx.de) war mit Brot für die Welt in Kamerun. Kira Schall (kira@dr-schall.de) war mit dem Zentrum für Mission und Ökumene in Indien.

Projektdatum: August 2015

Stichworte: Konsum, Ökologischer Fußabdruck, Lebensmittel, Aktionstag, Postwachstum