crux

Nr. 18 : Mai 2020

Katholisches Leben in Meschede und Bestwig

Erzbistum Paderborn

Gedenken 18
Schüler erinnern an Auschwitz

Schöpfung und Nachhaltigkeit

Viele Schritte zu mehr Achtsamkeit

Strohschweine 28
Abtei kooperiert mit Landwirt

Mission 4
Orden schafft bessere Lebenssituationen weltweit

Qualität durch Innovation.
Seit 1955 sind wir für Sie da.

Elektriker · Strom · Licht · Daten · Fachmarkt

www.elektrokramer.de

Anton u. Hans Kramer GmbH - Am Kreishaus 10 - 59872 Meschede

Altenzentrum Lindenhof
Arnsberger Str. 24-26
59872 Meschede

ALLOHEIM SENIOREN-RESIDENZEN
Wir dienen Ihrer Lebensqualität.

Sie pflegen Ihre Angehörigen zu Hause?
Sie brauchen Urlaub oder müssen ins Krankenhaus?

Wir stellen auch Kurzzeitpflegeplätze zur Verfügung!

Gerne beraten wir Sie persönlich über die für Sie zutreffenden Leistungen der Pflegekasse, Pflegewohngeldstelle und Sozialhilfeträger.

Telefon 0291-955 0
E-Mail: meschede@alloheim.de • www.alloheim.de

GESUNDHEIT UND **GEBORGENHEIT**
IM CARITAS BABY HOSPITAL.
TAG FÜR TAG.

JEDE SPENDE HILFT!
IBAN DE32 6601 0075 0007 9267 55
www.kinderhilfe-bethlehem.de

DZI Spendensiegel
caritas
KinderhilfeBethlehem
im Deutschen Caritasverband e.V.

burmann
BAUUNTERNEHMUNG
www.burmann-bau.de

Bauunternehmung Burmann GmbH
Im Schwarzen Bruch 5 · 59872 Meschede
Telefon: 0291 1649

Bleiben Sie gesund!

Ulrich Klauke | Matthias König
EINMAL WELT UND ZURÜCK
Missionsgeschichten
Kartoniert, 84 Seiten
ISBN 978-3-89710-833-2
€ 16,90

Erstmal die Welt erkunden, das wollen viele junge Menschen nach dem Abitur oder vor dem Einstieg in den Beruf. Eine tolle Möglichkeit ist das Freiwilligen-Programm „Missionare auf Zeit“.

Viele von den „MaZlers“ bezeichnen das Auslandsjahr nach ihrer Rückkehr als „das bislang wichtigste Jahr in meinem Leben“. Und immer wieder machen sie die Erfahrung: Die Mission, das Erzählen, beginnt eigentlich erst jetzt.

- Erzählungen von den Erlebissen der MaZler
- Faszinierende Geschichten aus aller Welt

Hier ist das Buch erhältlich:
05251 153-171 · www.bonifatius-verlag.de · Buchhandel

BONIFATIUS
DRUCKEREI | HANDEL | MEDIENGESTALTUNG | VERLAG

Caritasverband Meschede

MEHR ZU UNS ERFAHREN SIE UNTER:
www.caritas-meschede.de

caritas
Caritasverband Meschede e. V.
Steinstraße 12, 59872 Meschede, Tel.: 0291/ 9021-0,
info@caritas-meschede.de, www.caritas-meschede.de

INHALT

Schließungen und Lösungen 4
Wie katholische Einrichtungen in Meschede mit den Einschränkung durch die Pandemie umgehen.

„Kontakt zur Erde nicht verlieren“ 6
Über das Missionsverständnis der Schwestern der heiligen Maria Magdalena Postel weltweit.

Umfrage 10
Menschen aus Meschede berichten, was sie persönlich für die Umwelt tun.

Mit Nachhaltigkeit ins Halbfinale 12
Oberstufenschüler des Gymnasiums der Benediktiner sind beim Wettbewerb „Jugend gründet“ erfolgreich.

E-mobil im Namen des Herrn 14
Ein Verbrennungsmotor kommt für Pastor Klaus Danne aus Cobbenrode nicht in Frage.

Bibel-Worte 16

„So weit darf es nie wieder kommen“ 18
Schüler des Berufskollegs Bergkloster Bestwig erinnern an die Befreiung des Konzentrationslagers Auschwitz.

Von der Pflanze zum Lebensmittel 23
Schon die Kleinsten lernen einen wertschätzenden Umgang mit Lebensmitteln.

Mehr Platz 24
Die Bildungsakademie für Therapieberufe bezieht einen neuen Standort.

Erfahrungen im Alltag 25
Das Montessori-Kinderhaus „Die Arche“ bringt Umweltschutz in die Erziehung ein.

Wertvolle Produkte 26
Die Tafeln leisten einen Beitrag gegen Verschwendung, indem sie Lebensmittel retten und Bedürftigen helfen.

Wann ist man ein Meister? 28
Mit Strohschweinen leistet die Abtei Königsmünster einen Beitrag zu Nachhaltigkeit und Umweltschutz.

Wo wir sind 31
Hilfen rund um das Corona-Virus.

In schwierigen Zeiten

Liebe Leserinnen und Leser,

FOTO: CEDRIC NOUGRIGAT

als wir diese Ausgabe geplant haben, konnten wir nicht ahnen, dass sie in Zeiten erscheinen würde, in der die Welt, wie wir sie bisher kannten, auf den Kopf steht. Pandemie, Kontaktsperre, das gesellschaftliche Leben und ein großer Teil der Wirtschaft liegen brach und laufen erst langsam wieder an – und alles das in Verbindung mit ganz vielen Sorgen und Ängsten. Die Angst vor einer Ansteckung mit dem Corona-Virus, die Sorge um an Covid-19-Erkrankte, aber auch darum, wie es in unserer Gesellschaft weiter geht, all das prägte und prägt in den vergangenen Wochen, ja schon Monaten das Leben aller und beeinflusste auch unsere Produktion.

Und doch passt unser schon zuvor gewähltes Thema genau in diese Zeit: Schöpfung und Nachhaltigkeit. Denn auch dabei ging es uns von Anfang an um Zweifel, Sorgen, Wertschätzung und Achtsamkeit – Gedanken und Themen, die in diesen Wochen und Monaten für viele Menschen wichtig sind, wenngleich unter ganz anderen Vorzeichen. Ausgehend unter anderem von der Debatte um Klimaschutz und der Verantwortung für nachfolgende Generationen haben wir uns mit Themen beschäftigt, die über den eigenen Tellerrand wirken, die das Handeln und Denken langfristig beeinflussen und Wirkung zeigen sollen.

Es geht hierbei um die Verantwortung aus der Geschichte, die über Erinnerung und Gedenken weiter getragen werden muss, um Beiträge zum Klimaschutz, um die Produktion von Lebensmitteln, aber auch um den Ausgleich zwischen Arm und Reich und bessere Chancen überall in der Welt. Manchmal sind es ganz kleine Dinge, mit denen jeder und jede ohne viel Aufwand einen Beitrag leisten kann. Das gilt sowohl für die Pandemie, als auch für die Bewahrung der Schöpfung für nachfolgende Generationen überall auf der Welt.

In Zeiten, in denen Einkäufe für die Nachbarn und Zuhause bleiben zu den wichtigsten Zeichen der Solidarität und Gemeinschaft gehören, möchten wir Sie einladen, sich mit der Zukunft , mit dem Neuanfang nach der Krise zu beschäftigen. Diese Zeit zeigt, wie wichtig die Wertschätzung des Lebens ist.

Bettina Görlitzer
Redakteurin im Team Crux

Klinikum strukturiert um, Kommunion erst im Herbst

Außergewöhnliche Zeiten haben im März auf allen Ebenen begonnen. Während das Klinikum Hochsauerland sich der Herausforderung stellt, Corona-Patienten zu behandeln, versuchen andere Einrichtungen sich bestmöglich mit Kontaktsperren und abgesagten beziehungsweise verschobenen Veranstaltungen zu arrangieren.

In Zeiten von Corona ist bekanntlich nichts, wie es war. Das öffentliche Leben lag über Wochen nahezu komplett brach und wird es seit Ende April nach und nach wieder hochgefahren – in der Hoffnung, dass es keinen Rückschritt geben muss, weil die Zahl der Neuinfektionen wieder steigen. Auch für die Einrichtungen der katholischen Träger in und um Meschede bedeutete dies, schließen zu müssen, Veranstaltungen abzusagen und Beratungsangebote und Seelsorge nicht im gewohnten Rahmen leisten zu können.

Besondere Herausforderungen bedeutet die Ausbreitung des Corona-Virus für das Klinikum Hochsauerland. Ende März wurde daher eine inhaltliche Neuausrichtung der vier Krankenhausstandorte auf den Weg gebracht. Hierbei wurde das Marienhospital in Arnsberg, das bereits seit 2004 über eine Isolierstation mit 14 Betten verfügt, zum zentralen ambulanten wie stationären Behandlungszentrum für Covid-19-Erkrankungen. Dort ist außerdem, komplett isoliert vom regulären Krankenhausbetrieb, ein Corona-Diagnostikzentrum zur ambulanten Abklärung von Corona-Verdachtsfällen eingerichtet worden. Alle am Standort Marienhospital verfügbaren Intensivbetten stehen durch die Umstrukturierungen nunmehr für die Behandlung von Patienten mit schweren Corona-Infektionen zur Verfügung. Hinzu kommen 64 Betten außerhalb der Isolier- und Intensivstation, sodass es insgesamt 101 Betten für Corona-Patienten gibt.

An den drei anderen Krankenhausstandorten des Klinikums Hochsauerland – auch am Walburga Krankenhaus in Meschede – wird das bestehende Versorgungsspektrum soweit als möglich aufrecht erhalten, wobei das OP-Programm auf das Notwendigste reduziert wird. Ausdrücklich betonen die Ärzte, dass bei allen schweren Erkrankungen und Notfällen die Versorgung der Patienten gewährleistet ist. Die Bündelung der Behandlung der Corona-Patienten an einem Standort diene dabei als zusätzlicher Schutz der Patienten in den anderen Häusern.

In den vergangenen Wochen sei beobachtet worden, dass Menschen mit ernsthaften Erkrankungen aus Angst vor einer Infektion zu spät in Praxen oder eine Klinik gekommen sind. Die Ärzte raten dringend

dazu, das eigene Leiden nicht hintenanzustellen, sondern im Zweifelsfall lieber zumindest telefonisch den Kontakt mit dem Hausarzt oder der Klinik aufzunehmen.

Ausgebuchtes Kloster bleibt leer

Eigentlich wäre das Bergkloster Bestwig über die Kar- und Ostertage voll belegt gewesen. Aber in diesem Jahr blieb es ruhig. Seit dem 19. März ist der Gästebetrieb komplett geschlossen. Alle Veranstaltungen waren zunächst bis Anfang Mai abgesagt. Aber auch bis Drucklegung dieser Crux-Ausgabe war nicht abzusehen, wann es wieder mit einem auch nur annähernd regulären Veranstaltungsbetrieb losgehen könnte. „Das tut uns leid. Aber wir müssen das tun mit Rücksicht auf die Gesundheit, vor allem auch mit Rücksicht auf unsere älteren Schwestern“, sagt Provinzoberin Schwester Johanna Guthoff. Damit folgt die Ordensgemeinschaft dem Erlass des Ministeriums für Arbeit, Gesundheit und Soziales des Landes Nordrhein-Westfalen sowie den Empfehlungen des Erzbistums Paderborn. Viele Ordensfrauen verbringen im Bergkloster ihren Lebensabend. Hier gibt es für sie auch eine eigene Pflegestation. Das Corona-Virus soll nach Möglichkeit draußen bleiben.

Auch das Berufskolleg Bergkloster Bestwig und die Bildungsakademie für Therapieberufe waren seit dem 16. März geschlossen. Unterricht fand dennoch statt. Über ihren Schulserver hat das Berufskolleg beispielsweise Lernplattformen eingerichtet, auf denen es für jede Klasse einen Ordner „Corona“ gibt. Dort finden die Lernenden Wochenaufgaben. In einem Anschreiben an die Schülerinnen und Schüler wandten sich Schulleiter Michael Roth und seine Stellvertreterin Sabine Wegener mit den Worten: „Die Aufgaben sind dann in häuslicher Arbeit innerhalb einer Woche zu erledigen und den Lehrkräften zuzuleiten.“ Ende April ging ein Schulbetrieb unter Corona-Bedingungen als erstes für die Abschlussklassen wieder los.

Jubiläumsveranstaltungen verschoben

Die Schwestern und Mitarbeiter der Missionszentrale im Bergkloster Bestwig beobachten derweil die Lage weltweit. So hat die Ordensgemeinschaft auch Standorte in Bolivien, Brasilien, Mosambik und Rumänien. Alle Länder hat die Corona-Krise erfasst. Die zehn über die Schwestern der heiligen Maria Magdalena Postel vorbereiteten und im Sommer 2019 entsandten Missionarinnen und Missionare auf Zeit (MaZ) wurden am 16. März dazu aufgerufen, ihren Freiwilligeneinsatz vorzeitig zu beenden. Das betraf sechs junge Erwachsene in Bolivien, drei in Brasilien und eine Missionarin auf Zeit in Mosambik.

Auch Reisen wurden abgesagt. Generaloberin Schwester Maria Thoma Dikow wollte am 15. März beispielsweise gemeinsam mit Generalsekretärin Schwester Theresia Lehmeier nach Brasilien fliegen. „Aber dann hätten wir erst sieben Tage in Quarantäne gemusst. Und wer weiß, ob wir weder zurückgekommen wären“, sagt Schwester Theresia. Aber auch praktische Hilfe leisten die Schwestern: Schneidermeisterin Schwester Laetitia Müller näht in Bestwig Masken für die ergotherapeutischen Praxen von Schwester Maria Gabriela Franke und den Pflegebereich im Bergkloster Bestwig. „Aus einem Bettbezug lassen sich 50 bis 60 Stück nähen“, weiß sie. Angespannt blieb die Situation dagegen in den sieben Seniorenheimen der Ordensgemeinschaft im westfälischen Raum. Sie können nicht schließen. Dort gelten besonders strenge Besuchsregelungen und Hygienevorschriften. Bis Ende April war allerdings auch hier noch kein Corona-Fall bekannt.

Im Pastoralverbund Meschede-Bestwig mussten, wie überall, Gottesdienste und Veranstaltungen ausfallen. Die Feiern zur Erstkommunion sollen im Herbst nachgeholt werden, gleiches gilt für alle ausfallenden Vorträge, Predigten und Exkursionen des Jubiläums 1150 Jahre Stift Meschede. Da bis Anfang Mai keine öffentlichen Gottesdienste gefeiert werden konnten, luden die katholische und evangelische Kirche, die evangelisch-freikirchliche Gemeinde, die Abtei Königsmünster und das Bergkloster in Meschede und Bestwig in dieser Zeit dazu ein, einmal am Tag ganz bewusst in Solidarität Stille zu halten und zu beten. Jeden Abend wurden um 19.30 Uhr die Glocken der Kirchen geläutet. Die Bürger waren gebeten, dann zuhause eine Kerze anzuzünden und diese sichtbar auf die Fensterbank zu stellen, so dass die Nachbarschaften miteinander verbunden werden können.

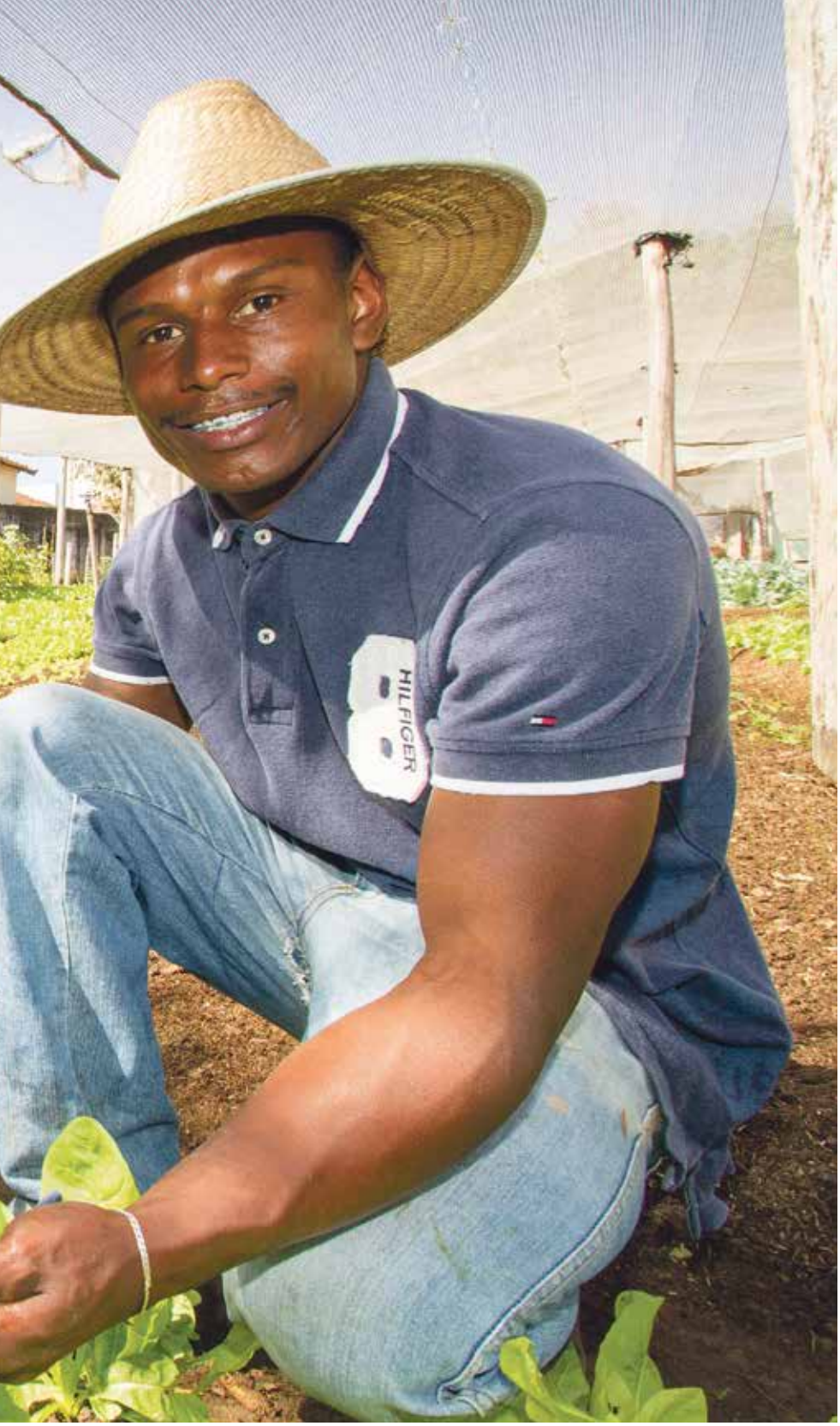
Aktuelle Informationen: www.klinikum-hochsauerland.de, www.smmp.de, www.katholisch-kirche-meschede-bestwig.de

Hinweisschild am Eingang ds Bergklosers Bestwig. FOTO: SMMP/ULRICH BOCK

Ildilem (l.) wurde in Leme/Brasilien beim Dealen mit Drogen erwischt und leistet nun im Nutzgarten der Schwestern der heiligen Maria Magdalena Postel seine Sozialstunden ab. João, früher selbst Drogendealer und jetzt für den Garten fest angestellt, leitet ihn an. Ein gutes Beispiel für nachhaltige Missionsarbeit. FOTO: SMMP/ULRICH BOCK

Mission

„Wir dürfen den Kontakt zur Erde nicht verlieren“



Die Missionstheologin Schwester Klara Maria Breuer aus dem Bergkloster Bestwig erklärt die Nachhaltigkeit des heutigen Einsatzes der Schwestern der heiligen Maria Magdalena Postel in Südamerika, Mosambik, Deutschland und Rumänien. Diese wurde bei der Revision des Missionsverständnisses der Ordensgemeinschaft jetzt noch einmal besonders in den Blick genommen.

Wenn sich die Schülerinnen und Schüler des pädagogischen Zentrums Julia Postel in der Gemeinde Metarica in Mosambik die Hände waschen, wird das Wasser aufgefangen und noch zur Bewässerung der Pflanzen im eigenen Garten genutzt. Auch in der Stadt Leme in Brasilien bewirtschaften die Schwestern der heiligen Maria Magdalena Postel nahe ihres pädagogischen Zentrums Sagrada Família ein eigenes Feld für den Gemüseanbau. Die Erträge dienen der Versorgung des Provinzhauses und der Einrichtungen der Schwestern in Leme. Zudem leisten auf dem weitläufigen Gelände einige für Kleindelikte verurteilte Straftäter Sozialstunden ab. Einzelne erfahren dabei, wie heilsam die Arbeit im Garten sein kann.

In Metarica, Leme und an weiteren Standorten der Schwestern der heiligen Maria Magdalena Postel gehört dieses nachhaltige Wirtschaften zum Lebensalltag. „Nachhaltigkeit ist ein Handlungsprinzip zur Ressourcen-Nutzung, bei dem eine dauerhafte Bedürfnisbefriedigung durch die Bewahrung der natürlichen Regenerationsfähigkeit der beteiligten Systeme gewährleistet werden soll“, zitiert Schwester Klara Maria Breuer eine Definition. Was sperrig klinge, habe mit Bewahrung der Güter der Erde zu tun. „Schon die Kleinsten in der Vorschule des pädagogischen Zentrums in Metarica lernen, sorgsam mit Wasser umzugehen, weil es kostbar ist. In inzwischen drei Reservoirs wird Regenwasser aufgefangen, weil anhaltende Trockenperioden Wasser immer wieder knapp werden lassen“, erläutert die Missionstheologin. Sie selbst kennt die Situation vor Ort.

Werte und Bildung gegen Armut

Im Sinne einer „längere Zeit anhaltenden Wirkung“ sind auch die Besuche von Schwester Carmen Tereza Rusu im Dorf Schineni in Rumänien bei Familien, die ihre Kinder nicht in die Schule schicken, nachhaltig. In-

In Metarica (Mosambik) helfen Familien beim Bau des neuen Schweinestalls mit. Hier zerbrechen sie von ihnen herbeigeschaffte Steine zu Kies für den Zement. Schwester Leila de Souza möchte, dass sich möglichst viele Menschen beteiligen, damit der Erhalt und der Betrieb des Schweinestalls zum gemeinsamen Anliegen wird. FOTO: FLORIAN KOPP

dem sie versucht, die Gesamtsituation der Familie zu verbessern, schafft sie Voraussetzungen, damit ein Schulbesuch überhaupt erst möglich ist. „Und Bildung ist für die Schwestern der heiligen Maria Magdalena Postel ein wesentlicher Schlüssel für ‚lang anhaltende Wirkungen' wie der Verbesserung der Lebenssituation, betont Schwester Klara Maria. Sie selbst arbeitet im „Treffpunkt An der Clemenskirche" in Münster, einer Einrichtung für Menschen in sozialen Notlagen, und außerdem in der Missionszentrale der Ordensgemeinschaft im Bergkloster Bestwig.

Schon die Gründerin der Ordensgemeinschaft, die heilige Maria Magdalena Postel, suchte im 18. Jahrhundert als Lehrerin Kinder und junge Menschen, insbesondere aus armen Verhältnissen, durch umfassende Bildung zu fördern. Das schloss für sie nicht nur kognitives Wissen, sondern immer auch die Vermittlung von Werten, die Hinführung zu ethischem Bewusstsein und Handeln ein. Unter dem Motto „Armut durch Bildung überwinden" betreibt die Ordensgemeinschaft heute Kindergärten und Schulen, bietet weiterführende Kurse in Sozialzentren oder Alphabetisierungskurse an.

Nachhaltigkeit wird immer wichtiger

Dass es auch in Deutschland Jugendliche gibt, die aus dem herkömmlichen Bildungssystem herausfallen, zeigt das gemeinsam von den Schwestern der heiligen Maria Magdalena Postel und den Salesianern Don Boscos betriebene Don Bosco Zentrum „Manege" in Berlin-Marzahn. Erstmals können Jugendliche in dieser Einrichtung zu Bedingungen, die ihrer schwierigen Lebenssituation entgegenkommen, die Schule besuchen. Auch die Ausbildung einzelner Jugendlicher wird dort ermöglicht. „Was ist nachhaltiger, als jungen Menschen, die in unserer Gesellschaft abgehängt sind, Chancen zu eröffnen und sie darin zu begleiten, solche Chancen zu nutzen?", fragt Schwester Klara Maria.

Missionsverständnis als Basis der täglichen Arbeit

„Die Nachhaltigkeit unserer Arbeit in Bolivien, Brasilien, Mosambik, Rumänien und Deutschland wird immer wichtiger", so die 59-Jährige. Und sie ergänzt: „In Zeiten des Klimawandels erfährt Nachhaltigkeit in dem Sinne, kommenden Generationen nicht die Lebensgrundlagen zu entziehen, eine besonders dringliche Bedeutung."

Im Kinderdorf Cuatro Esquinas in Cochabamba (Bolivien) bringen die Ordensschwestern Jugendlichen bei, sich selbst zu versorgen. Hier wird frischer Käse gesalzen und in Formen gepresst. FOTO: FLORIAN KOPP

Für die Schwestern der heiligen Maria Magdalena Postel bedeutete dies, die Bewahrung der Schöpfung in einer Revision ihres Missionsverständnisses im Herbst 2019 eigens hervorzuheben. „In internen Diskussionen merkten wir, dass Bewahrung der Schöpfung, auch durch die Anstöße des Schreibens ‚Laudato Si' von Papst Franziskus, einer stärkeren Akzentuierung in unserem Verständnis von Mission bedarf. Dieses ‚Missionsverständnis' wurde als Leitfaden in einer international besetzten Gruppe von Schwestern erarbeitet und schon 2001 in Kraft gesetzt. Es gibt unserem Handeln, unserer täglichen Arbeit wie unseren Vorhaben eine grundlegende Ausrichtung", führt Schwester Klara Maria aus. Nun erfuhr es eine Überarbeitung.

Darin spiegelt sich die Nachhaltigkeit besser wider, wie sie in Metarica erfahrbar wird: Hier haben die Schwestern gemeinsam mit den Familien aus der Umgebung im Herbst 2019 einen großen Schweinestall neu gebaut und artgerecht angelegt. Die Schweine haben nun Auslauf und ein festes Dach über sich. Schwester Leila de Souza e Silva, die Regionalkoordinatorin der Standorte in Mosambik, weiß: Wenn es den

Schwester Klara Maria Breuer.

FOTO: SMMP/ULRICH BOCK

Schweinen gut geht, kommt das letztlich auch der Gesundheit der Menschen zugute, die das Schweinefleisch essen.

Auch im Kinderdorf Cuatro Esquinas in Cochabamba in Bolivien wachsen die Mädchen und jungen Frauen, die dort leben, mit der Landwirtschaft auf. Sie lernen, sich selbst zu versorgen. Das kommt ihnen später, wenn sie dem Kinderdorf entwachsen sind und auf eigenen Füßen stehen, zugute.

Schwester Klara Maria ist überzeugt: „Wir Menschen dürfen den Kontakt zur Erde nicht verlieren. Das ist ganz wichtig. Gerade in einem Land wie Bolivien, wo die Pachamama als Mutter Erde im Mittelpunkt der Traditionen und des indigenen Lebenskonzepts steht. Die Achtung vor ‚Mutter Erde' können wir aus diesem indigenen Verständnis lernen."

Nachhaltigkeit in seinen verschiedenen Facetten habe mit Verantwortung, mit Weitsicht für kommende Generationen und Zeiten, in der Gestaltung des Hier und Jetzt, zu tun – ob in Garten und Landwirtschaft oder auf der Schulbank, sagt die Theologin. In ihrem Verständnis von Mission, ihrer Sendung, suchen die Schwestern der heiligen Maria Magdalena Postel, dies im Blick zu halten. Und das heißt für sie: geerdet zu bleiben. *: Ulrich Bock*

Umfrage

Was tun Sie für die Umwelt?

Die Crux-Redaktion wollte wissen: Auf welche Luxusgüter beziehungsweise Dinge verzichten Sie der Umwelt zuliebe?

Beim Einkaufen schaue ich am meisten. Ich kaufe keine Plastikflaschen, nutze keine Plastikbeutel und kaufe die Waren in Naturform. Ich vermeide Autofahrten, so gut es geht. Bei Klamotten kaufe ich meist gebrauchte Sachen. *Nadine, 33 Jahre*

So viel mache ich gar nicht für die Umwelt. Als Student nutze ich die öffentlichen Verkehrsmittel und verzichte auf die Plastikbeutel beim Einkaufen. Nachts lasse ich die Heizung aus, ist ja eh warm draußen. *Tom, 23 Jahre*

Wir kaufen keine Lebensmittel mit Plastikverpackungen und versuchen, nur das zu kaufen, was wir wirklich zum Leben brauchen. Auf den Kaffee in der Bäckerei können wir nicht verzichten, aber da bringen wir unsere eigenen Becher mit. Das Auto benutzen wir nur, wenn es nötig ist. Wir achten auch auf den Wasserverbrauch.

Anna und Yassine, beide 31 Jahre

Im Rahmen des Umweltschutzes kaufe ich mein Obst unverpackt und nehme zum Einkauf eigene wiederverwertbare Umverpackungen mit. Im offenen Ganztag, wo ich arbeite, haben wir mit dem Caterer vereinbart, dass wir den Quark und Joghurt als Nachtisch lose bekommen und somit täglich den Müll von mindestens 100 Joghurtbechern vermeiden.

Marietta, 58 Jahre

Mein Mann und ich verzichten seit Kurzem auf Fleisch und verfolgen den Wunsch, regionale Produkte zu erwerben. Ich verzichte auf Plastik, soweit es geht. Gemüse in Plastikverpackungen schaffe ich liegen zu lassen, auch wenn es günstiger ist. Bezüglich der Kosmetik verzichte ich auf „Einmal-Make-up-Entfernungstücher“, sondern nutze Baumwolltücher. Tatsächlich habe ich viele Freunde in meinem Umfeld, die ein hohes Umweltbewusstsein haben. Das beeinflusst und unterstützt mich doch sehr.

Larissa, 27 Jahre

Ich lasse bei kleinen Einkäufen das Auto stehen und gehe mit meinem Sohn zu Fuß zum Einkaufsladen. Dort wähle ich nur regionale Produkte aus und verzichte auf Plastiktüten. Wir trinken in der Familie viel Wasser und haben uns einen Sodastreamer angeschafft und für jedes Familienmitglied eine Extra Flasche dazu bestellt, die dann zur Schule oder zur Arbeit mitgenommen werden kann.

Alexandra, 39 Jahre

Benediktiner-Gymnasium

Mit Nachhaltigkeit ins Halbfinale

Oberstufenschüler des Gymnasiums der Benediktiner haben sich beim bundesweiten Wettbewerb „Jugend gründet“ mit ihren Business-Plänen für Thermoboxen aus Pilzen und eine Handy-App zur Bewertung der Nachhaltigkeit von Lebensmitteln für das Halbfinale qualifiziert.

Zwei Teams des Gymnasiums der Benediktiner hal
erreicht. Darüber freuen sich auch Lehrerin Inken S

Mit ihren nachhaltigen Geschäftsideen haben sich gleich zwei Gruppen aus der Oberstufe des Gymnasiums der Benediktiner in Meschede für das Halbfinale des bundesweiten Wettbewerbes „Jugend gründet“ qualifiziert. Die eine Gruppe arbeitet daran, Thermoboxen für den Transport von Lebensmitteln aus dem Mycel des Reishi-Baumpilzes marktfähig zu machen. Die andere ist dabei, eine Handy-App zu entwickeln, die die Nachhaltigkeit von Lebensmitteln und Kosmetika mit einem Ampelsystem bewertet.

„Die Pilze sind in der Forschung schon länger ein interessantes Thema. Sie dämmen gut, sind stabil und ein Naturprodukt, das sich bei der Entsorgung auch wieder vollständig zersetzt“, erklärt Schüler Christian Hellmann. „Man kann damit Plastik ersetzen. Beispielsweise Dämm-Material. Wir aber haben uns dafür entschieden, Lieferverpackungen aus diesem Pilzmycel auf den Markt zu bringen. Etwa für einen Pizza-Dienst. Da würde der Pilz das Styropor ersetzen.“

Realistisches Szenario für Business-Plan

Schnell hat die fünfköpfige Gruppe gemerkt, worin die Tücken dieses Vorhabens liegen. „Beispielsweise verträgt der natürliche Pilz im Gegensatz zu dem künstlichen und nicht recyclingfähigen Styropor kein Schwitzwasser“, erklärt Mitschüler Jacob Galle. Deshalb ist das Produkt mehrschichtig aufgebaut: Eine äußere Schicht schützt gegen die mechanische Beschädigung und eine innen liegende, leicht zu reinigende Schutzschicht gegen Schwitz- und Schmelzwasser.

Noch bessere Isolier-Qualitäten erhält der Pilz durch das Substrat, auf dem er wächst. „Hanfwolle eignet sich zum Beispiel gut. Die absorbiert der Pilz. Dadurch bekommt er die entsprechenden Eigenschaften“, so der 17-Jährige.

Zurzeit beobachtet er zu Hause anhand eines Musters, unter welchen Bedingungen sich der Pilz zersetzt. Dabei notiert er Wetterdaten, Luftfeuchtigkeit und Temperatur. Später will die Gruppe eine Pilzkultur anlegen, um zu testen, wie sie sich ausbreitet. Seine Form soll der Pilz erhalten, indem er in die Hülle der Lieferverpackung hineinwächst. Das braucht natürlich Platz und Zeit. Darin liegt die nächste Herausforderung. „Es dauert vier bis sechs Wochen, bis das Mycel die 30 mal 60 Zentimeter große Form ausfüllt“, hat Jacob Galle errechnet.

Um die Behälter in großer Stückzahl herzustellen, würde die Gruppe also Gewächshäuser oder Lagerhallen mit entsprechender Fläche benötigen. Die stehen den sechs Schülerinnen und Schülern natürlich nicht zur Verfügung. Doch enthält der Business-Plan ihres Start-Ups dafür Kalkulationen. Denn das gehört mit zu den Anforderungen des Wettbewerbes „Jugend gründet“. Auch die Gruppe, die die Handy-App entwickelt, hat unter anderem die Mieten für eine Immobilie, Personalkosten und den Preis für eine Programmierung ermittelt, um ein möglichst realistisches Szenario für ihr Start-Up zu entwickeln. Sie steht mit Organisationen wie der Stiftung Warentest, der Verbraucherzentrale, Fairtrade Deutschland oder Ökotest in Kontakt, um Anregungen zu erhalten.

„Es gibt schon viele Apps in dieser Richtung. Aber oft sind sie auf bestimmte Kriterien reduziert. Bei Lebensmitteln ist das beispielsweise der Zuckergehalt, bei Kosmetika der Tierschutz“, weiß die 16-jährige Lina Ricke. „Unsere App aber soll umfassender sein. Sie soll ökologische Kriterien wie die Nachhaltigkeit der Verpackung, etwa die Recycelbarkeit und mögliche Entsorgungsprobleme, Transportwege, aber auch Produktionsbedingungen und Arbeitslöhne berücksichtigen“, erläutert Silas Bock.

Nachhaltige Produktideen kommen gut an

Zunächst will die Gruppe ihre Geschäftsidee auf Lebensmittel und Kosmetika beschränken. „Später wäre sie sicher auch für Kleidung nutzbar. Die hat allerdings nicht immer einen Barcode, den man einscannen kann“, erläutert Anna Reuss. Denn über den Barcode der Produkte wäre die Handhabung der App ganz einfach: Man scannt ihn mit dem Smartphone ein und bekommt daraufhin auf einer Ampel angezeigt, wie die Nachhaltigkeit zu bewerten ist. Dem Schülerquartett, das an dieser App arbeitet, ist bewusst, dass dazu die in verschiedenen Datenbanken hinterlegten Informationen – etwa über Herstellungsbedingungen und Herstellungsland – mit der App verknüpft werden müssen. Das bedeutet einigen Pro-

pen beim Wettbewerb „Jugend gründet“ mit ihren nachhaltigen Geschäftsideen das Halbfinale Schäfke (2. v. r.) und Lehrer Timo Otten (r.), die die Gruppen betreuen. FOTO: ULRICH BOCK

INFO

Wettbewerb Jugend gründet

Den Wettbewerb „Jugend gründet“ gibt es seit dem Schuljahr 2003/4. Den Anstoß gab das Bundesministerium für Bildung und Forschung (BMBF). Die Bildungsinitiative richtet sich an Schülerinnen und Schüler der Sekundarstufe II und Auszubildende. Sie entwickeln im Lauf der einjährigen Wettbewerbsphase innovative Geschäftsideen, konzipieren dafür möglichst wegweisende Businesspläne und führen ihre virtuellen Unternehmen in der Planspielphase über acht Geschäftsperioden zum wirtschaftlichen Erfolg. So sollen die Jugendlichen und jungen Erwachsenen Einblicke in wirtschaftliche Zusammenhänge gewinnen und die Bedeutung von Eigeninitiative und Unternehmergeist für das eigene Arbeiten kennenlernen. Ausrichter ist das Steinbeis Innovationszentrum Unternehmensentwicklung an der Hochschule Pforzheim (SIZ).
Internet: www.jugend-gruendet.de-Schule

grammier-Aufwand. „Aber daran feilt zum Beispiel auch noch die Scan4Chem-App, die vom Bundesumweltamt und der Europäischen Union gefördert wird. Sie ist schon auf dem Markt“, weiß Sozialwissenschafts-Lehrerin Inken Schäfke. Sie, der ehemalige Referendar Timo Otten, jetzt Lehrer in Arnsberg, und Bruder Remigius Stuhlmüller begleiten die „Jugend gründet“-Gruppen während dieses Schuljahres in der Q1, dem Jahrgang vor dem Abitur.

Inken Schäfke betreut die Teams, die an dem Wettbewerb teilnehmen, bereits seit neun Jahren. Mehrere hat sie bis ins Halbfinale und drei sogar bis ins Finale begleitet. Dabei hat sie erfahren, dass Produktideen rund um das Thema Nachhaltigkeit besonders gut bei der Jury ankommen: „Das entspricht ja auch dem pädagogischen Anspruch unserer Schule. Deshalb habe ich unsere Teams dazu animiert.“ Und die Jugendlichen bestätigen, wie sehr sie diese Problematik interessiert.

Theoretisch können die Gruppen ihr Produkt bis zur Patentreife bringen. Entscheidend sei jedoch, dass im Mittelpunkt eine neue Idee steht. „Ein halbes Jahr ist für die Erstellung eines Business-Plans, der für das Halbfinale stehen soll, ziemlich knapp. Da ist es nahezu utopisch, die Idee bis zur Marktreife weiterzudenken“, sagt Inken Schäfke. Aber es sei ja schon viel erreicht, wenn durch den Wettbewerb Impulse gesetzt würden, die andere Hersteller oder Entwickler zum Nachdenken bringen.

Beide Projekte unter den ersten zehn Plätzen

Ein Marketing-Konzept haben beide Gruppen für ihre Ideen bereits angedacht. „Wir beabsichtigen Großmärkte und Lieferservices anzuschreiben, haben erste Ideen für das Online-Marketing und wollen mit unserem Produkt auch in Fachzeitschriften auf uns aufmerksam machen“, fasst Christian Hellmann zusammen. „Und parallel denken wir darüber nach, mit dem Pilzmycel Verpackungen für hochwertige Waren wie Uhren herzustellen. Das ist vielleicht unkomplizierter und einfacher zu realisieren“, meint Jana Peek. Dann sei man nicht so sehr auf ein Produkt fixiert.

Solche Vermarktungs-Strategien sind auch Bestandteil des Planspiels, das im zweiten Schulhalbjahr folgte. Dabei durchleben die Gruppen mit dem Start-Up mehrere Konjunktur-Zyklen. „Die Schülerinnen und Schüler müssen sich immer wieder überlegen, welche Wirtschaftsdaten relevant sind, wie teuer sie ein Produkt verkaufen können, wie viel sie für Werbung ausgeben, welche Stückzahl sie produzieren oder wie viel Personal sie beschäftigen“, erläutert Timo Otten. Allerdings könne dieses Planspiel nicht für jedes Konzept individualisiert werden. Daher spielen die Gruppen die simulierten Konjunkturphasen alle anhand derselben Produkt-Idee durch. Dabei handelt es sich um eine Innovation, die im vergangenen Jahr zu den Siegern gehörte: ein Ohrstöpsel, der Tinnitus-Patienten helfen soll. „Wir sind gespannt, wie gut unsere Gruppen dabei abschneiden“, sagt Inken Schäfke. Mit ihren Business-Plänen sind sie schon weit gekommen. Das Konzept für die Handy-App hat den sechsten, das für die Pilz-Verpackung den zehnten Platz belegt – und das unter 783 eingereichten Exposés.

: *Ulrich Bock*

Alternativ

E-mobil im Namen des Herrn

Klaus Danne geht es wie vielen Leuten mit ihrem Auto: Es ist für ihn nicht bloß ein Verkehrsmittel – er ist gerne damit unterwegs und probiert dessen Leistungsfähigkeit aus. Dass das kein Widerspruch zum Engagement für den Klimaschutz ist, stellt der Pastor aus Cobbenrode im benachbarten Pastoralverbund Schmallenberg-Eslohe schon seit Jahrzehnten unter Beweis: Sein Auto ist ein Twike mit Elektroantrieb.

FOTO: PRIVAT

Wenn Pastor Klaus Danne vorfährt, sorgt er mit seinem Gefährt für Aufmerksamkeit. Das dreirädrige Twike mit dem aufklappbaren Verdeck, das er seit vielen Jahren fährt, begeistert nicht nur Kinder – Ältere wird es im Aussehen ein wenig an einen Messerschmitt Kabinenroller erinnern. Allerdings hat es zwei Räder hinten und eines vorne. Bei der dreirädrigen Variante des Kabinenrollers war es umgekehrt. Außerdem können im Twike zwei Personen nebeneinander sitzen, nicht hintereinander. Aber der entscheidende Unterschied ist der Antrieb: Das Twike ist ein Elektromobil.

Bereits seit rund 15 Jahren ist Klaus Danne im Besitz dieses Fahrzeugs, das er auch mit Pedalkraft antreiben kann. „Wer etwas für die Fitness tun will, kann das unterwegs tun", sagt Danne. Bis zu 85 Stundenkilometer ist das Twike schnell. Er hat in seinem Fahrzeug die kleinste Akku-Version und schafft damit eine Reichweite von 70 bis 100 Kilometern, je nach Fahrweise. Im Alltag ist das für den Pastor ausreichend. Und bei längeren Strecken ist der Weg das Ziel – das war schon bei der Überführung des Twike von Basel ins Sauerland so.

Die wurde damals zu einem regelrechten Roadtrip in mehreren Etappen über mehrere Wochen mit An- und Abreise zum jeweiligen Standort des Autos mit dem Zug. Einen Platz zum „Tanken" fand Klaus Danne immer. Er erinnert sich unter anderem an eine Rotkreuz-Station, an der er während der Überführung den Wagen nicht nur laden, sondern auch eine Woche stehen lassen konnte, bis er sonntags nach der Messe wieder in den Zug stieg, um die nächste Etappe in Angriff zu nehmen. Inzwischen ist er auch Mitglied im Twike-Club und in einem privaten Ladenetzwerk. Dessen Mitglieder helfen sich immer gegenseitig, bieten sich Lademöglichkeiten, aber auch Gelegenheit zum Plausch und Fachsimpeln bei einer Tasse Kaffee, während der Akku lädt.

Ein anderer Antrieb kommt nicht in Frage

Erst seit gut einem Jahr hat sich Klaus Danne für die Wintermonate zusätzlich einen komfortableren Wagen zugelegt – Grund war ein längerer Werkstattaufenthalt des inzwischen 20 Jahre alten Twikes. Sechs Wochen im sauerländischen Winter mit dem Fahrrad zu Terminen und Besuchen zu fahren, war schlicht nicht zu leisten. Also erwarb der Pastor einen gebrauchten Smart – ebenfalls ein Elektromobil. Für den Pastor kommt kein anderer Antrieb in Frage, und das nicht erst seitdem die Elektromobilität immer mehr in den Fokus rückt. Hierbei vermischt sich die Leidenschaft für innovative Technik mit einem bewussten Engagement für den Klimaschutz – und das schon zu Zeiten, als das noch längst nicht in aller Munde war. Seine Begeisterung für Elektrofahrzeuge wurde geweckt, als er zu Beginn der 1990er-Jahre das erste Mal bei einer Tour de Ruhr der Initiative Solarmobil Ruhrgebiet war. „Da ist der Funke übergesprungen", erzählt er. Aber um an ein Elektroauto zu kommen, musste er damals noch selbst einen Wagen umbauen. Die Wahl fiel auf einen Trabbi. An den kam er kurz nach dem Fall der Mauer über Bekannte der Familie in den neuen Bundesländern heran.

Gemeinsam mit seinem Vater fuhr er nach Magdeburg und transportierte das Auto, das seinerzeit im Osten keiner mehr haben wollte, mit dem Anhänger in den Westen. Klaus Danne erinnert sich noch gut an die erstaunten Blicke, die er vielerorts erntete. Was er brauchte, war aber lediglich die Karosserie des Wagens. Er hatte sich einen Umbausatz für den Motor besorgt, den er gemeinsam mit seinem Bruder in das Auto montiert habe. Viele Telefonate mit dem Hersteller des neuen Antriebs seien nötig gewesen, bis alles passte.

Für den letzten Schliff ging es direkt in das Werk, um sicher zu gehen, dass alles richtig saß und die einwandfreie Funktionstüchtigkeit gewährleistet war. „Gletscher-

blau“ sei der Trabbi gewesen, erzählt Klaus Danne. Auch wenn es nicht sein Ziel war: Damit war Auffallen programmiert – und umso größer war das Erstaunen bei Passanten, wenn er losfuhr und nicht das typische Knattern eines Zweitakters erklang, sondern vielmehr das leise Summen eines Elektromotors, sofern es überhaupt zu hören war.

Dass ausgerechnet ein Theologe sich für Nachhaltigkeit und Klimaschutz engagiert, liegt für Klaus Danne auf der Hand. Schließlich geht es dabei um die Bewahrung der Schöpfung, um Achtung vor der Natur und vor dem Nächsten – den Mitmenschen und auch den nachfolgenden Generationen. In diesem Zusammenhang nennt Klaus Danne drei Vorbilder, die auf beeindruckende Weise vorgelebt hätten, was es bedeutet, nicht nur an sich selbst zu denken und Respekt vor allen Lebewesen und vor der Schöpfung zu haben: Franz von Assisi, Hildegard von Bingen und Albert Schweitzer.

Franz von Assisi habe gelehrt, „alles, was uns begegnet als Bruder oder Schwester zu sehen“, erklärt Danne. Für ihn selbst habe es, ausgehend von dieser Perspektive, viel mit Gott zu tun, nicht nur die Schöpfung wertzuschätzen, sondern bei seinem Handeln auch die Mitmenschen und die nächste Generation im Blick zu haben. Hildegard von Bingen wiederum sei eine große Vertreterin der Achtsamkeit gewesen. Heutzutage denke jeder nur an sich. „Der Nächste gerät aus dem Blick“, klagt der Pastor. Auch Albert Schweitzer stehe für den Respekt vor der Schöpfung und allen Lebewesen. Dessen Zitat „ich bin Leben, das leben will, inmitten von Leben, das leben will“, nennt Danne als weiteres Beispiel für nachhaltiges Denken.

Mit Energieeffizienz zum Ziel

Ganz nebenbei ist es aber auch die Technik, die Klaus Danne fasziniert: Schon mit seinem Elektro-Trabbi stellte er sich vor rund 25 Jahren selbst dem Wettbewerb bei der Tour de Ruhr und erreichte gleich den zweiten Platz – und dabei ging es nicht um Schnelligkeit, sondern um Energieeffizienz. Das war für Klaus Danne der Beweis, dass er sein Ziel erreicht hat. Umgerechnet entsprach der Verbrauch seines Trabbis gerade einmal 1,4 bis 1,5 Litern Benzin auf 100 Kilometern. Mit seinem Twike ist er bei einem Verbrauch, der etwa 0,4 Litern Benzin entspricht, angekommen. Dabei spielen sicher auch das geringe Gewicht und die windschnittige Karosserie eine Rolle. Durch eine Photovoltaikanlage auf einem Bildungshaus in Hagen, an der er Anteile erworben hatte, gelte das Twike sogar offiziell als Solarmobil – eben als Solarmobil im Netzverbund.

Und ein bisschen träumen darf auch ein Pastor – von einer Photovoltaikanlage auf dem Dach der Kirche zum Beispiel.

: *Bettina Görlitzer*

INFO

Twike

Das allererste Twike wurde bereits 1986 in der Schweiz entwickelt, zunächst als zweisitziges Fahrrad mit Karosserie. Das Twike 2 hatte 1991 bereits einen elektrischen Hilfsanstrieb. 1995 erreichte das Fahrzeug schließlich Serienreife. 1997 wurde der Twike Klub gegründet, der den Austausch unter den Fahrern fördert. 2002 hat die Fine Mobile GmbH mit Sitz in der Nähe von Marburg, die bereits seit 1998 Generalimporteur für das Twike war, die Produktion von der schweizerischen Twike AG übernommen.

Bibel-Worte

Schöpfung

„Gott sah alles an, was er gemacht hatte: Es war sehr gut.“ (Gen 1,31)

Die Schülerinnen erläutern und kommentieren Bilder aus dem Konzentrationslager Auschwitz.

FOTOS: SMMP/ULRICH BOCK

Gedenken

„Soweit darf es nie wieder kommen“

Aus Anlass der Befreiung des Konzentrationslagers Auschwitz vor 75 Jahren stellten sich Schülerinnen und Schüler des Berufskollegs Bergkloster Bestwig der Frage, wie künftige Generationen das Erinnern an die Judenverfolgung bewahren. Der nordrhein-westfälische Landtagspräsident André Kuper war bei der Gedenkveranstaltung dabei und lobt die Initiative.

Pauline Hanfland und Leonie Happe ergriffen nach der Fahrt zum Konzentrationslager Auschwitz im vergangenen Herbst gemeinsam mit einigen Mitschülerinnen und Mitschülern die Initiative. Denn im Januar jährte sich der Tag der Befreiung dieses Konzentrationslagers zum 75. Mal. „Da bot es sich an, eine eigene Gedenkfeier auf die Beine zu stellen. Das, was wir in Auschwitz erlebt haben, wollten wir nicht für uns behalten. Für die Reise waren die Plätze begrenzt. Bei einer Veranstaltung in unserer Schule aber könnten alle dabei sein“, erklärt Leonie Happe.

Und sie kamen: Dicht gedrängt sitzen die Schülerinnen und Schüler an diesem 27. Januar in der Kirche. Auch in den Gängen, auf dem Boden. Und es bleibt zwei Stunden lang still. Schulseelsorger Dr. Christoph Recker stellt fest: „Das Thema hat uns als Schule gepackt. Es lässt uns nicht wieder los.“ Auch im Kunstunterricht wird das Thema aufgegriffen. Kunstlehrerin Ilona Mathes hat ihre Schüler Bilder malen lassen, die sich mit der Judenverfolgung auseinandersetzen. Sie liegen bei der Gedenkfeier im Altarraum. „Wir müssen dieses Thema in der Schule präsent halten. Allein im Geschichtsunterricht bleibt dafür viel zu wenig Platz“, räumt Fachlehrerin Petra Hardebusch ein.

Pauline Hanfland liest zum Beginn der Gedenkveranstaltung ein Gedicht vor, in dem sie ihre Eindrücke von Auschwitz im Stile eines Poetry Slams-Beitrages zusammenfasst: „Ich umrunde die Ruinen, im Hinterkopf die Statistik: 1,1 Millionen Tote in vier Jahren. Mich erschreckt die Logistik.“

„Gedenken ist nicht an Überlebende gebunden“

Über 500 Schülerinnen und Schüler des Berufskollegs und Lehrerkollegium hören andächtig zu. Mitten unter ihnen auch der nordrhein-westfälische Landtagspräsident André Kuper. Er hatte bereits in Auschwitz einige Schülerinnen und Schüler des Berufskollegs kennengelernt. Denn als die Fahrt zu dem Konzentrationslager im Oktober 2019 stattfand, war auch das Präsidium des nordrhein-westfälischen Landtages dort zu Besuch. André Kuper erinnert sich gut: „Die Qualität der Gedanken, die die Schüler äußerten, war außergewöhnlich. Deshalb habe ich die Einladung nach Bestwig gerne angenommen.“

In seinem Grußwort macht er den Jugendlichen und jungen Erwachsenen klar: „Heute sind solche Gedenkfeiern wichtiger als je zuvor. Dieses Gedenken ist nicht an Überlebende gebunden. Es gehört zu DNA der Menschen. Und das auch noch in 500 Jahren.“ Christoph Recker fügt hinzu: „75 Jahre nach der Befreiung von Auschwitz wird dies das letzte große Jubiläum sein, das wir mit Zeitzeugen begehen. In Zukunft liegt es an Euch, dieses Gedenken wach zu halten.“

Das Wachrütteln gelingt: So berichtet die 19-jährige Leonie Happe vor der versammelten Schulgemeinschaft über ihre Erfahrungen in Auschwitz: „Das Gefühl der Trauer und der Wut übermannte mich innerhalb von Sekunden. Der elektronische Guide erzählte irgendetwas. Aber ich konnte nicht zuhören.“ Während des Rundgangs sei ihr immer bewusst geworden, dass sie hier ja wieder herauskäme: „Aber diesen Gedanken gab es nicht für die Menschen, die man hierhin deportiert hatte.“

Kreativ haben sich die Schülerinnen und Schüler der Kunstkurse von Ilona Mathes mit dem Thema der Judenverfolgung auseinandergesetzt. Ihre Bilder waren in und vor der Kirche zu sehen.

FUTURE

Landtagspräsident André Kuper stellt sich den Fragen und verweist auf das Grundgesetz: „Der Satz ‚Die Würde ds Menschen ist unantastbar' ist unveränderlich. Er stärkt uns allen den Rücken."

Pauline Hanfland trägt ein selbst geschriebenes Gedicht mit ihren sehr persönlichen Gedanken zu Auschwitz vor.

Dabei sei die Befreiung des Konzentrationslagers Auschwitz nicht nur ein Tag des Gedenkens, sondern auch ein Tag der Hoffnung, erklärt André Kuper: „Denn im Gedenken an diesen Tag drückt sich die Bereitschaft aus, sich zu versöhnen und politischen Chauvinismus zu überwinden." Persönlich bewege ihn, mit welcher Geschlossenheit das Land im Rückblick auf die NS-Verbrechen zusammenhalte. Freiheit und Demokratie seien der einzige Weg für eine Zukunft in Frieden und Menschlichkeit: „Dabei führt der Weg zum ‚Morgen' vor allem über die Bereitschaft, sich dem ‚Gestern' zu stellen."

Erfahrungen in Auschwitz nachhaltiger als Unterricht

Deshalb appelliert er an die Berufsschülerinnen und -schüler, jedem Ansatz von Antisemitismus und Fremdenfeindlichkeit entschieden entgegenzutreten und Position zu beziehen – ob in der Schule, im Freundeskreis oder im Sportverein: „Wir müssen uns klar machen: Auch in der Nazi-Zeit waren nur fünf Prozent der Bevölkerung Täter. Aber 95 Prozent waren die schweigende Masse. Soweit darf es nie wieder kommen."

Leonie Happe zeigt sich zuversichtlich, dass diese Botschaft bei allen Schülerinnen und Schülern nachwirkt: „Ich bin überwältigt von der Resonanz auf den heutigen Tag. Das gibt mir Mut und Hoffnung, dass wir das Geschehene nie vergessen." Wie für viele ihrer Mitschülerinnen und Mitschüler hört das Thema für sie nach diesem Gedenktag nicht auf. Und auch die Schule will daran weiterarbeiten. Wie mit den Fahrten nach Auschwitz. Christoph Recker ist überzeugt: „Die Erfahrungen dort sind nachhaltiger als jeder Unterricht." **:** *Ulrich Bock*

Gemeinsam mit den Musikerinnen Rimma Gotlib und Ulrike Mellert singt ein Projektchor des Berufskollegs zum Abschluss jüdische Weisen. FOTOS: SMMP/ULRICH BOCK

Von der Pflanze zum Lebensmittel

Eine Kuh ist nicht lila, sie gibt keinen Kakao und Mais wächst nicht in der Dose. Viele Kinder erleben heute nicht mehr, wie Natur „funktioniert“ und wie viel Arbeit es bedeutet, wertvolle Lebensmittel zu produzieren. Zur frühkindlichen Religionspädagogik zählt deshalb nicht ohne Grund in katholischen Kindertageseinrichtungen die Bewahrung der Schöpfung. Dazu gehört auch der richtig und wertschätzende Umgang mit Lebensmitteln

Die Kinder sollen erfahren, dass das Obst und Gemüse, das wir täglich essen, eigentlich nicht aus dem Supermarkt kommt. Sie sollen wertschätzen, dass der Weg vom Pflanzen der Saat oder der Bäume bis zum Lebensmittel ein langwieriger Prozess ist. Zwei Einrichtungen im Raum Meschede-Bestwig haben deshalb letztes Jahr zwei besondere Projekte gestartet. Die katholische Kindertageseinrichtung Christkönig in Bestwig nahm 2019 am „Kürbiscup“ des Abfallwirtschaftsunternehmens Stratmann teil, bei dem der größte Kürbis ausgezeichnet wird. „Zunächst haben wir uns in den Gruppen mit dem Thema Kürbis beschäftigt und wie eine Kürbispflanze richtig gepflegt wird“, erklärt Vanessa Stehling-Göbel, Mitarbeiterin in der Kita. Gemeinsam mit den Kindern setzte man dann die Kürbissamen in Blumentöpfe, kümmerte sich um die Pflanzen und erklärte dem „Gärtnernachwuchs“ anhand von Bildergeschichten, was jetzt in den Blumentöpfen passiert. „Nach zehn Tagen konnten wir bereits erste Sprösslinge sehen“, sagt die Erzieherin.

Kinder ernten Kürbis und pflanzen einen Apfelbaum

Im Mai lieferte die Fa. Stratmann dann ein Beet, in das die Pflanzen eingesetzt wurden. „Im Laufe der nächsten Monate haben die Kinder das Beet gepflegt und waren über jeden Fortschritt begeistert“, erzählt Vanessa Stehling-Göbel. „Jede sichtbare Entwicklung der Pflanze, wie die ersten Blüten oder die ersten sichtbaren Früchte, waren große Ereignisse für die Kinder.“ Im September, als der Kürbiscup endete, hatte das größte Exemplar einen Durchmesser von 74 cm. „Zusammen mit den Kindern haben wir überlegt, was man mit den Kürbissen machen könnten, und haben unter anderem eine Kürbissuppe gekocht und Brötchen gebacken“, berichtet die Erzieherin. Den Abschluss bildete ein Kürbisfest, das gemeinsam mit den Eltern gefeiert wurde.

In der katholischen Kindertageseinrichtung St. Raphael in Meschede stand das Thema „Apfelbaum“ im Mittelpunkt. „Durch eine Kooperation mit den Brilonern Annalena Reuther und Domenico Krämer konnte bei uns ein Apfelbaum gepflanzt werden“, erzählt Elisabeth Leicht, Erzieherin in St. Raphael. Das Paar fuhr mit dem Fahrrad nach Griechenland und sammelte während der klimaneutralen Fahrt Spenden für Obstbäume, die an Kitas und Schulen gepflanzt werden sollen. „Wir haben die Kinder mit Spielen und Sinnesübungen auf den Tag vorbereitet, an dem der Apfelbaum bei uns gepflanzt wird“, berichtet Elisabeth Leicht.

Dabei beschäftigten sich die Kinder mit der richtigen Pflege des Baumes und ihnen wurde erklärt, dass aus den Blüten später Äpfel werden. Hierdurch sollte den Jungen und Mädchen auch Wertschätzung von Lebensmitteln und Umwelt beigebracht werden. „Wir wollen den Kindern zeigen, dass es viel Zeit und Pflege braucht, bis ein Apfel gegessen werden kann“, erläutert die Erzieherin das Konzept.

Im Oktober brachte Domenico Krämer dann den Apfelbaum einer heimischen Sorte und zusätzlich noch drei Johannisbeersträucher in die Kita St. Raphael. Gemeinsam mit den Kindern pflanzte er alles ein. „Wie groß wird denn der Apfelbaum?“, fragte die dreijährige Lara verwundert, als sie den kleinen, jungen Baum sah. Seither schauen die Kinder täglich nach „ihrem“ Apfelbaum und den Sträuchern und kümmern sich rührend um die Pflanzen. „Es wird sicherlich noch ein bisschen dauern, bis wir die ersten Äpfel ernten können“, sagt Elisabeth Leicht. „Aber anhand des Baumes und der Sträucher erkennen die Kinder schon jetzt, was Nachhaltigkeit und Wertschätzung der Natur bedeuten.“

Wissen, woher die Lebensmittel kommen, und lernen, sie wertzuschätzen und dabei die Nachhaltigkeit fördern, das ist die Botschaft der Pflanzaktionen in den katholischen Kindertageseinrichtungen. Zu erleben, wie Obst und Gemüse entsteht und den gesamten Weg zu begleiten, beeindruckt Kinder und zeigt ihnen, wie man richtig und wertschätzend mit Lebensmitteln, als Teil der Schöpfung, umgeht. *: cpr*

Gemeinsam mit den Kindern von St. Raphael, pflanzt Domenico Krämer den Apfelbaum. FOTO: KITA ST. RAFAEL MESCHEDE

In der Dependance über der Volksbank in Bestwig wird der Platz schon eng. Jetzt bekommt die Bildungsakademie für Therapieberufe einen neuen Standort, an dem alle Klassen Platz finden. FOTO: FOTO: SMMP/ULRICH BOCK

Bildungsakademie

Mehr Platz für wachsende Einrichtung

Die Bildungsakademie für Therapieberufe zieht um: Geplant ist, dass die Klassen in den ersten beiden Juli-Wochen die beiden bisherigen Standorte in Velmede und Bestwig verlassen und in das Franz-Hoffmeister-Schulzentrum unterhalb des Bergklosters umziehen

Da haben wir endlich den Raum, den wir für annähernd 250 Lernende auch benötigen", sagt Akademieleiter und -Geschäftsführer Andreas Pfläging. 2009 verlegte die selbstständig gewordene Bildungsakademie ihren Sitz aus den Räumen des Berufskollegs Bergkloster Bestwig in die ehemalige evangelische Grundschule nach Velmede.

2018 erlangte sie durch die neu gegründete Trägergesellschaft, an der die Schwestern der heiligen Maria Magdalena Postel und die Elisabeth-Klinik der Josefsgesellschaft in Olsberg-Bigge beteiligt sind, die Schulgeldfreiheit. Von da an gab es wesentlich mehr Bewerberinnen und Bewerber auf die beiden Ausbildungsgänge Ergo- und Physiotherapie. Deshalb konnte die Schule im Herbst 2018 erstmals zweizügig starten. Und zum 1. Oktober 2020 wird das zum dritten Mal in Folge der Fall sein. „Fortan werden wir zwölf Klassen statt früher sechs Klassen haben", rechnet Andreas Pfläging vor.

„Dort haben wir sogar eine Turnhalle"

Vor zwei Jahren wurde daher schon eine Dependance in Bestwig bezogen. Aber das war nur eine Zwischenlösung. Nachdem klar war, dass die Sekundarschule im Schulzentrum aufgrund mangelnder Anmeldezahlen ausläuft, stehen hier künftig ausreichend Klassenräume zur Verfügung. „Und dort haben wir sogar eine Turnhalle", schwärmt Pfläging. Nun laufen die Gespräche mit einem Architekten und einem Objektausstatter, wie die neuen Räume eingerichtet werden. „Die Räume sind hell und groß. Unsere Lehrenden und Lernenden, die bisher vor Ort waren, sind ganz begeistert", sagt der Akademie-Leiter.

Die zur Bildungsakademie gehörende Akademie-Praxis für Physiotherapie wird vorerst am angestammten Platz in Velmede bleiben. Ihr Umzug nach Bestwig ist mittelfristig aber auch geplant.

Erziehung zum Umweltschutz

Das Montessori Kinderhaus „Die Arche“ weckt mit Nachhaltigkeit bei ganz alltäglichen Dingen die Neugier der Kinder und erzielt mit praktischen Lösungen ganz nebenbei Einsparungen.

Neben alltäglichen Veränderungen, wie dem Kauf von recycelbarem Toilettenpapier und dem Kauf von Glaswasserflaschen hat sich das Kinderhaus in Meschede-Heinrichsthal unter anderem dazu entschieden, vier weitere Punkte zum Thema Nachhaltigkeit zu ändern.

Die erste größere Maßnahme bestand darin, umweltfreundliche Beutel für die schmutzige Wäsche der Kinder zu nähen. Alle Personen aus diesem Tätigkeitsbereich kennen es, wenn mehrere Male am Tag dem Kind ein Malheur passiert und die Hose nass ist. Meistens wird diese Kleidung dann in eine Plastiktüte gesteckt, um sie mit nach Hause zu schicken. Mit den neuen Hygienebeuteln vermeidet der Kindergarten einen monatlichen Verbrauch von mindestens 100 Plastikbeuteln. Diese neuen Beutel sind von innen mit einem abwaschbaren Stoff versehen und mit Klettverschluss verschließbar. Außerdem ist jeder Beutel durch ein Namensschild personalisiert.

Als zweite Maßnahme wurden Tüten aus umweltfreundlichem Material eingeführt. Aus Zeitungspapier gestaltete Tüten ersetzen nun anderweitige Plastiktüten, die unter anderem für Papierschnipsel – oder anders gesagt: die Kunstwerke der Kinder – genutzt wurden. Diese sind in der Größe variabel und können somit auch für den Inhalt des Biomülls verwendet werden. Darüber hinaus gibt es jetzt einen Wasserspender aus Glas in der Gruppe der drei- bis sechsjährigen Kinder, um den Wasserverbrauch zu minimieren. Dieser ist mit den Wasserresten gefüllt. Die Reste stammen zum Beispiel vom abgestandenen Wasser des Mittagessens, das den Kindern nicht mehr angeboten werden darf. Das Wasser lässt sich aber noch dafür nutzen, um Pflanzen zu bewässern.

Schließlich tauschte die Einrichtung noch die bislang täglich anfallenden Zellstoffservietten zum Mittagessen aus und stieg auf waschbare Stofftücher um. Im Vordergrund all dieser Veränderungen steht die Nachhaltigkeit, jedoch konnte das Montessori Kinderhaus dadurch ebenfalls finanzielle Einsparungen erzielen.

Ein wichtiger Aspekt ist dabei auch, dass die Kinder im Alltag bereits früh die Erfahrung machen, dass man etwas weiterentwickeln und immer „neue Lösungen finden“ kann, um die Umwelt zu schützen. Um dies nachhaltig in den kleinen Persönlichkeiten zu verankern, braucht man ihre Neugier und Wiederholungen zur Festigung der Erfahrung, sind die Erzieher überzeugt.

Theresa Kenter und Jessica Moutinho Viegas

INFO

Die Arche

Die Arche ist ein anerkanntes Montessori Kinderhaus und betreut in vier Gruppen 50 Jungen und Mädchen im Alter von vier Monaten bis sechs Jahren. Die kombinierte Kindertageseinrichtung betreut und fördert regelentwickelte Kinder und Kinder mit speziellem Förderbedarf, Beeinträchtigungen, Entwicklungsverzögerungen und Verhaltensauffälligkeiten unter einem Dach. Die Kinder kommen aus den Städten und Gemeinden Meschede, Schmallenberg, Bestwig und Eslohe.

FOTO: KITA

Während der Corona-Krise musste die Ausgabe der Tafel schließen, aber mit der Aktion „Kochen für Helden' bekommen Hilfsbedürftige und Helden des Alltags aus Meschede kostenlos eine Mahlzeit für sich und ihre Familien oder Arbeitskollegen. FOTO: CARITAS

Wertvolle Produkte

Lebensmittel retten – Menschen helfen

Die Botschaft und die Aufgabe der Tafeln waren immer schon sehr einfach und augenfällig: Hier ist ein Überschuss an Lebensmitteln vorhanden, dort ein Mangel. Also – warum nicht beides verbinden und einen Ausgleich schaffen?

Aus dieser einfachen Idee entstanden über die Zeit 940 gemeinnützige Tafeln in Deutschland. Eine davon befindet sich im Ittmecker Weg in Meschede. Träger ist der Caritasverband Meschede e.V. 55 Ehrenamtliche organisieren dort im Normalfall an drei Öffnungstagen das Lebensmittelangebot für Personen und Familien mit einem geringen Einkommen. Durch die günstige Einkaufsmöglichkeit erhöht sich sie nachweislich die Vielfalt der Ernährung in diesen Haushalten. Tafelkunden leben deutlich gesünder. Sie erhalten Zugang zu Nahrungsmitteln, die sie sich in dieser Form und Menge sonst nicht leisten könnten. Obst und Gemüse, Backwaren von ortansässigen Bäckereien und Kühlwaren sind das Spektrum des Angebotes.

Aktuell haben sich 550 Familien, Rentner und Singles eine Berechtigungskarte geholt und nutzen die Tafel regelmäßig. So bereichern die Ehrenamtlichen bei ca. 1300 Personen aus Meschede, Eslohe, Bestwig und Schmallenberg den Speiseplan. In der Zeit der Klimawandels rückt nun auch ein ganz anderer Aspekt dieses Projektes immer mehr in den Vordergrund:

Gegen unnötige Lebensmittelverschwendung

Für die Produktion jedes Lebensmittels werden Ressourcen benötigt – natürliche Rohstoffe, Wasser, Energie. Sie werden ebenso bei der Herstellung, Lagerung sowie dem Transport und Verkauf von Lebensmitteln verbraucht. All das macht Lebensmittel zu wertvollen Produkten. Allzu häufig wird dies nicht gewürdigt. Die weltweite Tierschutzorganisation WWF spricht allein in Deutschland von 18 Millionen Tonnen genießbarer Lebensmittel, die jährlich vernichtet werden.

Die Mescheder Tafel fährt für jede Öffnung zahlreiche Discounter, Bäckereien und Lebensmittelläden an und rettet so 1000 Kilogramm Nahrungsmittel pro Öffnung vor der Vernichtung. Alle Tafeln zusammen retten 8,3 Kilogramm Lebensmittel pro Sekunde. Die Gründe dafür, dass qualitativ einwandfreie Lebensmittel im Müll landen, sind vielfältig und betreffen die gesamte Lieferkette der Waren.

Ein wesentlicher Aspekt bei der Vernichtung von Lebensmitteln in privaten Haushalten ist allerdings das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD). Dieses wird oft missverstanden und führt häufig dazu, dass Lebensmittel entsorgt werden. Aber: Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist kein Verfallsdatum! Das MHD gibt den Zeitpunkt an, bis zu dem ein Lebensmittel unter angemessenen Aufbewahrungsbedingungen seine spezifischen Eigenschaften wie Geruch, Farbe und Geschmack behält. Mit Ablauf des MHD ist ein Produkt jedoch nicht automatisch verdorben: Viele Lebensmittel können noch Tage, Wochen oder gar Monate darüber hinaus bedenkenlos verzehrt werden. Der Bundesverband der Tafeln „Die Tafel Deutschland“ setzt sich mit einer Informationskampagne für einen informierten und selbstbewussten Umgang ein, um unnötige Lebensmittelverschwendung zu vermeiden.

Die Mescheder Tafel ist seit dem Januar 2007 als Lebensmittelretter unterwegs. Seither klärt das Team auch immer wieder zu diesem Thema auf. In der Tafel findet man zahlreiche Infos zum Thema Lebensmittel, auch in verschiedenen Sprachen. Alle Infos zur örtlichen Tafel – auch dazu, wann die Ausgabe nach der Corona-Krise wieder öffnet und zur Aktion „Kochen für Helden“ – sind hier zu finden: www.caritas-meschede.de

INFO

Auf Unterstützung angewiesen

Die Tafeln sind die wichtigsten und bekanntesten Lebensmittelretter in Deutschland. Kein Wunder, dass 97 Prozent aller Deutschen die Tafeln kennen und für eine gute Sache halten. Die Tafeln bekommen keine öffentlichen Zuschüsse. Sie sind auf Spenden und Unterstützung angewiesen. Ein Viertel der Kosten wird von den Tafelkunden getragen, die sich mit einem festen Beitrag bei jedem „Einkauf“ beteiligen. Der Rest muss über Spenden aufgebracht werden. Spenden an die Mescheder Tafel sind ein aktiver Beitrag gegen Armut und Lebensmittelverschwendung. Die Spende kommt direkt an: Das gesamte Team arbeitet ehrenamtlich. Spendenkonto: Caritasverband Meschede, Stichwort: Tafel, Sparkasse Meschede, DE31464510120000021022.

Schweine für die Abtei

Wann ist man ein Meister?

Nachhaltigkeit, Sorge für die Schöpfung und bewusstes Schauen auf die Umwelt sind nicht neu für die Abtei Königsmünster. Nicht umsonst wurde sie 2016 von Erzbistum Paderborn und BDKJ als „Faire Abtei" ausgezeichnet. Das damals neue Blockheizkraftwerk, Energiefragen im Abtei-Forum und die Ausrichtung der Küche auf regionale, fair gehandelte und biologisch angebaute Produkte waren nur einige Begründungen.

Nun gibt es einen weiteren Grund: das Meister Strohschwein! Nein, es hat kein Meister-Diplom und ist auch nicht aus Stroh. Es stammt aus dem Ort Meiste bei Rüthen – und lebt, wie zu alten Zeiten, in seiner Rotte und wird auf Stroh gehalten.

Früher hatte die Abtei Königsmünster eine eigene Tierhaltung. Seit vielen Jahren gibt es diese nicht mehr. Aber die Nachfrage nach eigenen oder zumindest regionalen Produkten hat auch in den Abtei-Läden zugenommen. So kam es 2015 zu einer Kooperation mit dem Landwirt Markus Weber in Meiste. Er wollte seine im Nebenbetrieb geführte Schweinehaltung schon aufgeben, da er nicht mehr mit der fleischverarbeitenden Industrie zusammenarbeiten wollte.

Gerade in Zeiten von Lebensmittelskandalen bietet die Kooperation dem Landwirt wie der Abtei neue Perspektiven. „Liebevoller und artgerechter Umgang mit den Tieren sorgen für ein entspanntes Klima im Stall", berichtet Markus Weber. Die Futtermischung der Schweine stellt er selber aus eigenem Getreide mit Rapsextrationsschrot und Erbsen her. Auf Gentechnik und Insektizide verzichtet er.

Geschlachtet werden die Schweine in der Metzgerei Scharfenbaum. Das Besondere: Auch dort sind die Tiere vor der Schlachtung weiter in einem Freilauf-Stall. Das mindert die Stress-Hormone und sorgt für eine besondere Qualität des Fleisches. Dieses wird in der klostereigenen Metzgerei der Abtei zu Wurst und Fleischprodukten verarbeitet. Dabei wird darauf geachtet, dass nur natürliche Gewürze benutzt und keine künstlichen Geschmacksverstärker oder Emulgatoren verwendet werden.

Meister Strohschwein bietet nachhaltige Ernährung

„Diese Vorgehensweise, mit dem Strohschwein umzugehen, gibt uns ein gutes Gefühl, dem Tier bei der Aufzucht wie auch bei der Bearbeitung gerecht geworden zu sein", beschreibt Guido Kramer, Vermarktungsleiter der Abtei. Und Sascha Orzel-Schwill, Leiter der Lebensmittel-Manufaktur der Abtei, ergänzt: „Wir wollen unseren Gästen, den Mönchen und Kunden ein qualitativ gutes, reichhaltiges und nachhaltiges Essen anbieten. Das Meister Strohschwein trägt dazu bei." Angeboten werden die Produkte in den Abtei-Läden am Kloster, in Olsberg und in Meiste. Seit Kurzem gibt es auch Frischfleisch der Schweine im Abte-Laden auf dem Klosterberg. Bei Vorbestellung bis Dienstag kann das Fleisch am Donnerstag oder Freitag abgeholt werden.

Fairer Kaffee für bessere Lebensbedingungen in Honduras

In diesem Jahr wird Tatico 25 Jahre alt: Unter diesem Firmennamen engagieren sich seit 1995 das Kolpingwerk Paderborn und die Kaffeerösterei Langen Kaffee in Medebach für einen fair gehandelten Kaffee und damit für die Verbesserung der Lebensqualität der Kaffeeproduzenten durch Bildung und Infrastruktur. Einer der Väter des Projektes ist Klaus Langen, Geschäftsführer von Langen Kaffee. Er erinnert sich, wie er 1994 in Honduras arbeitete, um dort bei den Produzenten etwas über Kaffee zu lernen und plötzlich einen Anruf von seinem Vater bekam. Dieser meinte, er solle sofort nach Mexiko fahren und eine kleine Kolping-Delegation aus Paderborn treffen, die mit Kaffeebauern im Hochland von Chiapas unterwegs seien.

„Also machte ich mich auf den Weg von Honduras über Mexiko-Stadt nach Chiapas. Mit dem Flugzeug, dem Taxi und zu Fuß. Die Reise war abenteuerlich. Ich habe zwischendurch darüber nachgedacht, einfach umzukehren. Ich glaube, Adolph Kolping hat mich weitergetrieben", berichtet Klaus Langen. „Im Januar 1995 war ich dann noch einmal in Chiapas. Ich habe dort gesehen, wie die Kaffeebauern regelrecht um ihr Einkommen betrogen wurden. Die Bauern waren aber schon damals recht gut organisiert und haben nach Alternativen gesucht. Anfang 1995 haben wir die ersten Verträge unterschrieben. 275 Säcke Kaffee zu fairen Bedingungen – das war der erste Vertrag. Und irgendwann stand der erste Container dann in Medebach vor unserer Rösterei", erzählt er weiter.

Tatico, was so viel bedeutet wie „Herr, Gott, Vater" war geboren. Während Tatico-Kaffee in der Vergangenheit über einen ehrenamtlich organisierten Vertrieb vor allem in den Kolpingsfamilien und Bezirksverbänden verkauft wurde, spielt inzwischen das Internet eine wichtigere Rolle. Neue Kundenkreise müssen erschlossen werden: „Wir müssen neue Zielgruppen dort ansprechen, wo sie sich bewegen", so Klaus Langen.

FOTO: RAMONA LINDER

Was jedoch unverändert geblieben ist, ist die Bedeutung der Bildung in diesem Projekt. „Bildung stärkt die Menschen überall auf der Welt. Die Schulungen der Kaffeeproduzenten werden heute von Leuten vor Ort durchgeführt. Es gibt zum Beispiel einen Agraringenieur, der über die internationale Zusammenarbeit von Kolping finanziert wird."

Der Tatico-Kaffee spielt auch in den Gesellschaften und Einrichtungen des Kolping-Bildungswerkes Paderborn eine Rolle, zum Beispiel bei den Kolping-Bildungszentren Südwestfalen, wie Geschäftsführer Markus Rickert berichtet: „In unseren Einrichtungen wird nur Tatico getrunken. Da legen wir Wert drauf, das ist uns wichtig." Neben dem Eigenkonsum wird der Kaffee an den Standorten auch verkauft, etwa an die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. „Aber auch nach außen machen wir viel Werbung", so Markus Rickert. Sicherlich ist das eines der Erfolgsrezepte von Tatico: das große Kolping-Netzwerk in die Gesellschaft hinein. Zu den Jubiläumsveranstaltungen soll auch einen Reise nach Honduras am Jahresende gehören.

IMPRESSUM

Crux – Katholisches Leben in Meschede und Bestwig
Ausgabe 18: Mai 2020
Herausgeber: Pastoralverbund Meschede-Bestwig, Benediktinerabtei Königsmünster, Bergkloster Bestwig, Berufskolleg Bergkloster Bestwig, Bildungsakademie für Therapieberufe, St.-Walburga-Krankenhaus Meschede, St.-Walburga-Realschule Meschede, Katholische Kindertageseinrichtungen Hochsauerland-Waldeck gem. GmbH, Kolping Bildungszentrum Südwestfalen GmbH, Caritasverband Meschede e. V., Sozialdienst katholischer Frauen (SkF) Hochsauerland e. V.
V.i.S.d.P.: Pfarrer Michael Schmitt
Leiter des pastoralen Raumes Meschede-Bestwig,
Am Stiftsplatz , 59872 Meschede, Telefon 0291 90 22 88,
pfarramt@katholische-kirche-meschede-bestwig.de
Redaktion: Bettina Görlitzer
redaktion@katholische-kirche-meschede-bestwig.de

Fotos Titelseite: SMMP/Ulrich Bock, Sascha Orzel-Schwill,
Konzept: Mues+Schrewe GmbH Werbeagentur,
www.mues-schrewe.de
Realisation: RW Media UG (haftungsbeschänkt), Gelsenkirchen,
www.rw-media.eu
Anzeigen + Druck: Bonifatius GmbH, Paderborn, www.bonifatius.de
Anzeigen: H. Thomeé, Schmallenberg (Tel. 02972 6387)
Auflage: 23.000 Exemplare

„Crux" wird unterstützt durch das Programm „Förderung innovativer Projekte im Erzbistum Paderborn" sowie produziert in Kooperation mit dem Bonifatiusverlag und der Kirchenzeitung DER DOM, Paderborn.

Angebote und Leistungen der Herausgeber

Pastoralverbund Meschede-Bestwig
Stiftsplatz 6 · 59872 Meschede
Telefon 0291 9022880
www.katholische-kirche-meschede-bestwig.de
Zusammenschluss der kath. Kirchengemeinden in Meschede und Bestwig

Benediktinerabtei Königsmünster Meschede
Klosterberg 11 · 59872 Meschede
Telefon 0291 2995-0
www.koenigsmuenster.de

Bergkloster Bestwig
Schwestern der heiligen Maria Magdalena Postel
Bergkloster 1 · 59909 Bestwig, Tel. 02904 808-0
www.smmp.de

Berufskolleg Bergkloster Bestwig
Bergkloster 1 · 59909 Bestwig, Telefon 02904 808-174
www.berufskolleg-bergkloster-bestwig.de

Bildungsakademie für Therapieberufe gGmbH
Bundesstraße 108, 59909 Bestwig,
Tel. 02904 976 9071
www.bildungsakademie-bestwig.de

Klinikum Hochsauerland: St.-Walburga-Krankenhaus Meschede
Schederweg 12 · 59870 Meschede
Telefon 0291 202-0
www.klinikum-hochsauerland.de

St.-Walburga-Realschule Meschede
An Klocken Kapelle 18 · 59872 Meschede
Telefon 0291 952984-0
www.walburga-realschule.de

Katholische Kindertageseinrichtungen
Hochsauerland-Waldeck gem. GmbH
Stiftsplatz 13 · 59872 Meschede
Telefon 0291 9916-0
www.kath-kitas-hochsauerland-waldeck.de

Kolping-Bildungszentrum Südwestfalen GmbH
Berufsförderungszentrum Meschede
Steinstraße 28 · 59872 Meschede
Telefon 0291 202576-0
www.kolping-suedwestfalen.de

Caritasverband Meschede e. V.
Steinstraße 12 · 59872 Meschede
Telefon 0291 9021-0
www.cv-meschede.de

Sozialdienst katholischer Frauen (SkF)
Hochsauerland e. V., Breloh 5, 59759 Arnsberg
Tel. 02932 8949600 u. Steinstraße 12,
59872 Meschede, Tel. 0291 99740.
Im Netz: www.skf-hochsauerland.de

Ansprechpartner und Kontakte rund um die Corona-Pandemie

Corona-Diagnostikzentrum:
Das Klinikum Hochsauerland hat am Standort Marienhospital in Arnsberg ein eigenes Diagnostikzentrum zur Abklärung von Corona-Verdachtsfällen eingerichtet. Der Zugang ist ausgeschildert. Das Diagnostikzentrum ist täglich von 15 bis 19 Uhr geöffnet. Eine vorherige telefonische Abklärung ist zwingend erforderlich. Diese kann mit dem eigenen Hausarzt oder folgenden Institutionen erfolgen:

Ärztlicher Bereitschaftsdienst: Tel. 116117
Gesundheitsamt: Tel. 0291/94-2202 (Mo. bis Do. 8 bis 15.30 Uhr, Fr. 8 bis 13 Uhr, Sa. u So. 9 bis 13 Uhr)
Corona-Hotline Klinikum Hochsauerland; Tel. 02391/870-323007 (Mo. bis Fr. 14.30 bis 19 Uhr, Sa. u. So. 8 bis 19 Uhr)

Weitere Informationen:
Auf der Internetseite der Stadt Meschede gibt es alle wichtigen Informationen rund um Kontaktsperre, Abstandsregeln und weitere Links, zum Beispiel zur Nachbarschaftshilfe:
www.meschede.de
Alle Dienststellen der Kreis- und Hochschulstadt Meschede sind für den Besucherverkehr geschlossen und nur telefonisch, per E-Mail oder Brief erreichbar.
Stadtverwaltung: Tel. 0291/205-0
Die Hotline des Bürgerbüros: Tel. 0291/205-185
Fachbereich Soziales: Tel. 0291/205-325
Technisches Rathaus: Tel. 0291 /205-153

Wichtige Telefonnummern bei Problemen und Konflikten:

Nummer gegen Kummer für Kinder und Jugendliche; 116 111
Elterntelefon: 080011 0550
Pflegetelefon: 030 2017 0131
Hilfetelefon „Schwangere in Not“: 0800 404 0020
Hilfetelefon „Gewalt gegen Frauen“: 0800 011 6016
Krisen-Hotline für Alleinerziehende: 0201/82 774-799

Heimische Insitutionen:
Telefonseelsorge Hochsauerland Diakonie Ruhr-Hellweg:
0800 111 0 111 oder 0800 111 0 222
Familienberatung: 0291/9021131

WEIL DER WEG EIN ZIEL HAT.

Der Dom

KATHOLISCHES MAGAZIN IM ERZBISTUM PADERBORN

Sind Sie neugierig?
Dann testen Sie den neuen Dom
im modernen Layout ganz ohne Risiko.
Bestellen Sie für **4 Wochen**
Ihr **kostenfreies** Probeexemplar.
Die Lieferung endet automatisch.

oder

Nutzen Sie unser Willkommensangebot
für Neuabonnenten zum Sparpreis von **84,– €**
statt 96,– € (inkl. MwSt. u. Versandkosten)
für das **1. Jahr**.
Im Anschluss läuft das Abo
zum regulären Preis unbefristet weiter.

BESTELLUNGEN FÜR PRINT- UND E-PAPER AUCH ONLINE UNTER:

WWW.DERDOM.DE/DER-DOM-ABONNEMENT

ODER PER TELEFON:

05251/153-204

Einsenden per Fax 05251/153-133 oder an Bonifatius GmbH · Abonnenten-Service · Postfach 1280 · 33042 Paderborn

☐ Probeabo

☐ Willkommensabo

Vorname, Nachname

Straße, Nr.

PLZ, Ort

E-Mail, Tel.

Unterschrift

☐ Ja, ich bin damit einverstanden, dass Der Dom und die Bonifatius GmbH mich per Telefon oder E-Mail über interessante Angebote informiert.
Der Nutzung meiner Daten kann ich jederzeit widersprechen.

ZAHLUNGSWUNSCH

☐ Ich zahle per Bankeinzug
(SEPA-Formular wird zugesandt)

☐ Ich zahle per Rechnung

Abonnenten sind von dieser Aktion ausgeschlossen.