

WELTLADEN HOLLABRUNN



JAHRESBERICHT 2020

Weltladen trotz(t) Corona



Das letzte gemeinsame Fest vor der Corona-Pandemie – wir sagen „Danke“ zu unseren engagierten MitarbeiterInnen

Vorwort unserer Obfrau Susi Rose

„Ein Jahresbericht für ein Jahr in dem so viel still stand. Auch der Weltladen war immer wieder von Schließungen betroffen. Und doch hat sich für mich im Weltladen im letzten Jahr viel getan.

Ich möchte dieses Vorwort nutzen, um ein riesengroßes DANKESCHÖN auszusprechen. An unsere Kundinnen und Kunden, die uns in Zeiten der Öffnung besucht haben und damit garantierten, dass der Weltladen Hollabrunn weitermachen kann. Bei unserer Geschäftsführerin Romana Haftner und den hauptamtlichen Mitarbeiterinnen Ulli Lehner und Herta Müllebner, die flexibel und kreativ auf Umstände reagiert haben und auch die Lockdown-Zeiten zu nutzen wussten für allerlei Arbeit hinter den Kulissen. Ein „Danke“ von Herzen auch an unsere ehrenamtlichen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die immer wieder spontan Dienste übernommen haben und die sich trotz Maske und einzuhaltenden Sicherheitsmaßnahmen nicht vom Verkaufsdienst abschrecken ließen.

Ebenso möchte ich mich bei Christine Klestorfer bedanken, die immer wieder mit ihrem Bio-Gemüsekiestl Waren aus dem Weltladen in Lockdown-Zeiten an die Frau/den Mann gebracht hat und so auch unser Ostergeschäft gerettet hat.

Es freut mich, dass wir und unsere Kundinnen und Kunden auch unter diesen Umständen nicht aus den Augen verlieren, unseren ProduzentenpartnerInnen durch den Fairen Handel ein besseres Leben zu ermöglichen.

Es freut mich auch, dass Marianne Müllebner im letzten Jahr ihre Pension antreten konnte und uns weiterhin noch als ehrenamtliche Mitarbeiterin unterstützt. Und dass wir mit Ulli eine neue und sehr engagierte Ladenmitarbeiterin gewonnen haben!“

Susi Rose (ehemals Langer)

Engagement unserer MitarbeiterInnen

Ihr riesengroßes DANKESCHÖN konnte unserer Obfrau Susi Rose noch „persönlich“ beim

Dankeschönfest

am 9.2.2020 im Pfarrsaal Hollabrunn übermitteln. Das war die letzte gemeinsame Veranstaltung der Weltladenmitarbeiter/-innen vor Corona und den damit verbundenen Lock-Downs.



Für diese Feier wurde ein junges Team eines Kochvereines aus Eggenburg, KochKulturMuseum, engagiert, der sich zum Ziel setzt, Entdeckungsreisen durch die Geschichte der Kochkultur zu gestalten. (www.kochkulturmuseum.at).

Die Gerichte wurden nach Rezepten eines kurfürstlichen Koches zubereitet und serviert. Diesem gelang es, als

Erstem, Speisen und Zubereitungsarten amerikanischer Ureinwohner bzw. ihre Einflüsse in sein Kochbuch aufzunehmen. Dazu wurden auch Produkte vom Weltladen verwendet.



Das Essen war ein sehr sinnliches und lehrreiches Erlebnis. Das Team kochte, trug in entsprechender Kostümierung auf und gab Informationen über Entstehungs-geschichten der Gerichte zum Besten. Mit einem Wort, eine sehr gelungene Veranstaltung.



Wie schon im Vorwort erwähnt, konnten wir die Coronakrise nur aufgrund des Engagements unserer ehren- und hauptamtlichen MitarbeiterInnen meistern. Und das, trotzdem es personelle Veränderungen gab.

Mit Ende Jänner 2020 ging Marianne Müllebner, die den Weltladen von Beginn an unterstützte, als Ladenbetreuerin in Pension. Ihr folgte Ulli Lehner, die seit Februar 2020 im Weltladen beschäftigt ist.

Danke an Marianne Müllebner für die langjährige, wertvolle Unterstützung



„Marianne Müllebner war von Anbeginn eine sehr aktive Weltladenmitarbeiterin. Zuerst ehrenamtlich, doch schon nach kurzer Zeit unterstützte sie uns als zusätzliche Ladenbetreuerin bis Ende Jänner 2020. Marianne hat viel Zeit im Weltladen verbracht, hat sich mit der Umstellung auf ein neues Computersystem im Jahr 2017 sogar auf neues Terrain begeben und ist diesbezüglich über sich selbst hinausgewachsen. Wir danken ihr ganz herzlich für diese vielen intensiven Stunden der Unterstützung und freuen uns umso mehr, dass uns Marianne weiterhin in ihrer wohlverdienten Pension als ehrenamtliche Mitarbeiterin erhalten bleibt.“

Romana Haftner, Geschäftsführerin

Unsere neue Ladenbetreuerin Ulli Lehner Ein herzliches Willkommen im Weltladenteam

Ulli Lehner bringt jahrelange Erfahrung im Verkauf mit und ist ca. zweieinhalb Jahre nach der Geburt ihrer Tochter im Februar bei uns im Weltladen wieder in den Beruf eingestiegen. Auch Ulli ist mit viel Engagement und Freude im Weltladen tätig. Wir freuen uns, dass wir sie gewinnen konnten, und wünschen ihr und uns noch eine lange, erfolgreiche Zusammenarbeit.



Wie wir im Lockdown für den Fairen Handel arbeiteten

Wie ebenfalls im Vorwort erwähnt, wurde mit Hilfe von Christine Klestorfer und ihren Bio-GemüseKistln Waren aus dem Weltladen in Lockdown-Zeiten an die Frau/den Mann gebracht.

Eine der ersten Aufgaben von Ulli war es, Bestelllisten für die Osterschokolade, die ja durch den Lockdown rund um Ostern nicht direkt im Laden verkauft werden konnte, zu erstellen. Christine ließ diese ihren KundInnen zukommen. Über E-Mail kamen die



Bestellungen, die von Ulli dann zusammengestellt wurden und gemeinsam mit dem Bio-GemüseKistln ausgeliefert wurden. Auch durch unsere MitarbeiterInnen wurden Bestelllisten verteilt und Bestellungen entgegengenommen. So konnte die gesamte Osterschokolade und noch vieles andere mehr verkauft werden.

Bei den weiteren Lockdowns gelang es uns auf ähnliche und trotz geschlossenem Laden auf „sichere“ Art fair gehandelte Waren zu verkaufen und so den Fairen Handel zu unterstützen. So konnten wir z.B., durch Vermittlung von Traude Reinwein, für eine Abteilung der Firma Siemens 200 „Weihnachtsgeschenkpakete“ zusammenstellen. Danke an Herta Müllebner für die Durchführung dieses großen Auftrages.

Alle physischen Zusammenkünfte des Weltladenteams waren natürlich ab dem 1. Lockdown nicht mehr möglich.

Am 6. November gab es daher die erste Online-Ladenbesprechung. Trotz technischer Anlaufschwierigkeiten war es aber schön, wieder viele zu sehen und vieles besprechen zu können.

Produkte mit Geschichte(n)

Aleppo-Seife

Aleppo-Seife ist eine in und um die syrische Stadt Aleppo, die im Bürgerkrieg traurige Berühmtheit erlangte, hergestellte Seife aus Olivenöl und aus einem variablen Anteil des fetten Öls von Beeren (und eventuell Blättern) des Echten Lorbeers.

Da das Produkt ohne Farbstoffe, künstliche Aromen und Parfüme, Stabilisatoren oder andere synthetische Stoffe hergestellt wird, gehört die Aleppo-Seife zu den Naturseifen. Zur Herstellung der Seife wird das Olivenöl mit Wasser und Lauge gemischt. Nach 24 Stunden Kochen im Kupferkessel wird die entstandene Seifenpaste weitflächig ausgegossen.



Die ausgehärtete Masse wird danach in Stücke geschnitten und mit einem traditionellen Prägestempel gesiegelt. Mit Zwischenräumen auf Holzpaletten gestapelt folgt eine sechs- bis neunmonatige luftige, trockene Lagerung.

Hergestellt wird sie während der „kalten“ Monate von November bis März. Heute wird der Großteil nach

Europa und Ostasien als Naturkosmetikum exportiert, wobei sich das Geschäft als Folge des Bürgerkriegs in Syrien deutlich verringert hat.

Die Naturseife aus Aleppo ist ...

- sehr hautfreundlich und für die tägliche Körper-/Haar- und Gesichtspflege geeignet.
- bei unreiner Haut, Akne und empfindlicher trockener Kopfhaut sehr gut geeignet.
- als Rasierseife, Haarwaschseife und Bartpflege geeignet.
- rückfettend und feuchtigkeitsspendend, sodass die natürliche Schutzschicht der Haut erhalten bleibt.
- Naturkosmetik ohne Parfum-, Farb- und Konservierungsstoffe.



Tagua-Nuss-Schmuck



Die Taguanuss wächst auf 5 bis 15 Meter hohen Steinnusspalmen vor allem in Ecuador, aber auch in Panama, Kolumbien, Brasilien und Peru. Sie bevorzugen feuchte Standorte und sind bis in eine Höhe von 1800 Meter anzutreffen.

Die weiblichen Pflanzen produzieren jährlich etwa 20 kopfgroße, krustige, holzige und bedornete Fruchtballen, die direkt am Palmstamm hängen und wegen ihrer Härte nur mit der Axt oder Machete geerntet werden können. Sie sind in

Kammern gegliedert und enthalten, in Fruchtfleisch eingebettet, jeweils mehrere Dutzend Samen (Nüsse) bis zur Größe eines Hühnereis.

Nach der Ernte sind die „Nüsse“ noch weich und enthalten eine weinsäuerliche, trinkbare Flüssigkeit. Die zur Verarbeitung ausgewählten Nüsse werden mehrere Monate an der Sonne getrocknet. Dabei werden sie allmählich fester,

bis sie schließlich – und das ist das Besondere an der Steinnuss – durch und durch die Härte von Knochen erlangen.

Die einheimische Bevölkerung in den Verbreitungsgebieten der Tagupalme kannte die nützlichen Steinnüsse schon seit vielen Generationen und fertigte allerlei Gegenstände wie Schmuck, Käämme, Zahnstocher oder Sägen daraus an. Durch den Seehandel wurden Steinnüsse dann in Europa, aber auch in fernöstlichen Ländern bekannt.



Der schöne und einzigartige Schmuck aus Taguanuss kommt aus Ecuador von unserer dort beheimateten PartnerInnenorganisation Camari.

Unsere ehrenamtlichen MitarbeiterInnen Maria und Franz Dungal durften – noch kurz vor der Pandemie – auf ihrer Reise durch Ecuador zwei Läden von Camari in Quito besuchen. Sie erzählen von der PartnerInnenorganisation und von ihren Eindrücken in diesem einzigartigen Land:



„Am 15. Jänner 2020 kamen wir auf unserer Reise rund um die Welt in Quito an. Ecuador war eines unserer Ziele. Ein neuer und moderner Flughafen mit neuen Straßen zur Anbindung war der erste Eindruck in diesem Land. Als Tourist unterwegs gab es für uns allerdings dann doch einiges, was dieses Land von anderen touristischen Pfaden auf dieser Welt unterscheidet:

Bei Übernahme des Mietautos musste man etwa aufpassen, dass man nicht abgefahrene Reifen bekam. Und der Verkehr in der Hauptstadt Quito ist ohne „autofreien“ Tag pro Auto und Woche nicht denkbar, denn das Verkehrschaos zu den

Stoßzeiten war schon gewaltig. Unser Mietauto hatte – aufgrund des Kennzeichens mit einer Null am Ende – den Freitag als autofreien Tag. Da wir aber am Freitag ein Hotel in den Anden gebucht hatten, wurde es einigermaßen kompliziert, aus Quito herauszukommen.

In Misahualli, einer Stadt beinahe so groß wie Hollabrunn, im tropischen Regenwald gelegen, findest du natürlich keinen Bankomaten und Kreditkarte nimmt auch niemand. Ohne US\$ - die offizielle Währung in Ecuador – wäre dann die Reise zu Ende.

Und wenn man die Spiegelreflexkamera umhängen hat, wird man gewarnt, diese tunlichst nicht sichtbar zu tragen.

Die meisten Menschen sind natürlich freundlich und hilfsbereit. So versuchte man uns zum Beispiel, was mangels Deutschkenntnissen einerseits und mangels Spanischkenntnissen andererseits nicht so einfach war, mit Smartphone und Übersetzungs-App zu erklären, warum es auf der einzigen Straße über die Anden auf

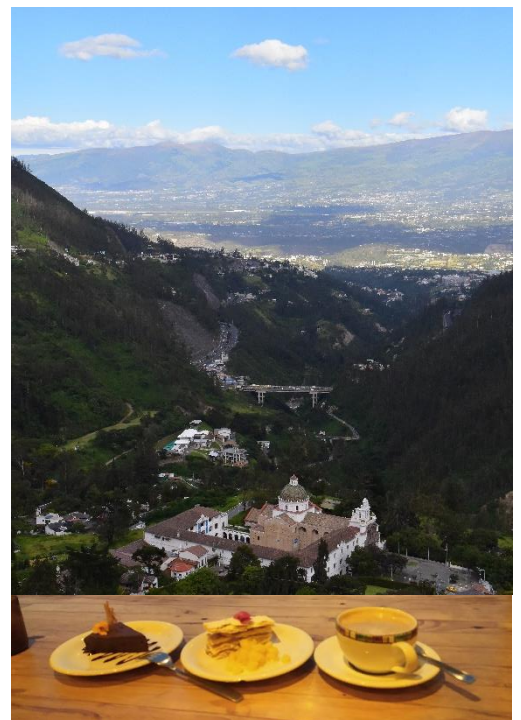


einmal kein Weiterkommen mehr gab. (Der Grund war folgender: nach einem Murenabgang, welcher in den tropischen Anden öfters vorkommt, sperrte man die Straße einfach für einige Wochen oder länger in der Zeit von 8 bis 16 Uhr, damit die Bauarbeiten nicht behindert werden. Aber immerhin war die Straße befahrbar, sonst wäre der Umweg wohl einige 100 km gewesen)

Man kann als Tourist viele Eindrücke gewinnen:

das Gold in den Kirchen von Quito - ein Relikt aus der Kolonialzeit -, die einzigartige Landschaft der Anden mit ihren vielen aktiven Vulkanen (Quito liegt auf 2800 m Seehöhe - da fällt einem das Atmen spürbar schwerer als zu Hause) oder die „Erforschung“ des Regenwaldes (Foto).

Zu den stärksten Eindrücken zählt auch der Besuch des Lokals „Tandana“. Wir haben in unserem Reiseführer davon gelesen und es war direkt neben unserem Hotel in Quito. „Shelter for those who need help“ – so übersetzte man uns den Namen ins Englische. Man bekommt dort vegane, fair gehandelte und regionale köstliche Speisen und Getränke angeboten – die meiste Zutaten direkt aus der Umgebung im Stadtteil Guapulo. In der Höhenlage von Quito – obwohl direkt am Äquator gelegen – wächst natürlich so manches nicht und kommt aus anderen Teilen Ecuadors. Außer köstliche Speisen gab es dort noch einen traumhaften Ausblick.



Die PartnerInnenorganisation Camari betreibt in Quito zwei große Läden, die wir auch besuchten, beide im Zentrum der Stadt. Der zweite in einem kleinen Einkaufszentrum wurde erst kurz vorher eröffnet.



Camari (= Geschenk auf Quechua, einer der indigenen Landessprachen Ecuadors) unterstützt über 7.000 Familien in unterschiedlichen Regionen Ecuadors und vermarktet verschiedene Agrar- und Handwerksprodukte über die „Tiendas Camari“ (= Camari-Läden) im Inland bzw. den Fairen Handel weltweit.



Camari wurde 1981 von FEPP gegründet. FEPP wiederum wurde Anfang der 1970er Jahre von Pater Proaño gegründet, der zu dieser Zeit das ecuadorianische Dorf Salinas besuchte, wo die Menschen, deren einzige Einkommensquelle die Salzgewinnung war, in sehr ärmlichen Verhältnissen lebten. Diese Situation motivierte ihn zur Gründung der privaten, gemeinnützigen Organisation



"Fondo Ecuatoriano Populorum Progressio" (FEPP) mit Hauptsitz in Quito. Pater Proaño ermutigte die Dorfbevölkerung, Produkte herzustellen, die in der Stadt gute Verkaufschancen hatten. Begonnen wurde mit Käse und Würsten, doch die Tätigkeiten expandierten schnell – von Bekleidung über Handwerkskunst bis hin zu einem reichhaltigen Angebot an Lebensmitteln bekommt man viele fair gehandelte Produkte in den Camari-Läden.

FEPP wurde übrigens das erste lateinamerikanische Mitglied von Oikocredit.



Der Weltladen bezieht den Tagua-Nuss-Schmuck von Camari über die EZA und unterstützt so den Fairen Handel in Ecuador um die Lebensbedingungen vieler Menschen zu verbessern.“



Impressum: Weltladen Hollabrunn, Verein zur Förderung des Fairen Handels
Sparkassegasse 21 2020 Hollabrunn 02952-20911 ZVR: 677831961
<https://weltladen-hollabrunn.jimdo.com>