

# Programm **faiRTrade** 2017/2018



Stadt Reutlingen | 



Evangelische Bildung  
Kreisbildungswerk  
Haus der Familie  
Reutlingen



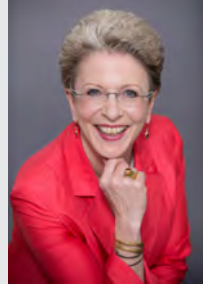
## Programm faiRTrade Fairer Handel in Reutlingen

Seit dem 3. Mai 2012 ist Reutlingen anerkannte Fairtrade-Stadt.

Hierdurch ist es gelungen, den Fairen Handel ein Stück weit mehr in das Bewusstsein der Reutlingerinnen und Reutlinger zu rücken. Immer mehr Menschen achten auf ökologische und fair erzeugte Produkte, die Qualität versprechen. Sie hinterfragen deren Herkunft und legen Wert darauf, dass bei Herstellung und Vertrieb auf Nachhaltigkeit sowie auf ökologische und soziale Aspekte besonders geachtet wurde. Seit die Stadt Reutlingen im Mai 2012 als „Fairtrade-Kommune“ anerkannt wurde, hat sich viel getan: Die Reutlinger Schulen, Vereine und Kirchen, der örtliche Einzelhandel und die Gastronomie präsentieren sich mit ihren Aktivitäten zum Fairen Handel und einer breiten Palette fair gehandelter Produkte.

Den Fairen Handel in Reutlingen weiter zu verankern, ist das erklärte Ziel der lokalen Fair-Trade Steuerungsgruppe aus Vertretern von Eine Welt Verein, Evangelischer und Katholischer Kirche, dem B.U.N.D., dem Reutlinger Einzelhandel, den Reutlinger Schulen, dem Stadtmarketing Reutlingen und der Stadtverwaltung.





## Grußwort der Oberbürgermeisterin










*Barbara Bosch*  
Barbara Bosch  
Oberbürgermeisterin




In Kooperation zwischen den Bildungsträgern Volkshochschule Reutlingen, Evangelische Bildung und Katholisches Bildungswerk sowie dem Eine Welt Verein Reutlingen e. V. wurde ein besonderes Bildungskonzept zum Thema Fairer Handel in Reutlingen erarbeitet. Mit attraktiven Bildungsangeboten und Aktionen sollen ab September 2017 den Reutlinger Bürgerinnen und Bürgern fundierte Informationen und praktische Tipps rund um das Thema Fairer Handel an die Hand gegeben werden.




Ich freue mich, dass im Zusammenwirken der „Fairtrade Akteure“ mit Reutlinger Bildungsträgern für unsere Bürgerinnen und Bürger ein Fortbildungsprogramm entstanden ist, das zu einem „weltbewussten“ Verbraucherverhalten Impulse geben kann.

|            |   |    |
|------------|---|----|
| 16.09.2017 |  „Was essen wir mögen? - Ernährungssicherung in Zeiten des Klimawandels“.....7 | 7  |
| 26.09.2017 | Fairschmeckt - Global kochen, ein Workshop für Jugendliche ab 14 Jahren.....9   | 9  |
| 30.09.2017 |  Weltbewusst durch Reutlingen.....9  | 9  |
| 30.09.2017 | Ayurvedisch kochen Kurs 1.....10  | 10 |
| 05.10.2017 |  FAIRreisen.....11   | 11 |
| 11.10.2017 | Fair Kochen - Köstliches aus aller Welt mit Fairtrade-Produkten.....12  | 12 |
| 23.10.2017 |  Nachhaltigkeit bei Textilien.....13   | 13 |

|              |   |    |
|--------------|---|----|
| Ende Oktober | Die Handy-Aktion - fragen.durchblicken.handeln!.....  | 14 |
| 02.11.2017   |  Upcycling - aus alten Sachen Schönes basteln.....                                   | 15 |
| 03.11.2017   | Kinder kochen Köstliches aus aller Welt mit fair gehandelten Produkten.....   | 16 |
| 22.11.2017   |  Fair Kochen - Köstliches aus aller Welt mit Fairtrade-Produkten: Neue Gerichte..... | 17 |
| 23.11.2017   | Ist fair drin, wo fair draufsteht?.....   | 18 |
| 25.11.2017   |  Ayurvedisch kochen Kurs 2.....  | 19 |
| 02.12.2017   | Ayurvedisch kochen Kurs 3.....  | 20 |

|                |   |    |
|----------------|---|----|
| 11.01.2017     |  Grüne Jobs.....                       | 21 |
| 22.01.2018     | Fair Kochen – Köstliches aus aller Welt mit Fairtrade-Produkten: Noch mehr Rezepte!.....                                | 22 |
| 29.01.2018     |  Politik mit dem Einkaufskorb.....     | 23 |
| 08.02.2018     | „Anders leben – anständig essen“.....   | 24 |
| 14.-16.02.2018 |  Wo kommt der Kakao her?.....          | 25 |
| 22.02.2018     | Weltreise mit dem Fairen Handel.....  | 26 |
| 27.02.2018     |  Gibt es einen Weg zur fairen IT?..... | 27 |

|                |   |    |
|----------------|---|----|
| 03.03.2018     | Ayurvedisch kochen Kurs 4.....  | 28 |
| 05.03.2018     |  Nachhaltigkeit bei Textilien..... | 29 |
| 11.03.2018     | Fair einkaufen und leben mit kleinem Geldbeutel - geht das?.....  | 30 |
| 17.03.2018     |  Weltbewusst durch Reutlingen..... | 31 |
| 21.03.2018     | Fair Kochen - Köstliches aus aller Welt mit Fairtrade-Produkten.....  | 32 |
| 04.-06.04.2018 |  Wo kommt der Kakao her?.....      | 33 |
| 07.04.2018     | Kinder kochen Köstliches aus aller Welt mit fair gehandelten Produkten.....   | 34 |

|            |   |    |
|------------|---|----|
| 13.04.2018 |  Ayurvedisch kochen Kurs 5.....  | 35 |
| 19.04.2018 | Welches Klima hinterlassen wir unseren Kindern?.....  | 36 |
| 25.04.2018 |  Fair Kochen – Köstliches aus aller Welt mit Fairtrade-Produkten: Neue Gerichte..... | 37 |
| 05.05.2018 | Ayurvedisch kochen Kurs 6.....  | 38 |
| 14.05.2018 |  Fairer Handel gestern und heute.....  | 39 |
| 18.06.2018 | Fair Kochen – Köstliches aus aller Welt mit Fairtrade-Produkten: Noch mehr Rezepte!.....  | 40 |

## „Was essen wir morgen? - Ernährungssicherung in Zeiten des Klimawandels“

„Was essen wir morgen?“ – das fragen sich Menschen in aller Welt. In Deutschland geht es oft um den Zucker- oder Fettgehalt. Für die Menschen im globalen Süden geht es um Leben oder Tod. Wüsten dehnen sich aus, Überschwemmungen nehmen zu, Kriege verhindern die Ernte, Arbeitende werden ausgebeutet. – Was ist notwendig, damit wir alle morgen genügend gesundes Essen haben? Was kann der Faire Handel dazu beitragen?

- 
- Referentin: Dr. h.c. Cornelia Füllkrug-Weitzel, Präsidentin von Brot für die Welt, Berlin
- Termin: 16.09.2017, 19.00 Uhr
- Ort: Spitalhof
- Anmeldung: Keine Anmeldung nötig
- Gebühr: Gebührenfrei
- Veranstalter: Stadt Reutlingen, Steuerungsgruppe Fair Trade  
Stadt Reutlingen, Volkshochschule, Evang. und Kath. Bildungswerk, Eine Welt Verein
-



- Referentin: Mechthild Belz, Landesreferentin für entwicklungsbezogene Bildung in der Jugendarbeit beim Evangelischen Jugendwerk in Württemberg; Mitarbeitende des Weltladens Reutlingen
- Termin: Dienstag 26.09.17, 17.30-21.00 Uhr
- Ort: Gartentorschule
- Anmeldung: Volkshochschule Reutlingen  
(07121 336-0, [info@vhsrt.de](mailto:info@vhsrt.de)) unter Angabe der Kursnummer Er9999
- Gebühr: Gebührenfrei
- Hinweis: Max. 12 Teilnehmer/innen
- Veranstalter: Volkshochschule Reutlingen, Eine Welt Verein Reutlingen

## Fairschmeckt - Global kochen, ein Workshop für Jugendliche ab 14 Jahren

Beim Besuch im Weltladen fällt gleich auf, dass er kunterbunt ist und dass es in manchen Ecken herrlich exotisch riecht. Woher kommen diese besonderen Lebensmittel und was kann man damit kochen? Bei diesem Workshop lernst du Gerichte aus der ganzen Welt kennen. Aber wir werden nicht nur gemeinsam kochen und schmecken, sondern uns auch damit beschäftigen warum faires Essen fair ist.

## Weltbewusst durch Reutlingen

Bei einem „weltbewussten Stadtrundgang“ geht es im Spitalhof-Innenhof los zu einer Entdeckungsreise durch Reutlingen: Woher kommen die T-Shirts, Handys, das Holz für unser Papier und anderes, was wir hier in den Läden kaufen können?

Auf unterhaltsame Weise erfahren Interessierte an verschiedenen Orten der Innenstadt, was unser Einkaufsverhalten mit ökologischen und sozialen Missständen in anderen Regionen der Welt zu tun hat und wie wir durch bewussten Konsum positiv Einfluss nehmen können.

Der Rundgang endet nach 90 Minuten im Weltladen, Rathausstr. 10.

Koordination: Cornelia Eberle

Termin: Samstag, 30.09.2017, 11.00 - 12.30 Uhr

Ort: Treffpunkt im Spitalhof-Innenhof

Anmeldung: Bis spätestens 22.09.2017 bei der Evang. Bildung

Gebühr: 6 €

Hinweis: Max. 15 Teilnehmer/innen

Veranstalter: Reutlinger Weltbewusst-Gruppe in Kooperation mit dem Eine Welt Verein Reutlingen e.V. und der Evangelischen Bildung

- Referentin: Agatha Heim
- Termin: Samstag, 30.09.2017, 14.00 – 18.00 Uhr
- Ort: Küchenstudio beim Deutschen Hausfrauen-Bund, Albstraße 17 – 19, Reutlingen
- Anmeldung: Bis spätestens 22.09.17 ans KEB-Bildungswerk, Tel. 07121 14484-20, kontakt@keb-rt.de; www.keb-rt.de
- Gebühr: 56 € (incl. Lebensmittel)
- Hinweis: Bitte mitbringen: Behälter für Kostprobe und Kochschürze. Max. 12 Teilnehmer/innen
- Veranstalter: Katholische Erwachsenenbildung Bildungswerk Kreis Reutlingen e.V.

## Ayurvedisch kochen mit Fairtrade-Lebensmitteln

### Kurs 1

Ayurvedisches Kochen ist die Kunst, Speisen so zuzubereiten, dass diese das biologische Kräftegleichgewicht im Körper und im Geist bewahren oder wiederherstellen. Gleichzeitig verwöhnen Sie mit ayurvedischer Nahrung Ihre fünf Sinne. Ayurvedisches Kochen beginnt mit der liebevollen Betrachtung der eigenen Konstitution und Bedürfnisse. Nach einem Einblick in die ayurvedische Ernährungslehre sind Sie eingeladen, aromatische, harmonische und leichte vegetarische Speisen zu kochen. Dafür werden Fairtrade-Lebensmittel und Bio-Lebensmittel aus der Region sowie Bio-Gewürze verwendet. Sie kochen im Kurs ein ausgewogenes, saisonales ayurvedisches Menü. Freuen Sie sich, anschließend die schmackhaften, schön angerichteten Speisen in einem angenehmen Ambiente zu genießen! Nach jedem Kurs erhalten Sie die Rezepte zu allen zubereiteten Gerichten samt einer Kostprobe für Zuhause.

## FAIRreisen

### Vorschläge für alle, die umweltbewusst unterwegs sein wollen - Offener Vortragsabend

In den schönsten Wochen des Jahres wollen wir es uns gut gehen lassen – schließlich haben wir hart für unseren Urlaub gearbeitet. Dass für den Bau unseres Luxushotels Menschen von ihrem Land vertrieben wurden, dass unser Kreuzfahrtschiff eine Dreckschleuder ist, dass unser Golfplatz den Einheimischen das Wasser wegnimmt und dass das Personal, das uns 24 Stunden am Tag verwöhnt, mit Hungerlöhnen abgespeist wird, nehmen wir bestenfalls am Rande zur Kenntnis.

Welche Probleme der internationale Tourismus mit sich bringt und warum faires, ökologisches und klimagerechtes Reisen wichtig ist, erklärt Buchautor Frank Herrmann in seinem Vortrag. Anhand von konkreten Beispielen zeigt der Reiseexperte auf, warum wir umdenken müssen, wenn wir reisen, und wie alle von einem sozial verantwortlichen und umweltfreundlichen Tourismus profitieren.

Auch in diesem Jahr veranstaltet Frank Herrmann die Faire Biketour, eine Radtour durch Deutschland, die vom 28. August bis 7. Oktober von Usedom nach Ulm führt. Am 5. Oktober macht er Station in Reutlingen. Mit seinen Vorträgen während der Tour möchte er mehr Bewusstsein schaffen für ein faires Leben und einen fairen Umgang miteinander, aber auch einen für einen emissionslosen Reisetil.

Referent: Frank Herrmann, Offenburg, Autor des Handbuchs „FAIRreisen“ (mit dem ITB BuchAward ausgezeichnet)

Termin: Donnerstag, 05.10.2017, 19.30 Uhr

Ort: KEB-Bildungswerk, Schulstraße 28, Reutlingen

Anmeldung: KEB-Bildungswerk, Tel. 07121 14484-20, kontakt@keb-rt.de; www.keb-rt.de

Gebühr: 8 € (5 €)

Veranstalter: Katholische Erwachsenenbildung Bildungswerk Kreis Reutlingen e.V.

- Termin: Mittwoch, 11.10.17, 18.00 - 22.00 Uhr
- Ort: Gartentorschule, Raum E08
- Anmeldung: Volkshochschule Reutlingen  
(07121 336-0, info@vhsrt.de) unter Angabe der  
Kursnummer Er1611
- Gebühr: 41 € inkl. 15 € Materialkosten
- Hinweis: Max. 12 Teilnehmer/innen
- Veranstalter: Volkshochschule Reutlingen

## Fair Kochen - Köstliches aus aller Welt mit Fairtrade-Produkten Koch-Workshop

Fair gehandelte Produkte sind von erstklassiger Qualität, schmecken wunderbar und schaffen ein faires Einkommen für kleinbäuerliche Betriebe in aller Welt. Mit Reispezialitäten aus Indien, Thailand oder Laos, mit Quinoa aus Peru oder mit fair gehandeltem Lachs lassen sich äußerst fairlockende Gerichte zaubern. Suppen und Salate sowie herzhaft-vegetarische Gerichte verfeinert mit Gewürzen und zum Abschluss noch etwas Süßes bringen die Sonne Afrikas, den Zauber Indiens und südamerikanisches Hochlandflair in Ihre Küche.

## Nachhaltigkeit bei Textilien Fiktionen, Fakten und Chancen

Der Ressourcenverbrauch in unserer Industrie- und Konsumgesellschaft steigt rasant, wobei die zur Verfügung stehenden Rohstoffe gleichzeitig knapper werden. Statistisch gesehen „verbraucht“ jeder Bundesbürger nahezu 28 kg Textilien pro Jahr. In der Textil- und Modebranche ist der Begriff „Nachhaltigkeit“ schon zur Mode geworden. Nahezu alle Unternehmen und Akteure schreiben sich Nachhaltigkeit auf die Fahnen, ob in konkreten Aktionen oder als Marketingkampagne. **Bei näherer Betrachtung entpuppen sich die meisten Kampagnen als sogenanntes „greenwashing“, wenn es um Ökologie, Ressourcenschonung oder Recycling, geht.**

Kann eine echte nachhaltige Entwicklung, angesichts unseres Konsumverhaltens überhaupt eine Chance haben? Was geschieht eigentlich auf dem Weg eines Kleidungsstückes, von seiner Herstellung, über unseren Kleiderschrank bis zum Altkleidercontainer und danach? Was können wir als „Verbraucher“ von Textilprodukten zur Nachhaltigkeit beitragen? **Eine kritische Betrachtung der Zusammenhänge.**

- 
- Referent: Kai Nebel, Dipl. Ing. (FH), Forschung für textile Verfahrenstechnik und Entwicklung, Hochschule Reutlingen
- Termin: Montag, 23.10.2017, 19.00 Uhr
- Ort: Saal Gemeindezentrum Hohbuch, Pestalozzistr. 50
- Anmeldung: Bis spätestens 06.10.2017 bei der Evang. Bildung
- Gebühr: 6 €
- Hinweis: Max. 50 Teilnehmer/innen
- Veranstalter: Hochschule Reutlingen und Evangelische Bildung Reutlingen
-

- Termin: Bis Ende Oktober 2017
- Ort: In der Stadt Reutlingen und allen Kommunen im Landkreis, allen Filialen der Kreissparkasse sowie zahlreichen kirchlichen und anderen Sammelstellen
- Hinweis: Im November findet eine Abschlussveranstaltung dieser Aktion in Reutlingen statt. Bitte beachten Sie die Tagespresse.
- Veranstalter: Reutlinger Kooperation  
Difäm – Deutsches Institut für Ärztliche Mission  
Tübingen, Katholische Erwachsenenbildung –  
KEB-Bildungswerk RT, KlimaschutzAgentur im Landkreis Reutlingen, Kreissparkasse Reutlingen, Landratsamt Reutlingen, Stadt Reutlingen

## Die Handy-Aktion – fragen.durchblicken.handeln!

### Handys sammeln für den guten Zweck

Haben Sie auch alte oder kaputte Handys im Büro oder zuhause in Ihren Schubladen liegen? Spenden Sie Ihre ungenutzten Mobiltelefone doch einem guten Zweck. Die Kooperationspartner sammeln noch bis Ende Oktober im Kreis Reutlingen gebrauchte Handys und Ladegeräte.

Initiatoren der Handy-Aktion sind u.a. das Difäm, die Landesstelle Brot für die Welt, die Aktion Hoffnung Diözese Rottenburg-Stuttgart und EPIZ Reutlingen. Die Aktion ist Kooperationspartner der Nachhaltigkeitsstrategie des Landes Baden-Württemberg und wird vom Umweltministerium unterstützt. Schirmherr ist Umweltminister Franz Untersteller.

Unterstützen auch Sie die Handy-Aktion mit Ihrem alten Handy und mobilisieren Sie Ihre Freunde und Kollegen, das gleich zu tun! Über die einzelnen Standorte der Sammelboxen informieren Sie die beteiligten Kooperationspartner.

„Die Handy-Aktion – fragen.durchblicken.handeln!“ will auf die globalen Zusammenhänge in der Handy-Produktion aufmerksam machen. Die gesammelten Telefone werden recycelt und die Nachfrage nach endlichen Rohstoffen gesenkt.

Näheres unter: [www.handy-aktion.de](http://www.handy-aktion.de)

## Upcycling - aus alten Sachen Schönes basteln

Für Kinder zwischen 7 und 10 Jahren

Findest du auch, dass leere Dosen, lange Röhren, Stoffe...unglaubliche Schätze sind, die du noch gebrauchen kannst? Dann ist dieser Kurs genau der Richtige für Dich! Du wirst staunen, was wir aus verschiedenen Sammelsachen wie alten Schachteln, Bändern und Knöpfen alles zaubern können. Aus einer Plastikkiste wird eine Zauberbox, aus Rollen eine Wunschrakete und aus einem Getränkekarton ein cooler Geldbeutel.

---

|               |  |
|---------------|--|
| Referentin:   | Wester, Carina, Heilpädagogin, Atelier- und Werkstattpädagogin |
| Termin:       | Donnerstag, 02.11.2017, 14.30 - 17.00 Uhr                      |
| Ort:          | Haus der Familie, Raum 10                                      |
| Anmeldung:    | Bis spätestens 20.10.2017 bei der Evang. Bildung               |
| Gebühr:       | 15 €, Geschwisterkind 11,25 €<br>Materialkosten: pro Kind 1 €  |
| Hinweis:      | Max. 8 Teilnehmer/innen  |
| Veranstalter: | Evangelische Bildung, Haus der Familie                         |

---



- Termin: Freitag, 03.11.17, 15.00 - 18.00 Uhr (Herbstferien)
- Ort: Gartentorschule, Raum E08
- Anmeldung: Volkshochschule Reutlingen  
(07121 336-0, info@vhsrt.de) unter Angabe der  
Kursnummer Er9011
- Gebühr: 24 € inkl. 10 € Materialkosten
- Hinweis: Max. 12 Teilnehmer/innen
- Veranstalter: Volkshochschule Reutlingen

## Kinder kochen Köstliches aus aller Welt mit fair gehandelten Produkten

Für 9-13-Jährige

Kochen macht Kindern und Jugendlichen Spaß. Wir kochen gemeinsam leckere Bananenrezepte, herzhaft und süße Gerichte mit Reis aus Indien und mit dem Superfood Quinoa aus Peru. Zum Nachtisch gibt es Süßspeisen, die lecker schmecken. Und nebenbei erfahrt Ihr eine Menge über die verschiedenen Lebensmittel, wo sie herkommen und wie man sie zu spannenden Kreationen kombinieren kann.

## Fair Kochen - Köstliches aus aller Welt mit Fairtrade-Produkten: Neue Gerichte Koch-Workshop

Fair gehandelte Produkte sind von erstklassiger Qualität, schmecken wunderbar und schaffen ein faires Einkommen für kleinbäuerliche Betriebe in aller Welt. Mit Reis-spezialitäten aus Indien, Thailand oder Laos, mit Quinoa aus Peru oder mit fair gehandeltem Lachs lassen sich äußerst fairlockende Gerichte zaubern. Suppen und Salate sowie herzhaft vegetarische Gerichte verfeinert mit Gewürzen und zum Abschluss noch etwas Süßes bringen die Sonne Afrikas, den Zauber Indiens und südamerikanisches Hochlandflair in Ihre Küche.

- 
- Termin: Mittwoch, 22.11.17, 18.00 - 22.00 Uhr
- Ort: Gartentorschule, Raum E08
- Anmeldung: Volkshochschule Reutlingen  
(07121 336-0, [info@vhsrt.de](mailto:info@vhsrt.de)) unter Angabe der  
Kursnummer Er1612
- Gebühr: 41 € inkl. 15 € Materialkosten
- Hinweis: Max. 12 Teilnehmer/innen
- Veranstalter: Volkshochschule Reutlingen
-

- Referentin: Amelie Wolf, Fach- und Rechtsberaterin in Lebensmittel und Ernährung, Verbraucherzentrale BW, Standort Reutlingen
- Termin: Donnerstag, 23.11.2017, 19 – 20.30 Uhr
- Ort: KEB-Bildungswerk, Schulstraße 28, Reutlingen
- Anmeldung: Bis spätestens 16.11.17 ans KEB-Bildungswerk, Tel. 07121 14484-20, kontakt@keb-rt.de; www.keb-rt.de (einfache Anmeldung)
- Gebühr: 6 € (4 €)
- Veranstalter: Katholische Erwachsenenbildung Bildungswerk Kreis Reutlingen e.V.

## Ist fair drin, wo fair draufsteht?

### Kennzeichnung und Werbung von fair gehandelten Lebensmitteln

Immer mehr Produkte werben damit, fair gehandelt worden zu sein. Doch was genau verbirgt sich hinter dem Begriff und wo liegen die Unterschiede zwischen den einzelnen Siegeln und Marken? Ist wirklich fair drin, wo fair draufsteht? Das Angebot an fair gehandelten Produkten hat sich in den letzten Jahren deutlich erweitert. Mittlerweile führen auch die meisten Supermarktketten faire Produkte – häufig unter einem eigenen Markenlabel. Doch viele Marken und Siegel erschweren die Orientierung auf dem Markt der fair gehandelten Produkte. Die Kriterien sind oft sehr unterschiedlich, beispielsweise schwankt der Anteil der notwendigen fair gehandelten Bestandteile eines Mischproduktes, also eines Lebensmittels mit mehreren Zutaten, deutlich: Zwischen 20 und 50 Prozent muss der Anteil der fair gehandelten Zutaten je nach Handelsorganisation liegen.

Der Vortrag klärt auf, was sich hinter welchen Siegeln verbirgt, wie groß der Anteil an fair gehandelten Produkten bei Mischprodukten sein muss, welche Kennzeichnungsvorschriften es gibt und worauf beim Einkauf zu achten ist, damit schwarze Schafe erkannt werden können und wirklich faire Produkte im Einkaufskorb landen.

## Ayurvedisch kochen mit Fairtrade-Lebensmitteln

### Kurs 2

Ayurvedisches Kochen ist die Kunst, Speisen so zuzubereiten, dass diese das biologische Kräftegleichgewicht im Körper und im Geist bewahren oder wiederherstellen. Gleichzeitig verwöhnen Sie mit ayurvedischer Nahrung Ihre fünf Sinne. Ayurvedisches Kochen beginnt mit der liebevollen Betrachtung der eigenen Konstitution und Bedürfnisse. Nach einem Einblick in die ayurvedische Ernährungslehre sind Sie eingeladen, aromatische, harmonische und leichte vegetarische Speisen zu kochen. Dafür werden Fairtrade-Lebensmittel und Bio-Lebensmittel aus der Region sowie Bio-Gewürze verwendet. Sie kochen im Kurs ein ausgewogenes, saisonales ayurvedisches Menü. Freuen Sie sich, anschließend die schmackhaften, schön angerichteten Speisen in einem angenehmen Ambiente zu genießen! Nach jedem Kurs erhalten Sie die Rezepte zu allen zubereiteten Gerichten samt einer Kostprobe für Zuhause.

- Referentin: Agatha Heim
- Termin: Samstag, 25.11.2017, 14.00 – 18.00 Uhr
- Ort: Küchenstudio beim Deutschen Hausfrauen-Bund,  
Albstraße 17 – 19, Reutlingen
- Anmeldung: Bis spät. 17.11.17 ans KEB-Bildungswerk,  
Tel. 07121 14484-20, kontakt@keb-rt.de;  
www.keb-rt.de
- Gebühr: 56 € (incl. Lebensmittel)
- Hinweis: Bitte mitbringen: Behälter für Kostprobe und Kochschürze. Max. 12 Teilnehmer/innen
- Veranstalter: Katholische Erwachsenenbildung  
Bildungswerk Kreis Reutlingen e.V.

- Referentin: Agatha Heim
- Termin: Samstag, 02.12.2017, 14.00 – 18.00 Uhr
- Ort: Küchenstudio beim Deutschen Hausfrauen-Bund, Albstraße 17 – 19, Reutlingen
- Anmeldung: Bis spätestens 24.11.17 ans KEB-Bildungswerk, Tel. 07121 14484-20, kontakt@keb-rt.de; www.keb-rt.de
- Gebühr: 56 € (incl. Lebensmittel)
- Hinweis: Bitte mitbringen: Behälter für Kostprobe und Kochschürze. Max. 12 Teilnehmer/innen
- Veranstalter: Katholische Erwachsenenbildung Bildungswerk Kreis Reutlingen e.V.

## Ayurvedisch kochen mit Fairtrade-Lebensmitteln

### Kurs 3

Ayurvedisches Kochen ist die Kunst, Speisen so zuzubereiten, dass diese das biologische Kräftegleichgewicht im Körper und im Geist bewahren oder wiederherstellen. Gleichzeitig verwöhnen Sie mit ayurvedischer Nahrung Ihre fünf Sinne. Ayurvedisches Kochen beginnt mit der liebevollen Betrachtung der eigenen Konstitution und Bedürfnisse. Nach einem Einblick in die ayurvedische Ernährungslehre sind Sie eingeladen, aromatische, harmonische und leichte vegetarische Speisen zu kochen. Dafür werden Fairtrade-Lebensmittel und Bio-Lebensmittel aus der Region sowie Bio-Gewürze verwendet. Sie kochen im Kurs ein ausgewogenes, saisonales ayurvedisches Menü. Freuen Sie sich, anschließend die schmackhaften, schön angerichteten Speisen in einem angenehmen Ambiente zu genießen! Nach jedem Kurs erhalten Sie die Rezepte zu allen zubereiteten Gerichten samt einer Kostprobe für Zuhause.

## Grüne Jobs

### Berufswahl? Berufliche Neuorientierung? Wo liegt die Sinnhaftigkeit meiner Tätigkeit?

In der Beratung stellen wir vermehrt fest, dass sich die Berufswahl, insbesondere bei einer Neu-Orientierung z.B. nach der Familienphase, auch auf ethische Punkte bezieht. Die Sinnhaftigkeit des eigenen Tuns ist ebenso ein gewichtiges Entscheidungskriterium. Im Idealfall enden diese hehren Ziele nicht in einer finanziellen Misere, sondern bilden den Grundstock für ein erfülltes (Berufs-) Leben.

An diesem Abend werden wir in einem Workshop die vielen verschiedenen Felder „Grüner Jobs“ ausfindig machen, wobei wir „grün“ nicht nur mit Ökologie gleichsetzen, sondern auch mit ressourcenorientiert, fair, nachhaltig, umweltfreundlich und gemeinnützig. Herzlich eingeladen sind alle, die sich Gedanken um Ihre berufliche Zukunft machen.

Eine Sammlung von entsprechenden Arbeitgebern, Stellensuchportalen, Links und Studiengängen rundet das Angebot ab.

Referentin: Britta Saile

Termin: Donnerstag, 11.01.2018, 19.00 – 20.00 Uhr

Ort: „Fridi Unverpackt“ (neu ab Herbst 2017)

Anmeldung: Telefonische Anmeldung unter 07121 336 130

Gebühr: Gebührenfrei

Hinweis: Max. 10 Teilnehmer/innen

Veranstalter: Kontaktstelle Frau und Beruf Neckar-Alb

- Termin: Montag, 22.01.18, 18.00 - 22.00 Uhr
- Ort: Gartentorschule, Raum E08
- Anmeldung: Volkshochschule Reutlingen  
(07121 336-0, info@vhsrt.de) unter Angabe der  
Kursnummer Er1613
- Gebühr: 41 € inkl. 15 € Materialkosten
- Hinweis: Max. 12 Teilnehmer/innen
- Veranstalter: Volkshochschule Reutlingen

## Fair Kochen - Köstliches aus aller Welt mit Fairtrade-Produkten: Noch mehr Rezepte!

### Koch-Workshop

Fair gehandelte Produkte sind von erstklassiger Qualität, schmecken wunderbar und schaffen ein faires Einkommen für kleinbäuerliche Betriebe in aller Welt. Mit Reisspezialitäten aus Indien, Thailand oder Laos, mit Quinoa aus Peru oder mit fair gehandeltem Lachs lassen sich äußerst fairlockende Gerichte zaubern. Suppen und Salate sowie herzhaft-vegetarische Gerichte verfeinert mit Gewürzen und zum Abschluss noch etwas Süßes bringen die Sonne Afrikas, den Zauber Indiens und südamerikanisches Hochlandflair in Ihre Küche.

## Politik mit dem Einkaufskorb

Die Macht der VerbraucherInnen ist groß. In den 70er Jahren trugen die „Frauen für Südafrika“ mit ihrem Früchteboykott „kauft keine Früchte aus Südafrika“ mit dazu bei, dass die Apartheid im Land abgeschafft wurde. Wie sieht das heute aus? Was bestimmt mein Kaufverhalten? Hat mein Kaufverhalten Auswirkungen? Gibt es Werbestrategien im Supermarkt, von denen ich mich beeinflussen lasse? Wo kaufe ich was warum, wann und wie ein? Was hat all das mit der Zukunft unserer Kinder zu tun? Der Abend will zu einem bewussteren Umgang mit dem eigenen Kaufverhalten anregen.

- 
- Referent: Elke Elwert
- Termin: Montag, 29.01.2018, 19.00 Uhr
- Ort: Matthäus-Alber-Haus, Lederstr. 81
- Anmeldung: Bis spätestens 19.01.2018 bei der Evang. Bildung
- Gebühr: 6 €
- Hinweis: Max. 50 Teilnehmer/innen
- Veranstalter: Evangelische Bildung Reutlingen
-



- Referentin: Ellen Schäfer, Lehrerin
- Termin: Donnerstag, 08.02.2018, 19.00 Uhr
- Ort: Jubilategemeinde Reutlingen Orschel-Hagen,  
Nürnberger Str. 192
- Anmeldung: Bis spätestens 26.01.2018 bei der Evang. Bildung
- Gebühr: 6 €
- Hinweis: Max. 50 Teilnehmer/innen
- Veranstalter: Evangelische Bildung Reutlingen

### „Anders leben – anständig essen“

Wann isst man anständig – nachhaltig und welche Kriterien gibt es dafür? Was kann ich selbst dazu beitragen, dass gesünder, ökologischer, sozialer gegessen und konsumiert werden kann?

Hat mein Einkauf etwas mit der Armut in der Welt zu tun? Kann ich als VerbraucherIn Einfluss nehmen auf bessere Arbeitsbedingungen in armen Ländern, faire Preise, Gesundheitsversorgung und Bildung für alle? Und stimmt der Slogan „Weltpolitik findet am Ladentisch statt“?

Die Veranstaltung möchte zu einem bewussten Umgang mit dem eigenen Ess- und Kaufverhalten, Werbestrategien und globalen Zusammenhängen ermutigen.

## Wo kommt der Kakao her?

### Zeichen- und Mal-Workshop für 7- bis 10-Jährige

Kakao ist lecker – aber wo kommt er her und wie wird er angebaut? Wir befassen uns erst einmal mit diesen Fragen und setzen dann unser neues Wissen in eine bunte Bilderwelt um. In der Pause gibt's natürlich fair gehandelten Kakao zu trinken ...

- 
- Referentin: Barbara Thom-Kollross
- Termin: Mittwoch bis Freitag, 14.-16.02.18, 10.00 -12.00 Uhr  
(Faschingsferien)
- Ort: vhs-Atelier, Gustav-Werner-Str. 25, Raum 111
- Anmeldung: Volkshochschule Reutlingen  
(07121 336-0, info@juksrt.de) unter Angabe der  
Kursnummer Ju1250
- Gebühr: 33 € inkl. Materialkosten
- Hinweis: Max. 10 Teilnehmer/innen
- Veranstalter: Jugendkunstschule Reutlingen
-

- Referenten: Rainer Schwarzmeier mit einem ReferentInnenteam des Programms „Bildung trifft Entwicklung“
- Termin: Donnerstag, 22.02.2018, 19.30 Uhr – 21.00 Uhr  
Ab 19.00 Uhr Ankommen und Umschauen
- Ort: Globales Klassenzimmer im Entwicklungspädagogischen Informationszentrum (EPiZ), Wörthstraße 17, Reutlingen
- Anmeldung: Bis spätestens 15.02.18 ans KEB-Bildungswerk  
Tel. 07121 14484-20, kontakt@keb-rt.de;  
www.keb-rt.de (einfache Anmeldung); in Kooperation mit EPiZ www.epiz.de
- Gebühr: Gebührenfrei
- Hinweis: Getränke und Snacks werden angeboten
- Veranstalter: Katholische Erwachsenenbildung, Bildungswerk Kreis Reutlingen e.V., Entwicklungspädagogisches Informationszentrum (EPiZ) und Katholische Erwachsenenbildung Bildungswerk Kreis Reutlingen e.V.

### Weltreise mit dem Fairen Handel

Fairer Handel kritisch befragt und verschiedene Produkte aus den Bereichen Lebensmittel und Handwerk näher beleuchtet

Der Faire Handel boomt. Vermehrt gibt es aber auch Stimmen, die ihn kritisch hinterfragen. Die Veranstaltung nimmt die Teilnehmenden mit auf eine Reise in die Welt des Fairen Handels. Welche Chancen bietet er den Konsumenten und den Verbrauchern – und wo gibt es Grenzen? ReferentInnen des Programms „Bildung trifft Entwicklung“ berichten beispielhaft aus einigen Produktionsländern über Produkte aus dem Fairen Handel und darüber, wie er vor Ort wirkt.

## Gibt es einen Weg zur fairen IT?

Fairen Kaffee, faire Textilien, fairer Kakao – das gibt es schon lange für uns Konsumenten. Aber was ist mit Computermäusen oder Smartphones? Wie steht es da um faire Produktionspreise, Nachhaltigkeit, Ökologie und die Einhaltung der Menschenrechte im Produktionsprozess?

Der oberbayrische Verein Nager IT e.V. geht dieser Frage nach und stellt elektronische Produkte vor, bei denen die Bauteile nach und nach fairer werden. Eine nachhaltige und menschenwürdige, ökologische Produktionsweise im IT-Bereich ist also möglich. Der Vortrag mit anschließendem Austausch richtet sich nicht nur an Privatpersonen, sondern auch an Beschaffer und Einkäufer aus Industrie und öffentlichen Einrichtungen.

---

|               |  |
|---------------|--|
| Referent:     | Zsófia Tölgyi, Nager IT e.V.   |
| Termin:       | Dienstag, 27.02.2018, 19.30 Uhr  |
| Ort:          | Gemeindehaus der Jubilate-Kirchengemeinde,<br>Orschel-Hagen, Nürnberger Str. 192 |
| Anmeldung:    | Keine Anmeldung nötig  |
| Gebühr:       | Gebührenfrei   |
| Veranstalter: | Jubilate Kirchengemeinde, Eine Welt Verein<br>Reutlingen                         |

---

- Referentin: Agatha Heim
- Termin: Samstag, 03.03.2018, 14.00 – 18.00 Uhr
- Ort: Küchenstudio beim Deutschen Hausfrauen-Bund, Albstraße 17 – 19, Reutlingen
- Anmeldung: Bis spätestens 23.02.18 ans KEB-Bildungswerk, Tel. 07121 14484-20, kontakt@keb-rt.de; www.keb-rt.de
- Gebühr: 56 € (incl. Lebensmittel)
- Hinweis: Bitte mitbringen: Behälter für Kostprobe und Kochschürze. Max. 12 Teilnehmer/innen
- Veranstalter: Katholische Erwachsenenbildung Bildungswerk Kreis Reutlingen e.V.

## Ayurvedisch kochen mit Fairtrade-Lebensmitteln

### Kurs 4

Ayurvedisches Kochen ist die Kunst, Speisen so zuzubereiten, dass diese das biologische Kräftegleichgewicht im Körper und im Geist bewahren oder wiederherstellen. Gleichzeitig verwöhnen Sie mit ayurvedischer Nahrung Ihre fünf Sinne. Ayurvedisches Kochen beginnt mit der liebevollen Betrachtung der eigenen Konstitution und Bedürfnisse. Nach einem Einblick in die ayurvedische Ernährungslehre sind Sie eingeladen, aromatische, harmonische und leichte vegetarische Speisen zu kochen. Dafür werden Fairtrade-Lebensmittel und Bio-Lebensmittel aus der Region sowie Bio-Gewürze verwendet. Sie kochen im Kurs ein ausgewogenes, saisonales ayurvedisches Menü. Freuen Sie sich, anschließend die schmackhaften, schön angerichteten Speisen in einem angenehmen Ambiente zu genießen! Nach jedem Kurs erhalten Sie die Rezepte zu allen zubereiteten Gerichten samt einer Kostprobe für Zuhause.

## Nachhaltigkeit bei Textilien

### Fiktionen, Fakten und Chancen

Der Ressourcenverbrauch in unserer Industrie- und Konsumgesellschaft steigt rasant, wobei die zur Verfügung stehenden Rohstoffe gleichzeitig knapper werden. Statistisch gesehen „verbraucht“ jeder Bundesbürger nahezu 28 kg Textilien pro Jahr. In der Textil- und Modebranche ist der Begriff „Nachhaltigkeit“ schon zur Mode geworden. Nahezu alle Unternehmen und Akteure schreiben sich Nachhaltigkeit auf die Fahnen, ob in konkreten Aktionen oder als Marketingkampagne. **Bei näherer Betrachtung entpuppen sich die meisten Kampagnen als sogenanntes „greenwashing“, wenn es um Ökologie, Ressourcenschonung oder Recycling, oder geht.**

Kann eine echte nachhaltige Entwicklung, angesichts unseres Konsumverhaltens überhaupt eine Chance haben? Was geschieht eigentlich auf dem Weg eines Kleidungsstückes, von seiner Herstellung, über unseren Kleiderschrank bis zum Altkleidercontainer und danach? Was können wir als „Verbraucher“ von Textilprodukten zur Nachhaltigkeit beitragen? **Eine kritische Betrachtung der Zusammenhänge.**

---

|               |  |
|---------------|--|
| Referent:     | Kai Nebel, Dipl. Ing. (FH), Forschung für textile Verfahrenstechnik und Entwicklung  |
| Termin:       | Informationsabend und Vertiefungsseminar<br>(Beide Termine können nur zusammen belegt werden)<br>Mo, 05.03.2018, 19.00 Uhr<br>Vertiefungsseminar inklusive kleiner Führung zur Textilherstellung<br>Mo 12.03.2018, 18.00 Uhr |
| Ort:          | Hochschule Reutlingen, Maschinenhalle Gebäude 1  |
| Anmeldung:    | Bis spätestens 23.02.2018 bei der Evang. Bildung   |
| Gebühr:       | 10 €   |
| Hinweis:      | Max. 16 Teilnehmer/innen   |
| Veranstalter: | Hochschule Reutlingen und Evangelische Bildung Reutlingen  |

---

- Referentin: Katharina Díaz Méndez, Bildungsreferentin des Eine Welt Vereins Reutlingen
- Termin: Sonntag, 11.03.2018, 10.30 – 13.30 Uhr
- Ort: KEB-Bildungswerk, Schulstraße 28, Reutlingen
- Anmeldung: Bis spätestens Mittwoch davor ans KEB-Bildungswerk  
Tel. 07121 14484-20, kontakt@keb-rt.de;  
www.keb-rt.de (einfache Anmeldung) ; Kinderbetreuung auf Wunsch
- Gebühr: 6 € (Alleinerziehende mit geringem Einkommen und Arbeitslose nach Möglichkeit 4 €)
- Hinweis: Wir beginnen um 10.30 Uhr mit einem Brunch.  
Jede/r bringt eine Kleinigkeit mit - wenn möglich fair gehandelte Produkte -, um miteinander zu teilen.  
Getränke gibt es vor Ort. Thema ab 11.30 Uhr. Nach dem Treffen besteht die Möglichkeit, gemeinsam den Weltladen zu besuchen.
- Veranstalter: Katholische Erwachsenenbildung  
Bildungswerk Kreis Reutlingen e.V.  
Eine Welt Verein Reutlingen und Katholische  
Erwachsenenbildung Bildungswerk Kreis Reutlingen  
e.V.

## Fair einkaufen und leben mit kleinem Geldbeutel – geht das? Sonntagsbrunch im TAFF – der TREFF aller Familienformen

Längst ist den meisten von uns bekannt: Was wir hier in den Industrieländern konsumieren geht oft zu Lasten der Menschen, die die Rohstoffe dazu produzieren, wie Kakao, Kaffee oder die Baumwolle für unsere Kleidung. Der Faire Handel will hier eine Alternative bieten. Er setzt sich dafür ein, dass die Menschen am untersten Ende der Lieferkette faire Preise und bessere Arbeits- und Lebensbedingungen erlangen. Immer mehr Menschen greifen daher zu fair gehandelten Produkten.

Doch auch das Leben in Deutschland ist für viele teuer. Können sich ein gutes Gewissen beim Einkaufen nur die Reichen in unserer Gesellschaft leisten? Oder gibt es auch für den kleinen Geldbeutel die Möglichkeit, zu einem faireren Konsum im Welthandel beizutragen? Diesen Fragen möchten wir gemeinsam nachgehen und konkrete Handlungstipps für den Alltag erarbeiten und aufzeigen.

## Weltbewusst durch Reutlingen

Bei einem „weltbewussten Stadtrundgang“ geht es im Spitalhof-Innenhof los zu einer Entdeckungsreise durch Reutlingen: Woher kommen die T-Shirts, Handys, das Holz für unser Papier und anderes, was wir hier in den Läden kaufen können?

Auf unterhaltsame Weise erfahren Interessierte an verschiedenen Orten der Innenstadt, was unser Einkaufsverhalten mit ökologischen und sozialen Missständen in anderen Regionen der Welt zu tun hat und wie wir durch bewussten Konsum positiv Einfluss nehmen können.

Der Rundgang endet nach 90 Minuten im Weltladen, Rathausstr. 10.

Koordination: Cornelia Eberle

Termin: Samstag, 17.03.2018, 11.00 – 12.30 Uhr

Ort: Treffpunkt im Spitalhof-Innenhof

Anmeldung: Bis spätestens 09.03.2018 bei der Evang. Bildung

Gebühr: 6 €

Hinweis: Max. 15 Teilnehmer/innen

Veranstalter: Reutlinger Weltbewusst-Gruppe in Kooperation mit dem Eine Welt Verein Reutlingen und der Evangelischen Bildung



- Termin: Montag, 21.03.18, 18.00 - 22.00 Uhr
- Ort: Gartentorschule, Raum E08
- Anmeldung: Volkshochschule Reutlingen  
(07121 336-0, info@vhsrt.de) unter Angabe der  
Kursnummer Er1614
- Gebühr: 41 € inkl. 15 € Materialkosten
- Hinweis: Max. 12 Teilnehmer/innen
- Veranstalter: Volkshochschule Reutlingen

## Fair Kochen - Köstliches aus aller Welt mit Fairtrade-Produkten Koch-Workshop

Fair gehandelte Produkte sind von erstklassiger Qualität, schmecken wunderbar und schaffen ein faires Einkommen für kleinbäuerliche Betriebe in aller Welt. Mit Reispezialitäten aus Indien, Thailand oder Laos, mit Quinoa aus Peru oder mit fair gehandeltem Lachs lassen sich äußerst fairlockende Gerichte zaubern. Suppen und Salate sowie herzhaft-vegetarische Gerichte verfeinert mit Gewürzen und zum Abschluss noch etwas Süßes bringen die Sonne Afrikas, den Zauber Indiens und südamerikanisches Hochlandflair in Ihre Küche.

## Wo kommt der Kakao her?

### Zeichnen- und Mal- Workshop für 7- bis 10-Jährige

Kakao ist lecker – aber wo kommt er her und wie wird er angebaut? Wir befassen uns erst einmal mit diesen Fragen und setzen dann unser neues Wissen in eine bunte Bilderwelt um. In der Pause gibt's natürlich fair gehandelten Kakao zu trinken ...

Referentin: Barbara Thom-Kollross

Termin: Mittwoch bis Freitag, 04.-06.04.18, 10.00 -12.00 Uhr  
(Osterferien)

Ort: vhs-Atelier, Gustav-Werner-Str. 25, Raum 111

Anmeldung: Volkshochschule Reutlingen  
(07121 336-0, info@juksrt.de) unter Angabe der  
Kursnummer Ju1251

Gebühr: 33 € inkl. Materialkosten

Hinweis: Max. 10 Teilnehmer/innen

Veranstalter: Jugendkunstschule Reutlingen

- Termin: Samstag, 07.04.18, 11.00 - 14.00 Uhr (Osterferien)
- Ort: Gartentorschule, Raum E08
- Anmeldung: Volkshochschule Reutlingen  
(07121 336-0, info@vhsrt.de) unter Angabe der  
Kursnummer Er9012
- Gebühr: 24 € inkl. 10 € Materialkosten
- Hinweis: Max. 12 Teilnehmer/innen
- Veranstalter: Volkshochschule Reutlingen

## Kinder kochen Köstliches aus aller Welt mit fair gehandelten Produkten

Für 9-13-Jährige

Kochen macht Kindern und Jugendlichen Spaß. Wir kochen gemeinsam leckere Bananenrezepte, herzhaft und süße Gerichte mit Reis aus Indien und mit dem Superfood Quinoa aus Peru. Zum Nachtisch gibt es Süßspeisen, die lecker schmecken. Und nebenbei erfährt Ihr eine Menge über die verschiedenen Lebensmittel, wo sie herkommen und wie man sie zu spannenden Kreationen kombinieren kann.

## Ayurvedisch kochen mit Fairtrade-Lebensmitteln

### Kurs 5

Ayurvedisches Kochen ist die Kunst, Speisen so zuzubereiten, dass diese das biologische Kräftegleichgewicht im Körper und im Geist bewahren oder wiederherstellen. Gleichzeitig verwöhnen Sie mit ayurvedischer Nahrung Ihre fünf Sinne. Ayurvedisches Kochen beginnt mit der liebevollen Betrachtung der eigenen Konstitution und Bedürfnisse. Nach einem Einblick in die ayurvedische Ernährungslehre sind Sie eingeladen, aromatische, harmonische und leichte vegetarische Speisen zu kochen. Dafür werden Fairtrade-Lebensmittel und Bio-Lebensmittel aus der Region sowie Bio-Gewürze verwendet. Sie kochen im Kurs ein ausgewogenes, saisonales ayurvedisches Menü. Freuen Sie sich, anschließend die schmackhaften, schön angerichteten Speisen in einem angenehmen Ambiente zu genießen! Nach jedem Kurs erhalten Sie die Rezepte zu allen zubereiteten Gerichten samt einer Kostprobe für Zuhause.

- Referentin: Agatha Heim
- Termin: Freitag, 13.04.2018, 14.00 – 18.00 Uhr
- Ort: Küchenstudio beim Deutschen Hausfrauen-Bund,  
Albstraße 17 – 19, Reutlingen
- Anmeldung: Bis spätestens 06.04.18 ans KEB-Bildungswerk,  
Tel. 07121 14484-20, kontakt@keb-rt.de;  
www.keb-rt.de
- Gebühr: 56 € (incl. Lebensmittel)
- Hinweis: Bitte mitbringen: Behälter für Kostprobe und Kochschürze. Max. 12 Teilnehmer/innen
- Veranstalter: Katholische Erwachsenenbildung  
Bildungswerk Kreis Reutlingen e.V.

---

|               |  |
|---------------|--|
| Referent:     | Prof. Dr. Florian Kapmeier<br>Begleitung Frieder Leube       |
| Termin:       | Donnerstag, 19.04.2018, 18.00 - 21.30 Uhr                    |
| Ort:          | Haus der Familie   |
| Anmeldung:    | Bis spätestens 06.04.2018 bei der Evang. Bildung             |
| Gebühr:       | 10 € (inklusive kleiner Imbiss)                              |
| Hinweis:      | Mind. 20 und Max. 50 Teilnehmer/innen                        |
| Veranstalter: | Hochschule Reutlingen und Evangelische Bildung<br>Reutlingen |

---

## Welches Klima hinterlassen wir unseren Kindern? Entscheiden Sie heute.

Im November 2017 werden sich Delegierte von über 170 Ländern zu den UN-Klimaverhandlungen in Bonn getroffen haben. Vielen BeobachterInnen erscheinen die UN-Klimaverhandlungen als verwirrend, stockend und nicht zielführend. Auch sind die grundlegenden Zusammenhänge des Klimawandels und die eigene Verantwortung jetzt zu handeln vielen Menschen nicht einsichtig. Wir laden Sie ein, mit dem simulationsbasierten Rollenspiel World Climate, selbst die Herausforderungen internationaler Verhandlungen zur Reduktion von Treibhausgasen mitzuerleben.

World Climate basiert auf dem von der MIT Sloan School of Management und der amerikanischen Non-Profit-Organisation Climate Interactive entwickelten C-ROADS-Simulator, der auch von Delegierten bei den realen UN-Klimaverhandlungen genutzt wird. Die ESB Business School der Hochschule Reutlingen ist Kooperationspartner von Climate Interactive; Prof. Dr. Florian Kapmeier Ansprechpartner von Climate Interactive im deutschsprachigen Raum. Wir möchten Interessierte für das Thema sensibilisieren und anregen mit anderen den World Climate selbst durchzuführen. Zum Seminar gehören ein simulationsbasiertes Rollenspiel World Climate mit Briefing, Verhandlungsrunden und Debriefing, sowie ein Erfahrungsaustausch. Dazu gibt es Hinweise für die eigenständige Durchführung von World Climate.

## Fair Kochen - Köstliches aus aller Welt mit Fairtrade-Produkten: Neue Gerichte Koch-Workshop

Fair gehandelte Produkte sind von erstklassiger Qualität, schmecken wunderbar und schaffen ein faires Einkommen für kleinbäuerliche Betriebe in aller Welt. Mit Reisspezialitäten aus Indien, Thailand oder Laos, mit Quinoa aus Peru oder mit fair gehandeltem Lachs lassen sich äußerst fairlockende Gerichte zaubern. Suppen und Salate sowie herzhaft vegetarische Gerichte verfeinert mit Gewürzen und zum Abschluss noch etwas Süßes bringen die Sonne Afrikas, den Zauber Indiens und südamerikanisches Hochlandflair in Ihre Küche.

- 
- Termin: Samstag, 25.04.18, 18.00 - 22.00 Uhr
- Ort: Gartentorschule, Raum E08
- Anmeldung: Volkshochschule Reutlingen  
(07121 336-0, [info@vhsrt.de](mailto:info@vhsrt.de)) unter Angabe der Kursnummer Er1615
- Gebühr: 41 € inkl. 15 € Materialkosten
- Hinweis: Max. 12 Teilnehmer/innen
- Veranstalter: Volkshochschule Reutlingen
-

- Referentin: Agatha Heim
- Termin: Samstag, 05.05.2018, 14.00 – 18.00 Uhr
- Ort: Küchenstudio beim Deutschen Hausfrauen-Bund,  
Albstraße 17 – 19, Reutlingen
- Anmeldung: Bis spätestens 27.04.18 ans KEB-Bildungswerk,  
Tel. 07121 14484-20, kontakt@keb-rt.de;  
www.keb-rt.de
- Gebühr: 56 € (incl. Lebensmittel)
- Hinweis: Bitte mitbringen: Behälter für Kostprobe und Koch-  
schürze. Max. 12 Teilnehmer/innen
- Veranstalter: Katholische Erwachsenenbildung  
Bildungswerk Kreis Reutlingen e.V.

## Ayurvedisch kochen mit Fairtrade-Lebensmitteln

### Kurs 6

Ayurvedisches Kochen ist die Kunst, Speisen so zuzubereiten, dass diese das biologische Kräftegleichgewicht im Körper und im Geist bewahren oder wiederherstellen. Gleichzeitig verwöhnen Sie mit ayurvedischer Nahrung Ihre fünf Sinne. Ayurvedisches Kochen beginnt mit der liebevollen Betrachtung der eigenen Konstitution und Bedürfnisse. Nach einem Einblick in die ayurvedische Ernährungslehre sind Sie eingeladen, aromatische, harmonische und leichte vegetarische Speisen zu kochen. Dafür werden Fairtrade-Lebensmittel und Bio-Lebensmittel aus der Region sowie Bio-Gewürze verwendet. Sie kochen im Kurs ein ausgewogenes, saisonales ayurvedisches Menü. Freuen Sie sich, anschließend die schmackhaften, schön angerichteten Speisen in einem angenehmen Ambiente zu genießen! Nach jedem Kurs erhalten Sie die Rezepte zu allen zubereiteten Gerichten samt einer Kostprobe für Zuhause.

## Fairer Handel gestern und heute

Mit Protestaktionen gegen die Ungerechtigkeit im Welthandel Anfang der 1970er Jahre fing alles an. Seit dem Verkauf des ersten fair gehandelten Kaffees 1973 hat sich viel getan. Heutzutage gibt es über 800 Weltläden in Deutschland – und auch in vielen anderen europäischen Ländern und in verschiedenen weiteren Ländern finden sich fair gehandelte Produkte.

Doch warum braucht es den Fairen Handel? Was unterscheidet das Angebot der Weltläden von den anderen Angeboten? Was bedeuten die verschiedenen Siegel auf den Packungen? Wie kann unser Verhalten als Verbraucher den Menschen in ärmeren Ländern, den Produzenten, helfen?

Gemeinsam im Austausch mit Ihren Erfahrungen wollen wir diesen Fragen nachgehen und der Entstehungsgeschichte des Fairen Handels nachspüren.

- 
- Referentin: Katharina Diaz Méndez, Bildungsreferentin des Eine Welt Vereins Reutlingen
- Termin: 14.05.2018, 20.00 Uhr
- Ort: Gemeindehaus der Auferstehungsgemeinde, Sonnenstr. 90
- Anmeldung: Bis spätestens Do, 10.05.18 per Mail an [schulprogramm@weltladen-reutlingen.de](mailto:schulprogramm@weltladen-reutlingen.de)
- Gebühr: Gebührenfrei
- Hinweis: Bei Interesse kann auch ein Besuch im Reutlinger Weltladen vereinbart werden. Nähere Infos unter: <http://einewelt-reutlingen.de/index.php/bildungsarbeit>
- Veranstalter: Ökumenischer Frauenkreis; Eine Welt Verein Reutlingen
-



- Termin: Samstag, 18.06.18, 18.00 - 22.00 Uhr
- Ort: Gartentorschule, Raum E08
- Anmeldung: Volkshochschule Reutlingen  
(07121 336-0, info@vhsrt.de) unter Angabe der  
Kursnummer Er1616
- Gebühr: 41 € inkl. 15 € Materialkosten
- Hinweis: Max. 12 Teilnehmer/innen
- Veranstalter: Volkshochschule Reutlingen

### Fair Kochen - Köstliches aus aller Welt mit Fairtrade-Produkten: Noch mehr Rezepte!

Fair gehandelte Produkte sind von erstklassiger Qualität, schmecken wunderbar und schaffen ein faires Einkommen für kleinbäuerliche Betriebe in aller Welt. Mit Reis-spezialitäten aus Indien, Thailand oder Laos, mit Quinoa aus Peru oder mit fair gehandeltem Lachs lassen sich äußerst fairlockende Gerichte zaubern. Suppen und Salate sowie herzhaft-vegetarische Gerichte verfeinert mit Gewürzen und zum Abschluss noch etwas Süßes bringen die Sonne Afrikas, den Zauber Indiens und südamerikanisches Hochlandflair in Ihre Küche.

## Meine Kurse

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

## Veranstalter und Kooperationspartner mit ihren Ansprechpartnerinnen und -partnern

### **Eine Welt Verein Reutlingen e. V.**

Jürgen Quack  
Weibermarkt 3  
72764 Reutlingen  
Telefon 07121 339200  
Telefax 07121 385507  
klatt@weltladen-reutlingen.de  
www.weltladen-reutlingen.de

### **Evangelische Bildung - Kreisbildungswerk und Haus der Familie**

Frieder Leube  
Pestalozzistrasse 54  
72762 Reutlingen  
Telefon 07121 9296-11  
Telefax 07121 9296-23  
info.bildung@kirche-reutlingen.de

### **Katholische Erwachsenenbildung (KEB) Bildungswerk Kreis Reutlingen e. V.**

Paul Schlegl, Leiter  
Schulstraße 28  
72764 Reutlingen  
Telefon 07121 14484-20  
Telefax 07121 14484-29  
kontakt@keb-rt.de  
www.keb-rt.de

**Volkshochschule  
Reutlingen**

Thomas Becker  
Spendhausstraße 6  
72764 Reutlingen  
Telefon 07121 336-160  
info@vhsrt.de  
www.vhsrt.de

## Impressum

### **Herausgeber:**

Stadt Reutlingen  
Hauptamt  
Marktplatz 22  
72764 Reutlingen  
Telefon 07121/303 2348  
hauptamt@reutlingen.de  
www.reutlingen.de

## Notizen

## Notizen

## Notizen



## Veranstaltungen auf Abruf

