



Liebe Kund*innen und Aktive im Weltladen,
ich hoffe, Ihr seid gut ins neue Jahr gestartet und konntet nach der immer sehr herausfordernden Weihnachtszeit etwas durchatmen. 2026 wird wieder ein erlebnisreiches Jahr werden. Wir starten z.B. mit dem **Teeseminar** am Freitag, dem **6. März um 16 Uhr** im Pfarrheim von St. Georg (bitte bei der VHS anmelden) und mit dem **Netzwerktreffen am 21. März in Moers**. Dort gibt es wieder praxisnahe Workshops zu Themen wie faire Entschuldung, smarte Öffentlichkeitsarbeit mit KI, Verkostungen mit Wirkung und Bildungsarbeit mit Kindern und Jugendlichen. Es wird ein Tag voller Impulse, Austausch und Begegnung – also haltet euch den Termin schon mal frei.
Auch sonst steckt dieser Newsletter wieder voller Anregungen: vom Ausblick auf den Weltladentag 2026 über neue Bildungsmaterialien bis hin zu aktuellen Entwicklungen beim Lieferkettengesetz. Ich wünsche euch viel Freude beim Lesen, frische Motivation für eure Weltladen-Arbeit – und Vorfreude auf ein Wiedersehen in Moers!

Artisan Community - alle Religionen in starker Gemeinschaft



Die ARTISAN COMMUNITY wurde 2006 von Basu Tiwari -damals noch als Nepalaya - gegründet. Hier finden Menschen eine Arbeit, die in der nepalesischen Gesellschaft kaum eine Chance haben, wie Angehörige der Kaste der sogenannten *Unberührbaren* oder der muslimischen Minderheit. Für sie ist es enorm schwierig, einen gesicherten Arbeitsplatz zu finden.

Bei ARTISAN COMMUNITY arbeiten Hindus, Buddhisten, Christen und Muslime, Frauen und Männer mit

gegenseitigem Respekt füreinander und gleichberechtigt zu gleichem und fairem Lohn. Alle sind kranken- und unfallversichert. Mit den fairen Löhnen können die Familien ihre Kinder auf gute Schulen schicken – für eine bessere Zukunft. Auf dem nepalesischen Textilmarkt ist das Unternehmen dafür bekannt, gute und sichere Arbeitsplätze bieten.

ARTISAN COMMUNITY verkauft zu 100 % Fair-Trade-Produkte. Das wird durch externes Monitoring überprüft. Dein Einkauf wird nicht nur dein Leben verändert, sondern auch das von Menschen in Kathmandu.

Wasserknappheit als existenzielle Bedrohung



Das Recht auf angemessene Nahrung und Wasser muss als zentrales Ziel in der nationalen und internationalen Politik verankert werden - das sagen Brot für die Welt und Misereor sowie die Organisationen Fian, Inkota (Kenia) und die Arbeitsgemeinschaft bäuerliche Landwirtschaft.

Wasser sei zwar die wichtigste Ressource für das Leben, werde jedoch durch die Klimakrise und die industrielle Landwirtschaft immer knapper – sowohl im Globalen Süden als auch in Europa.

Ein konkreter Hebel für Veränderungen liegt in der Gemeinsamen Agrarpolitik (GAP) der Europäischen Union. Das Bündnis der Hilfswerke fordert die EU-Agrarminister auf, staatliche Gelder künftig konsequent an soziale und ökologische Leistungen der Landwirte zu binden. Dazu zählen insbesondere Maßnahmen, die das Klima schützen und die Biodiversität fördern. Nur durch eine solche Neuausrichtung der Förderströme könne sichergestellt werden, dass die Landwirtschaft nachhaltig agiert und die kostbare Ressource Wasser schont.

Klimafasten - soviel du brauchst



Auch 2026 lädt die kirchliche Initiative Klimafasten wieder zur **Fastenaktion** für Klimaschutz und Gerechtigkeit ein, um dem weit verbreiteten Gefühl von Ohnmacht und Überforderung etwas entgegenzusetzen. Für jede der sieben Wochen gibt es theologische Impulse, Ideen für Kinder, Jugendliche und Gruppen vor Ort sowie Audio- und Videoandachten. In der Fastenzeit bekommt Ihr dann einmal in der Woche einen Impuls zum Bedenken.

Lecker Auberginen -Aufstrich mit Pistazien



Zutaten (für ca. 4 Portionen):

4 Auberginen - 200 g Kichererbsen (vorgekocht oder getrocknet) - 1 l Gemüsebrühe

1 Bio-Zitrone (Abrieb und Saft) - 100 ml Olivenöl

1 EL Tahin (Sesampaste)

40 g Pistazien oder Cashewkerne

400 g Feldsalat - Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Auberginen mehrfach einstechen, auf ein Blech legen und im vorgeheizten Ofen bei **170 °C**

Umluft ca. 40 Minuten garen.

Kichererbsen in Gemüsebrühe weich kochen und anschließend abgießen.

Pistazien grob hacken.

Das weiche Auberginenfruchtfleisch herauslösen und in ein hohes Gefäß geben. Kichererbsen, Zitronenabrieb und -saft, Olivenöl, Tahin und den gewaschenen Feldsalat hinzufügen.

Alles mit einem Stabmixer zu einer glatten Creme pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die gehackten Pistazien unterrühren und den Aufstrich mit einigen Blättern Feldsalat garnieren.

Tipp:

Die Creme hält sich luftdicht verschlossen **einige Tage im Kühlschrank**. Sie passt hervorragend zu frischem Brot, Gemüsesticks oder als Dip zu orientalischen Gerichten.

Unser Weltladen-Team freut sich auf dich



Wir sind ein nettes Team, das sich ehrenamtlich mit Fairem Handel für eine ökologische und nachhaltige Form des Wirtschaftens einsetzt.

Du hast Spaß am Austausch mit Anderen und magst Produkte „mit Sinn“? Dann bist du bei uns genau richtig!

Ob im Verkauf, bei Aktionen, in der Bildungsarbeit oder hinter den Kulissen – unser Team freut sich auf deine Unterstützung! [Schau bei uns vorbei und lerne uns kennen!](#)