

# FESTE FEIERN

... damit ALLE genießen können



Katholische  
Landvolk  
Bewegung  
WÜRZBURG



## Genießen Sie ...

- Wer Frisches aus der Region einkauft, tut sich selbst etwas Gutes, da die Produkte ausgereift und weniger Konservierungsstoffe nötig sind.

## regional

- Wer regionale Produkte wählt, erhält die Kulturlandschaft und trägt zum Erhalt von Arbeitsplätzen bei. Nur durch faire Preise können bäuerliche Familienbetriebe und regional verarbeitende Betriebe überleben.
- Wer Regionales einkauft, sorgt dafür, dass lokale Spezialitäten und Besonderheiten erhalten bleiben.
- Wer regionale Produkte wählt, sorgt für kurze Transportwege.



## saisonal

- Wer Saisonales einkauft, tut etwas für seine Lebensqualität und schenkt sich ein Geschmackserlebnis. Die Produkte sind voll ausgereift und haben ihre Inhaltsstoffe ausgebildet.

- Wer biologisch angebaute Produkte wählt, schont die Umwelt: Die Art des Anbaus unterstützt und erhält die Bodenfruchtbarkeit.
- Wer Bio-Lebensmittel einkauft, hilft mit, die Artenvielfalt zu erhalten, da keine synthetischen Spritz- und Düngemittel eingesetzt werden.

## biologisch



## fair

- Wer Produkte wie Kaffee, Tee, Schokolade oder Südfrüchte aus fairem Handel wählt, denkt über den eigenen Tellerrand hinaus. Menschen in benachteiligten Ländern werden mit fairen Preisen unterstützt.
- Wer fair gehandelte Lebensmittel und Produkte einkauft, verbessert die Lebensqualität vieler Menschen in unserer Einen Welt.

## Es bewegt sich was... Die KLB

In der KLB treffen sich Menschen, die sich aus christlicher Motivation für das Leben im ländlichen Raum engagieren. Durch vielerlei Angebote zu Begegnung und Austausch unterstützen und begleiten wir Menschen auf ihrem Lebens- und Glaubensweg.

Wichtig ist uns, ländliche Gebiete als lebenswerte Räume mit all ihrer Lebensqualität zu erhalten. Deshalb setzen wir uns ein für die Bewahrung der Schöpfung und für den Erhalt einer lebendigen Kulturlandschaft.

## Sie haben etwas zu feiern? Dann haben wir einige Tipps für Sie.

Zum Gelingen eines Festes gehören schmackhafte Speisen und Getränke. Kommen diese aus der Region und am besten in Bio-Qualität, dann profitieren viele Menschen in Ihrem unmittelbaren Umfeld davon. Fair gehandelte Produkte sind wichtig, wenn Sie Dinge servieren, die es in der Region nicht gibt.

Wir wissen: Das kostet seinen Preis. Dafür tun Sie Gutes für die heimischen Landwirte, die Produzenten hier und in anderen Ländern und Sie schützen nebenbei noch die Natur. So haben viele etwas davon und am Ende können ALLE genießen.

Aktivforum Ernährung  
der Katholischen Land-  
bewegung Freiburg



Katholische  
Landvolkbewegung  
Würzburg

## Wo viele kleine Menschen viele kleine Schritte tun, verändert sich das Gesicht der Welt.

Aus Afrika



Katholische  
Landvolk  
Bewegung  
WÜRZBURG

### Herausgeber:

Katholische Landbewegung  
Erzdiözese Freiburg  
Okenstraße 15 • 79108 Freiburg  
Tel. 0761 5144-235  
www.klb-freiburg.de

Katholische Landvolkbewegung  
Diözese Würzburg  
Ottostraße 1 • 97070 Würzburg  
Tel. 0931 386-63721  
www.klb-wuerzburg.de



- Wo kommen die Lebensmittel her?
- Wie werden sie angebaut?
- Wie werden sie verarbeitet?
- Wie und wie weit werden sie transportiert?
- Wer wird durch den Einkauf unterstützt?
- Wer profitiert vom Einkauf?
- Wie sind die Arbeitsbedingungen der beteiligten Menschen?
- Für wen oder was ist der Erlös bestimmt?
- Wie tragen wir durch unsere Veranstaltung zur Veränderung der Lebensbedingungen in den benachteiligten Regionen der Welt bei?

Die Fragen  
sind es, aus denen, das  
was bleibt, entsteht.

Erich Kästner

## Checklisten!

## FESTE FEIERN

Das Leben feiern  
Den Alltag  
Und den Sonntag  
Und manchmal  
Alltag wie Sonntag  
Zum Feiertag machen

Das Leben feiern  
Menschen treffen  
Sich begegnen  
Und Höhen und Tiefen  
Ins Gespräch bringen

Das Leben feiern  
Für einen Augenblick  
Und für einen Blick  
Über den Tellerrand  
hinaus  
damit alle genießen  
und feiern können

Frank Greubel



### Planungshilfe Einkauf ✓

Brötchen und Brot im Bäckereifachgeschäft vor Ort besorgen.

Obst und Gemüse, natürlich frisch und saisonal, aus der Region vom Bauern oder Einzelhändler beziehen.

Fleisch und Wurstwaren beim örtlichen Metzger kaufen.

Den Speiseplan durch vegetarische Angebote ergänzen.

Hülsenfrüchte sind vielfältig, wahre Kraftpakete und schmecken gut. Sie sind gut für Klima und Boden.

Kaffee und Tee aus fairem Handel einkaufen.

Säfte im Direkteinkauf oder vom örtlichen Händler beziehen und auf die heimische Vielfalt achten: Apfel, Birne, Johannisbeere, Traube, Holunder, Rhabarber ...



### Planungshilfe Ort und Ambiente ✓

Scheunen, Hallen und Gärten sind Alternativen zum Festzelt.

Nachwuchstalente und örtliche Musikkapellen bereichern ein Fest.

Nachwachsende Deko-Materialien sorgen für ein besonders Flair. Dazu zählen Stroh, Wildblumen, Holz und weitere Naturmaterialien.

Stofftischdecken, Porzellangeschirr, Edelstahlbesteck und Gläser veredeln Tische zu Tafeln und vermeiden Müll.

Vereine oder Kirchengemeinden gründen einen Geschirr-/Tischdecken-Verleih. Pflege und Reinigung könnten einer „Beschützenden Werkstatt“ oder einem örtlichen Beauftragten einen Zuverdienst ermöglichen.