

Der Oberlausitzer Stollenpfennig - Eine Erfindung der (Nächsten)Liebe



20 Cent vom Verkaufserlös dieser Tüte Gebäck gehen als Spende an ein »Brot für die Welt«-Projekt zur Ernährungssicherung im Niger.

Für die 3. Aktion „Oberlausitzer Stollenpfennig“ 2010 konnte Konditormeister Jan Thiel aus Seifhennersdorf gewonnen werden. Mit dem Slogan „Qualität + Bio + Fair... da kauft man mehr“ bietet er – als Dritter im Bunde – interessierten Naschkatzen in der Adventszeit ein besonderes Kleingebäck aus (z.T.) bio-fairen Zutaten an. 20 Cent aus dem Verkaufserlös einer jeden 150-g-Tüte kommen diesmal einem Brot-für-die-Welt-Projekt zur Ernährungssicherung im Niger zugute.

Am 26. November übergibt Meister Thiel die ersten „Plätzl“ an Pfarrer André Rausendorf“.

Bei einer Kaffee-Stunde mit fair gehandeltem Kaffee und Welt-Musik im Gemeindehaus der Ev.-Luth. Kirchgemeinde werden die leckeren Teilchen verkostet.



„Manche werden skeptisch fragen: Was bringt diese Aktion? In der Tat verändern Plätzchen nicht die Welt. Aber für einige Menschen im Niger verändert sich sehr wohl etwas: Unsere 20-Cent-Spenden summieren sich - und schon 45 € reichen aus, um am Niger-Fluss bspw. einen kleinen Fischteich zu bewirtschaften. Auch für Konditormeister Thiel ändert sich etwas: Er unterstützt durch seine Arbeit sowohl den Fairen Handel als auch den einheimischen Ökolandbau.

(Nächsten)Liebe macht erfinderisch - der Oberlausitzer Stollenpfennig ist so eine Erfindung der (Nächsten)Liebe!“
(Aus dem Andachtstext von Pfr. Rausendorf)