

BioFair Kaufen

Intensiv Genießen

Bewusst Helfen



Im Advent 2009 gibt es die essbaren Oberlausitzer Stollenpfennige zum zweiten Mal... für Einheimische und Fremde, für Neugierige und Skeptiker, für Kostverächter und Naschkatzen!

Besonders engagierte Menschen der Region Löbau-Zittau nahmen im Herbst 2008 den 50. Geburtstag der renommierten, evangelischen Spendenaktion „Brot für die Welt“ und die schwierige Situation von Millionen Kleinbauern in den Ländern Asiens, Afrikas und Lateinamerikas zum Anlass für eine außergewöhnliche Kampagne... Der „Oberlausitzer Stollenpfennig“ bietet Bäckerkunden in der Adventszeit die Möglichkeit, in ausgewählten Bäckereifachgeschäften der Region kleine, bio-faire Backwerke zu kaufen und mit einem Teil des Verkaufserlöses ein (jährlich wechselndes) „Brot für die Welt“ Projekt zur Ernährungssicherung direkt zu unterstützen.

2008 verkaufte die Bäckerei Henke in Niederoderwitz 1.200 Kekstütchen zu je 150g mit leckeren Kakao-Krokant-Kekschen. Der Spendenanteil betrug insgesamt 240 €. Das Geld kam einem Landbau-Projekt in Papua-Neuguinea zugute.



2009 bietet sowohl die Bäckerei Henke in Niederoderwitz als auch die Bäckerei Heidorn in Dürrhennersdorf essbare Stollenpfennige an. Die Spenden kommen diesmal einem Bio-Kakao-Projekt in Bolivien zugute.

Die Eröffnung der zweiten Aktion „Oberlausitzer Stollenpfennig“ fand am 27. November 2009 im Diakonie-Kindergarten „Bilebohknirpse“ in Beiersdorf statt.



Pfarrer Andreas Kaube lässt die Vier- bis Sechsjährigen spannungsvoll miterleben, was es bedeutet, wenn man nicht teilt!

Lautstarker Protest bringt das veressene Krokodil schließlich **doch** dazu, dem Kasper von seinem Frühstücksbrötchen abzugeben ...



Im Vorfeld des kleinen Events hatten Kindergartenleiterin Elke Mittasch und die Kinder (in Wort und Bild) eine Schoko-Expedition nach Ghana unternommen. Die „Bilebohknirpse“ wissen nun, wie schwer es ist, aus Kakao-Bohnen gute Schokolade herzustellen.



Bäckermeister Gunter Heidorn verteilt leckere Weihnachtsplätzchen an die Kinder.

Für seine Oberlausitzer Stollen-pfennige hat er Bio-Mehl und eine fair gehandelte Bio-Kuvertüre verwendet.