

faiRTrade

Bildungsprogramm

fair handeln - nachhaltig leben

Frühjahr/Sommer 2026





Grußwort des Oberbürgermeisters

Sehr geehrte Damen und Herren,

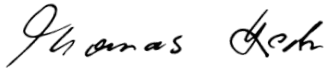
die Stadt Reutlingen ist seit Mai 2012 Fairtrade Stadt – und wurde seither regelmäßig erfolgreich rezertifiziert. Der Fairtrade-Gedanke ist in der Stadtgesellschaft mittlerweile fest verankert.

Vertreterinnen und Vertreter verschiedener Vereine, zum Beispiel des Eine Welt Vereins, Schulen und Kirchengemeinden, des Einzelhandels, des Stadtmarketings, der Stadtverwaltung und viele mehr, haben sich zur Steuerungsgruppe Fairtrade zusammengeschlossen. Gemeinsam arbeiten sie an der Stärkung des fairen Handels in Reutlingen.

Unsere lokalen Bildungsträger bieten mit dem vorliegenden Bildungsprogramm zahlreiche Veranstaltungen an, bei denen der Fairtrade-Gedanke, aber auch Klimaschutz und Energiesparen im Mittelpunkt stehen. Nutzen Sie die vorgestellten Angebote.

Viel Spaß bei einem abwechslungsreichen Programm und einen guten Austausch wünscht

Ihr



Thomas Keck
Oberbürgermeister



Benjamin Krohn Fotografie

INHALTSVERZEICHNIS

Inhalt

Das Glück hat seine Zeit - Literatur aus Nigeria	7
Osterbrunch – Frühlingsfrisch genießen!	8
Wildbienen kennen	9
Fair genießen, miteinander den Tag beginnen!	10
Backspaß rund um Ostern	11
Klimawandel trifft Kaffee	12
Ladies Night	13
Die Frische des Frühlings auf dem Teller	14
Ayurvedisch kochen – Ein Kochkurs für alle Sinne	15
Nachhaltigkeitsakademie: Unsichtbare Nachhaltigkeit	16
Schoko küsst Mango - Markt der Möglichkeiten	17
Schoko küsst Mango - die Kochshow	18
Fingerfood für unterwegs - Sommerlich, leicht & lecker!	19
Nachhaltigkeitsakademie: Die digitale Spur - Energiehunger...	20
Nachhaltigkeitsakademie: Lärm, Licht, Plastik...	21

INHALTSVERZEICHNIS

Nachhaltigkeitsakademie: Unsichtbare Nachhaltigkeit	22
Lithium im Oberrheingebiet	23
Nachhaltigkeitsakademie: Die Zukunft der Stille...	24
Kochclub für Kids	25

Das Glück hat seine Zeit - Literatur aus Nigeria

Annäherung an ein faszinierendes Land - zum Weltgebetstag 2026

Manche kennen wir aus Kreuzworträtseln, andere gar nicht: aus Nigeria stammen namhafte Autor*innen, viele ihrer Werke sind ins Deutsche übersetzt. Wir stellen Bücher von Chinua Achebe, Ayòbámi Adébáyò, Chimamanda Ngozi Adichie, Ijoma Mangold vor und lesen daraus Texte, die faszinierende Einblicke geben in dieses afrikanische Land.

Termin:
Mittwoch, 11.02.2026,
18:00 - 19:30 Uhr

Leitung:
Marita Ebertshäuser,
Bärbel Haug

Ort:
Weltladen, Rathausstr. 10,
72764 Reutlingen

Anmeldung:
im Weltladen bis 09.02.2026
leitung@weltladen-reutlingen.de
Tel.: 07121 - 339200
Die Teilnehmendenzahl ist begrenzt

Gebühr:
kostenlos

Veranstalter:
Eine Welt Verein Reutlingen e.V. in
Kooperation mit Ev. Bildung

Osterbrunch – Frühlingsfrisch genießen!

Wir zaubern gemeinsam köstliche, leichte Frühlingsgerichte für den perfekten Osterbrunch. Entdecken Sie kreative Rezepte mit frischen, regionalen Zutaten – ideal für Familie oder Gäste an den Feiertagen. Ein genussvoller Abend voller Inspiration und Geschmack – auch bestens geeignet für Vegetarier:innen!

Termin:
Mittwoch, 04.03.2026,
18:00 – 21:30 Uhr

Kurs-Nr.: F26R6000

Leitung:
Christel Söll, Hauswirtschaftsleiterin

Ort: Haus der Familie
Pestalozzistr. 54
72762 Reutlingen
Raum 23

Anmeldung bis 25.02.2026
Evang. Bildung Reutlingen
Tel.: 07121 - 929611
info.ebr@elkw.de
www.evangelische-bildung-reutlingen.de

Gebühr:
38,- € inkl. Lebensmittelkosten in
Höhe von 13,- €
Bitte mitbringen: Schürze, zwei Geschirrtücher, Behälter für evtl. Reste

Veranstalter:
Evang. Bildung Reutlingen

Wildbienen kennen

Fördern und Schützen im eigenen Garten oder Balkon

Wenn im Frühling die ersten Kirschen blühen, sind die Wildbienen schon fleißig unterwegs zum Bestäuben der Blüten. Durch passende Behausungen und die richtige Bepflanzung im Garten oder auf dem Balkon ist es möglich, diese faszinierenden und friedlichen Tiere aus der Nähe beim Nestbau zu beobachten.

Am Beginn des Vortrags steht eine Einführung in die Artenvielfalt und die Besonderheiten von Wildbienen auf Grundlage aktueller Literatur. Darauf aufbauend werden praxisnah verschiedene Nisthilfen für Wildbienen inklusive Bezugs- und Do-it-yourself-Möglichkeiten erläutert. Eine Vorstellung von wichtigen Nahrungs- und Nestbaupflanzen für bestimmte Wildbienenarten steht am Ende des Kurses.

Termin:
Donnerstag, 12.03.2026,
19:30 - 21:00 Uhr

Anmeldung:
bis Mo. 09.03.2026 per Mail an
anmeldung@vhsrt.de,
Tel.: 07121 - 3360 oder www.vhsrt.de

Leitung:
Dr. Matthias Küchler

Gebühr:
17,50 €

Ort:
Online

Veranstalter:
vhs Reutlingen

Fair genießen, miteinander den Tag beginnen!

Der Eine Welt Verein lädt zum Fairen Frühstück ein. Es erwartet Sie eine Frühstückstafel voller fair gehandelter Köstlichkeiten: Kaffee, Tee, Brotaufstriche verschiedenster Art, aber auch ein Strauß gefilterter Blumen, die nie verblühen – der Tisch ist reich gedeckt!

Lebensmittel und Produkte mit dem Fairtrade-Siegel stehen für bessere Arbeitsbedingungen für die Produzent*innen in der Einen Welt – ohne Kinderarbeit und ohne Ausbeutung.

Kommen Sie allein, zu zweit, mit Familie oder Freund*innen und genießen Sie gegen eine Spende unser faires Frühstück in der Rathausstraße 6. Gemeinsam schmeckt fair noch besser!

Termin:
Samstag, 14.03.2026,
09:00 - 12:00 Uhr

Anmeldung
erwünscht bis 12.03.2026 an:
leitung@weltladen-reutlingen.de oder
Tel.: 07121 - 339200

Leitung:
Mitarbeiter*innen
des Eine Welt Vereins

Gebühr:
Gegen Spende

Ort:
Altes Rathaus, Rathausstraße 6

Veranstalter:
Eine Welt Verein Reutlingen e.V.

Backspaß rund um Ostern

Für Kinder ab 8 Jahren

Mach mit und entdecke die bunte Welt des Osterbackens! Zusammen gestalten wir lustige Osterhasenkekse und verzieren süße Cupcakes. Perfekt für kleine Bäcker:innen mit großen Ideen.

Hier kannst du Teig kneten, bunt verzieren und dabei jede Menge Spaß haben.

Bitte mitbringen: Behältnis für Kostproben, Schürze, Geschirrtuch

Termin:
Samstag, 21.03.2026,
09:30 - 12:30 Uhr

Kurs-Nr.: F26R0410

Leitung:
Christel Söll, Hauswirtschaftsleiterin

Ort:
Haus der Familie
Pestalozzistr. 54
72762 Reutlingen
Raum 23

Anmeldung bis 13.03.2026
Evang. Bildung Reutlingen
Tel.: 07121 - 929611
info.ebr@elkw.de
www.evangel-bildung-reutlingen.de

Gebühr:
Kind 36,- € / Geschwisterkind 29,50 €
inkl. Lebensmittelkosten
in Höhe von 10,- €

Veranstalter:
Evang. Bildung Reutlingen

Klimawandel trifft Kaffee

Bericht aus Peru mit Einblicken in den Kaffeeanbau in Zeiten des Klimawandels

Der Klimawandel stellt den kleinbäuerlichen Kaffeeanbau vor große Herausforderungen: veränderte Niederschläge, neue Schädlinge und sinkende Erträge bedrohen die Existenz vieler Produzentinnen und Produzenten. Erfahren Sie, welche lokalen Lösungen entwickelt werden und wie wir hierzulande zur Stärkung klimaresilienter Landwirtschaft beitragen können, zum Beispiel durch fairen Konsum oder nachhaltige Geldanlagen. Bei einer Reise in den Norden Perus bekam die Referentin viele Einblicke und Tipps für guten Kaffee, die sie gerne mit anderen Kaffeebegeisterten teilen möchte.

Termin:
Montag, 13.04.2026,
14:30 - 16:30 Uhr

Anmeldung:
nicht nötig

Kurs-Nr.: 26-1-01P07

Referentin:
Ulrike Haug, Koordinatorin intern.
Bildungsarbeit Oikokredit

Gebühr:
kostenlos

Ort:
Großer Saal, Augustin-Bea-Haus,
St. Wolfgangstraße 10, Reutlingen

Kooperation:
keb Bildungswerk e.V. mit Frauen-
bund (KdFb) Reutlingen

Ladies Night

Faire Mode kennenlernen

Kleidung aus Natur-Materialien ohne Kunstfaseranteil, Accessoires in edler Qualität, Taschen aus echtem Leder... in unserem Weltladen finden Sie eine große Auswahl an Mode, die von zertifizierten Herstellern nachhaltig produziert und mit Labeln wie FairWear oder GOTS zu Recht gekennzeichnet sind.

Wir laden Sie ein, sich selbst davon ein Bild zu machen und in entspannter Atmosphäre bei Sekt & Häppchen die neue Frühjahrs- und Sommerkollektion kennenzulernen. Bringen Sie dazu auch gerne eigene Kleidung und Accessoires mit. Fair & modisch ist kein Widerspruch. Fair kleidet!

Termin:
Freitag, 17.04.2026,
18:00 - 20:00 Uhr

Leitung:
Anette Scholz und Team

Ort:
Weltladen, Rathausstraße 10
72764 Reutlingen

Anmeldung bis 15.04.2026 an:
leitung@weltladen-reutlingen.de
Tel.: 07121 - 339200
maximal 15 Teilnehmerinnen!
Nur für Frauen!

Gebühr:
kostenlos

Veranstalter:
Eine Welt Verein Reutlingen e.V.

Die Frische des Frühlings auf dem Teller

Vegetarische Bio-Kochwerkstatt nach Slow Food

Gut, sauber, fair: Das sind die Kriterien von Slow Food, wenn es um Lebensmittel geht – und auch für die Auswahl der Zutaten dieses Kochkurses. Sie haben außerdem gerade Saison, stammen möglichst aus der Region und aus Bio-Anbau. Daraus kochen Sie gemeinsam mit der Dozentin ein leckeres 3-Gänge-Menü. Spargel, Bärlauch und knackig frische Radieschen spielen die Hauptrollen und werden zu vielfältigen Geschmackserlebnissen verarbeitet. Vegetarier*innen sind herzlich willkommen!

Gefördert durch das Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg

Termin:
Freitag, 17.04.2026,
17:00 - 21:00 Uhr

Kurs-Nr.: F26R6007

Leitung:
Simone Schumacher, Dozentin,
Systemische Coach, Bloggerin

Ort:
Haus der Familie
Pestalozzistr. 54
72762 Reutlingen
Raum 23

Anmeldung bis 10.04.2026
Evang. Bildung Reutlingen
Tel.: 07121 - 9296 11
info.ebr@elkw.de
www.evang-bildung-reutlingen.de

Gebühr:
Lebensmittel 19,- €
Bitte mitbringen: Schürze, zwei Geschirrtücher und gerne kleine Dosen für evtl. Übriggebliebenes

Veranstalter:
Evang. Bildung Reutlingen

Ayurvedisch kochen – Ein Kochkurs für alle Sinne

Genussvolle, immunstärkende, glutenfreie Frühlings- und Sommergerichte mit fairen und regionalen Zutaten

Ayurveda, das „Wissen vom langen und gesunden Leben“, hat sich in der indischen Hochkultur entwickelt. Ayurvedisches Kochen ist die Kunst, Speisen so zuzubereiten, dass diese auf Körper und Geist ausgleichend wirken und mehr Lebensenergie und Gesundheit schenken. Gleichzeitig verwöhnen Sie mit den köstlichen Speisen

Ihre fünf Sinne und gehen Sie mit auf eine kulinarische Reise.

Nach einem Einblick in die ayurvedische Ernährungslehre sind Sie eingeladen, vegetarische, vegane und glutenfreie Gerichte mit Bio-Zutaten und Gewürzen zu kochen. Erleben Sie die kraftvolle Wirkung der Gewürze und Zutaten wie Ingwer, Kardamom, Koriander, Zimt, Wurzelgemüse, Hülsenfrüchte und Zwiebelgewächse. Sie gelten im Ayurveda als Medizin.

Termin:

Samstag, 18.04.2026,
14:00 - 19:00 Uhr

Kurs-Nr.: 26-1-04-10

Referentin: Agatha Heim, Ernährungsberaterin, Kochbuchautorin.

Sie beschäftigt sich seit Jahrzehnten intensiv mit den ayurvedischen Ernährungskonzepten

Ort:

Haus der Familie, Küche

Anmeldung:

bis 11.04.2026 per Mail an
kontakt@keb-rt.de oder
unter www.keb-rt.de
10 Teilnehmer

Gebühr:

65,- €

Bitte bringen Sie Behälter für Kostproben und eine Kochschürze mit.

Kooperation:

keb Bildungswerk e.V. mit Evangelische Bildung Reutlingen

Nachhaltigkeitsakademie: Unsichtbare Nachhaltigkeit

Das unsichtbare Wasser - virtueller Verbrauch in Alltagsprodukten

Jede Jeans, jede Tasse Kaffee kostet Wasser – oft tausende Liter, die wir nie sehen. Der Abend macht sichtbar, wo unser „versteckter“ Wasserverbrauch liegt und wie bewusste Entscheidungen Flüsse, Böden und Menschen weltweit entlasten können. Wer den eigenen Konsum versteht, kann globale Kreisläufe positiv beeinflussen.

Termin:
Mittwoch, 22.04.2026,
19:00 - 20:00 Uhr

Kurs-Nr.: 263A531001

Leitung:
Cesar Leal Soto

Ort:
Online

Anmeldung:
bis Mo. 20.04.2026 per Mail an
anmeldung@vhsrt.de,
Tel.: 07121 - 3360 oder www.vhsrt.de

Gebühr:
kostenlos

Veranstalter:
vhs Reutlingen

Schoko küsst Mango - Markt der Möglichkeiten

Der Markt der Möglichkeiten flankiert die faire Kochshow, die von 18 bis 20 Uhr stattfindet. Auf dem Markt im Foyer informieren wir Sie über faire, ökologische und nachhaltige Schokolade und Mangos. Unser bei Klein und Groß beliebtes Schoko-Tasting wartet ebenso wie viele andere süße Überraschungen auf Ihre Familie und Sie.

Und weil die Fairsucherle der Kochshow Lust auf mehr machen, öffnen wir nach der Kochshow noch einmal die Verkaufsstände exklusiv für Sie!

Termin:
Freitag, 24.04.2026,
17:00 - 21:30 Uhr

Anmeldung:
nicht nötig

Kurs-Nr.: F26R6703

Gebühr:
Eintritt frei, Spenden erbeten

Ort:
vhs Reutlingen, Spendhausstr. 6,
Reutlingen

Kooperation: vhs Reutlingen, keb Reutlingen, Evangelische Bildung Reutlingen, Weltladen Reutlingen, EPIZ, Dekanat Reutlingen-Zwiefalten, Stadt Reutlingen, Landratsamt Reutlingen

Schoko küsst Mango - die Kochshow

In der 5. Auflage der Reutlinger Kochshow im Rahmen der entwicklungs-politischen Gesprächsreihe „Die Welt FAIRbessern - aber wie?“ steht wieder die Schokolade im Mittelpunkt. Dieses Mal wird sie flankiert von Mango. Unser bewährter Koch und Konditor David Mayer verwendet wieder beide Komponenten in allen drei Gängen seines Menüs, das er live auf der Bühne zubereitet. Durch den Abend führt erneut die beliebte schwäbische Kabarettistin Dietlinde Ellsäßer. Zu Wort kommen dabei auch die Produzent:innen der verwendeten Schokoladen und Mangos, die die Hintergründe ihrer Kakaobohnen- und Mangoproduktion erläutern. Die Rezepte werden als Sketchnotes live mitgezeichnet von Dr. Claudia Guggemos.

Die Schoko-Kochshow: fair, unterhaltsam und lecker - denn: Ja, es darf probiert werden!

Termin:
Freitag, 24.04.2026,
18:00 - 20:00 Uhr

Anmeldung:
nicht nötig

Kurs-Nr.: F26R6704

Leitung:
David Mayer, Koch und Konditor
Dietlinde Ellsäßer, Schauspielerin,
Kabarettistin

Gebühr:
Eintritt frei, Spende erbeten

Ort:
vhs Reutlingen, Spendhausstr. 6,
Reutlingen

Kooperation: vhs Reutlingen, keb Reutlingen, Evangelische Bildung Reutlingen, Weltladen Reutlingen, EPIZ, Dekanat Reutlingen-Zwiefalten, Stadt Reutlingen, Landratsamt Reutlingen

Fingerfood für unterwegs - Sommerlich, leicht & lecker!

Wir bereiten gemeinsam köstliche Snacks zu, die perfekt für unterwegs sind – ob beim Spaziergang, auf Reisen oder beim Picknick. Mit frischen, regionalen Zutaten entstehen einfache, sommerliche Kleinigkeiten zum Mitnehmen, Teilen und Genießen. Ideal als Mitbringsel für jede Gelegenheit – auch für Vegetarier:innen geeignet!

Termin:	Anmeldung bis 21.04.2026
Dienstag, 28.04.2026,	Evang. Bildung Reutlingen
18:00 - 21:30 Uhr	Tel.: 07 12 1 - 9296 11
	info.ebr@elkw.de
Kurs-Nr.: F26R6001	www.evang-bildung-reutlingen.de
Leitung:	Gebühr:
Christel Söll, Hauswirtschaftsleiterin	38,- € inkl. Lebensmittelkosten in Höhe von 13,- €
	Bitte mitbringen: Schürze, 2 Geschirrtücher, Behälter für evtl. Reste
Ort:	Veranstalter:
Haus der Familie	Evang. Bildung Reutlingen
Pestalozzistr. 54	
72762 Reutlingen	
Raum 23	

Nachhaltigkeitsakademie: Unsichtbare Nachhaltigkeit

Die digitale Spur - Energiehunger im Netz

Das Internet wirkt grenzenlos, aber jeder Klick frisst Strom. Rechenzentren, Streaming und Cloud-Dienste hinterlassen CO₂-Spuren, die kaum jemand kennt. Hier erfahren Sie, wie digitale Nutzung nachhaltiger gestaltet werden kann – ohne offline zu gehen. Denn auch Daten brauchen Energie, und Bewusstsein ist der erste Schritt zur Balance.

Termin:
Mittwoch, 13.05.2026,
19:00 - 20:00 Uhr

Kurs-Nr.: 263A531002

Leitung:
Cesar Leal Soto

Ort:
Online

Anmeldung:
bis Mo. 11.05.2026 per Mail an
anmeldung@vhsrt.de,
Tel.: 07121 - 3360 oder www.vhsrt.de

Gebühr:
kostenlos

Veranstalter:
vhs Reutlingen

Nachhaltigkeitsakademie: Unsichtbare Nachhaltigkeit

Lärm, Licht, Plastik – unterschätzte Umweltbelastungen

Licht, das den Nachthimmel löscht. Lärm, der uns unbemerkt stresst. Plastik, das lautlos bleibt und doch überall ist. Dieser Abend zeigt, wie unscheinbare Belastungen Körper und Natur verändern – und was wir dagegen tun können. Wer hinsieht, erkennt: Nachhaltigkeit beginnt dort, wo wir wieder hinhören.

Termin:
Mittwoch, 20.05.2026,
19:00 – 20:00 Uhr

Kurs-Nr.: 263A531003

Leitung:
Cesar Leal Soto

Ort:
Online

Anmeldung:
bis Mo. 18.05.2026 per Mail an
anmeldung@vhsrt.de,
Tel.: 07121 – 3360 oder www.vhsrt.de

Gebühr:
kostenlos

Veranstalter:
vhs Reutlingen

Nachhaltigkeitsakademie: Unsichtbare Nachhaltigkeit

Nachhaltigkeitsakademie: Unsichtbare Nachhaltigkeit

Unter unseren Füßen lebt ein ganzer Kosmos: Mikroorganismen, Wurzeln, Würmer. Doch Versiegelung, Chemie und Erosion bedrohen das Fundament des Lebens. Ein Abend über das stille Sterben – und darüber, wie wir dem Boden wieder Raum geben können. Er erinnert uns daran, dass Zukunft nur dort wächst, wo Erde atmen darf.

Termin:
Mittwoch, 17.06.2026,
19:00 - 20:00 Uhr

Kurs-Nr.: 263A531004

Leitung:
Cesar Leal Soto

Ort:
Online

Anmeldung:
bis Mo. 15.06.2026 per Mail an
anmeldung@vhsrt.de,
Tel.: 07121 - 3360 oder www.vhsrt.de

Gebühr:
kostenlos

Veranstalter:
vhs Reutlingen

Lithium im Oberrheingebiet

Lithium versorgt Handys und Laptops mit Akkustrom, ermöglicht die E-Mobilität mit Autos, Bussen und E-Bikes, kurzum ohne Lithium ist keine umweltfreundliche Kommunikation und Mobilität möglich. Die Lithium-Extraktion aus dem EnBW-Geothermiekraftwerk in Bruchsal hat das KIT (Universität) Karlsruhe entwickelt. Diese Methodik wird im Besuch des KIT besucht. Am Nachmittag fahren wir gemeinsam zur Versuchsanlage Soultz-sous-Forêt (bei Pechelbronn, Nord-Elsaß), wo ebenfalls Lithium extrahiert wird und danach besichtigen wir die Geothermie-Bohrungen in Graben-Neudorf (nördlich von Karlsruhe).

Termin:
Samstag, 20.06.2026,
08:00 - ca. 20:00 Uhr

Kurs-Nr.: 263A622000

Leitung:
Dr. Hans-Joachim Beyer

Ort:
Exkursion/Studienfahrt

Anmeldung:
bis 20.05.2026 per Mail an
anmeldung@vhsrt.de,
Tel.: 07 12 1 - 3360 oder www.vhsrt.de

Gebühr:
68,00 €

Veranstalter:
vhs Reutlingen

Kooperation: KIT Karlsruhe

Nachhaltigkeitsakademie: Unsichtbare Nachhaltigkeit

Die Zukunft der Stille - Achtsamkeit und Entschleunigung als Resource

In einer Welt voller Reize wird Ruhe zum Luxusgut. Was bewirkt Stille in uns, und warum ist sie mehr als Abwesenheit von Lärm? Diese Veranstaltung zeigt, wie Achtsamkeit zur Quelle von Kraft, Klarheit und nachhaltigem Leben werden kann. Denn wer innerlich zur Ruhe kommt, handelt oft achtsamer nach außen.

Termin:
Mittwoch, 24.06.2026,
19:00 - 20:00 Uhr

Kurs-Nr.: 263A531005

Leitung:
Cesar Leal Soto

Ort:
Online

Anmeldung:
bis Mo. 22.06.2026 per Mail an
anmeldung@vhsrt.de,
Tel.: 07121 - 3360 oder www.vhsrt.de

Gebühr:
kostenlos

Veranstalter:
vhs Reutlingen

Kochclub für Kids

im Alter von 10 bis 13 Jahren

Du hast Lust zu schnippeln, zu rühren und dann auch gemeinsam zu genießen? Dann bist du in diesem Kochclub genau richtig. Gemeinsam mit der Dozentin bereitet ihr ein 3-Gänge-Menü zu, das ihr zu Hause gut nachkochen könnt. Wir verwenden dafür Zutaten, die du gut kennst und andere, die vielleicht neu sind. In die Töpfe kommt, was gerade Saison hat und in der Gegend wächst, wie Lauch und Kirschen. Außerdem lernt ihr verschiedene Gewürze kennen und wie einfach es sein kann, frisch zu kochen.

Bitte mitbringen: Schürze, 2 Geschirrtücher und gerne kleine Dosen für evtl. übriggebliebenes

Termin:
Freitag, 03.07.2026
16:00 - 19:00 Uhr

Kurs-Nr.: F26R0510

Leitung:
Simone Schumacher, Dozentin, Systemische Coach, Bloggerin

Ort:
Haus der Familie
Pestalozzistr. 54
72762 Reutlingen
Raum 23

Anmeldung bis 26.06.2026

Evang. Bildung Reutlingen

Tel.: 07121 - 929611

info.ebr@elkw.de

www.evang-bildung-reutlingen.de

Gebühr:
Kind 36,- € / Geschwisterkind 29,50 €
inkl. Lebensmittelkosten in Höhe von
13,- €

Veranstalter:
Evang. Bildung Reutlingen

Veranstalter/-innen und Kooperationspartner/-innen mit ihren Ansprechpartnerinnen und -partnern

Eine Welt Verein Reutlingen e. V.

Bärbel Haug
Weltladen Reutlingen
Rathausstraße 10
72764 Reutlingen
Telefon 07 121 339200
Telefax 07 121 385507
leitung@weltladen-reutlingen.de

Evangelische Bildung – Kreisbildungswerk und Haus der Familie

Dr. Kathrin Messner
Pestalozzistraße 54
72762 Reutlingen
Telefon 07 121 929611
Telefax 07 121 929623
info.ebr@elkw.de
www.evangelische-bildung-reutlingen.de

Volkshochschule Reutlingen

Irene Karki
Spendhausstraße 6
72764 Reutlingen
Telefon 07 121 3360
info@vhsrt.de
www.vhsrt.de

Entwicklungspädagogisches Informationszentrum (EPiZ)

Claudia Klatt und Rainer Schwarzmeier
Programm „Bildung trifft Entwicklung“
Wörthstraße 17
72764 Reutlingen
Telefon 07 121 9479981
bildung-trifft-entwicklung@epiz.de
www.epiz.de

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

Dr. Claudia Guggemos
Schulstraße 28
72764 Reutlingen
Telefon 07 121 1448420
kontakt@keb-rt.de
www.keb-rt.de

Ihre Notizen

TU DU'S FÜR DICH UND DIE WELT.



Armut in jeder Form und überall beenden.



Den Hunger beenden, Ernährungssicherheit und eine bessere Ernährung erreichen und eine nachhaltige Landwirtschaft fördern.



Ein gesundes Leben für alle Menschen jeden Alters gewährleisten und ihr Wohlergehen fördern.



Inklusive, gerechte und hochwertige Bildung gewährleisten und Möglichkeiten lebenslangen Lernens für alle fördern.



Geschlechtergleichstellung erreichen und alle Frauen und Mädchen zur Selbstbestimmung befähigen.



Verfügbarkeit und nachhaltige Bewirtschaftung von Wasser und Sanitärversorgung für alle gewährleisten.



Zugang zu bezahlbarer, verlässlicher, nachhaltiger und moderner Energie für alle sichern.



Dauerhaftes, inklusives und nachhaltiges Wirtschaftswachstum, produktive Vollbeschäftigung und menschenwürdige Arbeit für alle fördern.



Eine widerstandsfähige Infrastruktur aufbauen, inklusive und nachhaltige Industrialisierung fördern und Innovationen unterstützen.



Ungleichheit in und zwischen Ländern verringern.



Städte und Siedlungen inklusiv, sicher, widerstandsfähig und nachhaltig gestalten.



Nachhaltige Konsum- und Produktionsmuster sicherstellen.



Umgehend Maßnahmen zur Bekämpfung des Klimawandels und seiner Auswirkungen ergreifen.



Ozeane, Meere und Meeresressourcen im Sinne nachhaltiger Entwicklung erhalten und nachhaltig nutzen.



Landökosysteme schützen, wiederherstellen und ihre nachhaltige Nutzung fördern, Wälder nachhaltig bewirtschaften, Wüstenbildung bekämpfen, Bodendegradation beenden und umkehren und dem Verlust der Biodiversität ein Ende setzen.



Friedliche und inklusive Gesellschaften für eine nachhaltige Entwicklung fördern, allen Menschen Zugang zur Justiz ermöglichen und leistungsfähige, rechenschaftspflichtige und inklusive Institutionen auf allen Ebenen aufbauen.



Umsetzungsmittel stärken und die Globale Partnerschaft für nachhaltige Entwicklung* mit neuem Leben erfüllen.

*SDG = Sustainable Development Goals



DIE ZEHN GRUNDSÄTZE DES FAIREN HANDELS



Die WFTO setzt 10 Prinzipien fest, die Fair Handels-Organisationen in ihrer alltäglichen Arbeit einhalten sollen, und stellt mit einem Monitoring die Einhaltung dieser Prinzipien sicher.

Prinzip 1: Chancen für wirtschaftlich benachteiligte Produzentinnen und Produzenten schaffen

Die Bekämpfung der Armut durch den Fairen Handel ist zentrales Ziel von Fair-Handels-Organisationen. Die Organisation unterstützt marginalisierte Kleinproduzent*innen, seien es selbständige Familienunternehmen oder Zusammenschlüsse bzw. Kooperativen. Sie hilft ihnen dabei, aus unsicherer Einkommenslage und Armut zu wirtschaftlicher Selbständigkeit und Besitz zu gelangen. Dazu verfügt die Organisation über einen Maßnahmenplan.

Prinzip 2: Transparenz und Rechenschaftspflicht

Die Organisation beweist Transparenz in ihrer Geschäftsführung und ihren Handelsbeziehungen. Sie ist allen Akteuren gegenüber verantwortlich und respektiert die Sensibilität und Vertraulichkeit erhaltener Wirtschaftsdaten. Sie findet geeignete Wege, ihre Beschäftigten und Mitglieder sowie die Produzent*innen an Entscheidungsfindungsprozessen zu beteiligen. Sie legt besonderen Wert darauf, all ihren Handelspartnern relevante Informationen zukommen zu lassen. Die Kommunikationswege sind auf allen Ebenen der Handelskette gut und offen.

Prinzip 3: Faire Handelspraktiken

Die Organisation zielt mit ihrem Handeln auf das soziale, wirtschaftliche und ökologische Wohlergehen marginalisierter Kleinproduzent*innen ab und betreibt keine Profitmaximierung auf deren Kosten. Sie kommt ihren Verpflichtungen verantwortlich, professionell und zeitgerecht nach. Die Lieferanten halten die Verträge ein und liefern pünktlich in der gewünschten Qualität und Ausführung.

Einkäufer des Fairen Handels berücksichtigen die finanzielle Benachteiligung von Produzenten und Lieferanten von fair gehandelten Produkten und sorgen dafür, dass die Bestellungen bei Erhalt der Dokumente oder wie in gemeinsamer Absprache vereinbart bezahlt werden. Auf Anfrage wird eine Vorauszahlung von mindestens 50 Prozent geleistet, bei Handwerk zinsfrei und bei Nahrungsmitteln zu einem vertretbaren Zinssatz. Die vom Lieferanten zu zahlenden Zinsen dürfen nicht höher sein als die Kreditkosten, die der Käufer an Dritte zahlt. Die Berechnung von Zinsen ist nicht zwingend.

Wenn Fair-Handels-Lieferanten im Süden eine Vorauszahlung eines Kunden erhalten, stellen sie sicher, dass diese Zahlung die Produzent*innen bzw. Bäuerinnen und Bauern erreicht, die diese Produkte herstellen bzw. anbauen.

Die Käufer beraten sich mit den Lieferanten, bevor sie eine Bestellung stornieren oder zurückweisen. Werden Bestellungen aus Gründen storniert, die die Produzenten oder Lieferanten nicht verschuldet haben, muss für die bereits geleistete Arbeit ein angemessenes Entgelt garantiert werden. Im Fall von Lieferproblemen beraten sich Lieferanten und Produzenten mit den Käufern und sorgen für Entschädigung, wenn die gelieferte Menge und Qualität nicht mit der in Rechnung gestellten übereinstimmt.

Die Organisation unterhält langfristige Beziehungen auf der Basis von Solidarität, Vertrauen und gegenseitigem Respekt, die zu Förderung und Wachstum des Fairen Handels beitragen. Sie steht in enger Kommunikation mit ihren Handelspartnern. Die an einer Handelspartnerschaft beteiligten Parteien bemühen sich, ihr Handelsvolumen untereinander sowie den Wert und die Vielfalt ihres Produktangebots zu erhöhen, um so den Fairen Handel zugunsten eines höheren Einkommens für die Produzent*innen auszuweiten. Die Organisation kooperiert mit anderen Fair-Handels-Organisationen in ihrem Land und vermeidet unfairen Wettbewerb. Sie nutzt keine Designs oder Muster anderer Organisationen ohne deren Erlaubnis.

Der Faire Handel fördert, schützt und erkennt die kulturelle Identität und traditionellen Fähigkeiten von Kleinproduzent*innen an, die in ihren Handwerksdesigns, Lebensmittelprodukten und damit verbundenen Leistungen zum Ausdruck kommen.

Prinzip 4: Faire Bezahlung

Eine faire Bezahlung wird in ständigem Dialog, in gegenseitiger Absprache und unter Mitwirkung aller Beteiligten bestimmt. Sie sichert den Produzent*innen eine faire Entlohnung und ist marktfähig, wobei das Prinzip gleicher Lohn für gleiche Arbeit für Frauen und Männer zur Anwendung kommt. Das Ziel ist immer die Zahlung von Local Living Wages (siehe unten). Faire Bezahlung umfasst faire Preise, faire Löhne und Local Living Wages.

Faire Preise

Ein fairer Preis wird im Dialog zwischen Käufer und Verkäufer frei ausgehandelt und beruht auf einer transparenten Preiskalkulation. Er beinhaltet einen fairen Lohn und fairen Gewinn. Faire Preise bedeuten einen gerechten Anteil am Endpreis für alle Beteiligten entlang der Handelskette.

Faire Löhne

Ein fairer Lohn ist ein gerechter, frei ausgehandelter und gemeinsam vereinbarter Lohn, der zumindest die Zahlung von Local Living Wages vorsieht.

Local Living Wage

Ein Local Living Wage ist ein Entgelt, das eine Arbeitskraft für eine Standardarbeitswoche (von nicht mehr als 48 Stunden) erhält und das ihr und ihrer Familie einen dem jeweiligen Kontext (Standort) angepassten, würdigen Lebensstandard ermöglicht. Elemente eines würdigen Lebensstandards umfassen Nahrung, Wasser, Wohnen, Bildung, medizinische Versorgung, Mobilität, Kleidung und andere Notwendigkeiten einschließlich einer Summe für Unvorhergesehenes.

Prinzip 5: Keine ausbeuterische Kinderarbeit, keine Zwangsarbeit

Die Organisation und ihre Mitglieder respektieren die UN-Konvention über die Rechte des Kindes, sowie nationale/lokale Gesetze zur Beschäftigung von Kindern. Die Organisation stellt sicher, dass es unter ihren Beschäftigten bzw. denen ihrer Mitglieder oder Heimarbeiter*innen keine Zwangsarbeit gibt.

Organisationen, die direkt oder über Zwischenhandel fair gehandelte Produkte von Produzentengruppen kaufen, stellen sicher, dass bei der Produktion keine Zwangsarbeit vorkommt und der Produzent die UN-Konvention über die Rechte des Kindes sowie nationale/lokale Gesetze zur Beschäftigung von Kindern einhält. Jegliche Beteiligung von Kindern an der Herstellung fair gehandelter Produkte (einschließlich des Erlernens traditionellen (Kunst-) Handwerks muss offengelegt und begleitet werden und darf nicht das Wohlergehen, die Sicherheit und das Bedürfnis des Kindes nach Bildung und Freizeit beeinträchtigen.

Prinzip 6: Verpflichtung zu Nicht-Diskriminierung, Geschlechtergerechtigkeit & wirtschaftlichem Empowerment von Frauen und Versammlungsfreiheit

Die Organisation darf bei Einstellung, Entlohnung, Weiterbildung, Förderung, Entlassung oder Ruhestand nicht aufgrund von Herkunft, Kaste, Religion, Beeinträchtigung, Geschlecht, sexueller Orientierung, gewerkschaftlicher Zugehörigkeit, politischer Zugehörigkeit, HIV/Aids, Status oder Alter diskriminieren.

Die Organisation verfügt über eine klare Politik und einen Plan, Geschlechtergerechtigkeit zu fördern, so dass Frauen wie Männer Zugang zu Rohmaterialien für die Herstellung ihrer Produkte erhalten, sowie die Möglichkeit, ihr politisches und institutionelles Umfeld zu gestalten, das ihre Lebensumstände und Leben beeinflusst. Das interne Regelwerk der Organisation erlaubt und unterstützt Frauen (im Fall einer Mitgliederorganisation) in ihrem eigenen Namen aktive Mitglieder der Organisation zu werden und unabhängig von ihrem Status als Frau (hinsichtlich ihrer Beteiligung an Besitz wie Land oder Eigentum) Leitungspositionen innerhalb der Entscheidungsstrukturen wahrzunehmen. Im Fall der Anstellung von Frauen innerhalb der Organisation erhalten sie den gleichen Lohn bei gleicher Arbeit, auch wenn es sich hierbei um eine informelle Beschäftigung handelt. Die Organisation erkennt die Arbeitsrechte von Frauen in vollem Umfang an und verpflichtet sich, dass Frauen ihre vollen und rechtmäßigen Leistungen als Angestellte erhalten. Die Organisation nimmt Rücksicht auf die besonderen Gesundheits- und Sicherheitsbedürfnisse schwangerer Frauen und stillender Mütter.

Die Organisation respektiert das Recht aller Beschäftigten auf Gründung und Zugehörigkeit zu Gewerkschaften ihrer Wahl und auf Tarifverhandlungen. Wo das Recht auf Gewerkschaften und Tarifverhandlungen durch das Gesetz bzw. das politische Umfeld eingeschränkt ist, ermöglicht die Organisation den Beschäftigten unabhängige und freie Zusammenschlüsse und Verhandlungsformen. Die Organisation stellt sicher, dass Arbeitnehmer-Vertreter*innen am Arbeitsplatz nicht diskriminiert werden.

Prinzip 7: Sicherstellung guter Arbeitsbedingungen

Die Organisation sorgt für ein sicheres und gesundes Arbeitsumfeld der Beschäftigten bzw. Mitglieder und hält zumindest die nationalen und lokalen Gesetze sowie die ILO-Konventionen über Gesundheit und Sicherheit ein.

Die Arbeitszeiten und -bedingungen für Beschäftigte bzw. Mitglieder (und alle Heimarbeiter*innen) entsprechen den Anforderungen der nationalen und lokalen Gesetze sowie der ILO-Konventionen.

Fair-Handels-Organisationen achten stets auf die Gesundheits- und Sicherheitsbedingungen in den Produzentengruppen, von denen sie kaufen. Sie fördern regelmäßig das Bewusstsein für Gesundheits- und Sicherheitsbelange und verbessern die entsprechenden Praktiken in den Produzentengruppen.

Prinzip 8: Förderung der Aus- und Weiterbildung

Die Organisation zielt darauf ab, die positiven Auswirkungen und Entwicklungsmöglichkeiten für marginalisierte Kleinproduzent*innen durch Fairen Handel zu steigern.

Die Organisation fördert die Kenntnisse und Fähigkeiten ihrer eigenen Beschäftigten oder Mitglieder. Organisationen, die direkt mit Kleinproduzent*innen arbeiten, entwickeln spezifische Maßnahmen, um diesen zu helfen, ihre Managementfähigkeiten, Produktionskapazitäten und ihren Zugang zu den Märkten – lokal/regional/international im Fairen und im konventionellen Handel – in geeigneter Weise zu verbessern. Organisationen, die fair gehandelte Produkte über faire Zwischenhändler im Süden beziehen, fördern diese beim Ausbau ihrer Kapazitäten zur Unterstützung der marginalisierten Produzentengruppen, mit denen sie zusammenarbeiten.

Prinzip 9: Förderung des Fairen Handels

Die Organisation steigert das Bewusstsein hinsichtlich der Ziele des Fairen Handels und der Notwendigkeit für mehr Gerechtigkeit im Welthandel durch Fairen Handel. Sie tritt im Rahmen ihres Wirkungsbereichs für die Ziele und Aktivitäten des Fairen Handels ein. Sie bietet ihren Kund*innen Informationen über die Organisation, ihre Produkte und die Produzentenorganisationen oder Mitglieder, die die Produkte herstellen oder anbauen. Werbung und Marketing erfolgen mit ehrlichen Mitteln.

Prinzip 10: Schutz der Umwelt

Organisationen, die fair gehandelte Produkte herstellen, bemühen sich, die Nutzung von Rohstoffen aus nachhaltig bewirtschafteten und möglichst lokalen Quellen zu maximieren. In der Produktion nutzen sie Technologien, die Energie sparen und, wo immer möglich, erneuerbare Energiequellen nutzen, um den Ausstoß an Treibhausgasen zu reduzieren. Sie versuchen, die Auswirkungen ihrer Abfälle auf die Umwelt auf ein Mindestmaß zu verringern. Hersteller fair gehandelter Agrarprodukte minimieren die Auswirkungen auf die Umwelt durch die Anwendung biologischer oder pestizidarmer Methoden, wo immer möglich.

Käufer und Importeure fair gehandelter Waren bevorzugen Produkte aus Rohstoffen aus nachhaltig bewirtschafteten Quellen mit den geringsten Gesamtauswirkungen auf die Umwelt.

Alle Organisationen verwenden, soweit verfügbar, recycelte oder leicht abbaubare Verpackungsmaterialien und bevorzugen den Seetransport.



Weitere Informationen finden Sie unter reutlingen.de/fairtradestadt

Herausgeber: Stadt Reutlingen

Layout und Druck: Hausdruckerei Stadt Reutlingen