

Ungenügend

Aussortiert

WARUM WIR NESTLÉ-PRODUKTE BOYKOTTIEREN

EINE ARBEITSHILFE FÜR STÄMME & BEZIRKE



Ungeniert Aussortiert

WARUM WIR NESTLÉ-PRODUKTE BOYKOTTIEREN

Im September 2019 hat unsere Diözesanversammlung beschlossen, ab sofort im Diözesanverband Essen auf Nestlé-Produkte zu verzichten.

Nestlé ist der weltgrößte Nahrungsmittelkonzern, der neben Lebensmitteln auch Kosmetik und Tiernahrung herstellt. Der Konzern gerät immer wieder für ausbeuterische Arbeitsbedingungen und umweltbelastende Geschäftspraktiken in Kritik.

Wir sind nicht der einzige Verband, der sich gegen Nestlé positioniert. Der KJG Diözesanverband Münster hat diesen Boykott initiiert und hat bereits eine umfangreiche Arbeitshilfe zu diesem Thema erstellt, in der ihr euch weitergehend über Nestlé und die Kritik an dem Konzern informieren könnt. Außerdem findet ihr dort einige nützliche Informationen zum Thema „Kritischer Konsum“.

In diesem Flyer möchten wir Dir genauer erklären, warum auch wir uns für diesen Boykott entschieden haben.

Neben diesem Flyer haben wir euch eine Übersicht mit Nestlé-Marken erstellt. Häufig ist es gar nicht so einfach, zu durchblicken, wer genau zu Nestlé gehört. Außerdem wollen wir euch Alternativen zu gängigen Nestlé-Produkten aufzeigen – entweder in Form von lokalen oder fairen Alternativmarken oder direkt zum Selbermachen.

Bei Fragen zum Nestlé-Boykott oder allgemein zum Thema "Kritischer Konsum" kannst Du Dich gerne an unseren Facharbeitskreis Internationale Gerechtigkeit wenden: inge@dpsg-essen.de

Hier findest Du die "Nestlé adé"-Arbeitshilfe der KJG Münster in digitaler Form. Gedruckte Ausgaben stehen Dir im Diözesanbüro zur Verfügung.



Ungeniert Aussortiert

Q

A

WARUM AUSGERECHNET EIN NESTLÉ-BOYKOTT?
ALS OB DIE ANDEREN GROßKONZERNE WIE UNILEVER ODER DANONE SO VIEL BESSER WÄREN...

Damit hast Du erst einmal Recht. Das, was wir dem Nestlé-Konzern vorwerfen, kann man sicherlich auch an genug anderen Unternehmen kritisieren - Unternehmen, die sich trotz ihrer Größe und ihres Einflusses nicht für die Einhaltung nachhaltiger Entwicklungsziele einsetzen und für die Gewinn und Wachstum wichtiger sind als faire Arbeitsbedingungen und nachhaltige, transparente Produktion.

* UND WELCHE KRITIKPUNKTE SIND DAS GENAU?

Am Nestlé-Konzern werden unter anderem die ausbeuterischen Arbeitsbedingungen, insbesondere die Kinder- und Zwangsarbeit auf Palmölplantagen in Malaysia, kritisiert. Ein weiterer Kritikpunkt ist die immense Umweltbelastung. Durch die Produktion von Nespressokapseln und Plastikwasserflaschen entsteht extrem viel vermeidbarer (Plastik)Müll. Zusätzlich werden schützenswerte Regenwaldflächen abgeholzt, um Platz

für weitere Palmölplantagen zu schaffen. Und das alles, um Genussgüter wie Schokolade oder Kaffee für Industrienationen herzustellen.

Zusätzlich gerät Nestlé immer wieder für seine Wasserpolitik in Kritik: Nestlé war der wohl erste Konzern, der auf die perfide Idee kam, Wasser nicht mehr als Menschenrecht, sondern als zu privatisierendes Gut zu verstehen.

Das bedeutet im Klartext: Nestlé kauft weltweit die Rechte für lokale Wasserquellen auf, um das günstig erworbene Wasser teuer weiterzuverkaufen. Insbesondere in Regionen, in denen die lokale Bevölkerung selbst aufgrund von Dürre oder Armut keinen direkten Zugang zu sauberem Trinkwasser hat (z. B. in Äthiopien oder Teilen von Südafrika) wird Nestlés Geschäftsmodell angeprangert.

Da das Geschäft mit dem Wasser für Nestlé aber ziemlich lukrativ ist, pumpt der Konzern davon auch mehr ab, als es der lokale Grundwasserspiegel erlauben würde. In einigen Regionen (z. B. Vittel), sinkt der Grundwasserspiegel dadurch so stark ab, dass nicht mehr ausreichend Wasser für die lokale Bevölkerung und die dortige Landwirtschaft bleibt.

Wir finden aber, dass der Nestlé-Konzern besonders viele dieser Kritikpunkte vereint.* Gleichzeitig zeigt er sich nach außen unschuldig und ahnungslos, warum denn ausgerechnet Nestlé mit so viel Kritik konfrontiert wird. Die Kombination aus verantwortungslosem Handeln nach innen und Greenwashing nach Außen machen Nestlé in unseren Augen besonders „boykottierbar“.

Und nur, weil man nicht direkt alles richtig machen kann, heißt es nicht, dass man tatenlos bleiben muss. Ein Nestlé-Boycott ist nicht mit perfektem kritischem Konsum gleichzusetzen. Aber es ist ein ziemlich guter Anfang :)

Ungeniert Aussortiert

Q

A

Kritischer Konsum oder der Boykott bestimmter Unternehmen fühlt sich schnell an, wie ein kleiner Tropfen auf einen ziemlich großen, ziemlich heißen Stein. Aber sieh es mal so – Unternehmen wie Nestlé leben davon, dass viele einzelne Personen ihre Produkte kaufen. Es brauchte keinen kollektiven Entschluss, diesen Konzern groß zu machen. Vielmehr haben die Kaufentscheidungen vieler einzelner Menschen dazu geführt, dass Nestlé aktuell so erfolgreich ist. Warum sollte die Entscheidung vieler einzelner Menschen, Nestlé zu boykottieren, dann nicht dazu führen, einen Konzern zum Umdenken zu bewegen?

Wir sollten den Einfluss, den unser Konsumverhalten auf das Angebot dieser Konzerne hat, nicht unterschätzen. Solange wir Produkte kaufen, die unter Missachtung von Menschenrechten oder Belastung der Umwelt hergestellt werden, werden diese auch weiter unter genau den gleichen Bedingungen produziert.

WAS KANN ICH ALS EINZELPERSON DENN VERÄNDERN? EINEM GROßKONZERN WIE NESTLÉ FÄLLT DOCH GAR NICHT AUF, OB ICH SEINE PRODUKTE KAUFEN ODER NICHT.

“Ich habe gelernt, dass man nie zu klein dafür ist, einen Unterschied zu machen”
Greta Thunberg

KANN MAN VON GLOBAL PLAYERN ÜBERHAUPT VERLANGEN, SOZIALE VERANTWORTUNG ZU ÜBERNEHMEN? DIE WIDERSPRICHT DOCH HÄUFIG WIRTSCHAFTLICHEN INTERESSEN UND NACH DENEN MÜSSEN DIESE UNTERNEHMEN NUN EINMAL HANDELN, UM SICH GEGEN ANDERE KONZERNE DURCHSETZEN ZU KÖNNEN.

Ja und ja.

Natürlich ist es für einen Konzern ertragreicher, Produkte möglichst billig und nicht möglichst nachhaltig herzustellen. Jeder Schritt in Richtung Nachhaltigkeit bedeutet für einen Großkonzern eine Veränderung in der laufenden Produktion und höhere Ausgaben. Das bedeutet, dass die Produkte auch zu einem höheren Endpreis verkauft werden müssen –

Ungeniert/Aussortiert

Q

A

wenn wir diese Produkte dann aber nicht mehr kaufen wollen und zu einem billigeren Konkurrenten wechseln, macht der Konzern Verluste. Dieses Risiko wollen viele Konzerne nicht eingehen.

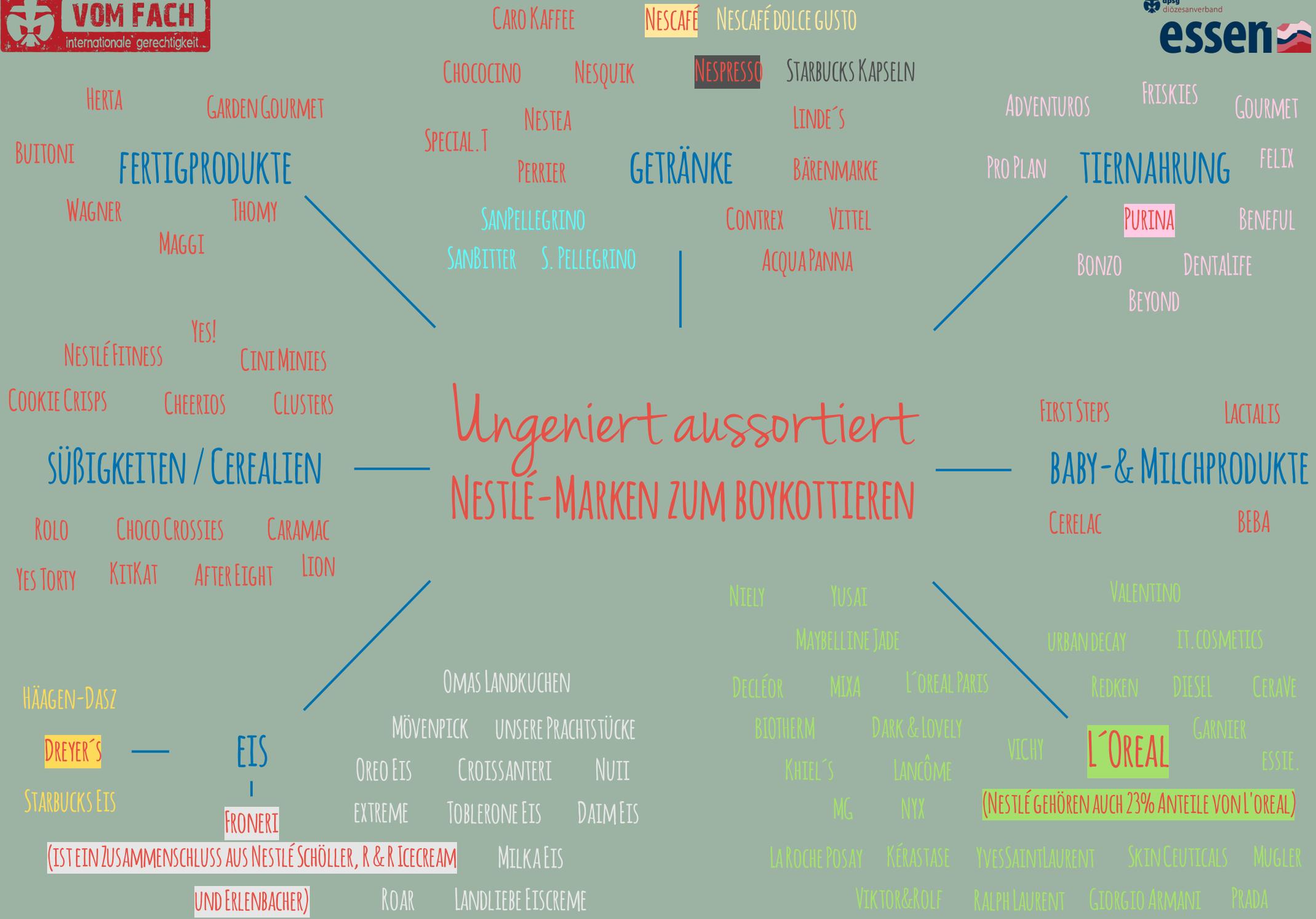
Auch hier zeigt sich die Verantwortung, aber auch die Macht, die bei uns Konsument:innen liegt. Als Pfadfinder:innen können wir nicht vertreten, dass andere Menschen, Tiere oder die Umwelt für unsere (Genuss)Güter leiden müssen. Wir wollen im Rahmen unserer Möglichkeiten soziale Verantwortung übernehmen. Wir erwarten, dass Großkonzerne ebenfalls ihren Beitrag leisten.

IST EIN BOYCOTT WIRKLICH DER RICHTIGE WEG, UM KRITISCHEN KONSUM ZU FÖRDERN?

Kritischer Konsum umfasst deutlich mehr als nur den Boykott einer Marke. Unser Ziel ist es nicht, pauschal Nestlé zu diskreditieren, sondern auf Missstände in der dortigen Produktion aufmerksam zu machen und euch Alternativen aufzuzeigen. Im Idealfall regt euch dieser Flyer und unsere Arbeitshilfe zum Nachdenken an, welchen Einfluss wir als Verbraucher:innen auf Produktionsbedingungen nehmen können und welche (Kauf)Alternativen es für uns gibt, wenn wir mit dem Handeln eines Unternehmens nicht einverstanden sind. Wenn ihr die Missstände, die wir Nestlé vorwerfen, auch bei anderen

Unternehmen findet, sind sie dort natürlich genauso kritisierbar wie boykottierbar. Wir finden, es ist wichtig, solche Missstände zu kennen und zu benennen. Nur so können wir unser Konsumverhalten kritisch überdenken. Und nur so können wir ein deutliches Zeichen an Großkonzerne senden, dass wir mit ihren Geschäftspraktiken nicht einverstanden sind und einen verantwortungsvollen und wertschätzenden Umgang mit Menschen, Tieren und unserer Umwelt verlangen.

Kritischer Konsum ist nicht immer leicht. Manchmal wissen wir auch, dass es nicht gut ist, bestimmte Dinge zu kaufen, und tun es trotzdem - aus Gewohnheit oder Bequemlichkeit. Aktionen wie der Nestlé-Boykott sollen uns immer wieder an unsere Verantwortung erinnern und aus unseren Gewohnheiten herausholen. Trotzdem können wir nicht alles richtig machen. Das ist vollkommen ok. Wir brauchen nicht einige wenige Menschen, die perfekt fair, vegan, lokal, bio und unverpackt einkaufen. Wir brauchen viele Menschen, die versuchen, nach ihren Möglichkeiten an diese Idealziele heranzukommen.



Umgedacht & selbstgemacht

DO IT YOURSELF ALTERNATIVEN ZU NESTLÉ PRODUKTEN

Drogerieprodukte

APFEL DUSCHGEL

ZUTATEN:

APFELSCHALEN

VON CA. 2-3

ÄPFELN

200 ML KOCHEN-
DES WASSER

10g GERASPETE
KERNSEIFE

BIS ZU 2 EL ÖL
Z.B. OLIVEN- O. KOKOSÖL

1. DIE APFELSCHALEN IN DEM KOCHENDEN WASSER 30 MIN ZIEHEN LASSEN UND DANN DIE SCHALEN DURCH EIN SIEB HERAUSFILTERN.

2. DEN APFELTEE MIT DER KERNSEIFE ZUSAMMEN IN EINEN TOPF GEBEN & BEI MITTLERER TEMPERATUR VERRÜHREN.

3. NACHDEM SICH DIE KERNSEIFE GELÖST HAT DAS ÖL UNTERRÜHREN.

4. IM ANSCHLUSS DAS DUSCHGEL ABKÜHLEN LASSEN.

5. NACH EINIGER ZEIT SCHAUEN, OB DIE KONSISTENZ CREMIG IST. WENN NICHT, DANN NOCH ETWAS HEIßES WASSER HINZUGEBEN ODER NOCH ETWAS SEIFE DARIN AUFLÖSEN.

6. ZUM SCHLUSS DAS DUSCHGEL IN EINEN PASSENDEN BEHÄLTER FÜLLEN UND VOR DER VERWENDUNG SCHÜTTELN.



VOM FACH

internationale gerechtigkeit



dpsg
diözesanverband

essen

Umgedacht & selbstgemacht

DO IT YOURSELF ALTERNATIVEN ZU NESTLÉ PRODUKTEN

ZAHNPASTA SELBER MACHEN



WAS DU BRAUCHST:

- * 1 EL KOKOSÖL
- * 1 TL XYLIT
- * 1 TL KURKUMA
- * 0,5 TL NATRON
- * 3 TROPFEN PFEFFERMINZÖL

UND SO WIRD'S GEMACHT...

1. KOKOSÖL BEI MINIMALER HITZE SCHMELZEN
2. ALLES ZUTATEN IN EIN GLAS FÜLLEN & GUT VERMISCHEN

Umgedacht & selbstgemacht

DO IT YOURSELF ALTERNATIVEN ZU NESTLÉ PRODUKTEN

DEOCREME SELBER MACHEN

WAS DU BRAUCHST:

- * 3 GESTRICHENE TL KOKOSÖL
- * 2 TL MAISSTÄRKE
- * 2 TL NATRON
- * 2-3 TROPFEN ÄTHERISCHES ÖL



UND SO WIRD'S GEMACHT...

1. KOKOSÖL BEI MINIMALER HITZE SCHMELZEN
2. MAISSTÄRKE & NATRON VERMISCHEN
3. KOKOSÖL LANGSAM HINZUFÜGEN & WEITER VERMISCHEN - BIS ES CREMIG WIRD
4. ÄTHERISCHES ÖL HINZUFÜGEN & IN EIN GLAS FÜLLEN

Umgedacht & selbstgemacht

DO IT YOURSELF ALTERNATIVEN ZU NESTLÉ PRODUKTEN

... WASCHPULVER ... SELBER MACHEN

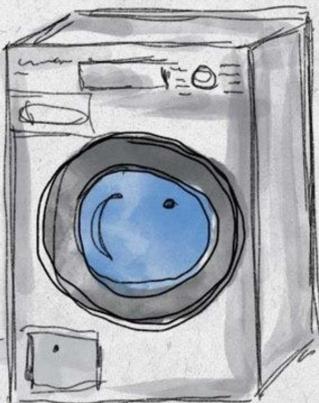
WAS DU
BRAUCHST:
* 50 G
KERNSEIFE
* 100 G
WASCHSODA

UND SO
WIRD'S
GEMACHT...

1. KERNSEIFE
GANZ KLEIN
SCHNEIDEN
(RASPELN)

2. WASCHSODA IN
EIN GLAS (ALTES
MARMELADENGLAS)
FÜLLEN & DIE
KERNSEIFE
HINZUGEBEN

3. EIN PAAR
TROPFEN
ÄTHERISCHES
ÖL HINZUGEBEN
(OPTIONAL)
& ABSCHLIEßEND
KRÄFTIG
SCHÜTTELN



Umgedacht & selbstgemacht

DO IT YOURSELF ALTERNATIVEN ZU NESTLÉ PRODUKTEN

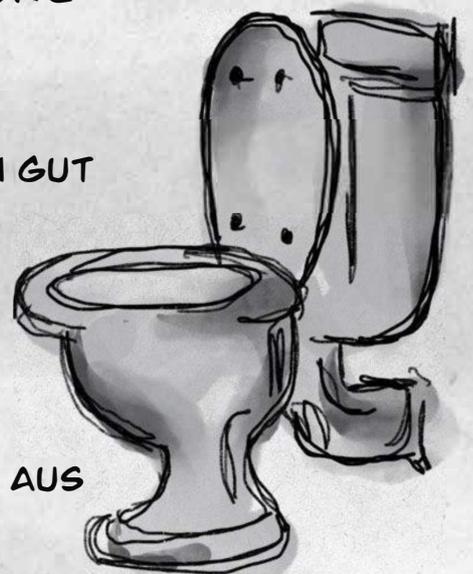
WC-TABS SELBER MACHEN

WAS DU BRAUCHST:

- 1,5 TL WASSER
- 150 G NATRON
- 3-4 TROPFEN ÄTHERISCHES ÖL (OPTIONAL)
- 100 G ZITRONENSÄURE

UND SO WIRD'S GEMACHT...

1. 1,5 TL WASSER (NICHT MEHR) & DAS NATRON GUT VERRÜHREN
2. WENN GEWÜNSCHT ÄTHERISCHES ÖL HINZUGEBEN
3. ZITRONENSÄURE DAZUGEBEN & ALLES GUT VERRÜHREN
4. MASSE IN EISWÜRFELFORMEN (AM BESTEN AUS SILIKON) DRÜCKEN & TROCKNEN LASSEN

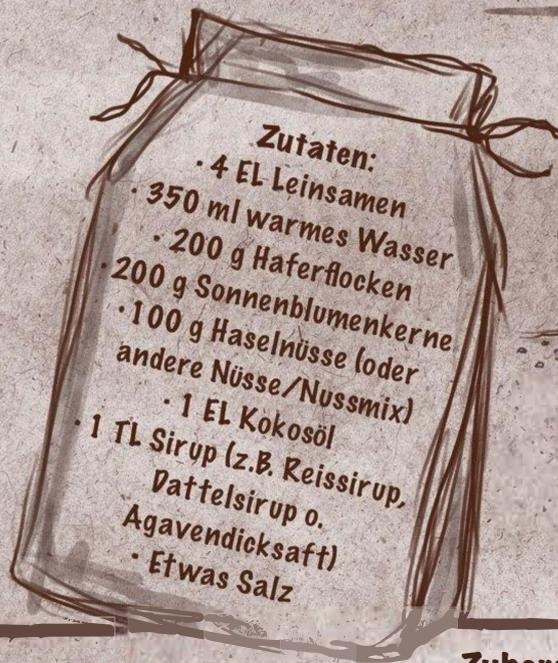


Umgedacht & selbstgemacht

DO IT YOURSELF ALTERNATIVEN ZU NESTLÉ PRODUKTEN

Nahrungsmittel

Brot ohne Mehl



Für das Brot kann super gut Pflanzenmilch-Trester (Reste der Pflanzenmilchherstellung) verwendet werden.

Zubereitung:

1. Leinsamen im warmen Wasser einweichen lassen.
2. Haferflocken, Sonnenblumenkerne und Nüsse in eine Schüssel geben und verrühren.
3. Anschließend die Leinsamen und das Wasser pürieren.
4. Nun alle Zutaten miteinander verrühren.
5. Jetzt alles in eine Kastenform mit Backpapier geben und für ca. 20 min bei 180 Grad backen.
6. Das Brot aus dem Ofen und dann aus der Form nehmen und nochmal für ca. 30 min in den Backofen schieben.

Umgedacht & selbstgemacht

DO IT YOURSELF ALTERNATIVEN ZU NESTLÉ PRODUKTEN

Hefezopf

Zutaten:

- 150 g Sojadrink (oder andere Pflanzenmilch)
- 50 g Zucker
- 1 Päckchen vanillin Zucker
- 60 g vegane Margarine
- 1 EL Öl
- 1 Päckchen Trockenhefe (oder 21 g frische Hefe)
- 300 g Mehl

Optional:
2,5 EL Hagelzucker
Rosinen
Mandeln
...

1 Pflanzenmilch, Zucker, vanillin Zucker, 40 g Margarine und Öl in einem Topf lauwarm erwärmen (wenn frische Hefe genommen wird auch darin lösen). Trockenhefe und Mehl mischen. Pflanzenmilch-Mischung dazugeben und alles gut verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort für eine Stunde gehen lassen.

2 Teig nochmals durchkneten (vielleicht mit etwas Rosinen und Mandeln zusammen, wenn gewünscht). Teig in drei Teile teilen, zu glatten Kugeln formen und in zwei bis drei eingefettete ofenfeste Gläser geben oder zu einem Teigzopf flechten. Noch einmal ungefähr 15 Minuten gehen lassen.

3 Restliche Margarine erwärmen und damit die Oberfläche des Teiges bestreichen. Mit Hagelzucker bestreuen. Nun im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 20 Minuten backen.



PS.: Ihr könnt den Teig auch in, mit Backpapier ausgelegten, Terrakottatöpfen backen - zusammen mit Blumen- oder Kräutersamen ein schönes Geschenk. :)

Umgedacht & selbstgemacht

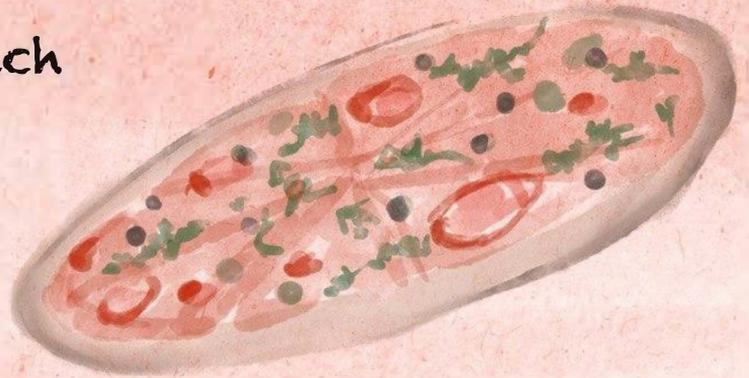
DO IT YOURSELF ALTERNATIVEN ZU NESTLÉ PRODUKTEN

Schneller Pizzateig

selfmade

Zutaten:

- * 350 g Mehl
- * 200 ml Pflanzenmilch
oder Wasser
- * 3 TL Backpulver
- * 4 EL Olivenöl
- * 1/2 TL Salz



1. Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in 3-4 Teile teilen und dann auf einer bemehlten Fläche zu Pizzen ausrollen.
2. Nun können die Pizzen nach eigenen Wünschen belegt werden.
3. Jetzt müssen die Pizzen nur noch für 5-10 min bei 250 Grad im vorgeheizten Backofen backen.

Umgedacht & selbstgemacht

DO IT YOURSELF ALTERNATIVEN ZU NESTLÉ PRODUKTEN

Puddingpulver selbstmade

Zutaten für ca.
250 ml Pudding:
- 1 Tasse Pflanzenmilch
(ca. 150 g)
- 1-1/2 Esslöffel
Zucker
- 2 1/2 Esslöffel
selbstgemachtes
Puddingpulver

Schokopudding-Pulver:

- 2 Tassen Speisestärke
(ca. 160g)
- 3 Esslöffel Kakao

Vanillepudding-Pulver:

- 2 Tassen Speisestärke
(ca. 160 g)
- 1/2 Teelöffel Vanille,
gemahlen
- 2 Prisen Kurkuma

Zubereitung:

1. Vermische das Puddingpulver mit ein paar Esslöffeln der Pflanzenmilch, bis es sich darin löst.
2. Bringe die restliche Pflanzenmilch mit dem Zucker in einem Topf zum Kochen.
3. Nimm den Topf von der Herdplatte und rühre die Puddingpulver-Pflanzenmilch-Mischung mit einem Schneebesen ein.
4. Stelle den Topf zurück auf die heiße Herdplatte und koche den Pudding unter ständigem Rühren so lange, bis er andickt.
Fülle den fertigen veganen Pudding in ein hitzebeständiges Gefäß.

Anmerkung:

Mit den Mengen kann gerne variiert werden



Umgedacht & selbstgemacht

DO IT YOURSELF ALTERNATIVEN ZU NESTLÉ PRODUKTEN

Tortilla

Zutaten:

- Ca. 250-300ml Wasser
- 100 g Weizenmehl
- 200 g Maismehl
- 2 EL Olivenöl
- Verschiedene Gewürze
- 1 TL Salz
- Öl

Zubereitung:

1. Maismehl, Weizenmehl, Salz & Olivenöl zusammenmischen.
2. Das Wasser kochen und dann nach & nach dazugeben. Hier musst du etwas aufpassen, weil der Teig nicht zu bröckelig oder zu flüssig werden darf.
3. Danach den Teig gut durchkneten. (Vorsicht, könnte heiß sein!)
4. Jetzt auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen & nach Belieben zuschneiden. Du kannst auch kleine Kügelchen rollen und mit den Fingern schön dünn drücken.
6. Dann nur noch etwas Öl mit den gewünschten Gewürzen vermischen und die Tortillas damit bestreichen.
7. Die Tortillas anschließend für ca. 10 min (vielleicht noch ein paar Minuten länger) bei 180 Grad in den Ofen schieben.

Und fertig sind die super leckeren & mega knusprigen selfmade Tortillas. :)

Umgedacht & selbstgemacht

DO IT YOURSELF ALTERNATIVEN ZU NESTLÉ PRODUKTEN

Nusscreme - selber machen

Zutaten:

300 g Haselnüsse

120 ml Ahornsirup o. Agavendicksaft

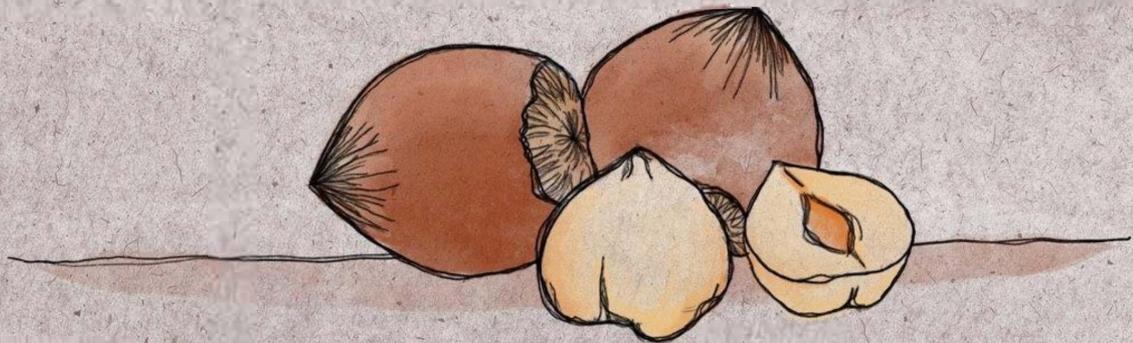
120 g Backkakao

2 EL Kokosöl

1 Prise Salz

Zubereitung:

1. Die Haselnüsse in einer Pfanne oder bei 180 Grad im Backofen rösten. Hier muss gut aufgepasst werden, dass sie nicht anbrennen. Nach dem Rösten kann die Haut der Nüsse ganz einfach entfernt werden.
2. Nun die Nüsse in einem Mixer zu einem Mus zerkleinern. (Das kann eine Weile dauern)
3. Anschließend die restlichen Zutaten hinzugeben und bis zur gewünschten Konsistenz weiter durchmischen.
4. Jetzt nur noch in ein Glas füllen & fertig ist die Nusscreme.



Umgedacht & selbstgemacht

DO IT YOURSELF ALTERNATIVEN ZU NESTLÉ PRODUKTEN

Eistee Zubereitung:



1. Zuerst das Wasser kochen und dann eine Minute abkühlen lassen.
2. Den Tee in einem Teefilter ins Wasser geben & die angegebene oder gewünschte Zeit ziehen lassen.
3. Den Tee herausnehmen und den Zucker hinzugeben. Alles gut umrühren und wenn es passend oder gewünscht ist Zitronensaft hinzugeben. (Ihr könnt auch frische Früchte oder andere Säfte für das Eisteekonzentrat verwenden.)
4. Dann alles noch einmal aufkochen lassen und heiß in hitzebeständige Gläser oder Flaschen abfüllen & direkt verschließen. Angebrochene Flaschen im Kühlschrank aufbewahren.
5. Wenn du mal Lust auf einen Eistee hast, das Konzentrat einfach nach Belieben mit Wasser mischen. Vielleicht noch ein paar Eiswürfel und Minze hinzugeben und genießen.

Umgedacht & selbstgemacht

DO IT YOURSELF ALTERNATIVEN ZU NESTLÉ PRODUKTEN

selfmade
Hafermilch



Zutaten:

- 100 g Haferflocken (am besten zarte Haferflocken)
- 1 Liter Wasser (oder nach Belieben auch etwas mehr)
- Eine Prise Salz
- ggf. Datteln, Zimt oder Vanille zum Süßen

Zubereitung

- Koche das Wasser auf und rühre die Haferflocken & das Salz unter. (Wenn es schnell gehen muss funktioniert es auch mit kaltem Wasser & alles kann direkt püriert & dann gesiebt werden)
- Lass die Haferflocken quellen & püriere anschließend alles. (Masse ggf. danach noch etwas abkühlen lassen)
- Nun die pürierte Masse durch einen Nussmilchbeutel geben (alternativ kannst du auch ein frisches Baumwolltuch oder ein feines Sieb benutzen)
- Die übriggebliebene schleimige Hafermasse kannst du nun beispielsweise in einem Brotteig oder als Porridge verarbeiten.
- Die gefilterte Hafermilch kannst du nun, wenn du willst, zum Beispiel mit Zimt, Vanille, Agavendicksaft oder Datteln süßen.
- Abschließend die Milch in eine Flasche füllen und im Kühlschrank lagern. (Sie ist bis zu einer Woche haltbar)
- Du kannst nach Belieben auch weniger oder mehr Haferflocken und Wasser nehmen. So wird die Milch dickflüssiger oder etwas dünner. Es kommt auch darauf an welche Flocken du verwendest.

Umgedacht & selbstgemacht

DO IT YOURSELF ALTERNATIVEN ZU NESTLÉ PRODUKTEN

Sonstiges

Zutaten:

- 5 EL Tonerde/Lehmpulver
- 5 EL torffreie Erde
- 1 EL Samen

So wird's gemacht:

1. Tonerde, Erde und Samen vermischen.
2. Nach und nach lauwarmes Wasser hinzugeben und zu einer knetbaren Masse verrühren. (Es darf nicht zu nass & nicht zu trocken sein.)
3. Nun kannst du kleine Kugeln formen.
4. Dann die Seedbombs gut durchtrocknen lassen. (Das kann bis zu zwei Tage dauern.)
5. Und jetzt kannst du rausgehen und die Welt ein bisschen verschönern.

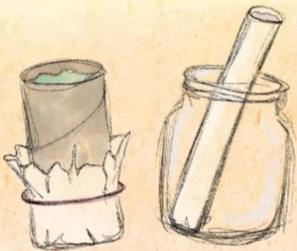


Seedbombs

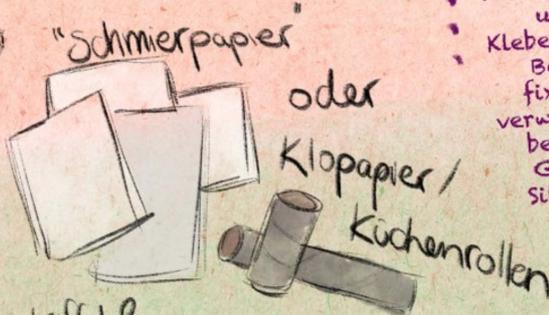
Umgedacht & selbstgemacht

DO IT YOURSELF ALTERNATIVEN ZU NESTLÉ PRODUKTEN

Kreide selber machen



Was ihr dafür braucht:



1. Bastelt am besten zuerst eure Gießformen. Dafür nehmt ihr das „Schmierpapier“ & schneidet es in für euch passende Kreidestiftlängen. Danach wickelt ihr es am besten um einen runden Gegenstand (Besenstiel, Klebestift...). Lasst am Ende ein bisschen von dem Papier überstehen und drückt es dann an dem Ende der Runden Form fest (so entsteht der Boden der Gießform). Dann zieht die Papierrolle vorsichtig ab und stülpt den Rand der offenen Seite um, damit die Form nicht aufgeht. Wenn ihr Klebeband verwenden möchtet, könnt ihr einmal am Boden und an der Längsseite die Papierform fixieren. Wenn ihr Klopapier- oder Küchenrolle verwendet, stellt sie euch am besten auch schonmal bereit. Hier könnt ihr eine Seite mit Papier und Gummi verschließen. (Mit Backförmchen oder Silikonformen funktioniert das ganze auch. :))

2. Anschließend könnt ihr nach Gefühl den Gips mit Wasser anmischen, bis er eine cremige Konsistenz hat.
3. Dann kann die Farbe eingerührt werden.
4. Jetzt die Masse (Vorsicht, nicht zu flüssig!) in die Formen gießen. Die Rollen aus dem „Schmierpapier“ zum Trocknen am besten in Dosen oder Gläser stellen.
5. Die Kreide nun bis zu 36 Stunden trocknen lassen. Am Ende das Papier entfernen & auf die Plätze...fertig...malen...♥



VOM FACH

internationale gerechtigkeit



dpsg
diözesanverband

essen

Impressum

Facharbeitskreis Internationale Gerechtigkeit
inge@dpsg-essen.de

Diözesanarbeitskreis der Roverstufe
rover@dpsg-essen.de

DPSG Diözesanverband Essen
An St. Ignatius 8
45128 Essen
info@dpsg-essen.de
0201 279050

Layout: Magdalena Pollmann
Druck: dieUmweltDruckerei
1. Auflage (2021)



VERSUCHT, DIESE WELT

EIN WENIG BESSER ZU VERLASSEN,

ALS IHR SIE VORGEFUNDEN HABT

ROBERT BADEN-POWELL



dpsg
diözesanverband

essen 