

noch geringere Fruchtsaftanteile vorgeschrieben sind. Den Rest bilden Zuckerwasser und *Lebensmittelzusatzstoffe*. Diese beiden Sorten sind zumeist **billiger** und besitzen einen **geringeren qualitativen Nährwert als Fruchtsäfte**.

Streuobstwiesen

Der Name Streuobstwiese wurde **erst im 20. Jh. geprägt**, obwohl diese Kulturform schon seit dem Mittelalter in Deutschland verbreitet ist. Ursprünglich **aus dem Orient** stammend hat der Streuobstanbau, parallel zur Verbreitung der verschiedenen Obstsorten, durch die Eroberungsfeldzüge der Römer zu uns gefunden. Anfangs im fachlichen Wissen nur **von den Klöstern getragen** weitete sich die Kulturform, **von den Fürsten gefördert**, zur **Prävention des Nahrungsmangels** aus. Es entstanden so genannte **Obstgürtel um Dörfer und Städte**, die durch das Expandieren der Siedlungen während der industriellen Revolution zumeist ohne Kompensation Bauland weichen mussten. Nach dem 2. Weltkrieg erlebten die Streuobstwiesen in Zeiten knapper Versorgung eine Renaissance. Doch wird seit dem Wirtschaftswunder und der damit gestiegenen industriellen Produktion an Nahrungsgütern **im Westen die Erhaltung kaum mehr gefördert. Im Osten setzte diese Entwicklung erst mit der Wende ein**, da die Lohnmstabgabe zu DDR-Zeiten lange **durch subventionierte Aufkaufpreise gefördert** wurde.

Dabei bieten Streuobstwiesen zahlreiche **positive ökologische Aspekte**. Mit ihrer **Pflanzenvielfalt** bei Gräsern, Moosen und Flechten bilden sie einen einmaligen Lebensraum und ein Rückzugsgebiet für **zahlreiche Tierarten**. Sie sind von Wert für die heimische **Honigproduktion**, sowie für die **Obst- und Safterzeugung** und stellen eine Fundgrube an alten Obstsorten dar. Der Boden wird durch verfaulendes Obst und Laub **nährstoffhaltig** angereichert. Besonders in Hanglagen **schützen sie vor Bodenerosion**. Nicht zuletzt formen sie den **Reiz der Landschaft**.

Mikroklimatisch gesehen haben sie eine **ausgleichende Wirkung bei Temperatur** (die Amplitude des Tag-Nacht-Ganges verringert sich um 2°C) und Feuchtigkeit. Auch reduzieren die Bäume die Windgeschwindigkeit, **filtern Staub** und Aerosole und spenden reichlich **Schatten**.



„Eine-Welt“ g.e.V und -Laden

Stammsitz:

✉ **Reisewitzer / Schillingstraße 7**
(von 1990 bis 2005 auf der Pennricher)
01159 Dresden - Löbtau
zu erreichen mit Straba 6, 7, 12 und Bus 61, 63, 90
Bus A (Freital), 333 (Mohorn)
Haltestelle „Tharandter Straße“ (Ecke Kesselsdorfer)

☎/AB/Fax: (0351) 422 11 23

Gruppenveranstaltungen/Büro/sporad. Verkauf:
Mo - Fr: mindestens 9 – 15 Uhr
ehrenamtlicher Verkauf:
Mo - Fr: mindestens 15 - 19 Uhr
Sa: 9 - 19 Uhr

Außenstelle:

im Kunstfoyer der Dreikönigskirche/
Haus der Kirche

✉ **Hauptstr. 23 01097 DD-Innere Neustadt**
(seit 1.09.1993)

☎/AB/Fax: (0351) 422 11 23 (siehe Stammsitz)

ehrenamtlicher Verkauf mind.:
Mo - Fr: 15 - 18 Uhr
Sa: 10 - 18 Uhr
sowie ständige Ausstellung Mo - Sa ganztägig,
So teilweise

E-Mail: info@quilombo-dresden.de
<http://www.quilombo-dresden.de>

ABM-(Apfel-Birne-Mango) Saft

mit viel Vitamin F*

F* = fair gehandelt

ungespritztes Streuobst
aus der Region

+

Unbehandelte Mangos
von philippinischen
Kleinbauern

- ein Ergebnis des Prozesses der **Lokalen Agenda 21** in Dresden, deren Ziel es ist nachhaltiges Handeln in Wirtschaft, Politik und im persönlichen Lebensstil anzuregen
- eine **Kooperation** der F.A.I.R.E.-Warenhandels e.G. mit der Kelterei Schöne (DD-Hellerau)
- **schützt** den Bestand der einheimischen Streuobstwiesen und die traditionelle Bewirtschaftung der Mangobäume auf den Philippinen
- Zahlung **fairer Erzeugerpreise** und somit **höheres Einkommen** der Kleinbauernfamilien
- stärkt regionale Kleinunternehmen und **sichert Arbeitsplätze**
- verwendet **einheimisches Obst** zur Vermeidung langer Transportwege

=

Saft aus 40 % Apfelsaft, 40 % Birnensaft und 20 % Mangopüree

Die Mango (Magnifera indica)

Die ursprüngliche Heimat der Mango sind die **tropischen Regenwälder** im heutigen Myanmar und Ostindien. Als Kulturpflanze verbreitet sie sich jedoch inzwischen auf allen Kontinenten entlang des Äquators, als auch in Regionen wie Spanien und den USA. Hauptproduzent ist aber nach wie vor **Indien**.

Die Größe des Mangobaumes kann bis zu 25m betragen und nimmt dabei eine kegelförmige Gestalt an. Das Blattwerk erscheint dunkelgrün, lanzettförmig und ist mit einer dünnen Wachsschicht bedeckt. Die Blüten stehen weiß bis rosafarben in aufrechten Rispen und verbreiten den Duft von Lilien. Das Alter eines Mangobaumes kann sich auf **mehrere hundert Jahre** belaufen.

Die zahlreichen Varietäten seiner Frucht, der Mango, (an die **1000 Sorten**) sind **herz- bis nierenförmig**. Sie wird bis zu

2kg schwer und besitzt eine feste glatte Schale in den Farben grün, gelb und/oder rot. Das Fruchtfleisch ist weich bis fasrig und umschließt einen abgeflachten Kern. Zum Verzehr geeignet ist die Mango, sobald die Schale **auf Druck leicht nachgibt**. Sie scheidet das Reifungsgas Ethen aus, ähnlich dem Apfel, und sollte nicht unter 8°C gelagert werden. Die Frucht ist vollreif sobald sich auf ihrer Oberfläche schwarze Punkte abzeichnen. Die in Europa verkauften Früchte kommen geschmacklich dem Pfirsich sehr nahe. Doch es gibt in den Ursprungsländern eine weitaus **größere Vielfalt**. Die Erntezeit beschränkt sich auf nur wenige Wochen. Die Lagerung ist schwierig, daher werden Mangos zum Großteil **in Dosen, als Mus oder in Stücken konserviert**. Das **Dikafett** der Kerne wird zu Seife und Kosmetik verarbeitet.

Die Mango ist **typischer Bestandteil der indischen Küche** und wird zu Saft, Kompott, Marmelade und Eiscreme verarbeitet. Darüber hinaus aber vor allem in herzhaften **Chutneys (chatni = Würzmarmelade)**, wobei die Mangos zu Mus gekocht und anschließend mit Zucker, Zitronensaft/Essig und zahlreichen Gewürzen, wie Pfeffer, Salz, Kurkuma, Kreuzkümmel, Koriander, Ingwer und/oder Chili, verfeinert werden. In manchen Regionen Asiens werden **unreife Früchte auch als Gemüse zubereitet**.

Der Mango wird eine verdauungsfördernde Wirkung nachgesagt. Sicher sind jedoch der **hohe Eisengehalt**, der Blutarmut (Anämie) vorbeugt, und der hohe Anteil an **Vitamin A**, der vor Infektionen und Erkältungen schützt und die Schleimhäute fördert.

Sie hat starke religiöse Symbolik in Hinduismus und Buddhismus und steht dort für **Würde und Wohlstand**. In Indien gilt sie als **Nationalfrucht**.

Die Birne (Pyrus)

Die Birne entstammt der **Mittelmeerregion** und umfasst heute an die **5000 Sorten**. Sie gehört zu den bekanntesten regionalen Obstsorten und ist in zahlreichen Gärten beheimatet. Die frühe Blüte macht sie sehr frostempfindlich.

Sie ist sehr **säurearm** und daher bekömmlich. Das **enthaltene Kalium** wirkt entwässernd. **Phosphor** stärkt das Nervensystem. In den frischen Blättern ist Arbutin enthalten, das als antibakterieller Wirkstoff gegen Nieren- und Blasenentzündungen hilft.

Verwendung findet auch das **Holz** der Birne. Vor allem für den innerhäuslichen **Möbelbau**, da Birnenholz sehr **formstabil** durch die filzartig verflochtenen Zellen ist. Nach

einiger Zeit wirkt die Maserung gleichmäßig in den Farben von bernsteinartig bis dunkelbraun. Geeignet ist das Holz auch zum Schnitzen, da es nicht ausreißt.

Der Apfel (Malus domestica)

Das heimische Obst schlechthin. Gelangte über die Handelswege **aus Asien** nach Europa und wurde schon von den Kelten und Germanen zu **Mus, Most, Saft und Wein** verarbeitet. Heute werden in Deutschland *nur* noch **1500 Sorten** kultiviert, da sich die Vielfalt immer mehr reduziert.

So sind im *wirtschaftlichen* Rahmen gerade mal 50 Sorten von Bedeutung. Noch schlimmer sieht es in den Supermärkten aus, in denen sich das Angebot auf **5-6 globale Apfelsorten** verringert hat, die sich einzig durch gute Transport- und Lagerfähigkeit und geringe Produktionskosten auszeichnen (*Golden Delicious, Jonagold und Red Delicious*). Größter Produzent ist **China**. Dabei verteilt sich das Angebot der Apfelbäume, kombiniert mit Lageräpfeln (*Krampusapfel*), über das ganze Jahr. Die Saison beginnt im **Juli** mit dem weißen *Klarapfel* und endet Anfang **November** mit dem *Ontarioapfel*.

Durch die vielen Vitamine und Mineralstoffe sind seine gesundheitlichen Wirkungen zahlreich. Der Apfel fördert die Verdauung und beugt weitestgehend Keimen vor.

Erwähnenswert ist beim Apfel auch seine mythologische **Symbolik für Sexualität und Fruchtbarkeit**.

PREDA

...ist eine **philippinische Stiftung**, die sich weltweit dafür einsetzt, dass in der Öffentlichkeit eine stärkere **Auseinandersetzung mit dem Thema Menschenrechte** stattfindet. Ganz besonders hat sie sich der Wahrung der Kinder- und Frauenrechte verschrieben. Der Name PREDA steht für „People’s Recovery, Empowerment and Development Foundation“ und bedeutet so viel wie **„Stiftung für die menschliche Ermächtigung und Entwicklung“**. Sie wurde 1973 von dem **irischen Priester Shay Cullen** und dem philippinischen Ehepaar Alex und Merly Hormoso ins Leben gerufen. Mit ihren 35 Hauptamtlichen betreibt die Stiftung eine Therapieeinrichtung in der Nähe der **Küstenstadt Olangapo**, die viele ehemals **straffällig gewordene Kinder**, die minderjährig Haftstrafen in philippinischen Gefängnissen absitzen mussten, beherbergt. Hinzu kommt die psychologische Begleitung von **Opfern sexueller Ausbeutung** und die Beschäftigung von **Drogenabhängigen**.

Des Weiteren erstreckt sich das Engagement von PREDA auch auf die **Bekämpfung von Armut und Landflucht**. Mit der Gewährleistung von **Kleinkrediten, Aus- und Fortbildungsmaßnahmen** und dem **Verkauf von Naturprodukten** mit Hilfe des Fairen Handels soll der Landbevölkerung ein Ausweg aus sozialen Problemen geboten werden.

Hellerauer Fruchtsäfte – Kelterei Schöne

Die Kelterei Schöne ist ein kleiner **Familienbetrieb**, der 1933 gegründet wurde und heute drei Angestellte beschäftigt. Das Angebot erstreckt sich über ein **Sortiment von 23 verschiedenen Fruchtsäften, Nektaren und Fruchtweinen**, für deren Herstellung ausschließlich in **Sachsen gewachsenes Obst**, wie Rhabarber, Sauerkirschen, Stachelbeeren, Johannisbeeren, Äpfel, Birnen und Quitten verarbeitet wird. Die alljährliche **Obstannahme fürs Lohnmosten** findet in den Monaten von **August bis November** statt.

Was ist Saft?

Saft wird im engeren Sinne als Fruchtsaft bezeichnet und muss **zu 100 % aus den ursprünglichen Inhaltsstoffen der Frucht** bestehen, sprich aus Fruchtsaft und Fruchtfleisch. Wobei es gestattet ist, den so genannten Direktsaft zu einem Konzentrat einzudicken, um die Kapazitäten für den Transport effizient zu gestalten. Bei der Aufbereitung des Konzentrats darf entsprechend nur die Menge des zuvor entzogenen Wassers wieder zugegeben werden. Um einem stark säuerlichen, oder süßem Geschmack des Direktsafts entgegen zu wirken, dürfen **max. 15g/l Zucker bzw. 3g/l Zitronensaft zugesetzt** werden. Da im europäischen Ausland in dieser Hinsicht andere Gewohnheiten herrschen, sind die EU-Richtlinien auf ein höheres Quantum ausgelegt. Freiwillig können sich aber deutsche Hersteller selbst verpflichten und garantieren mit der **Plakette „Ohne Zuckerzusatz“** für den ursprünglichen Höchstzuckerwert. Leider dürfen dem aufbereiteten **Konzentrat nicht verzeichnungs-pflichtige Stoffe** beigesetzt werden, die dem dehnbaren Begriff der „Wiederherstellung des ursprünglichen Zustands“ beihelfen. Deutschland liegt mit einem **Pro-Kopf-Verbrauch von 40,25 Liter/Jahr** an der Spitze der Saftkonsumenten, vor den USA, England und Frankreich. Wichtig ist aber noch die Abgrenzung des Fruchtsaftes: einerseits zum **Nektar**, der je nach Obstsorte nur 25-50 % Fruchtsaft und bis zu 20 % Zucker und mehrere E-Stoffe enthält. Zum anderen zum **Fruchtsaftgetränk**, für das