



welt
hunger
hilfe



STOPPT VERSCHWENDUNG!

Nahrung ist kostbar

LEBENSMITTELVER-
SCHWENDUNG -
WAS DENKST DU?
SEITE 2-3

FAKTEN ZUM GROSSEN
VERSCHWENDEN
SEITE 4-5

WAS ANDERE DENKEN
„DAS TUT MIR WEH!“
SEITE 6

WIE EIN KÜHLRAUM
BAUERNFAMILIEN HILFT
SEITE 7

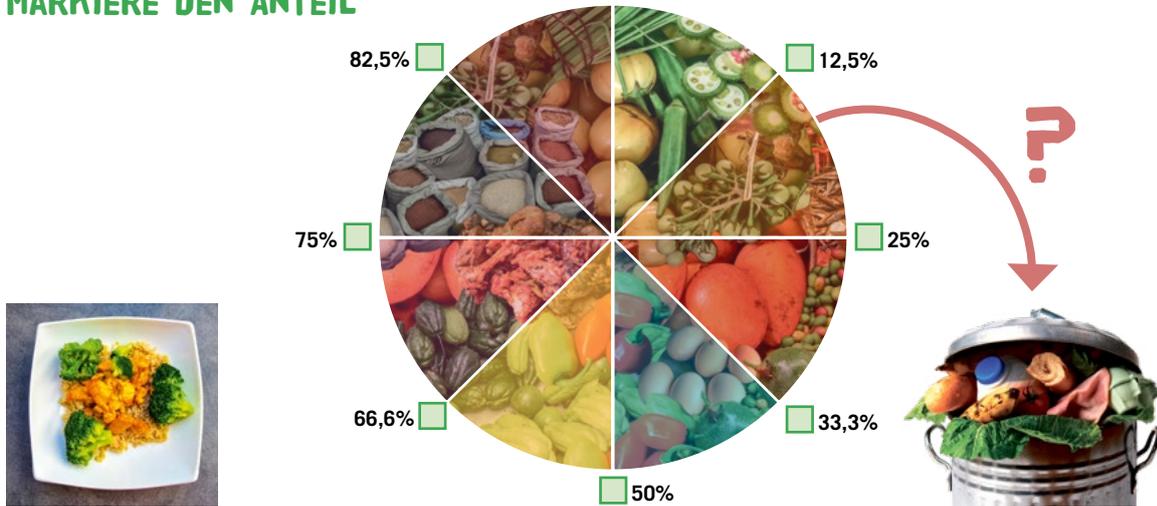
LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG - WAS DENKST DU?



1 WELTWEIT WERDEN JÄHRLICH FAST 4 MILLIARDEN TONNEN LEBENSMITTEL PRODUZIERT.

Wie viel davon wandert in die Tonne statt auf den Teller und wird somit verschwendet (beispielsweise weil die Lebensmittel auf dem Weg zum Verbraucher verderben oder weggeworfen werden, obwohl sie noch genießbar wären)?

MARKIERE DEN ANTEIL



Auflösung: Etwa ein Drittel der Gesamtproduktion, das sind 1,3 Milliarden Tonnen. Quelle: FAO, <http://www.fao.org/food-loss-and-food-waste/en/>



2 8 IDEEN, WIE MAN HARTE BRÖTCHEN NOCH SINNVOLL VERWENDEN KANN!

Hilfe!

Übers Wochenende verreist – und schon sind die Brötchen hart geworden. Viel zu schade für die Tonne.

Was jetzt? **SCHREIB AUF!**



Auflösung: z.B. Semmelbrösel/Paniermehl, Croutons, arme Ritter, Semmelknödel, Brotsuppe, Mibringsel für den Reiterhof, Bruschetta, englischer Brot-Pudding, Toskanischer Brotsalat



3 KANN ICH DEN NOCH FÜR'S MÜSLI NEHMEN?

Jetzt ist das Mindesthaltbarkeitsdatum des Joghurts auch noch abgelaufen!

- Wenn er im Kühlschrank war: ja. Solange er noch gut schmeckt und kein Schimmel drauf ist.
- Auf keinen Fall. Sobald das Mindesthaltbarkeitsdatum abgelaufen ist, ist ein Lebensmittel nicht mehr ohne Gesundheitsrisiken genießbar.



Auflösung: Richtig ist die erste Aussage. © Pixabay



4 10 IDEEN, WIE WIR DAS DAMALS GEMACHT HABEN!

Essen wegwerfen?

Bei uns ist nie etwas weggekommen! Da stecken uns noch die schweren Zeiten in den Knochen.

Fragt mal die Oldies!



Auflösung: z.B. Einkochen/haltbar machen; Marmelade machen; kreatives Reste-Essen; Kompostieren; Reste an Hühner verfüttern; „geizig“ beim Gemüse putzen oder Fleisch panieren sein; den Teller leer essen; einfach mal essen, was gerade da ist und weg muss; öfter, aber weniger einkaufen; Apfelernte oder Ähnliches an Nachbarn verschenken; kein Fertigessen in großen Portionen kaufen; nur so viel zubereiten, dass nicht so viel übrig bleibt. © Pixabay

5

SCHÄTZE MAL: WIE VIEL PROZENT DES HAUSHALTSEINKOMMENS WERDEN DURCHSCHNITTLICH FÜR LEBENSMITTEL AUSGEBEN?



Aufklärung: In Deutschland geben wir im Durchschnitt 13 Prozent des Haushaltseinkommens für Lebensmittel aus. Das ist selbst im EU-Schnitt sehr wenig. In Entwicklungsländern sind es bis zu 70 Prozent des Einkommens. Quelle: Welthungerhilfe

6

SCHÄTZE MAL: WELCHE LEBENSMITTEL WANDERN IN PRIVATHAUSHALTEN AM HÄUFIGSTEN IN DEN MÜLL?

1. _____
2. _____
3. _____



Aufklärung: 34% Obst & Gemüse, 16% Zubereitetes, 14% Brot & Backwaren, 11% Getränke, 9% Milchprodukte, 7% Fertigprodukte, 5% Sonstiges, 4% Fleisch & Fisch. Quelle: zu gut für die Tonne. <https://www.zugutfuertonne.de/warum-werfen-wir-lebensmittel-weg/wie-viel-werfen-wir-weg>

Und wie ist es bei dir?
Hast du darauf schon mal geachtet?

7

WARUM HAST DU DAS LETZTE MAL LEBENSMITTEL WEGGEWORFEN?

- Mindesthaltbarkeitsdatum abgelaufen
- Hab' vergessen, dass es noch da war
- Schlecht geworden: faul, braun, schimmelig, hart etc.
- War ein Rest
- Packung/Glas/Dose zu groß
- Habe zu viel gekauft
- Mochte ich nicht mehr
- Anderer Grund, nämlich: _____

Hand auf Herz: Hätte man das Essen auch retten können? Wie?



8

SCHÄTZE MAL: WELCHEN WERT HABEN DIE LEBENSMITTEL, DIE IN DEUTSCHLAND PRO HAUSHALT UND JAHR WEGGEWORFEN WERDEN - DIE ABER NOCH GENIESSBAR GEWESEN WÄREN?



Aufklärung: Mindestens 150 Euro in einem Durchschnittshaushalt, vermutlich mehr. Quelle: Studie im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft. https://www.zugutfuertonne.de/fileadmin/Neuigkeiten/PDF-Dateien/Studie_GFKBME_L.pdf 2017.

DIE GROSSE VERSCHWENDUNG

Momentan leben 7,5 Milliarden Menschen auf der Welt. Wir könnten alle ernähren. Trotzdem hungern mehr als 800 Millionen Menschen. Dabei gehen etwa 1,3 Milliarden Tonnen Lebensmittel entlang der Wertschöpfungskette verloren oder werden weggeworfen. Das ist etwa ein Drittel der weltweiten Produktion an Nahrungsmitteln mit einem Wert von rund 1 Billion Euro. Aber es gehen nicht nur diese Lebensmittel verloren. Wir vergeuden in großem Stil natürliche Ressourcen wie etwa Böden, auf denen Lebensmittel angebaut werden, und Wasser, um die Ernten zu bewässern. Außerdem Energie für Transport, Weiterverarbeitung, Lagerung, Verpackung und Zubereitung. Viele Produkte wurden außerdem vorher um den halben Erdball transportiert und aufwendig gelagert. Auf jeder Etappe sind Treibhausgase freigesetzt worden, mitunter wurden für den Anbau Wälder gerodet und Menschen von ihrem Land vertrieben. Die Rohstoffe für Essen, das in der Tonne landet, liefern vielfach ärmere Länder.



Weltweit geht rund ein Drittel der Nahrungsmittel nach der Ernte verloren. Das bedeutet **1,3 Mrd. Tonnen**

Quelle: WWF



VOM ACKER BIS ZUM TELLER: WO NAHRUNG VERLOREN GEHT

Weltweite Lebensmittelverluste pro Jahr

PRODUKTION/LANDWIRTSCHAFT 32%
500 MILLIONEN TONNEN
WERT: 202 MILLIARDEN EURO

Gründe für Verluste: Beschädigung der Ernte, unzureichende technische Mittel wie Erntemaschinen (Entwicklungsländer), geerntete Lebensmittel werden weggeworfen, wenn sie nicht bestimmten Normen, z. B. Größe und Form, entsprechen (Industrieländer)



TRANSPORT/LAGERUNG 22%
350 MILLIONEN TONNEN
WERT: 105 MILLIARDEN EURO

Gründe für Verluste: schlechte Lagerbedingungen/Kühlung oder Schädlings-/Krankheitsbefall führen zum Verderben der Nahrungsmittel, schlechte Organisation, lange Lieferwege ...



VERBRAUCHER 22%
340 MILLIONEN TONNEN
WERT: 440 MILLIARDEN EURO

Gründe für Verluste: Restaurants/Großkantinen, private Haushalte werfen verdorbene/unansehnliche Lebensmittel weg aufgrund von Fehlplanung, falschem Verständnis des Mindesthaltbarkeitsdatums, falscher Lagerung, sorglosem Umgang mit Lebensmitteln ...



WEITERVERARBEITUNG/VERPACKUNG 10%
160 MILLIONEN TONNEN
WERT: 114 MILLIARDEN EURO

Gründe für Verluste: Unansehnliches und ungeeignetes wird aussortiert, Verluste beim Waschen, Schneiden, Kochen und Zubereiten ...



VERTEILUNG/TRANSPORT/ HANDEL 14%
200 MILLIONEN TONNEN
WERT: 184 MILLIARDEN EURO

Gründe für Verluste: Lebensmittel entsprechen nicht den Erwartungen der Verbraucher, verführerisch große Einkaufswagen, Mindesthaltbarkeitsdatum ist überschritten, Händler kaufen mehr ein, als Kunden nachfragen, unsinnige Hygienevorschriften ...

Bis 2030 die Lebensmittelabfälle halbieren - so lautet eines der Nachhaltigkeitsziele der UN!



WO GEHEN LEBENSMITTEL VERLOREN?

Beispiel Gemüse und Früchte (1 Einheit = 2 Prozent der Gesamtproduktion)

Zu groß, zu klein, zu schrumpelig:
Vieles wird bei uns aussortiert

EUROPA



Das alles schmeißen wir Verbraucher weg!
Ist Nahrung zu billig? Sind wir zu satt?



AFRIKA (SUBSAHARA)



Hier gibt's Probleme bei der Lagerung und Weiterverarbeitung. Können Technik, Kommunikation und Schulung helfen?

Lebensmittel wegwerfen? Kann sich in Afrika kaum einer leisten!

Quelle: Boston Consulting Group, Welthungerhilfe, © Grafik: Weingarten

Quelle: FAO, Initiative „Save Food“; © Grafik: Weingarten

3

„MINDESTHALTBARKEITSDATUM“: DER GROSSE IRREFÜHRER



Der Joghurt sieht noch gut aus – und schmeckt. Der Käse ist auch noch top. Beide landen trotzdem im Müll. Warum? Weil das **Mindesthaltbarkeitsdatum** (MHD) abgelaufen ist. Diese Kennzeichnung ist in Deutschland seit 1981 Pflicht. Viele glauben, dass Essen schlecht wird, sobald das MHD abgelaufen ist. Stimmt aber nicht. Das MHD sagt nur aus, bis zu welchem Datum der Hersteller garantieren kann, dass das Lebensmittel bestimmte Produkteigenschaften behält, wenn es richtig gelagert wird. Die meisten Lebensmittel sind dann noch lange gut.



Anders das **Verbrauchsdatum**: Es gilt für mikrobiologisch sehr leicht verderbliche Lebensmittel wie zum Beispiel Hackfleisch, die nach Ablauf des Verbrauchsdatums mit Risiken für die menschliche Gesundheit verbunden sein können.



Die Verpackungen müssen die Aufschrift „verbrauchen bis ...“ tragen.



Bei der Produktion von Lebensmitteln, die niemals gegessen werden, werden **10 Millionen Tonnen Treibhausgase freigesetzt.**

Quelle: WWF

„Mindestens haltbar bis, aber nicht schlecht nach“, steht auf vielen norwegischen Milchpackungen.

Quelle: www.lebensmittelverschwendung.de, https://www.lebensmittelverschwendung.de/aktivitaeten/aber-oft-laenger-geniesbar/

4

WAS KAM FRÜHER AUF DEN TISCH?

Gerichte vom Schwein, die heute fast vergessen sind.

Lunge mit Herz, Milz und Leber wurde zu einem Ragout gekocht, das Lungenhaschee hieß und mit Sauerrahm und Knödeln gegessen wurde.

Gehirn steckte in einer bekannten Wurstspezialität drin, der Bregenwurst. Die gibt es noch heute, aber ohne Gehirn zugemischt. „Bregen“ heißt „Hirn“ im Plattdeutschen.

Kopf Schweinskopfsülze galt als ausgesprochen lecker. In einem Gelee, das Aspik hieß, wurden der Kopf mit Ohren und die Füße zu einem Kasten gebacken, der in Scheiben geschnitten serviert wurde.

Leber war vor 40 Jahren ein häufiges Gericht. Sie war berühmt für ihre Eisenwerte und wurde bei Blutarmut verschrieben.

Skelett Das Knochenmark in der Mitte der Knochen war etwas ganz Feines und wurde zu Markklößchen-Suppe verarbeitet.

Niere Nierchen heißt das Gericht, das daraus zubereitet wurde und leicht säuerlich schmeckt. Die Niere musste gut gewässert sein.

Schwarte Schinkenspeck – wer kennt den nicht? Mit einer Speckschwarte haben unsere Großeltern gerne die Pfanne ausgeleert. Im englischen Frühstück landet Speck immer noch als Bacon auf dem Teller.

Muskelfleisch wurde auch früher schon zu Kotelett, Schnitzel, Gulasch und Gehacktem verarbeitet.

Heute essen wir fast nur noch das Muskelfleisch.



Zunge Sie kam im Ganzen auf den Tisch und wurde gekocht in feinen Scheiben gereicht.

Herz Saures Herz bedeutet nicht, dass jemand ärgerlich war, sondern dass das Herz über Nacht in einem Gemüse-Essig-Sud gekocht wurde.

Darm Das Rindfleisch oder Esselfleisch für die Salami wird traditionell in Schweinemastdarm gestopft.

Magen Saumagen war eine Pfälzer Delikatesse und wird heute noch in Wirtshäusern empfohlen.

Schwanz gibt es traditionell in Dänemark zum Mittsommer-nachtsfest, wenn man ein ganzes Spanferkel grillt.

Haut ist recht fett. Ausgelassen wurde sie zu Griebenschmalz verarbeitet, mit Zwiebeln und Äpfeln war es ein verbreiteter Brotaufstrich.

Füße Für Eisbein wurde tatsächlich das ganze Bein genommen und so lange gekocht, bis das Fleisch vom Knochen fiel. Angerichtet wurde es mit Sauerkraut und Kartoffelstampf.

© cc-by-nd-nc Gesine Grotrian / Heinrich-Böll-Stiftung / Quelle: www.boell.de/isswas

Früher wurden auch in Deutschland noch alle Teile eines Schlachttieres verwertet. Heute kommen fast nur noch die „edlen Teile“ in den Handel, wie Hühnerbrust oder Filet. Hühnerreste wie Flügel und Hälse werden z.B. nach Ghana verschifft. Dort kommen sie billig auf den Markt - und bedrohen die Existenz einheimischer Geflügelbauern. Andere „tierische Nebenprodukte“ werden zu Tierfutter verarbeitet, kommen in die Chemie- und Düngerindustrie, werden Basis für Seifen, Waschmittel, Kosmetika oder Arzneimittel oder landen als „Biokraftstoff“ im Tank.



WAS ANDERE DENKEN



© Essen im Eimer



DAS TUT MIR WEH

„Diese Bohnen kommen aus Kenia. 10.000 Kilometer, um auf dem Müll zu landen. So ist die Welt. Das Gemüse und Obst hier kommt aus aller Welt. Auch aus meinem Heimatland Kamerun. Wenn ich sehe, wie das hier auf dem Müll landet, dann tut mir das weh. Weil ich weiß, wie teuer das Essen in Kamerun ist. Von dort werden so viele Früchte nach Europa geschickt, und dann verteilt man es hier nicht schnell genug und wirft es einfach auf den Müll. Kürzlich kam ein Berg von Bananen hier an. Meine Nachbarn in Kamerun, eine fünfköpfige Familie, können sich noch nicht einmal ein kleines Paket Bananen leisten, so teuer sind die.“

Veronique Abounà Ndong, Mitarbeiterin der Pariser Tafel

Durch die Aktivitäten dieser Tafel konnten bereits 120 Tonnen aussortiertes Obst und Gemüse, das nicht mehr in den Verkauf gekommen wäre, an Bedürftige verteilt werden.



© Essen im Eimer



UNSER WEGWERFEN FÜHRT ZU HUNGER

„Wenn Sie nun Brot backen und Weizen verarbeiten, [...] um Ihre Familie zu ernähren, und der Weizenpreis sich verdoppelt, wie vor ein paar Jahren, dann können Sie den Gürtel so eng schnallen, wie sie wollen, Sie können sich eine hinreichende Kalorienversorgung nicht mehr leisten. [...] Das ist vielen Millionen Menschen so gegangen, den ‚Ultra-Armen‘ auf dieser Welt. Diese Preissteigerungen werden bei uns mit ausgelöst. Nun werden Sie sagen: ‚Wenn wir die altbackenen Brötchen [...] am Abend dahaben, die können wir doch nicht nach Afrika oder Bangladesch schicken.‘ Natürlich nicht. Wir schicken sie aber schon dorthin, und zwar [...] durch das Preissignal. [...] Je mehr wir wegwerfen, desto höher ist der Preis. Unser Wegwerfen führt daher indirekt zu Hunger.“

Joachim von Braun, Zentrum für Entwicklungsforschung



© Nora Meides



RETTEN AUS RESPEKT

„Ich bin ein Kind der DDR, bei uns im Haushalt wurden keine Lebensmittel weggeschmissen. Reste wurden bei uns eingekocht, eingefroren und weiterverwertet. Später als Studentin der Ernährungswissenschaften wurde mir das Ausmaß der Lebensmittelverschwendung bewusst. In diesen Produkten stecken wertvolle Ressourcen und auch die Arbeitskraft von Menschen, die die Nahrung produzieren. Davor habe ich großen Respekt. Als arme Studentin und auch wertschätzende Reste-Kocherin habe ich Gleichgesinnte gefunden und letztendlich auch das „foodsharing“ Netzwerk kennengelernt, für welches ich mich inzwischen als Botschafterin ehrenamtlich engagiere. Gemeinsam mit meinen Mitstreitern hole ich, am liebsten mit dem Lastenrad, der Umwelt zur Liebe, aussortierte Lebensmittel bei Supermärkten, Bäckereien und Restaurants ab. Nahrungsmittel, die nicht mehr verkauft werden können, weil es noch die Weihnachtsedition ist, weil die Verpackung eine Macke hat, weil die Lebens-

mittel von Kunden nicht in die Kühlung zurückgelegt wurden oder schlicht weil die Backwaren am nächsten Tag nicht mehr gekauft werden. All diese geretteten Reste bringen wir zu Seniorenheimen, zu Obdachlosenunterkünften und zu Privathaushalten. Ich versorge bereits viele meiner Nachbarn regelmäßig mit Obst, Gemüse und Brot. Meine Nachbarn kaufen dann ein kleines bisschen weniger ein, die Lebensmittel wurden nicht umsonst produziert und ich mache so auf die Lebensmittelverschwendung aufmerksam. Gerade komme ich von einer Grundschule, wo ich Kinder über das Problem der Lebensmittelverschwendung aufgeklärt habe. Je mehr Bescheid wissen, desto mehr machen mit!“

Caroline Sönnichsen, Food Saverin aus Bonn

LEBENSMITTELVERLUSTE VERMEIDEN UND DEN HUNGER BEKÄMPFEN – SO ARBEITET DIE WELTHUNGERHILFE

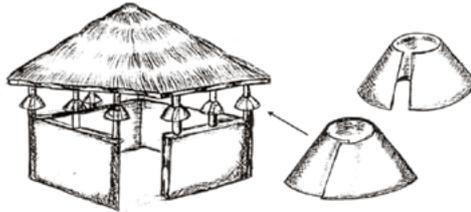
Weltweit geht rund ein Drittel der Nahrungsmittel nach der Ernte verloren. Das entspricht 1,3 Milliarden Tonnen. Hauptgründe für Nahrungsmittelverluste in Entwicklungsländern sind ineffektive Erntemethoden, fehlende Lager- und Kühlmöglichkeiten sowie Know-how und Technik zur Weiterverarbeitung - oder aber fehlende Transportwege. Deshalb ist es wichtig, den sogenannten Nachernteschutz auszubauen. Er leistet einen sehr wirksamen Beitrag zur nachhaltigen Ernährungssicherung.

Einige Beispiele aus der Arbeit der Welthungerhilfe zeigen, wie das funktioniert.

DIE ERNTE LÄNGER LAGERN KÖNNEN



Gemeinschaftsspeicher in Burkina Faso mit Metallschutz gegen Nagetiere, siehe auch Zeichnung.



Dieser lokal angepasste Gemeinschaftsspeicher für Getreide und Saatgut in Burkina Faso bietet Schutz vor Feuchtigkeit und Schädlingsbefall.

Und er ermöglicht eine langfristige Vorratshaltung. Diese ist besonders wichtig, um Hunger- und Dürrezeiten gut zu überstehen. In Schulungen lernen Bauernfamilien zudem Wichtiges über Schädlingsbekämpfung. Viele einfache Maßnahmen können die Ernte schützen – mit geringen Kosten und großer Wirkung auf der Basis lokal verfügbarer Materialien.

HAITI: ERFOLG, DER AUS DER KÄLTE KOMMT

Diesen Kühlraum nennen die haitianischen Bauernfamilien aus Saint-Raphaël ihre Schatzkammer. Bei zwischen 0 und 4 Grad Celsius bleibt das Gemüse so lange knackig und frisch, bis es nach und nach verkauft oder weiterverarbeitet wird. Zuvor war überschüssiges Obst und Gemüse einfach verkommen. Die Kühlanlage hat sich gelohnt, denn schon jetzt übersteigen die Einnahmen für die Waren die Kosten für die Investition. Die Anlage ist Teil eines ganzen Maßnahmenbündels zur Ernährungssicherung in dem von Erdbeben und Hurrikans geplagten Land. Beispielsweise unterstützt die Welthungerhilfe Bauernfamilien dabei, ihre Felder mit niedrigen Steinwällen gegen Wind und starken Regen zu schützen. Auch das Anpflanzen von Bäumen und Sträuchern hilft gegen Bodenerosion und sichert die Ernten.



Blick in einen Kühlraum in Saint Raphaël, Haiti.

DIE KAKAOFRUCHT RICHTIG WEITERVERARBEITEN

Damit Kleinbauernfamilien in Sierra Leone wirklich vom Export ihrer Kakaobohnen profitieren und gerechte Preise erhalten, schließen sie sich zu Kooperativen zusammen. Eine von ihnen ist die von der Welthungerhilfe mitaufgebaute „Millennium Cocoa Initiative“. Gemeinsam haben die Bauern und Bäuerinnen eine deutlich bessere Verhandlungsmacht gegenüber den großen Kakao-Aufkäufern. Und sie haben Zugang zu Informationen über effektiven und hochwertigen Anbau. Denn damit die Qualität für den Export stimmt, müssen die Kakaobohnen richtig fermentieren, auf Trockentischen lagern und einer Feuchtigkeitskontrolle unterzogen werden. Früher sind die Kakaobohnen oft verfault.

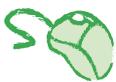


Geöffnete Kakaofrucht, Fermentierung der Kakaobohnen, Trockentische, Feuchtigkeitskontrolle.

DAS KANNST DU TUN

Essen retten schon beim Einkaufen

- Plane deinen Einkauf und kaufe nur das, was du wirklich brauchst!
- Finger weg von Riesenverpackungen! Die Nahrungsmittel verderben vielleicht, bevor du sie aufbrauchen kannst.
- Wenn du die Lebensmittel gleich verwerten willst, kannst du auch mal die weniger lange haltbaren kaufen. Damit trägst du dazu bei, dass der Supermarkt weniger Lebensmittel wegwirft.
- Kreative Resteküche: Warum nicht einmal in der Woche mit den Vorräten kochen, die du im Kühlschrank oder in der Vorratskammer findest, statt neu einzukaufen?



App



Essen teilen per App: **Foodsharing**
So funktioniert's: Jemand hat etwas übrig, registriert sich und stellt das Angebot ein. Auf dem PC oder Smartphone sehen potenzielle Abnehmer, was es wo gibt.
<https://foodsharing.de>



Kennst du auch eine Essensretter-Initiative bei euch? Dann werde zum Food-Saving-Reporter: Mach ein Interview, schieß ein paar Fotos, schreib etwas darüber und stell das Projekt vor!



Zu klein, zu dick, zu krumm

Ein großer Teil des geernteten Obstes und Gemüses kommt erst gar nicht in den Handel. Der Grund: Sie haben einfach nicht die optimale Form und Größe. Händler und Verbraucher erwarten zunehmend perfektes Obst und Gemüse in toller Optik. Was schief und krumm ist, wandert in die Tonne. Inzwischen gibt es Rettungsinitiativen für solche „krummen Dinger“.
www.uglyfruits.de



Film zum Schlaumachen



Planet Schule, Essen im Eimer: **Die große Lebensmittelverschwendung**, 29 Minuten
<https://www.planet-schule.de/sf/filme-online.php?seite=2&film=8459>

Lebensmittel, die auf den Müll wandern: Über Ursachen und Folgen einer weltweiten Vergeudung von Nahrung.

Gefördert durch Engagement Global mit Mitteln des



Das Spenden-Siegel des Deutschen Zentralinstituts für soziale Fragen (DZI) bescheinigt den effizienten und verantwortungsvollen Umgang mit den anvertrauten Mitteln. Als Zeichen für Vertrauen trägt die Welthungerhilfe seit 1992 das Spenden-Siegel.



Bundesministerium für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung

Welthungerhilfe, IBAN DE15 3705 0198 0000 0011 15, BIC COLSDE33

Deutsche Welthungerhilfe e. V., Friedrich-Ebert-Straße 1, 53173 Bonn, Tel. +49 (0)228 2288-0, Fax +49 (0)228 2288-333, www.welthungerhilfe.de