



Krikoko

Kritischer Konsum konkret

Bier

September | 2017

www.KRIKOKO.j-gcl.org





Liebe Leser und Leserinnen,

ob Feierabendbierchen oder Partytrichter, Bier ist eins der meist konsumierten Getränke weltweit. In Deutschland ist Bier sogar zum Kulturgut geworden und mit „Weißwurst“, „Lederhosen“ und der Fußballnationalmannschaft eines der Dinge, die weltweit am häufigsten mit „Germany“ assoziiert werden. Auch unter den Lesern und Leserinnen gibt es bestimmt den einen oder die andere, die den braunen, schwarzen oder typisch goldgelben Gerstensaft – ob aus Flasche, Dose oder Fass – am Wochenende oder nach getaner Arbeit gerne trinken.

In dieser KriKoKo geht es um die Frage, ob die moderne Herstellung und Produktion, aber auch Handel und Verpackung des Bieres, welches in Deutschland besonders kulturell bedeutend ist, einen negativen Einfluss auf unsere Umwelt und uns Menschen haben und falls ja, wie wir diesen möglichst gering halten können.

Herzliche Grüße

Eure KriKoKo-Redaktion

Tim mit Andreas, Anja, Candida, Coco, Henry, Jil, Kaya, Morena und Birgit

+++ Themenschwerpunkt Bier +++

++ Fragen und Antworten zum Thema ++

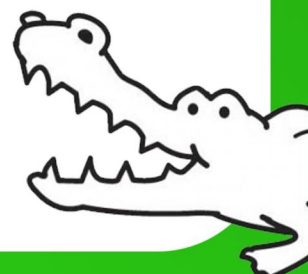
Ganz simpel gefragt: Wird Bier ökologisch produziert?

Erst einmal stellt sich die Frage, woraus Bier besteht und wie es hergestellt wird.

Bier besteht im Prinzip aus Malz, das aus Gerstenkörnern gewonnen wird, Hopfen, je nach Sorte mehr oder weniger Hefe und Wasser.

Im Folgenden wird die grundsätzliche Herstellung jedes Bieres kurz erklärt:

Vor dem Brauprozess werden Gerstenkörner in feuchtem Umfeld zum Keimen und Quellen gebracht. Das sogenannte Grünmalz wird getrocknet und es entsteht daraus Braumalz. Dieses wird dann mit heißem Wasser vermischt. So entsteht die Maische, in der Enzyme die Stärke aus dem Malz in Malzzucker umwandeln. Beim anschließenden Filtern wird eine klare Flüssigkeit abgetrennt, die Würze. Sie wird mit Hopfen gekocht und dann abgekühlt. Dann wird Hefe zugesetzt, die den Malzzucker in der Würze zu Alkohol und Kohlensäure vergärt. Bis das Bier trinkreif ist, muss es allerdings noch ein paar Wochen nachgären.



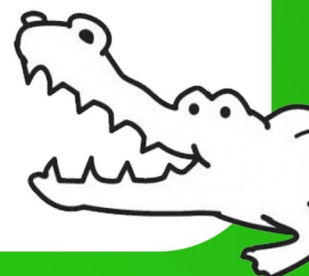
Was hat es mit dem Reinheitsgebot auf sich?

Das „Reinheitsgebot“ ist den meisten Biertrinkenden, sowohl in Deutschland als auch im Ausland, ein Begriff. Dieser bezeichnet seit dem 20. Jahrhundert die Vorstellung, dass Bier in Deutschland ausschließlich aus Malz, Hopfen, Hefe und Wasser hergestellt werden darf. Dabei bezieht man sich u.a. auf das „Bayerische Reinheitsgebot“ aus der Landesordnung vom 23. April 1516 – die älteste, noch heute gültige Lebensmittelgesetzgebung der Welt. Dies ist aber schon die überarbeitete wie auch gekürzte Fassung. Primär ging es in dem entsprechenden Artikel des Gesetzes darum, wie viel Bier kosten darf bzw. muss. Das Reinheitsgebot selbst war von den damaligen bayerischen Herzögen niedergeschrieben worden, um minderwertige Produktion der Bauern und Bäuerinnen zu verhindern und um sicherzustellen, dass wertvolle Getreidesorten wie Weizen und Roggen nur zum Backen von Brot verwendet würden. Außerdem wurde weder etwas über den Einsatz von Hefe noch über die Qualität der zu verwendenden Zutaten gesagt. Also hieß schon damals „Reinheit“ nicht unbedingt „qualitative Hochwertigkeit“.

Also ist auch das heutige Bier nicht „rein“?

Diese Frage lässt sich nur mit einem Jein beantworten. Zwar wird das Reinheitsgebot wie es 1516 in Bayern verfasst wurde, nicht mehr genau befolgt, dafür wird heutzutage auch Bier wie alle anderen Lebensmittel Tests unterzogen. So testete beispielsweise die Zeitschrift Ökotest 20 Biere aus großen und kleinen Brauereien auf Geschmack und Schadstoffbelastung, wobei 19 mit der Bestnote abschnitten. Anzumerken ist jedoch, dass trotz regelmäßiger Tests Pestizidrückstände des Hopfen- und Malzanbaus gefunden wurden. Außerdem werden seit 1993 erlaubte Lebensmittelzusätze wie Polyvinylpyrrolidon und Kieselsol zur Schönung des Bieres beim Brauprozess zugegeben und vor dem Abfüllen wieder abgefiltert. Es gibt sogar eine Zusatzstoff-Zusatzverordnung, also eine Liste aller Stoffe, die sich noch zusätzlich im Bier befinden dürfen (wie zum Beispiel Ascorbin- und Milchsäure, Zuckercouleur sowie Schwefeldioxid). Im Endprodukt sind diese Stoffe „bis auf gesundheitlich, geruchlich und geschmacklich unbedenkliche, technisch unvermeidbare Anteile“ (Paragraph 9 Absatz 6 des „Vorläufigen Biergesetzes“) nicht mehr vorhanden.

Im Ausland gibt es jedoch kein derartiges Gesetz. Dadurch dürfen noch deutlich mehr Zutaten beim Brauvorgang hinzugegeben werden, wie zum Beispiel Früchte, Aromen und Geschmacksverstärker. Importiertes Bier ist deswegen in Deutschland von der hiesigen Gesetzeslage befreit. Aber auch deutsche Brauereien können zur Herstellung von „besonderen Bieren“ oder jenen, die für den Export gedacht sind, eine Ausnahmegeheimung erhalten.



Ist es dann wenigstens ökologisch unbedenklich?

Auch diese Frage lässt sich nicht so einfach beantworten. Zunächst ist anzumerken, dass der Anteil an Bieren, bei denen besonders auf ökologischen Anbau der Zutaten geachtet wird (s. KriKoKo „Lebensmittel und Konzerne“ vom April 2017), in Deutschland bei lediglich etwa 2 Prozent liegt. Dies könnte daran liegen, dass in Deutschland das Reinheitsgebot einen so guten Ruf hat, dass es ja keinen Sinn zu haben scheint, etwas „Reines“ noch reiner zu produzieren. Über die Qualität der Zutaten gibt es auch im modernen „Baugesetz“ keine genaueren Aussagen. Somit gelten dieselben Gesetze wie in der restlichen Landwirtschaft. Bei der Produktion selbst werden außer dem Verbrauch von Energie, wie in jeder anderen durchschnittlichen „Lebensmittelproduktion“, und einem relativ hohen Verbrauch von Wasser als Grundzutat keine besonders naturbelastenden Verfahren verwendet.

Ist Ökobier dann überhaupt besser?

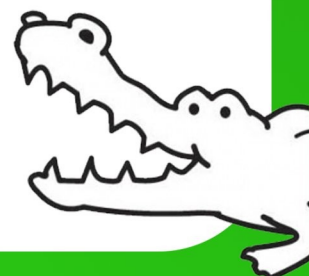
Ja, ist es, da schon beim Anbau der Zutaten auf ökologische Vorgehensweisen geachtet wird. Außerdem wird stärker darauf geachtet, ob Hopfen geschwefelt wurde. Dieses Verfahren nutzen Bauern und Bäuerinnen, um schlechten Hopfen nach gutem aussehen zu lassen und diesen dann unterzumischen. So wird eine geringere Ausschussquote generiert. Manche Ökomarken, wie Lammsbräu, haben außerdem strengere interne Reinheitsgebote und bemühen sich um sozial verträglichen Handel. So tut man nicht nur der Umwelt und seinem eigenen Gewissen, sondern auch Bauern, Bäuerinnen und Zwischenhandelnden etwas Gutes.

Kann ich mir das denn leisten?

Das ist ja meistens die Frage, wenn es um Bio-Lebensmittel geht, vor allem bei unseren jüngeren Lesern und Leserinnen. Der Kasten Lammsbräu kostet zum Beispiel bei einem der größeren Lebensmittelmärkte mit 5 Litern Bier in Glasflaschen etwa 11 Euro, während ein Kasten anderer Brauereien mit 10 Litern schon bei etwa 6 Euro anfängt. Doch oft geht ja Qualität vor Quantität und es kann eine bewusste Entscheidung kritisch Konsumierender sein, lieber weniger und dafür „nachhaltigeres Bier“ zu trinken.

Welche anderen Optionen gibt es?

Eine Option ist, selbst Bier zu brauen. Ein Braukit für Anfänger und Anfängerinnen mit samt den meisten Zutaten kann im Internet schon für etwa 50 Euro für 23 Liter Bier erstanden werden. Hierbei ist jedoch für das erste Bier eine Menge Geduld erforderlich, weil das Bier, nachdem es gebraut wurde, noch mindestens drei Monate lagern muss. Dann ist jedoch erst der „Prototyp“ fertig, der geschmacklich oft noch zu wünschen übrig lässt. Meistens sind einige Versuche notwendig, um erst einmal ein trinkbares Bier



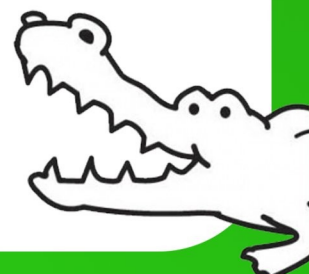


hinzubekommen, und dann noch einige weitere, um das Bier nach eigenem Geschmack zu brauen. Wenn man dies erst einmal gemeistert hat, hat man ein Bier geschaffen, dass man sein eigen nennen darf, selbst benennen kann und man hat eventuell noch Geld gespart. Wenn man nun auch noch eigenen Hopfen anbaut und, wenn man ganz ambitioniert ist, auch noch Malz und Hefe selbst herstellt, hat man vielleicht noch einen Teil zur Verkleinerung des eigenen ökologischen Fußabdrucks beigetragen.

Und wenn Geld und Zeit knapp sind, auf was kann ich dann noch achten?

Ein besonders bedeutender Aspekt, wenn es um die Umweltverträglichkeit von Bier geht, ist die Verpackung des Bieres. Dabei muss man zunächst einmal die gängigsten Verpackungen vergleichen. Dazu gehören natürlich Glasflaschen in Kästen, Dosen und Fässer. Früher waren Glasflaschen das Nonplusultra der ökologisch besten Verpackungen, denn bis Ende der 1980er Jahre gab es noch die sogenannte Euroflasche: eine Flaschenart von 0,33 Liter und 0,5 Liter Fassungsvermögen mit Kronkorken, die von fast jeder Brauerei neu befüllt und etikettiert werden konnte. Heute hat jede große Brauerei eine eigene Flaschenform, teilweise mit eigenen Reliefs oder in 0,66-Liter-Größe, manche mit Kronkorken, mit Bügel- oder Schraubverschluss. Deswegen müssen alle Glasflaschen, die abgegeben werden, hunderte Kilometer durch ganz Deutschland in Sortieranlagen gefahren werden. Dort werden diese dann sortiert und gewaschen, um dann zum Befüllen wieder zu den Brauereien gefahren zu werden. Dieser Vorgang kann jedoch pro Flasche bis zu 50-mal wiederholt werden. Also zusammenfassend ist die Flasche nicht mehr so ökologisch wertvoll, wie sie einmal war, aber im Gegensatz zum totalen Verzicht auf Mehrwegsysteme in anderen Ländern und im Vergleich zu Plastik immer noch eine umweltbewusstere Option. Die Kästen, in denen die Flaschen verkauft werden, sind zwar auch aus Plastik, aber relativ unbedenklich, da diese im Schnitt noch deutlich häufiger wiederverwendet werden als die Flaschen selbst und somit immer direkt zur Brauerei bzw. Abfüllstelle zurückgehen und wiederverwendet werden.

Dosen haben vor allem für die logistischen Gesichtspunkte des Transports, also auch für die Firmen und Brauereien, einen prägnanten Vorteil, da sie nicht nur leichter, sondern auch besser stapelbar und somit auch besser transportierbar sind. So schränkt man auf der Pro-Seite auch den dadurch hervorgerufenen Transportverkehr ein. Zudem sind die modernen Dosen fast komplett verwertbar, jedoch nicht wiederverwendbar. Recycling selbst ist aber auch mit Energieverbrauch verbunden, wodurch die wiederverwendbare Glasflasche der Dose in Sachen Umweltfreundlichkeit mit Abstand den Rang abläuft. Ein weiterer Grund zur Flasche zu greifen ist, dass Dosen, um Korrosionen der Dose im Inneren und damit verbundene Geschmacksveränderung zu vermeiden, mit einer dünnen Plastiksicht versiegelt werden müssen. Dadurch können genau wie in Plastikfla-





schen auch krebserregende oder auf andere Art gesundheitsgefährdende Weichmacher in das Getränk und damit in unseren Körper gelangen. Zu guter Letzt muss man noch bedenken, dass die Oberseite des Verschlusses, der am Ende mit dem Getränk und unseren Lippen in Berührung kommt, während Transport und Lagerung meistens unbedeckt und damit frei zugänglich für Bakterien, Keime und andere unsichtbare Gesundheitsrisiken ist.

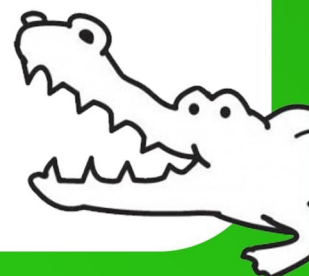
Am besten für uns und unsere Umwelt sind aber am Ende Fässer. Dabei sind nicht die 5-Liter-Fässer aus dem Regal gemeint, sondern 15- bis 50-Liter-Fässer aus Hartgummi oder Metall.

Diese sind bei den Brauereien oder fast allen privaten Getränkemärkten bestellbar und zusätzlich noch preisgünstig, weil man meistens nur Pfand für das Fass und das Bier selbst bezahlt. Wenn nicht in der Lokalität selbst vorhanden, kommt noch Miete für eine Zapfanlage hinzu, die es aber auch schon ab 10 Euro am Tag im Internet oder bei Getränkemärkten zu mieten gibt. So vermeidet man jeglichen Müll. Natürlich ist eine derartige Menge nicht für das einzelne private Bierchen am Abend geeignet, aber vor allem für größere Feiern aller Art bietet es sich sowohl ökonomisch als auch ökologisch an.

Des Weiteren kann man sich in Brauereien oder anderen Ausschanklokalitäten eigene Fässer oder, wenn geringere Mengen erwünscht sind, auch kleinere Behältnisse auffüllen lassen. Dadurch verringert man, bei mehrfacher Verwendung, sowohl Müll als auch Kosten auf ein Minimum.

Doch eine Warnung:

Alkohol ist auch trotz seiner weiten gesellschaftlichen Akzeptanz eine der gefährlichsten Drogen, wenn nicht gerade deswegen die gefährlichste weltweit. Jährlich sterben etwa 3,3 Millionen Menschen an übermäßigem Alkoholkonsum. Allein in Deutschland waren es 2012 etwa 15.000, die an den direkten Folgen des Alkohols gestorben sind. Die Gesamtzahl beträgt etwa 80.000. Damit liegt Alkohol mit Tabak bzgl. der dadurch verursachten Todesfälle gleich auf und übertrifft in seiner tödlichen Auswirkung alle anderen Drogen wie Heroin, LSD und Ecstasy zusammen um das Achtzigfache. Außerdem wird in Deutschland bei keiner anderen Droge Abhängigkeit derartig toleriert wie bei Alkohol. (Etwa 1,8 Millionen Menschen in Deutschland sind alkoholabhängig.) Deswegen raten wir allen Leserinnen und Lesern zu einem verantwortungsvollen Konsum sowie dazu, die Augen nach Abhängigen in ihrem Umfeld offen zu halten und auch mal zur alkoholfreien Alternative zu greifen, die mittlerweile genauso gut schmeckt wie das berauschende Pendant.





Nochmal im Überblick:

Heutiges Bier ist nicht so „rein“ wie man denken möchte, aber immer noch in den allermeisten Fällen qualitativ sehr gut.

Bier ist ökologisch relativ unbedenklich, vor allem, wenn man bei größeren Mengen den Aufwand des Fass- und Zapfanlagebestellens auf sich nimmt, oder, falls das zu viel ist, ein paar Euro mehr ausgibt.

Die Brauereien sollten wieder auf die Euronorm für Flaschen umsteigen!

Viel Bier auf einmal ist ökologisch wertvoll. ;)

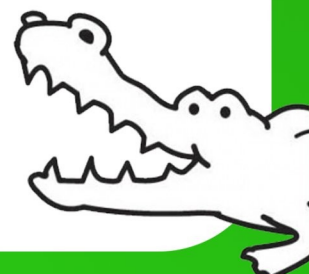
Don't drink and drive.

Und weniger ist manchmal mehr.

Prost.

++ Noch ein paar Funfacts zum Bier ++

- Das Bier wurde vor etwa 6.000 Jahren in Mesopotamien (heute Iran und Umgebung) erfunden.
- Mönche brauten u.a. Bier, um über die Fastenwochen hinwegzukommen.
- Weltweit gibt es etwa 15.000 verschiedene Biersorten.
- In China wird weltweit am meisten Bier gebraut (2012 490,2 Millionen Hektoliter). Deutschland ist auf Platz 5 noch hinter China, USA, Russland und Brasilien.
- Deutschland ist trotz abnehmenden Konsums Europameister im Bier trinken.
- Budweiser Light ist mit 12-Milliarden US-Dollar Umsatz die „wertvollste“ Biermarke.
- Unter den Top 10 der meistverkauften Biere der Welt ist keine deutsche Marke.
- Im Durchschnitt trinkt jede/-r Deutsche etwa 109 Liter Bier im Jahr und ist damit hinter den Tschechen/-innen mit 130 Litern weltweit nur auf Platz 2.
- Ein amerikanischer Archäologe hat herausgefunden, dass Pyramidenbauer im alten Ägypten pro Tag rund vier Liter Bier tranken (es war gesünder als das schmutzige Nilwasser) und somit regelmäßig unter Alkoholeinfluss arbeiteten.
- Die alten Wikinger glaubten, dass nach ihrem Tod in Walhall eine riesige Ziege namens Heidrun auf sie wartet, aus deren Euter Bier fließt.
- Das Pilgerschiff „Mayflower“ hätte ursprünglich bis nach Virginia fahren sollen; jedoch stoppte es schon in Plymouth, weil den Pilgern und Pilgerinnen das Bier ausgegangen war.





- In London kam es 1814 zu einer echten Bierflut: Aufgrund eines gebrochenen Gärbottichs strömten rund 1,5 Millionen Liter Bier auf die Straßen. 8 Menschen kamen dabei ums Leben.
- Ein Forscher experimentierte im 18. Jahrhundert mit Ameisen, die er mit Bier betrunken machte – wenn diese auf nüchterne Kollegen/-innen trafen, wurden sie von ihnen zurück „nach Hause“ getragen.
- Die Angst vor leeren Gläsern nennt sich Cenossilicaphobie.
- Schätzungen zufolge werden allein in Großbritannien jährlich 93.000 Liter Bier verschwendet, indem es in Bärten hängen bleibt.
- Mit 57 % Alkoholgehalt ist der bayerische „Schorschbock“ das stärkste Bier der Welt.

++ Das Persönliche: Tipp HopfenBierGut-Museum ++

von Candida aus der KriKoKo-Redaktion

„Wer sich für Bier interessiert, sollte einmal dem HopfenBierGut-Museum im fränkischen Spalt einen Besuch abstatten (<http://www.hopfenbiertgut.de/>). Das preisgekrönte Museum (Bayerischer Museumspreis 2017) informiert nicht nur über die Geschichte und die Herstellung des edlen Gerstensafts, sondern vermittelt auch spannende Einblicke in das Leben der Menschen in einer Gegend, in der Hopfenanbau und Bierherstellung eine immens wichtige Rolle spielten. Das Museum ist modern gestaltet und vermittelt Wissen auf ansprechende Art und Weise. Und ein kleines lokales Bier ist im Eintrittspreis inbegriffen.“

++ Zum Vertiefen und Weiterlesen ++

Alles über das Bier kurz und knapp:

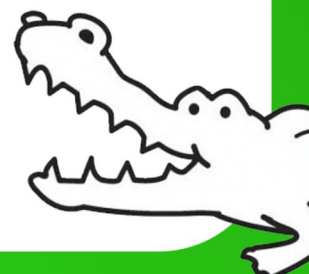
<http://www.bier-fibel.de>

Kritik am Reinheitsgebot:

http://www.t-online.de/leben/essen-und-trinken/id_77625666/500-jahre-reinheitsgebot-deshalb-ist-das-bier-gebot-ein-witz.html

Dose oder Flasche:

<http://www.n-tv.de/ratgeber/Besser-Dose-als-Flasche-article914164.html>





Das „Designerflaschenproblem“:

<http://www.spiegel.de/wirtschaft/service/mehrwegsystem-bierflaschen-als-problem-a-1118676.html>

Bierbrauset für Anfänger:

<https://brauen.de/bierbrauset-fuer-anfaenger-mit-zubehoer-bis-23-liter>

Brauanleitung:

<https://brauen.de/media/pdf/9f/76/d6/brauanleitung.pdf>

Bierbrauen nochmal genauer erklärt...

...durch einen Artikel auf der Seite des 1. Bayerischen Bierbotschafters:

<http://www.stoettner.de/die-brauerei/so-wird-bier-gebraut.html>

...oder durch ein Youtube-Video: <https://www.youtube.com/watch?v=532ZU4tS-m0>

Beispiel einer modernen Eigenheimbrauerin:

<http://www.zeit.de/zeit-magazin/2015/04/bier-brauen-selbermachen>

Langer Podcast mit vielen Infos über Bier, Craftbeer, Braukunst etc.:

<https://cre.fm/cre194-bier>

Ökobier:

<http://www.zeit.de/lebensart/essen-trinken/2010-11/gewissensbisse-bio-bier>

Lammsbräu Website:

<http://www.lammsbraeu.de>

Gunther Hirschfelder, Manuel Trummer: Bier. Eine Geschichte von der Steinzeit bis heute - Theiss Verlag-WBG, Stuttgart 2016

Verwendete Quellen:

<http://www.zeit.de/lebensart/essen-trinken/2010-11/gewissensbisse-bio-bier>

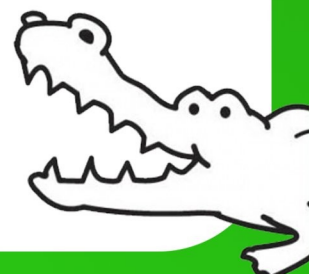
<http://www.brauer-bund.de/bier-ist-rein/reinheitsgebot.html>

<http://oe1.orf.at/artikel/274414> - <http://www.biersekte.de/Bier/Wissenswertes/>

<http://www.bavaron.de/deftiges/bier-facts/>

<https://www.abendblatt.de/ratgeber/wissen/article107964942/So-wird-Bier-hergestellt.html>

<http://www.n-tv.de/ratgeber/Besser-Dose-als-Flasche-article914164.html>





+++ Termine, Infos und Veranstaltungen +++

Noch bis 29. September

„**Faire Woche**“ zum Thema „**Fairer Handel schafft Perspektiven!**“, überall in Deutschland. Auch in deiner OG, deinem Regional- oder Diözesanverband?

Auf der Seite www.faire-woche.de findet ihr jede Menge Ideen und Arbeitshilfen. Klickt euch einfach durch.

U.a. gibt es ein **Gewinnspiel zur Fairen Woche**. Wer bis 30. September ein Foto mit dem „Fairen Moment zur Fairen Woche 2017“ einschickt, dann eins von zehn fairen Frühstückspaketen gewinnen. So geht's:

1. @fairewoche auf Instagram oder Facebook folgen
2. ein Foto mit „deinem/eurem Fairen Moment zur Fairen Woche 2017“ schießen (Dazu gibt es auch noch Anregungen und Bilderrahmen zum Herunterladen.)
3. das Foto auf Facebook oder Instagram posten, mit den Hashtags #perspektivenschaffen und #meinfairermoment markieren und @fairewoche verlinken.

Mehr auf:

<https://www.faire-woche.de/mitmachen/perspektivenschaffen/gewinnspiel/>

Es gibt auch drei neue **Factsheets**, die auf einer DIN A4-Seite jeweils Informationen zu unterschiedlichen Themen bieten:

- Fairer Handel schafft Perspektiven – wirtschaftliche Perspektiven für Produzenten/-innen
- Engagement im Fairen Handel verändert die Gesellschaft
- Der Beitrag des Fairen Handels zur Erfüllung der Agenda 2030 für nachhaltige Entwicklung (SGDs)

Downloadmöglichkeit auf:

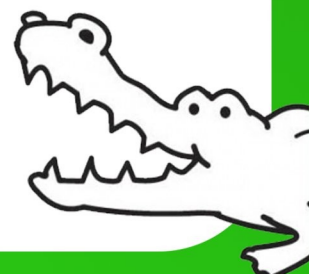
<https://www.faire-woche.de/service/aktionsbox/factsheets/>

Bis zum 29. September, dem Coffee Fairday 2017

Petition zur Bundestagswahl: Förderung von fair gehandeltem Kaffee

Zur Bundestagswahl fordert TransFair e.V. die neue Bundesregierung mit einer Petition auf, die Kaffeesteuer für fair gehandelten Kaffee abzuschaffen und so den fairen Konsum in Deutschland zu fördern. Macht mit und unterschreibt die Petition an die Spitzenkandidaten/-innen zur Bundestagswahl, teilt diese in euren Netzwerken und leitet die Info weiter:

<https://www.fairtrade-deutschland.de/aktiv-werden/aktuelle-aktionen/coffee-fairday.html>





+++ Schickt uns was für die nächste KriKoKo +++

In der nächsten KriKoKo geht es um „**Tierrechte**“. Falls ihr Infos, Tipps, Links oder Termine mit uns teilen möchtet oder einen Gastbeitrag verfassen wollt, meldet euch bei uns:

KriKoKo@j-gcl.org

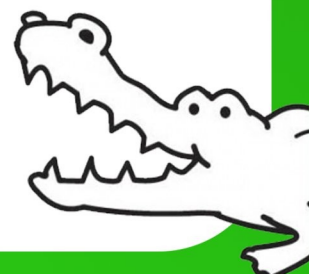
Auch wenn ihr Erfahrungsberichte, Fragen (z.B. was ihr schon immer mal wissen wolltet in Sachen Kritischer Konsum), Anregungen oder Sonstiges habt bzw. mal einen Beitrag für die Rubrik „Das Persönliche“ verfassen wollt, mailt uns einfach:

KriKoKo@j-gcl.org

- wir freuen uns.

+++ Besucht uns auf Facebook +++

<https://www.facebook.com/jgcl.krikoko/?ref=ts>



Chefredaktion dieser „KriKoKo“:

- Tim Schaumann (GCL-JM, ehrenamtliches Mitglied der Kommission Kritischer Konsum)

unterstützt von:

- Anja Böhmer (GCL-MF, ehrenamtliches Mitglied der Kommission Kritischer Konsum)
- Corinna Claußen (GCL-MF, ehrenamtliches Mitglied der Kommission Kritischer Konsum)
- Kaya Eberth (GCL-MF, ehrenamtliches Mitglied der Kommission Kritischer Konsum)
- Jil Hafner (GCL-MF, ehrenamtliches Mitglied der Kommission Kritischer Konsum)
- Henry Hiemenz (GCL-JM, ehrenamtliches Mitglied der Kommission Kritischer Konsum)
- Andreas Holzinger (GCL-JM, ehrenamtliches Mitglied der Kommission Kritischer Konsum)
- Morena Merkelbach (GCL-MF, ehrenamtliches Mitglied der Kommission Kritischer Konsum)
- Candida Sisto (GCL-MF, ehrenamtliches Mitglied der Kommission Kritischer Konsum)
- Birgit Springer (GCL-MF, Referentin)

Die KriKoKo-Mail ist ein kostenloses Angebot der Jugendverbände der Gemeinschaft Christlichen Lebens (J-GCL).

Wenn du die J-GCL bei ihrer Arbeit unterstützen möchtest, kannst du dies durch eine Spende oder eine Fördermitgliedschaft tun.

Alle Infos hierzu findest du unter www.j-gcl.org/foerdern

KriKoKo-Mail abonnieren oder Abo abbestellen?

Ganz einfach: <http://j-gcl.org/krikoko/>

Dort finden sich auch alle bisher verschickten KriKoKo-Mails.



Die KriKoKo-Mail wird herausgegeben von:

J-GCL-Bundesstelle

Bei St. Ursula 2

86150 Augsburg

mail@j-gcl.org | www.j-gcl.org