

Arbeitshilfe Teil 8 „Mit kleinen Schritten...“

8. Erfahrungsberichte		Seite
8.1. Freies Ökologisches Jahr	<i>Silvia König</i>	2
8.2. Weltladen „uni tierra“	<i>Bärbel Sticher</i>	4
8.3. Öko-Weingut Stutz	<i>Andreas Stutz</i>	6
8.4. Biohof Guidohof	<i>Silke Lucht</i>	8
8.5. Mein Fairphone - Interview	<i>Benjamin Elsner</i>	10

8.1. Freiwilliges Ökologisches Jahr Statement



Silvia König



„Das FÖJ ist dein bewusster Entschluss, für die Erhaltung einer lebenswerten Umwelt zu arbeiten“ - so heißt es auf der Internetseite des Bundesarbeitskreises FÖJ. Inwiefern kann ein FÖJ, ein Freiwilliges Ökologisches Jahr, einen Beitrag zur Bewahrung der Schöpfung leisten? Ein Gespräch mit zwei Frauen, die auf unterschiedliche Weise mit dem FÖJ zu tun hatten: die eine, Verona Lasch, Referentin des Kinder- und Jugendwerks Ost der EmK, weil sie 1996/1997 selbst ein solches Jahr absolviert hat. Die andere, Ulrike Köhler,

Agraringenieurin aus dem Kloster Volkenroda/Thüringen, weil sie von 2002 bis 2009 FÖJ-ler/innen betreut hat.

Die Beweggründe für ein FÖJ

Die Beweggründe, aus denen junge Menschen sich für ein FÖJ entscheiden, sind verschieden. Viele nutzen es als ein Überbrückungsjahr, um sich darüber im Klaren zu werden, welchen Ausbildungs- oder Berufsweg sie einschlagen wollen. Andere kommen bereits mit der festen Absicht, eine Ausbildung in der Landwirtschaft zu machen, wollen aber im FÖJ prüfen, ob dies wirklich etwas für sie ist.

Anders war es bei Verona Lasch: „Ich brauchte für meine Ausbildung in der EmK ein Jahr praktische Arbeit außerhalb der Kirche. Für ein FÖJ habe ich mich entschieden, weil ich mich für ökologische Belange interessiert habe, vor allem für den ökologischen Anbau von Nahrungsmitteln.“

Sie fand eine entsprechende Stelle bei der Sächsischen Interessengemeinschaft ökologischer Landbau e.V. Ihr Haupteinsatzort waren Versuchsfelder für ökologischen Landbau des sächsischen Landwirtschaftsministeriums. „Wir haben auf den Versuchsfeldern parallel mit konventionellen und ökologischen Anbauweisen gearbeitet und Messungen angestellt, um herauszufinden, wie im ökologischen Bereich der Ertrag gesteigert werden kann bzw. welche Boden- und Pflanzenbearbeitungsformen sich positiv auf Wachstum und Ertrag auswirken“, erinnert sich Verona Lasch.

Schulbauernhof Volkenroda

Einsatzort für FÖJ-ler/innen in Volkenroda ist der Schulbauernhof des Klosters, der der Umweltbildung dienen soll. Schulklassen können für einen Tag ins Kloster kommen und an einem der angebotenen Programme teilnehmen, wie zum Beispiel „Vom Korn zum Brot“, „Von der Milch zum Käse“ oder „Vom Schaf zum Schal“.

„Wir haben heute oftmals den Blick für das große Ganze verloren, aber nur wer diesen behält, kann verantwortlich mit der Schöpfung umgehen. Deshalb wollen wir auf anschauliche Weise den Blick wieder für die Zusammenhänge weiten, indem wir sie beGREIFbar machen“, erklärt Ulrike Köhler.

„Oft sagen Kinder: ‚Ich bin bereit, alles mitzumachen, nur nicht den Schweinestall ausmisten, weil, die stinken so‘. Dann antworten wir: ‚Also gut, du möchtest den Schweinestall nicht ausmisten. Dann ist aber auch klar, dass du heute Mittag kein Schnitzel bekommst‘. Oder sie rufen beim Melken unserer Ziegen ganz erstaunt aus: ‚Die

Milch ist ja warm!‘ Klar, sie kennen sie nur aus Kühlschrank oder Kühlregal im Supermarkt. Aber nur wer begreift, wo die Milch letztlich herkommt, wird ein Bewusstsein dafür entwickeln, dass es uns nicht egal sein kann, wie Tiere gehalten werden und womit sie gefüttert werden. Wir möchten den Kindern bewusst machen, dass wir eine Verantwortung haben für das, was wir essen, und dass wir mit dem, was wir essen, von Anfang an sorgsam umgehen müssen - seien es nun Pflanzen oder Tiere.“ Die FÖJ-ler versorgen dabei die Tiere, leiten aber auch die Schulkinder bei der praktischen Arbeit an.

Mehr als eine Horizonterweiterung

Wie prägt ein FÖJ eine Frau? Am besten haben Verona Lasch die Exkursionen während der Seminarwochen in der FÖJ-Zeit gefallen: „Dadurch hat sich mein Blick geöffnet für die Dinge, die in der Natur zu entdecken sind. Prägend war für mich auch die harte körperliche Arbeit auf den Feldern. Ich war zwar geistig unterfordert, aber körperlich nach der Arbeit so erschöpft, dass ich zu nichts mehr fähig war. Das hat meinen Blick für körperlich hart arbeitende Menschen verändert. Ich habe für mich gemerkt, dass ich ohne die geistige Anstrengung nicht arbeiten könnte.“

Wenn Frauen ein FÖJ machen, dann nehmen sie daraus auch etwas mit, das sie der kommenden Generation weitergeben. „Ich kaufe bewusst ökologisch angebaute Lebensmittel (wenn ich es finanziell ermöglichen kann) und kann meine Kinder für Entdeckungen in der Natur begeistern“, sagt Verona Lasch. „Dabei erlebe ich, dass sie von mir den behutsamen und nicht zerstörenden Umgang mit Pflanzen und ökologischen Strukturen (Einhaltung von Naturschutzgebieten) übernehmen.“

Fazit: Das Freiwillige Ökologische Jahr - ein wertvoller Beitrag zur Erhaltung unserer wunderschönen Erde.

Silvia König, Laienpredigerin

Freiwillig ins Kloster!



Und, was machst du so?

Weißt du schon, was du nach der Schule machst?

Ausbildung? Studium? Keine Ahnung?

Was willst du?

Ein Jahr lang etwas SINNVolles machen, neue Erfahrungen sammeln, Glauben entdecken, Gemeinschaft leben, neue Leute kennenlernen?

Dann komm doch ins Kloster

Volkenroda!

Hier kannst du gemeinsam mit anderen jungen Leuten an vielen Stellen mitmachen und dich ein Jahr lang einbringen:

Arbeite mit Jugendlichen oder auf dem Bauernhof, im Gästebetrieb oder bei der Koordination von Konzerten - als FSJ, FÖJ, BFD oder als Praktikum.

Ist das was für dich? Dann melde dich bei uns:

www.kloster-volkenroda.de - www.facebook.com/EJBZKlosterVolkenroda

ejbz@kloster-volkenroda.de - (03 60 25) 55 90

Ansprechpartner

Lothar Gulbins, Amtshof 3, 99998 Körner/ Volkenroda

Telefon: 036 025 / 559-0, Fax: 036 025 / 559-10, Email: ejbz@kloster-volkenroda.de

Weitere Informationen erhalten Sie unter: www.foej.de.

8.2.

Weltladen uni tierra

Vom Regal in der Kirche zum Laden am Markt



Bärbel Sticher

Aus: FrauenWege 3/2010 „Alles muss klein beginnen“



„Fairer, gerechter Handel bringt, dass die Produzenten mit dem Kopf und nicht mehr mit dem Bauch denken müssen. Sich keine Sorgen darum zu machen, ob es am nächsten Tag was zu essen gibt oder nicht.“

1991 war da die Idee: Fair gehandelte Produkte zu verkaufen – Produkte von Produzenten aus Ländern, die wir als arm bezeichnen. Der Verkauf begann mit einem kleinen Regal mit einigen Artikeln. Es fanden sich Mitarbeitende aus der Gemeinde, die den Verkauf sonntags nach dem Gottesdienst

übernahmen. So entstand „*una tierra*“ (spanisch „Eine Welt“).

Unsere Kirche in Heidelberg liegt genau am Marktplatz in Neuenheim. Dies führte dazu, dass wir immer, wenn Markttag war, für ca. drei Stunden unseren „Verkauf“ aufmachten. Da hieß es dann zuerst alle Stühle aus dem Gemeinderaum raus, Regale rein, eigens dafür entworfene Rollwägen einfahren, um das mittlerweile groß gewordene Angebot an Ware ansprechend zu präsentieren. Bald war es im Stadtteil bekannt, dass man mittwochs und später am ersten Samstag im Monat bei *una tierra* in der EmK fairen Kaffee und anderes kaufen kann.

Während der ganzen neunzehn Jahre, seit es *una tierra* gibt, erleben wir, dass der Faire Handel keine Selbstverständlichkeit ist. Nicht alle in der Gemeinde oder im persönlichen Umfeld kaufen automatisch faire Produkte – nur weil wir sie zum Verkauf anbieten.

Deshalb gehört es zu dieser Arbeit immer auch dazu, Informationen zu vermitteln. Zu erklären, warum etwas teurer ist, als wir es vom Supermarkt gewohnt sind. Zu vermitteln, warum wir als Christen in dieser Arbeit unsere Aufgabe sehen und nicht nur im klassischen Gemeindeleben.

Es war viel Aufwand, der über vierzehn Jahre jede Woche mit viel Idealismus getrieben wurde. In dieser Zeit träumten wir natürlich von einem „richtigen“ Laden!

Der auslaufende Mietvertrag einer Bank in den Räumen der EmK brachte es mit sich, dass die Gemeinde sich überlegte, wie sie die Räume selbst nutzen könnte. Nach Erwägen verschiedener Möglichkeiten entschied sich die Gemeinde 2004 für die Einrichtung eines Weltladens mit Café.

Um das Vorhaben umsetzen zu können, benötigten wir natürlich Geld, viele neue Mitarbeitende, Ideen, Zeit, und viele Stunden Diskussionen, aber auch viel Mut und Vertrauen. Doch dann hatten wir es geschafft. Am 24. September 2005 eröffnete der Weltladen *una tierra* in der Kirche am Markt in Heidelberg-Neuenheim.

Aus drei bis vier Stunden Öffnungszeit in der Woche wurden einunddreißig, aus fünf Mitarbeitenden wurden zwanzig, die bis auf die Leitung sich alle ehrenamtlich engagieren. Zwei Drittel davon kommen nicht aus der EmK!

Heute, knapp fünf Jahre später, ist der Laden für viele ein Treffpunkt im Stadtteil. Neben dem alltäglichen Verkauf gibt es immer wieder faire Frühstücksbuffets, Vorträge und andere Aktionen.

Unsere Hoffnung ist, dass der Faire Handel einmal überflüssig wird, weil wir Menschen begreifen, dass *alle* Menschen in Würde leben möchten. Dass keiner auf Kosten eines anderen lebt. Bis es soweit ist, hoffe ich, dass wir mit viel Freude und Engagement dabei sind, diese uns so wichtige Arbeit weiterzumachen.

*Bärbel Sticher, Mitglied im GFS-Ausschuss der SJK
für die Fachgruppe Eine Welt*

8.3. Öko-Weingut Stutz Statement



Andreas Stutz



Wein aus guter Händen

„In meiner Arbeit steckt die Ehrfurcht vor der Natur und die Liebe zur Einzigartigkeit meiner Weine“, so Andreas Stutz aus Heilbronn, Ökowinzer aus Überzeugung.

Seine Methoden zeichnen sich durch einen großen Respekt vor der Traube und den Eigenheiten von Boden und klimatischen Bedingungen aus.

Das elterliche Weingut übernahm Andreas Stutz im Jahr 1994. Sein erster Schritt war damals die Umstellung auf den ökologischen Weinbau im gesamten Betrieb.

1995 wurde er Mitglied bei Ecovin, dem Verband für Ökologischen Weinbau.

Seit 2011 ist Andreas Stutz erster Vorsitzender von Ecovin-Württemberg.

Im Jahr 2003 folgte die Zertifizierung nach den strengen Richtlinien des Demeter-Anbaus.

Stabiles Ökosystem für die Reben

Knapp ein Drittel der Rebfläche nimmt die Sorte Trollinger ein, es folgen Riesling, Lemberger und die roten Burgundersorten. Neben den typischen Württemberger Rebsorten wie Schwarzriesling, Grau- und Weißburgunder, Dornfelder werden seit 1998 auch pilzresistente Rebsorten wie Regent, Johanniter, Helios, Monarch, Prior, Solaris und Leon Millot angebaut. Damit die Rebe prächtig gedeiht, muss das Bodenleben unterstützt und aktiviert werden. Denn die Rebe spielt in der biologisch-dynamischen Wirtschaftsweise die Hauptrolle. Dies gelingt durch die Bodenbearbeitung und dem Angebot an natürlichen Nährstoffen der Gründüngung und Kompost. Neben der gezielten Pflanzenpflege zur Stärkung der Widerstandkräfte der Rebe steht die Förderung von Nützlingen im Kampf gegen Schädlinge im Mittelpunkt. Eine vielartige Begrünung schafft ein stabiles Ökosystem, welches die Nährstoffe im Boden aufnimmt und der Rebe zur Verfügung stellt. So gefördert, kann sich die Rebe selbst viel besser gegen Krankheiten und Schädlingen wehren. Die vielfältigen Kräuter der Begrünung sind Heimat zahlreicher nützlicher Insekten. Diese nützlichen Helfer halten die natürlichen Rebenfeinde im Zaum. Dadurch kann auf chemische Insektizide verzichtet werden. Stattdessen werden umweltverträgliche Gesteinsmehle, Öle, Algenextrakte, Kieselpräparate verwendet.

Verantwortungsvoller Umgang mit der Umwelt

Durch die harmonisierende Wirkung der biologisch-dynamischen Präparate werden charakteristische Weine mit besonders auffallender Qualität geschaffen. Dieses schonende Arbeiten ist zwar mit mehr Aufwand im Weinberg verbunden, jedoch erfolgt die Herstellung in verantwortungsvollem nachhaltigem Umgang mit Natur und Umwelt. Die Natur besitzt eigene Kräfte, sich zu versorgen und zu regenerieren. Andreas Stutz nutzt diesen Grundgedanken es ökologischen Weinbaus mit den natürlichen Vorgängen und Rhythmen der Natur und schafft dadurch in seinen Weinbergen ein stabiles Ökosystem.

Qualität ist sichtbar

Spürbar und auch sichtbar ist diese Qualität und das Ergebnis Öko-Wein ist mehr als die Summe seiner Inhaltsstoffe. Bei einem Spaziergang durch die Weinberge kann man das sehen, riechen, schmecken und fühlen. Die Qualität wird sichtbar – und im Genuss erlebbar. So kann man Schluck für Schluck einen bekömmlichen und geschmackvollen Wein genießen, der so gesund ist, wie er erzeugt wurde. Das Erzielen von höchsten Ergebnissen nicht nur bei den Württembergischen Weinprämierungen und Verkostungen bestätigen diesen Erfolg.

Weitere Informationen unter www.weingut-stutz.de.

Andreas Stutz, Öko-Winzer

8.4.

Biohof Guidohof Statement



Silke und Armin Lucht



Unser Demeterhof liegt in der reizvollen Landschaft des Muldentals in der Nähe von Wolkenburg (Sachsen). Dort fanden wir vor 21 Jahren einen verfallenen Hof, der dringend Mut, Kraft und Wille zum Wiederaufbau benötigte. Das trauten wir uns zu und zogen mit zwei Kindern und einem dritten im Anmarsch hier ein. Mittlerweile sind unsere Kinder schon außer Haus (Hof), nur der Jüngste und Vierte geht noch in die Schule.

Biolandwirtschaft

Demeter-Landwirtschaft hat die strengsten Richtlinien und dies deckt sich am meisten mit unserer Einstellung zum Lebendigen im Boden und in der Natur. Unsere Ziele für die Landwirtschaft sind eine artgerechte Tierhaltung, ein gesunder runder Organismus des Gesamtbetriebes, die Anregung des Bodenlebens und das Erreichen einer Nachhaltigkeit. Darum sind wir in den Demeter-Verband eingetreten und haben von Beginn an auf den damals vorhandenen 0,25 Hektar Ackerfläche nach diesen Richtlinien gearbeitet.

Der ökologische Gedanke

Nach und nach sind immer mehr Gewächshäuser entstanden, um die Kulturen zu ‚verfrühen‘. Heute bauen wir neben 40 Gemüse- und Kräuterkulturen, Kartoffeln und Gründüngung auch unser Getreide zum Brotbacken selber an. Wir führen die gesamte Jungpflanzenanzucht auf dem Hof durch, denn schon beim Saatgut fängt der ökologische Gedanke an. Dafür verwenden wir vorrangig samenechtes, geschmacksgezüchtetes Saatgut aus der Kultursaatzüchtung in Bingenheim. Die Energie für den gesamten Betrieb erzeugen wir mit unserer Fotovoltaik-Anlage, der Backofen und die Heizung werden mit Holz aus dem eigenen Wald befeuert.

Hofladen und Ökokiste

Der Kontakt zu unseren Kunden ist uns sehr wichtig, schon deshalb, weil wir gern die Freude über die Produkte mit den Menschen teilen, die sie essen. Der Verkauf im Hofladen und über die Ökokiste sind unsere Vermarktungswege. Über unseren Internetshop oder telefonisch können unsere Kunden bequem und einfach aus einem reichhaltigen Sortiment von ca. 1500 Bioprodukten wählen. Die Renner sind natürlich unser eigenes Gemüse und das Holzofenbrot, aber auch Käse, Joghurt, Milch und vegane Produkte werden gern gekauft. Der Kunde bekommt seine Ökokiste ins Haus geliefert und erhält zusätzlich Rezepte, Tipps zur gesunden Ernährung und Geschichten vom Hofleben.

Bioprodukte, die wir nicht selbst herstellen, beziehen wir so regional wie möglich. Das heißt, wir arbeiten eng mit einem regionalen Biogroßhändler aus Erfurt zusammen und bekommen von vielen umliegenden Biohöfen deren Produkte. Es macht uns viel Freude, naturbelassene, leckere und gesunde Lebensmittel zu verkaufen, weil wir selber davon überzeugt sind.

Um in unserer Arbeit transparent zu sein, laden wir regelmäßig zu Hofrundgängen, Festen und Veranstaltungen am Hof ein.

Mittlerweile schauen wir auf eine mehrjährige Geschichte von natürlichem Wachstum, dem gemeinschaftlichen Leben mit vielen jungen Menschen, der Arbeit in und mit der Natur und nicht zuletzt mit unseren Kindern zurück. Es erfüllt uns mit Stolz und wir sind all unseren Mithelfern dankbar, die am Projekt Guidohof mitgewirkt haben, denn Biolandwirtschaft in unserem Sinne verlangt ein hohes Maß an Idealismus und Tatkraft.

Wir möchten in den nächsten Jahren immer mehr an der Vervollkommnung unseres Betriebes arbeiten. Uns liegen die gute Qualität und der Service für unsere Kunden, die weitere Förderung des Bodenlebens und eine Öffentlichkeitsarbeit für Bioprodukte und Nachhaltigkeit am Herzen.

Silke Lucht, Betreiberin Guidohof

Weitere Informationen unter www.guidohof.com.

8.5. Mein Fairphone radio m- Interview



Ein faires Smartphone?

Wo kommt was her? Und wie wird es produziert? Spätestens nach den eingestürzten Nähfabriken in Bangladesch haben diese Fragen neue Brisanz bekommen. Wirklich Durchblick zu erlangen, wo was hergestellt wird, ist aber fast unmöglich, wie das Beispiel des Fairphones zeigt. Benjamin Elsner von *radio m* hat mit Tessa Verning von Fairphone gesprochen, die ein immerhin nahezu faires produziertes Smartphone anbieten.

- Elsner: Können Smartphones fair produziert werden? Das junge Unternehmen „Fairphone“ glaubt, es sei zumindest nicht unmöglich. Tessa Verning von Fairphone, gerade Smartphones sagt man nach, dass es aufgrund der vielen Zulieferer fast unmöglich ist, deren Produktion fair zu gestalten. Ist ihr Fairphone also wirklich 100 % fair?
- Verning: Das klingt jetzt vielleicht komisch, wenn ich das so sage. Aber, nein, das ist es nicht. Es ist schlicht nicht möglich, ein 100 % faires Produkt zu bauen. Fair ist kein feststehender Begriff, sondern fair muss immer wieder neu diskutiert werden. Für uns ist es wichtig, dass die Produktion unseres Produkts soziale Aspekte, die daran beteiligten Menschen und die Umwelt achtet und in den Vordergrund stellt. Mit unserem Fairphone wollen wir zeigen, dass es möglich ist, fairer zu produzieren und diese Produktion wollen wir Schritt für Schritt verbessern.
- Elsner: Warum ist es ausgerechnet bei einem Smartphone so schwer, dieses fairer zu produzieren?
- Verning: Nun, es handelt sich hier nicht um eine Banane. Ein Smartphone hat allein über 30 verschiedene Rohstoffe, die aus den unterschiedlichsten Ecken der Welt kommen. Es sind zudem hunderte Menschen an der Produktion eines Telefons beteiligt. Da allein einen Überblick zu bekommen, wo was herkommt, das macht es so schwer.
- Elsner: Gegründet hat sich Fairphone aus einer Initiative heraus. Menschen, die gemerkt haben, wenn sie wirklich was bewegen wollen, müssen sie selbst zeigen, dass es möglich ist. Warum ausgerechnet ein Smartphone?
- Verning: Smartphones sind Geräte, die wir täglich nutzen und keiner weiß was eigentlich drin steckt und wie sie produziert werden. Wir wissen nichts über die Rohstoffe, die drin stecken, unter welchen Bedingungen sie hergestellt werden. Unsere Idee war es, diese Herstellung transparent zu gestalten, Einblicke zu ermöglichen, denn nur wenn wir sehen und verstehen, wie Dinge hergestellt werden, können wir ändern, wie sie hergestellt werden. Also ging es uns in erster Linie darum, dass Menschen aufmerksam werden, aber dabei

konnte es nicht bleiben. Wir stellten irgendwann fest, wir müssen auch zeigen, dass es anders geht.

Elsner: So war die Idee geboren, ein Smartphone zu entwickeln. Drei Jahre intensiver Recherche, Forschung und Entwicklung sind seitdem vergangen. Manuel Wolf, sie haben sich eines der ersten 5000 Exemplare bestellt. Was hat sie überzeugt?

Wolf: Also ich hab mir einfach angeguckt, wie die an die Sache rangegangen sind. Sie haben viel mit Zulieferern gesprochen, da ging's dann auch drum, „ok ihr habt schon einen gewissen Stand erreicht, wenn wir das Telefon mit euch produzieren, seid ihr dran interessiert, die ganze Geschichte noch ein bisschen fairer zu machen“ und die Herangehensweise, wie Fairphone das gemacht hat, fand ich einfach durchdacht.

Elsner: Andere Firmen wie Apple schreiben sich ja durchaus auch auf die Fahnen, fair zu produzieren, warum sind sie da aber skeptisch?

Wolf: Also, ich finde es einfach eine Frechheit, wenn man heute bei einem Telefon den Akku nicht mehr austauschen kann. Das ist einfach lächerlich und nicht Stand der Technik und wenn solche Dinge bei einem Telefon berücksichtigt werden, also ein Stück weit nachhaltiger zu produzieren, darüber nachzudenken, was passiert mit dem Telefon, nachdem es kaputt ist, wie gestalte ich ein Telefon so, dass es so lange wie möglich durchhält, das finde ich einfach gut und wichtig.

Elsner: Das Fairphone ist aber nicht 100 % fair.

Wolf: Ich bin mittlerweile an einem Punkt, wo ich sage, ich muss jetzt nicht alles sofort lösen, aber ich fang einfach mal an und gehe einen Schritt in die richtige Richtung. Ich recherchiere also drei Minuten, bevor ich ein neues Gerät kaufe, ob die Firma mit dem übereinstimmt, was ich für gut und richtig halte.

Elsner: Ausgeliefert werden die Fairphones im Dezember. Sie laufen mit einem Android Betriebssystem, haben einen Quad-Core Prozessor, Platz für zwei Sim-Karten, einen 16 GB-Speicher, eine acht Megapixel-Kamera vorne und eine weitere für Selbstportraits. Sie sind Ingenieur, kann so ein Produkt mithalten?

Wolf: Also mein letztes Smartphone ist jetzt gute vier Jahre alt und würde mir immer noch reichen, wenn es nicht so unzuverlässig geworden wäre. Aber ich habe mich umgehört und egal, wen ich getroffen habe, die waren alle ganz zufrieden mit dem, was ich ihnen an technischen Daten über das Fairphone genannt habe.

Elsner: Und das Ganze für 325 Euro zuzüglich Zubehör und Versand.

Wolf: Ja, das ist schon krass, wenn man bedenkt, dass das halb so viel ist wie ein vergleichbares, aber konventionell gefertigtes iPhone. Wobei man dazu sagen muss, dass Fairphone ein Non-Profit-Unternehmen ist. - Das stört mich aber nicht.

Benjamin Elsner, radio m