



Ich bin
Fairer
Handel

REZEPTHEFT FAIREWOCHE

12.-26. September 2014

www.fairewoche.de



**Die schönsten Rezept-
ideen mit Zutaten
aus dem Fairen Handel.
Genießen Sie mit!**

Mit Beiträgen von
Entwicklungsminister Gerd Müller
und TV-Koch Christian Rach



EDITORIAL

„**ICH BIN FAIRER HANDEL**“ – Dieses Motto ist bei der Fairen Woche 2014 Programm. Denn der Faire Handel hat viele Gesichter, passiert an unzähligen Orten und ist die Lebensgrundlage von über eine Million Menschen. Wir möchten den Fairen Handel noch konkreter, noch erlebbarer, noch greifbarer machen. Wir wollen aufzeigen, wo der Faire Handel in unserem Alltag bereits überall präsent ist – in Form von attraktiven Produkten in Weltläden und Supermärkten, von engagierten Menschen in Aktionsgruppen oder Fairtrade-Town-Steuerungsgruppen oder als leckerer Latte Macchiato in Ihrem Lieblingscafé oder in der Firmenkantine. Entdecken Sie die vielfältigen Gesichter des Fairen Handels.

Zu diesen Gesichtern zählen in diesem Jahr zum ersten Mal Produkte auch aus Deutschland. So enthält das Rezeptheft unter anderem Milch, Butter und Sahne, die den Öko- und Fair-Richtlinien von Naturland Fair entsprechen. Erfahren Sie mehr zum Fairen Handel im Norden auf Seite 15 in diesem Heft. Lesen Sie im Rezeptheft darüber hinaus weitere interessante Hintergrundinformationen und Portraits sowie viele tolle Rezeptideen.

Prominente Unterstützung bekommt das Rezeptheft von Bundesentwicklungsminister Gerd Müller und TV-Koch Christian Rach. Alle Ideen in diesem Rezeptheft lassen sich mit fair gehandelten Zutaten zubereiten und genießen. Erleben Sie die hervorragende Qualität und die vielen Gesichter des Fairen Handels auch bei den zahlreichen Veranstaltungen der Fairen Woche vom 12. bis 26. September 2014 in ganz Deutschland. Wir freuen uns außerdem auf Ihre eigenen kreativen Aktionen und Ideen, dem Fairen Handel ein Gesicht zu geben. Weitere Informationen, Ideen und Unterstützungsangebote finden Sie unter www.fairewoche.de

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Kochen und einen guten Appetit!

Christoph Albuschkat
Weltladen-Dachverband e.V.

Daniel Debray
TransFair e.V.

Um Ihnen eine Orientierung zu geben, haben wir die Zutaten, die fair gehandelt erhältlich sind, in den Rezepten mit einem * gekennzeichnet. Zum ersten Mal finden Sie darunter auch Milch, Butter, Sahne, Öl, Kürbiskernpesto und Sonnenblumenkerne ökologisch und fair gemäß Naturland Fair-Richtlinien. Wir empfehlen, grundsätzlich Produkte in Bioqualität zu verwenden.

Fair gehandelte Produkte erhalten Sie in 42.000 Supermärkten, 800 Weltläden und im Naturkosthandel. Unter www.fairewoche.de finden Sie zudem alle Kontaktadressen für die Online-Shops der Mitveranstalter der Fairen Woche.

Und übrigens: Auch in über 20.000 Cafés, Restaurants, Bäckereiketten und Kantinen werden bereits fair gehandelte Getränke ausgeschenkt – fragen Sie danach.

INHALT

Editorial	03
Grußwort Gerd Müller, Bundesminister für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung, MdB	04
Kalte Avocadocreme mit gerösteten Cashewkernen	05
Mango-Bananen-Salat mit Walnuss-Vinaigrette	06
Portrait Emilio Rojas – Fairtrade-Berater aus Peru	07
Falafel – klassisch	08
Quinoa-Pasta mit Erdnuss-Soße	09
Walnuss-Brownies von TV-Koch Christian Rach	10
Portrait Viola – Weltladen Wuppertal	12
Weinempfehlungen	13
Couscous-Schnitten mit saisonalem Gemüse und Kürbiskern-Sahne	14
Portrait Familie Sichter – Naturland-Bauern	15
Honig-Dattel-Riegel	16
Schokomousse mit Trockenfruchtcompott	17
Der Faire Handel	18
Die Faire Woche	19

IMPRESSUM

Herausgeber: Forum Fairer Handel e.V.
Redaktion: Daniel Debray (TransFair e.V.), Christoph Albuschkat (Weltladen-Dachverband e.V.)
Grafik: www.dreimalig.de, Köln
Druck: Hermann Bösmann GmbH, Detmold
Auflage: 200.000 – Recyclingpapier (FSC-zertifiziert)

Bilder: Titel: © TransFair / Santiago Engelhardt | S. 2: Orangensafttrinkerin © Fairtrade Finland | Orangenpflücker © Coagrosol | S. 4: © Bundesregierung / Kugler | S. 5, 6, 8, 14, 16, 17: © Forum Fairer Handel e.V. / W. Sondermann | S. 7: © TransFair e.V. / S. Engelhardt | S. 9: © GEPA – The Fair Trade Company / Sandra Eckhardt photography | S. 10: © Wolfgang Schardt | S. 11: Rosenfoto: TransFair e.V. / M. Ersch | Foto Christian Rach: © Steven Haberland | S. 12: GEPA – The Fair Trade Company / Andreas Fischer | S. 15: Bauernbilder: © GEPA – The Fair Trade Company | S. 18: © Fairtrade International / E. St-Pierre | S. 19: © Forum Fairer Handel e.V. / C. Ditsch

Der Herausgeber ist für den Inhalt allein verantwortlich.



www.fairewoche.de



Für gute Produkte sollten wir einen fairen Preis zahlen. Einen Preis, der es den Produzentinnen und Produzenten ermöglicht, von ihrer Arbeit zu leben. Wir können es nicht einfach in Kauf nehmen, dass für die Schokolade, die wir essen und den Kaffee, den wir trinken, Hungerlöhne gezahlt

werden und Menschen unter unwürdigen Bedingungen arbeiten. Wir alle haben es in der Hand, uns im Alltag für gerechtere Lebenschancen und mehr Nachhaltigkeit weltweit zu entscheiden, indem wir fair gehandelte Produkte kaufen. Auch deshalb ist das diesjährige Motto der Fairen Woche, „Ich bin Fairer Handel“, gut gewählt. Es ist ein Riesenschritt, dass wir in Deutschland fair gehandelte Produkte nicht allein in 800 Weltläden, sondern bereits in über 42.000 Supermärkten, Bioläden und Bäckereien kaufen können. Das macht es den Verbraucherinnen und Verbrauchern leicht, die richtige Entscheidung zu treffen.

Die Idee des Fairen Handels lebt von den vielen Engagierten, die täglich in Weltläden und Eine-Welt-Initiativen für gute Produkte zu fairen Preisen werben. In lokalen Projekten wie zum Beispiel Stadt-Kaffees stellen sie eine direkte Beziehung zwischen den Produzenten in den Entwicklungsländern und den Menschen bei uns her. Die Faire Woche mit ihren über 2000 Ver-

anstaltungen von Weltläden, Supermärkten, Schulen, gastronomischen Betrieben, kirchlichen Akteuren, Stadtverwaltungen und vielen mehr, wäre ohne den unermüdlichen Einsatz der ehrenamtlich Aktiven nicht denkbar. Ihnen gilt mein ganz besonderer Dank!

Wenn wir ein neues Wohlstandsmodell wollen, das auf mehr Nachhaltigkeit und weniger schnellen Konsum setzt, brauchen wir das Engagement aller – der Bürgerinnen und Bürger, der Unternehmerinnen und Unternehmer, aber auch des Staates.

Niemand hat ein Patentrezept. Aber der Faire Handel zeigt uns, dass jeder Einzelne etwas verändern kann. Mit diesem Rezeptheft lade ich Sie herzlich zum Nachkochen ein!

Ihr

Dr. Gerd Müller MdB,
Bundesminister für wirtschaftliche Zusammenarbeit
und Entwicklung



KALTE AVOCADOCREME MIT GERÖSTETEN CASHEWKERNEN

Für 4 Personen:

2 Avocados*	Olivenöl*
1/4 Gurke	Schnittlauch
100 ml Kokosmilch*	3 Stängel Dill
3 EL Zitronensaft	2 Eiswürfel
Cashewkerne*	Salz*

Avocados und Gurke schälen, entkernen und in Stücke schneiden. Zitronen auspressen und den Dill vom Stängel lösen. Avocados, Gurke, Kokosmilch, Zitronensaft, Kräuter nach Belieben, Eiswürfel und eine Prise Salz mit einem Stabmixer cremig pürieren. Danach portionieren und kalt stellen.

Zum Servieren, Cashewkerne leicht anrösten (ohne Öl in einer beschichteten Pfanne) und mit 2 Tropfen Olivenöl über die Creme geben. Nach Belieben garnieren – fertig!

© TransFair e.V.





MANGO-BANANEN-SALAT MIT WALNUSS-VINAIGRETTE

Für 4 Personen:

1 Mango*	Walnuskerne*
1 Banane*	Olivenöl*
Pro Teller eine Hand	1 Zitrone
voll Rucola	Meersalz*
Sprossen	Frischer Pfeffer*

Mango und Banane in Schnitze schneiden. Zusammen mit Rucola, Sprossen und in der Pfanne gerösteten Walnuss-Kernen auf einem Teller anrichten.

Für das Dressing 4 Esslöffel Olivenöl, den Saft einer Zitrone und zerstoßene, angeröstete Walnuskerne mit Meersalz und frischem Pfeffer abschmecken und kurz vorm Servieren über den Salat geben. Dazu ein wenig Baguette servieren.

© TransFair e.V.



EMILIO ROJAS – FAIRTRADE-BERATER AUS PERU

In meinem Alltag sehe ich täglich die Chancen und Herausforderungen des Fairen Handels – das macht meinen Beruf so spannend. Wenn mir Kleinbauernkooperativen beispielsweise zeigen, für welche Projekte die Fairtrade-Prämie verwendet wurde – sei es für neue Infrastrukturen, Weiterbildungen oder soziale Projekte – bekomme ich hautnah den Fortschritt mit, den viele Produzenten erst durch den Fairen Handel anstoßen können. Ich habe einen erfüllenden Beruf. Es gibt aber auch zahlreiche Themen, die den Kleinbäuerinnen und Kleinbauern nach wie vor große Sorgen bereiten: Veränderte klimatische Bedingungen stellen z.B. momentan große Teile Perus vor enorme Herausforderungen. Hier kann der Faire Handel durch Mehrerlöse und Know-how einen Unterschied machen.

Für mich ist der Faire Handel im Grunde ein Projekt um die Welt zu verändern und sie für alle Menschen lebenswert zu machen. ‚Wenn es gerecht ist, ist es besser für alle‘, sagt ein Sprichwort.





FALAFEL – KLASSISCH

Für 2 Personen:

250 g Kichererbsen*	2 TL Kreuzkümmel, gemahlen*
1 Scheibe Toastbrot	Pfeffer*
1 Zwiebel	Meersalz*
4 Knoblauchzehen	50 g Bulgur*
4 TL Petersilie, gerebelt*	1 TL Backpulver
2 TL Koriander, gemahlen*	Sonnenblumenöl

Am Vortag die Kichererbsen in eine Schüssel mit reichlich kaltem Wasser geben, abdecken und über Nacht einweichen lassen. Eingeweichte Kichererbsen abgießen, mit frischem Wasser abspülen und abtropfen lassen. Zwiebel und Knoblauch schälen und grob hacken. Das Toastbrot mit den Händen zerkrümeln. Kichererbsen, Toastbrot, Zwiebel und Knoblauch pürieren. Das Püree mit Petersilie, Koriander, Kreuzkümmel, Pfeffer und reichlich Salz abschmecken und mit dem Bulgur und dem Backpulver verkneten. Den Teig etwa 30 Minuten kalt stellen. Anschließend mit den Händen oder einem Eisportionierer kleine Bällchen formen und etwas platt drücken. Reichlich Öl in eine Pfanne geben, sodass es etwa zentimeterhoch steht und auf



höchster Stufe erhitzen. Die Falafel darin von beiden Seiten etwa 2 Minuten frittieren, bis sie außen schön knusprig sind.

Tipp: Es empfiehlt sich immer, eine Probefalafel zu braten, um festzustellen, ob der Teig gut gewürzt ist oder noch etwas Salz und Pfeffer hinzugegeben werden muss. Dazu passt viel frisches Gemüse und Salat. Als Dipp eignet sich Joghurt mit hohem Fettanteil besonders gut: Einfach den Joghurt mit Pfeffer, Salz, Zitrone und nach Belieben auch etwas Knoblauch und Kräutern abschmecken.

© Marina Matthiesen / EL PUENTE GmbH



QUINUA-PASTA MIT ERDNUSS-SOSSE

Für 2 Personen:

1 EL Speiseöl	1 EL zerhackte Erdnüsse*
1 große Zwiebel	125 ml Wasser
2 TL zerdrückter Knoblauch	Kräuter (Petersilie) zum Würzen
400 g Tomatenstückchen	400 g Quinoa-Penne*
2 EL Tomatenmark	2 EL Erdnusscreme*

Öl in einer großen Pfanne erhitzen und Zwiebel und Knoblauch unter Rühren anbraten, bis sie weich sind. Übrige Zutaten zugeben und köcheln lassen. Zu gekochten Nudeln reichen, nach Belieben mit Petersilie und Erdnüssen garnieren.

© Kathrin Hackner / GEPA – The Fair Trade Company





WALNUSS-BROWNIES von TV-Koch Christian Rach

Für ein Backblech:

240 g Walnüsse*	240 g Rohrzucker*
600 g Schokolade	180 g Mehl
(mind. 72 % Kakaoanteil)*	Butter* zum Fetten des
135 g Butter*	Backblechs
6 Eier	

Walnüsse grob hacken. Schokolade grob hacken, mit 4 EL Wasser in eine Schüssel geben und unter gelegentlichem Rühren über dem Wasserbad schmelzen (es kann sein, dass die Masse dabei zäh wird, was aber keinen Einfluss auf das Resultat hat). Die Butter würfeln und in der Schokolade schmelzen, dabei sorgfältig rühren, damit das Fett gut in die Schokolade eingearbeitet wird.

Eier und Rohrzucker mit den Schneebesen des elektrischen Handrührgerätes schaumig schlagen, die flüssige Schokoladen-Butter-Mischung unterziehen, das Mehl über die Masse sieben und zusammen mit den Walnüssen unterheben.



Die Brownie-Masse auf das gefettete Backblech geben und gleichmäßig verteilen.

Das Backblech in den auf 170 °C vorgeheizten Backofen schieben und 20–25 Minuten backen. Stäbchenprobe machen: Sofern keine Teigreste am Stäbchen kleben bleiben, den Kuchen aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen und mit einem langen Messer in Würfel schneiden. Die Brownies in einer luftdichten Dose kühl aufbewahren.

Der Brownie ist ein Kuchen, der aus einem Rührteig mit nur wenig Mehl und ohne Triebmittel hergestellt wird. Man braucht dafür keine Kuchen- oder Tortenform, sondern nur ein einfaches Backblech. Ein Brownie ist ein idealer Kuchen, um immer »etwas da zu haben«.

Tipp: Überzieht man Brownies mit dunkler Schokolade, halten sie sich gekühlt ohne Qualitätsverlust bis zu drei Wochen.

© Christian Rach



Bereichern Sie Ihre Kaffeetafel auch über die köstlichen Walnuss-Brownies hinaus – trinken Sie dazu einen fair gehandelten Kaffee, Tee oder Saft, dekorieren Sie den Tisch mit fair gehandelten Blumen, nutzen Sie Tischwäsche sowie Geschirr, Besteck und viele weitere Dekoartikel aus Fairem Handel.

Gönnen Sie sich etwas Besonderes.



VIOLA – WELTLADEN WUPPERTAL

Mir ist es ein ganz wichtiges Anliegen, weg vom anonymen Handel zum persönlicheren Handel zu kommen. Wenn wir die Gesichter und Geschichten hinter den Produkten kennen, geht das auch mit einer ganz anderen Wertschätzung einher. Es geht beim Fairen Handel gar nicht nur um den Fairen Preis, sondern auch um Respekt und echtes Interesse den Produzent/innen gegenüber. Wir leben auf keiner Insel der Glückseligen, sondern alle in einer Welt. Wir sind abhängig voneinander und unsere Art zu konsumieren hat unmittelbare Auswirkungen.

Mit unserem eigenen Weltladen ist für meinen Mann und mich ein Traum in Erfüllung gegangen – jeden Tag eine Arbeit erledigen zu dürfen, hinter der wir voll und ganz stehen und bei der wir selber entscheiden können. Vor allem der Kontakt mit unseren wunderbaren Kund/innen bereitet uns große Freude. Lassen Sie uns gemeinsam FAIRantwortung übernehmen!

Mein Lieblingsprodukt ist übrigens der ungeschliffene Langkornreis Bio Hom Mali von der GEPA. Einfach ein Teil Reis mit zwei Teilen Wasser ca. 25 Minuten kochen,

etwas Butter, Salz und Gewürze dazu – ergibt auch nach Aussage unserer Kinder den leckersten Reis der Welt!



Fairtrade Cabernet Sauvignon & Pinotage

Weingut: Merwida Winery Ltd, Südafrika

Vollmundiger und kräftiger Rotwein mit herrlichen Cassisaromen und dunklen Waldfrüchten in der Nase. Lebendige, aber dennoch runde Tannine mit langem Nachhall.

Erhältlich in allen Netto-Filialen



Fairtrade Sauvignon Blanc

Weingut: Viña La Fortuna, Chile

Im Glas klassischer Sauvignon-Duft nach Stachelbeere und Holunderblüte. Am Gaumen frisch und mundfüllend. Dank des ausgewogenen Säurespiels nicht zu breit, mit lang anhaltendem Abgang.

Erhältlich in Naturkostfachgeschäften und online unter www.probiowein.de



Rosé Reserva

Weingut: Viña Chequen, Chile

Ein Wein wie eine leichte Brise an einem Sommerabend. Mit der Farbe einer zarten Himbeere und dem lebendigen Duft nach taufreschen, roten Kirschen ist dieser Rosé Reserva besonders harmonisch und rund im Geschmack.

Erhältlich in Weltläden bundesweit sowie online unter www.el-puente.de



Naturland Fair Seck PUR

Weingut: Seck, Rheinhessen

SECK PUR ist der vegane Weingenuß, histaminarm und ohne Zusatz von Schwefel ausgebaut. Ein intensiver Rotwein, der an Brombeere erinnert.

Erhältlich beim Winzer sowie online unter www.weingut-seck.de





COUSCOUS-SCHNITTEN MIT SAISONALEM GEMÜSE UND KÜRBISKERN-SAHNE

Für 4 Personen:

Couscous-Schnitten:	2 Zwiebeln
900 ml Milch*	1-2 Zehen Knoblauch
20 g Butter*	200 ml Gemüsebrühe
etwas Salz*	Salz*, Pfeffer*,
250 g Couscous*	Muskatnuss*
2-3 Eier	Etwas Öl* zum Anbraten
Pfeffer*	Ggf. Sahne*
Muskatnuss*	
Butter* zum Anbraten	Kürbiskern-Sahne:
	200 ml Sahne*
Saisonales Gemüse	Kürbiskern-Pesto*
– hier Karotten und Zucchini:	Ggf. Salz*, Pfeffer*
800 g Karotten und Zucchini	Zum Verfeinern:
	Sonnenblumenkerne*

Die Milch mit der Butter zum Kochen bringen. Den Couscous einrühren, salzen und bei schwacher Hitze unter gelegentlichem Rühren etwa 10 Minuten ausquellen lassen. Den Couscous in eine Schüssel geben und ein

paar Minuten ziehen und auskühlen lassen. Mit Pfeffer und Muskat abschmecken. Anschließend die Eier nach und nach unterrühren bis die Masse streichfähig und nicht zu flüssig ist. Dann etwa 1 cm dick auf einem Blech ausstreichen. Für eine gute Stunde kalt stellen.

In der Zwischenzeit die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und würfeln. Karotten und Zucchini waschen und schneiden. Zunächst die Zwiebeln im Öl glasig anbraten, dann den Knoblauch ebenfalls in den Topf geben und kurz anbraten (nicht zu heiß, sonst wird er bitter). Anschließend Karotten und Zucchini hinzugeben, kurz mit anbraten und mit der Gemüsebrühe ablöschen. Bei mittlerer Hitze etwa 15 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss oder mit Gewürzen der Wahl abschmecken.

Für die Sauce die Sahne erwärmen, mit dem Kürbiskern-Pesto würzen und unter gelegentlichem Rühren bei niedriger Hitze reduzieren lassen bis sie eine gleichmäßige, cremige Konsistenz hat. Je nach Geschmack salzen und pfeffern. Nach Belieben können auch Zwiebeln, Schalotten, Knoblauch als Basis für die Sauce dienen. Den erkalteten Couscous in etwa 4x8 cm große Stücke schneiden und in Butter bei mittlerer Hitze goldbraun



ausbacken. Alles gemeinsam auf einem Teller anrichten, mit Sonnenblumen oder Kürbiskernen bestreuen und servieren.

© Naturland Fair

JOSEF UND SABINE SICHLER – PRODUZIEREN MILCH NACH NATURLAND FAIR-RICHTLINIEN IN BAYERN

Die Werte und Inhalte des Fairen Handels sind auch für uns Landwirte hier in Deutschland wichtig. Auch wir brauchen Abnehmer und Verbraucher, die unsere Produkte wertschätzen und fair bezahlen. Wir sind Mitglied in der Molkereigenossenschaft Berchtesgadener Land und liefern dorthin unsere Biomilch. Die Molkereigenossenschaft gehört uns Bauern und ist ein Garant für faire Milchpreise, da sie die Gewinne nicht in private Taschen fließen lässt, sondern davon betriebsfördernde Investitionen tätigt und den anderen Teil des Gewinns an uns Milchbauern als überdurchschnittlichen Milchpreis ausbezahlt. Es werden keine Unterschiede zwischen größeren und kleinen Betrieben gemacht, so dass die rund 1.800 Mitglieder der Genossenschaft eine ansehnliche Solidargemeinschaft bilden. Mit dem Absatz von z. B. unserem Naturland Fair zertifi-



zierten Milchpulver zur Herstellung der GEPA-Schokolade können sehr gut jahreszeitliche Schwankungen der Milchmenge ausgeglichen werden, wovon alle Mitglieder gleichermaßen profitieren. Zugleich bietet der Faire Handel uns die Möglichkeit, andere Produzent/innen von Nahrungsmitteln, die wir sonst nicht erreichen könnten, gezielt zu unterstützen, z.B. mit dem Kauf von Rohrzucker für Fruchtjoghurt. Es gibt uns ein gutes Gefühl, denn aus eigener Erfahrung wissen wir, dass es nur miteinander geht.





HONIG-DATTEL-RIEGEL

Zutaten für ein Backblech:

180 g Butter*	425 g Dinkelflocken, fein
110 g Blütenhonig	100 g Walnüsse, gehackt*
(cremiger Honig)*	225 ml Wasser
80 g getrocknete Datteln*	Salz*
90 g Dinkelmehl	Zimt*, Muskatnuss*

Datteln in kleine Stücke schneiden. Butter, Honig und Datteln in einem Topf erhitzen und abkühlen lassen. Die Dinkelflocken 10 Minuten im Wasser quellen lassen und gemeinsam mit den übrigen Zutaten unter die Butter-Honig-Dattel-Mischung rühren. Anschließend die Masse auf ein Backblech streichen und im Backofen bei 190° circa 35 Minuten backen.

Nach dem Erkalten in Stücke schneiden und nach Belieben servieren.

© Susanne Freyhöfer / www.fair-ein.de



SCHOKOMOUSSE MIT TROCKENFRUCHTKOMPOTT

Für 4 Personen:

100 g Zartbitterschokolade*	getrocknete Mangos*,
(ohne Milchbestandteile)	Ananas*, Datteln*,
200 g Sojasahne	Aprikosen*
1/2 Pk Sahnesteif	Multifruchtsaft*
Kokosraspeln*	Cashewkerne*

Schokomousse:

Schokolade klein schneiden und im Wasserbad schmelzen. Sahne mit Sahnesteif schlagen. 1 EL Sahne abnehmen und gut mit der Schokolade verrühren (mit dem Stabmixer), dadurch wird sie am Ende schön cremig. Restliche Sahne unter die kalte Masse heben. In Portionsgläser füllen und 24 Stunden kalt stellen.

Kompott:

Trockenobst in mundgerechte Stücke schneiden. Multifruchtsaft aufkochen und das Obst in den kochenden Saft geben. Danach erkalten lassen (kann ebenfalls gut über Nacht ziehen).

Cashewkerne rösten (in einer beschichteten Pfanne ohne Öl). Mousse und Kompott mit den noch warmen Cashewkernen und Kokosraspeln garnieren. Et voilà.

© Malte Hausmann / Vereinte Evangelische Mission





DER FAIRE HANDEL

Fairer Handel ist eine Handelspartnerschaft, die auf Dialog, Transparenz und Respekt beruht und nach mehr Gerechtigkeit im internationalen Handel strebt. Der Faire Handel trägt dazu bei, die Lebens- und Arbeitsbedingungen von kleinbäuerlichen Familien, Handwerkerinnen und Handwerkern sowie Arbeiterinnen und Arbeitern zu verbessern. Er unterstützt Produzentenorganisationen in den Anbauländern in ihrem Einsatz für soziale Sicherung, Bildung und Frauenförderung sowie den Schutz der natürlichen Ressourcen und der Umwelt. Im Fairen Handel stimmen die Kleinbäuerinnen und Kleinbauern ebenso wie die abhängig Beschäftigten demokratisch über wichtige Entscheidungen ab. Dies gilt insbesondere für Entscheidungen über die Verwendung der Mehrerlöse aus dem Fairen Handel. Durch faire Preise können Produzentenorganisationen ihre Produktionskosten decken und sie bekommen einen finanziellen Spielraum für soziale und wirtschaftliche Entwicklungen. Mit langfristigen und partnerschaftlichen Lieferbeziehungen wird eine verlässliche Handelsbeziehung aufgebaut, die den Produzentinnen und Produzenten Planungssicherheit gibt. Fair-Handels-Organisationen engagieren sich gemein-

sam mit Verbraucherinnen und Verbrauchern für die Unterstützung der Produzentinnen und Produzenten, für Bewusstseinsbildung bei den Konsumentinnen und Konsumenten sowie für die Kampagnenarbeit zur Veränderung der Regeln und der Praxis des konventionellen Welthandels. Der Faire Handel mit Produkten wie Kaffee, Schokolade und Bananen sowie Textilien, Blumen, Schmuck und Kosmetik bietet somit konkrete Handlungsalternativen für einen bewussten Konsum.

Zahlen und Fakten zum Fairen Handel:

- 2013 gaben Verbraucherinnen und Verbraucher in Deutschland rund 770 Millionen Euro für fair gehandelte Produkte aus (2011: 477 Mio. €, 2012: 650 Mio. €)
- Über 1,4 Millionen Kleinbäuerinnen und Kleinbauern sowie Arbeiterinnen und Arbeiter in über 70 Ländern profitieren direkt von den Vorteilen des Fairen Handels.
- Produkte aus Fairem Handel gibt es bundesweit in 42.000 Lebensmittelgeschäften sowie 800 Weltläden. Darüber hinaus bieten 20.000 gastronomische Betriebe fair gehandelte Produkte an.
- Über 50 % der fair gehandelten Lebensmittel sind biozertifiziert.



DIE FAIRE WOCHEN

Die Faire Woche ist eine Veranstaltung des Forum Fairer Handel in Kooperation mit TransFair e.V. und dem Weltladen-Dachverband e.V.. Das Forum Fairer Handel wurde gegründet, um die Aktivitäten des Fairen Handels in Deutschland zu koordinieren. Ziel ist es, eine stärkere Ausweitung des Fairen Handels zu erreichen und gemeinsame Forderungen gegenüber Politik und Handel durchzusetzen.

In Tausenden von Aktionen machen zahlreiche Weltläden, Aktions- und Jugendgruppen, Supermärkte, Gastronomiebetriebe und andere Akteure während der Fairen Woche bundesweit auf den Fairen Handel aufmerksam. Verbraucherinnen und Verbraucher sollen so dazu ermuntert werden, fair gehandelte Produkte zu kaufen. Die Faire Woche findet 2014 zum 13. Mal statt.

Weitere Informationen und Serviceleistungen zur Fairen Woche finden Sie unter www.fairewoche.de

Die Mitgliedsorganisationen des Forum Fairer Handel

Der Weltladen-Dachverband | Naturland – Verband für ökologischen Landbau | Die Importorganisationen BanaFair, dwp, EL PUENTE, GEPA – The Fair Trade Company und GLOBO Fair Trade Partner

Weitere Informationen zum Forum Fairer Handel finden Sie unter www.forum-fairer-handel.de



Hier können Sie fair gehandelte Waren kaufen oder sich im Fairen Handel engagieren:

Weitere Informationen erhalten Sie bei

TransFair e.V. | Remigiusstraße 21 | 50937 Köln
fon 0221-9420400 | fax 0221-94204040 | info@fairtrade-deutschland.de | www.fairtrade-deutschland.de

Weltladen-Dachverband e.V. | Ludwigsstraße 11 | 55116 Mainz
fon 06131-6890793 | fax 06131-6890799 | info@weltladen.de | www.weltladen.de



Das Siegel für Fairen Handel



Mit finanzieller Unterstützung des Bundesministeriums für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung (BMZ), des Evangelischen Hilfswerkes Brot für die Welt - Evangelischer Entwicklungsdienst und des Bischöflichen Hilfswerkes MISEREOR.

BMZ



Bundesministerium für
wirtschaftliche Zusammenarbeit
und Entwicklung



FAIRER HANDEL
Vom Anfang an!

Brot
für die Welt

Brot für die Welt –
Evangelischer
Entwicklungsdienst