

**Unser fair - Weltladen & Café in Aidlingen-Dachtel
heißt Sie herzlich willkommen!**



**Wir haben unsere schöne Café-Terrasse
für Sie geöffnet!**

Im Innenbereich des ‚fair‘ kann weiterhin nur eingekauft werden.

Öffnungszeiten bis zu den Sommerferien:

Montag und Dienstag: 15 - 18 Uhr

Freitag und Samstag: 9 - 12 Uhr

Bitte beachten Sie die geltenden Schutzmaßnahmen!

Wir freuen uns über Ihren Besuch!



Informieren Sie sich rund um das ‚fair‘ unter

www.fair-aidlingen.de!

WICHTIGE KUNDENINFORMATION!

Der Hersteller WeltPartner eG (ehemals dwp eG) informiert über einen Warenrückruf des Produktes „Kreuzkümmel ganz, 50g“.

Ravensburg, 23. Juli 2020. Der Hersteller WeltPartner eG (ehemals dwp eG) ruft aktuell das Produkt „Kreuzkümmel ganz, 50g“ mit dem folgenden Mindesthaltbarkeitsdatum und Lotnummer zurück:

MHD	Lotnummer:
02/2023	BA2262002A



Vorderansicht



Rückseite

Es kann nicht ausgeschlossen werden, dass in dem betroffenen Produkt erhöhte Werte an Pyrrolizidinalkaloiden enthalten sind. Pyrrolizidinalkaloide sind sekundäre, natürlich vorkommende Pflanzeninhaltsstoffe, welche bei langfristiger Aufnahme zu Erkrankungen der Leber führen können. **Aufgrund der möglichen Gesundheitsgefahr sollten Kunden den Rückruf unbedingt beachten und das Produkt keinesfalls konsumieren.**

Weitere Informationen dazu finden Sie auf unserer Homepage www.fair-aidlingen.de und als Aushang in unserem Weltladen!

fair & Produkte

Unser KHOISAN Meersalz-Sortiment jetzt in neuer Glas-Verpackung mit attraktivem Holzdeckel (und Nachfüllbeutel)!



NEU und außergewöhnlich: Meersalz mit dem seltenen und wertvollen Timut Pfeffer!

(90g im Glas € 7,95, im Nachfüllbeutel € 5,95)



Dieses ganz besondere Gewürz aus Nepal ist eigentlich gar kein Pfeffer. Timut Pfeffer gehört zu den Rautengewächsen und ist mit den Zitruspflanzen verwandt. Schon Rinde und Blätter der Pflanze verströmen ein herrliches Zitronenaroma.

In der **Khoisan Gewürzsatz-Mischung** fasziniert der „Timut Pfeffer“ durch sein eindrucksvolles, fruchtig-frisches sowie **würzig-zitroniges Aroma**. Die Zitrusnoten von Grapefruit und Limetten machen den Timut Pfeffer einzigartig. **Charakteristisch für den Bergpfeffer sind der prickelnde Geschmack und das leicht betäubende Gefühl auf der Zunge.**

Timut Pfeffer ist ein typisches Gewürz der fernöstlichen Küche - in Nepal kommt er vor allem in Currys und **Pickles (Chutneys?)** zum Einsatz. Neben jeder Art von Fisch, Meeresfrüchten und Geflügel eignet er sich besonders gut zum Würzen von Suppen, Gemüse, Salat und Käse und **harmoniert wunderbar mit Früchten und Schokolade**.

Auch in Kombination mit Koriander, Kreuzkümmel, Ingwer, Chili, Salz, Sternanis, Zimt oder Fenchel kommt er besonders gut zur Geltung!

Wichtig: Durch zu langes Kochen verliert gemahlener Timut Pfeffer seinen guten Geschmack - deshalb unbedingt erst vor dem Servieren nachwürzen!

fair& Aktionen

NEU: Von Montag, den **3. August bis Samstag, den 15. August** bekommen Sie als nächste Jubiläumsaktion

10% Rabatt auf alle Weißweine, Sekt und Prosecco!



- **Weißwein Chardonnay trocken aus Südafrika**
0,75l - 7,00 €
- **Bio Weißwein Solombra Torrontés trocken aus Argentinien**
0,75l - 7,00 €
- **Bio Sekt Stellar Organics „Extra Dry“ trocken aus Südafrika**
0,75l - 11,90 €
- **Bio Prosecco Tramici D.O.C. trocken aus Italien**
0,75l - 6,70 €

Nicht versäumen:

Bis zum Ende dieser Woche gibt es noch die „faire“ Stofftasche gefüllt mit Lebensmitteln für 10 € (Wert ca.15 €)!

fair & Wissen

Woher kommt der Timut Pfeffer?

In den Gebirgsketten Nepals, auf Anhöhen von bis zu zweitausend Metern, gedeiht der wild wachsende Timut Pfeffer als Strauch oder kleiner Baum. Seine dicht belaubten Zweige haben bis zu zwei Zentimeter lange Dornen! In schwieriger Handarbeit werden im Herbst die reifen roten Beeren gesammelt, in welchen sich schwarze Samenkügelchen befinden. Auch die weitere Verarbeitung ist äußerst arbeitsintensiv, da die Beeren händisch von Stiel und Blättern getrennt werden. Nach der wochenlangen vollständigen Trocknung müssen zudem die kleinen schwarzen Samenkügelchen separiert werden, da sie bitter schmecken. **Nur die dunklen Beerenhüllen werden verwendet und gehören zu den luxuriösesten Gewürzen Asiens!**

Die jährlich erzeugte Ertragsmenge dieses echten **Bio-Produkts** ist somit sehr gering.

Die Wertschöpfungskette rund um den Timut-Pfeffer ist in Nepal ein relevanter Wirtschaftsfaktor. Die Produktion dieser weltweit geschätzten Gewürzspezialität gibt den Kleinbauern ein zusätzliches Einkommen. Der Timut Pfeffer für Khoisan wird in einem kleinen nepalesischen Familienbetrieb geerntet und verarbeitet.

fair & Informationen

Öffnungszeiten bis zu den Sommerferien:

Montag und Dienstag: 15 - 18 Uhr

Freitag und Samstag: 9 - 12 Uhr

So erreichen Sie uns:

Aus Richtung Aidlingen kommend, am Ortseingang von Dachtel rechts abbiegen, und schon können Sie auf der linken Seite unser 'fair' sehen!

Adresse: Calwer Str. 7, 71134 Aidlingen-Dachtel
E-Mail : info@fair-aidlingen.de
Homepage: www.fair-aidlingen.de
Telefon: 07056 70 898 60

Verantwortlich für Fotos und Textinhalte: Rita Binder