

fairNews

vom 1.11.20



Montag und Dienstag: 15 - 18 Uhr

Donnerstag: 9 -13 Uhr und 15 – 18 Uhr

Freitag und Samstag: 9 - 12 Uhr

Bitte beachten:

Corona bedingt ist unser Café geschlossen!

Im Ladenbereich gelten weiterhin unsere Schutzmaßnahmen!

Atemmaske anlegen - Hände waschen od. desinfizieren - **A**bstand halten

Wir lüften regelmäßig!



fairNews

(Dieser Text kommt auch in den AN 45):

Im November 2010 wurde unser ehrenamtliches Vereinsprojekt

„fair – Weltladen & Café“ in Dachtel eröffnet!

Bei unserer geschätzten Kundschaft möchten wir uns deshalb

sehr herzlich für zehn Jahre bedanken,

in welchen sie uns Ihr *fair*trauen geschenkt haben!

Wir wünsche uns und Ihnen weitere *fair*trauensvolle Jahre

beim gemeinsamen Engagement für benachteiligte Produzent*innen und ihre Familien!

Als Jubiläumsprodukt haben wir **drei unterschiedliche Schokoladensorten** in verschiedener Zusammenstellung für Sie *fair*packt, die wir Ihnen den ganzen Monat November als **Jubiläums-Päckchen für 5 € (anstatt 5,60 €)** anbieten.



Nutzen Sie diese Gelegenheit, um unsere vielfältigen Schokoladensorten zu entdecken oder um sich schon jetzt für Weihnachten einzudecken!

Auf der Präsentationsfläche im Laden finden Sie außerdem, wie jedes Jahr, eine große Auswahl an Weihnachtssüßigkeiten – vom Adventskalender über Spekulatius bis zu den Weihnachtsmännern!

REZEPT des Monats November



Sehr zu empfehlen!



Herbstliche Linsensuppe

Zutaten für ca. 4-6 Personen:

3 EL gehackte Korianderblättchen

500g Hokkaido-Kürbis (gewürfelt) + 400g Karotten (in Scheiben geschnitten)

400g rote Linsen*

2 Zwiebeln (gehackt), 1 Knoblauchzehe, 2 EL Olivenöl*,

1 bis 1,5l Gemüsebrühe, 400ml Kokosmilch*

Gewürze nach Geschmack:

Kardamom gemahlen*, Currypulver gemahlen*, Koriandersamen* (gemörsert), Salz* und Pfeffer*,

Chili gemahlen* nach Bedarf, Cumin (Kreuzkümmel) gemahlen* (nach Geschmack)

Naturjoghurt

Zubereitung:

Zwiebeln in Olivenöl andünsten. Rote Linsen, Kürbiswürfel und Karottenscheiben dazugeben und mit der Gemüsebrühe ablöschen. Nach 10 Minuten die Kokosmilch dazugeben und weitere 10 Minuten weich kochen. Gewürze zugeben und pürieren.

Zum Schluss die Korianderblättchen 1 Minute lang mitkochen.

Mit einem Esslöffel Naturjoghurt und ein paar Koriandergrünblättchen servieren.

Zutaten mit Sternchen * erhalten Sie im fair.

Vorschau Aidlinger Nachrichten 45

Schauen Sie doch mal rein: www.fair-aidlingen.de!

Hier finden Sie jede aktuelle Neuigkeit und alles Wissenswerte rund um unseren FAIRein!

Text siehe oben!

WICHTIG: Coronabedingt ist unser Cafébetrieb ab sofort geschlossen!

fair & Wissen

Weihnachtszeit ist Schokoladenzeit!

Kakao zählt neben Erdöl und Kaffee zu den wichtigsten Rohstoffen auf dem Weltmarkt.

Als „Geschenk der Götter“, genauer gesagt des Gottes Quetzalcoatl, sahen die Olmeken vor über 3.000 Jahren die Kakaobohnen. **Heute ist keine andere Süßigkeit so beliebt wie Schokolade**, die zartschmelzende 'fair'suchung aus Kakao.



ABER – die weiterhin vorherrschenden Missstände im Kakaogeschäft sind eine Herausforderung für den Fairen Handel:

- Der **Kakaoanbau ist für über 5,5 Millionen Bäuerinnen und Bauern** in Entwicklungsländern **die Haupteinnahmequelle** und sichert insgesamt den Lebensunterhalt von über 14 Millionen Menschen.

- Die **Kakaobauernfamilien sind von einem existenzsichernden Einkommen weit entfernt** und leben in **Armut**, oft deutlich unter der absoluten Armutsgrenze von 1,25 US-Dollar/Tag.
- In den westafrikanischen Hauptanbaugebieten wird **Kakao zu 90 Prozent in kleinbäuerlichen Betrieben auf weniger als 5 Hektar angebaut.**
- **Ausbeuterische Kinderarbeit** ist vor allem in Westafrika weit verbreitet.



- Die **Kakaobäume sind überaltert** und anfällig für Schädlinge und Krankheiten, worunter die Produktivität leidet.
- Immer mehr **junge Leute sehen keine Zukunft im Kakaoanbau** und wandern in die Slums der Großstädte ab.
- Die **Konzentration in der globalen Wertschöpfungskette** nimmt weiter zu. Das führt zu einer noch schwächeren Verhandlungsposition der Bauernfamilien.
- Der **Weltmarktpreis** für Rohkakao gilt als besonders anfällig für **Schwankungen**.
- ABER – die weiterhin vorherrschenden Missstände im Kakaogeschäft sind eine Herausforderung für den Fairen Handel

Zusätzlich zu der langjährigen Unterstützung durch weltweite Fairtradeorganisationen startet in diesem Jahr das Fairtrade-Kakaoprogramm.

Es öffnet Kakaobauern neue Chancen, ihre Rohstoffe unter Fairtrade-Bedingungen zu verkaufen. Anders als beim klassischen Fairtrade-Siegel **liegt der Schwerpunkt** beim Kakaoprogramm nicht auf der Zertifizierung eines spezifischen Endprodukts, sondern **auf dem Rohstoffeinkauf im Ursprung.** Unternehmen können den Kakao flexibel nutzen und entweder für bestimmte Produkte oder sortimentübergreifend einsetzen.

WUSTEN SIE SCHON?

In Deutschland werden **jährlich rund 9,5 kg** Schokoladenwaren **pro Kopf** genascht (BDSI). Die deutsche Schokoladenindustrie verarbeitet **400.000 Tonnen Kakaobohnen pro Jahr** (ICCO). **Der Marktanteil von Fairtrade-Kakao liegt inzwischen bei etwa 8 % . (Quelle: www.fairtrade-deutschland.de)**

In der nächsten Ausgabe erfahren Sie weitere Hintergründe zur Herstellung von Schokolade.

Schauen Sie auch auf unserer Homepage www.fair-aidlingen.de nach Informationen und Aktionen zum Thema "Schokolade"!

fair & Informationen

NICHT fairgessen: Am 11.11. ist Martinstag!



(Foto nur in fairNews)

Naschen und teilen am Sankt Martins-Tag

...das geht wunderbar mit dem Sankt Martinsriegel aus leckerer Bio Vollmilchschokolade und einem Kern aus köstlicher Milchcreme - für 1€.

nur in fairNews:

Details:

- aromatische Vollmilchschokolade mit zart schmelzender Milchcreme gefüllt
- ohne Emulgatoren, dafür schonendes und sorgfältiges Conchieren der Schokoladenmasse
- Vollmilchschokolade mit Mascobado und hohem Kakaoanteil von 38%
- Direktimport der hochwertigen Zutaten, Unterstützung mehrerer Handelspartner
- mit fairer Bio-Milch aus dem Berchtesgadener Land
- und fairem Bio-Palmfett aus Ghana

Hinweis zur Verpackung:

Beim Innenwickel handelt es sich um die umweltfreundliche Naturflex-Folie, die zu 90-94% aus nachwachsenden Rohstoffen (Cellulose) besteht. Sie ist biologisch abbaubar und gemäß EU-Norm EN 13432 kompostierbar. Demnach sind 90% der Folie spätestens nach 90 Tagen verrottet.

Kontakt: fair- Eine Welt Aidlingen e.V.

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 Textinhalte: Rita Binder 1.Vorsitzende

