

Fairer Handel. Faire Chancen für alle.



Genießen
Sie mit!

REZEPTHEFT FAIREWOCH

13.-27. September 2013

www.fairewoche.de



Das Siegel für Fairen Handel



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

Mit Beiträgen von
Entwicklungsminister Dirk Niebel
und Starkoch Tim Mälzer.



INHALT

Editorial	03
Grußwort Dirk Niebel,	
Bundesminister für wirtschaftliche Zusammenarbeit	
und Entwicklung, MdB	04
Exotische Kürbissuppe	05
Rote Linsensuppe mit Kokos	06
Quinoa-Pesto-Salat	07
Fair für alle. Durch bessere Infrastruktur.	08
Gefüllte Aubergine mit Quinoa, Ziegenfrischkäse	
und Honig-Cashewnüssen	09
Grünes Dschungel Curry von Starkoch Tim Mälzer	10
Fair für alle. Durch mehr Umweltschutz.	12
Weinempfehlungen	13
Schokoladen-Nuss Küchlein	14
Bananen-Tarte-Tatin	15
Fair für alle. Durch politische Einflussnahme.	16
Schokoladen-Spätburgundercreme mit Cranberries	17
Der Faire Handel	18
Die Faire Woche	19

IMPRESSUM

Herausgeber: Forum Fairer Handel e.V.
 Redaktion: Lisa Herrmann, Diana Schlegel (TransFair e.V.),
 Christoph Albuschkat, Anna Hirt, Lea Grund (Weltladen-
 Dachverband e.V.)
 Grafik: www.dreimalig.de, Köln
 Druck: Hermann Bösmann GmbH, Detmold
 Auflage: 200.000 – Recyclingpapier (FSC-zertifiziert)

Bilder: © Diego Cervo/Stockfresh Titel | S. 2: Kaffeetrinkerin
 © Ocean/Corbis | Kind: Linus Hallgren | S. 4: © photothek.net
 Rezeptfotos S. 5, 6, 7, 9, 14, 15, 17: Forum Fairer Handel/Wolf
 Sondermann | Alle Rezept hintergründe S. 5, 6, 7, 9, 14, 15, 17:
 Fotolia | S. 8: Zuckerrohr: Didier Gentilhomme, Foto mit Men-
 schen: Fairtrade International | S. 10, 11: Matthias Haupt |
 S. 12: Foto Training: Twin, Kaffeepflanze: TransFair/Oliver Scheel
 S. 16: Ralf Leonhard | S. 18: TransFair/Claudia Brück | S. 19:
 Forum Fairer Handel/Santiago Engelhardt | Produkte: © Fotolia

Der Herausgeber ist für den Inhalt allein verantwortlich.



EDITORIAL

„FAIRER HANDEL. FAIRE CHANCEN FÜR ALLE.“
 – das ist unser Ziel und das Motto der Fairen Wo-
 che 2013. Denn ganz gleich in welchem Alter: fair
 gehandelte Produkte sind ein gute Wahl – für Kinder,
 Jugendliche und Erwachsene. Das gilt natürlich nicht
 nur auf Konsumentenseite. Der Faire Handel unter-
 stützt auch die Produzentenfamilien im globalen Süden
 generationsübergreifend. Denn vom Schulbau und
 dem Verbot illegaler Kinderarbeit über Einkommens-
 steigerung und Arbeiterrechte sowie Fortbildungen
 für Erwachsene bis hin zu Gesundheitsprojekten und
 einer lebenswerten Umwelt bis ins hohe Alter – überall
 entfaltet der Faire Handel positive Effekte.

Natürlich finden Sie in diesem Heft neben interessan-
 ten Hintergrundinformationen auch viele tolle Rezept-
 ideen. Prominente Unterstützung bekommt das Re-
 zeptheft von Bundesentwicklungsminister Dirk Niebel

und Starkoch Tim Mälzer. In diesem Jahr stammen
 zudem einige Rezepte von Food-Blogs, die mit der
 Fairen Woche kooperieren. Alle Ideen in diesem
 Rezeptheft lassen sich mit fair gehandelten Zutaten
 zubereiten und genießen.

Erleben Sie die hervorragende Qualität und die ver-
 bindende Wirkung des Fairen Handels auch bei den
 zahlreichen Veranstaltungen der Fairen Woche vom
 13. bis 27. September 2013 in ganz Deutschland.
 Gerne können Sie auch eine eigene Aktion beitragen.
 Weitere Informationen, Ideen und Unterstützungs-
 angebote finden Sie auch unter www.fairewoche.de
 – Machen Sie mit!

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Kochen und Guten
 Appetit!

Christoph Albuschkat
 Weltladen-Dachverband e.V.

Lisa Herrmann
 TransFair e.V.

Um Ihnen eine Orientierung zu geben,
 haben wir die Zutaten, die fair gehandelt
 erhältlich sind, in den Rezepten mit einem *
 gekennzeichnet. Wir empfehlen fair gehan-
 delte Zutaten in Bioqualität.
 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.

TL = Teelöffel | EL = Esslöffel | g = Gramm
 ml = Milliliter | l = Liter | Msp = Messerspitze



Ich möchte Sie herzlich zur Fairen Woche 2013 begrüßen und freue mich über Ihr Interesse am Fairen Handel! Dieses Jahr lautet das Motto: „Fairer Handel. Faire Chancen für alle.“ Der Faire Handel ist eine Bewegung der Zivilgesellschaft, die im Laufe der Jahre kontinuierlich weiter wächst. Mehr als 2.000 Veranstaltungen haben letztes Jahr in der Fairen Woche in ganz Deutschland stattgefunden. Dies geschah dank dem Engagement tausender Menschen. Ob in Schulen, Universitäten, Unternehmen und Kommunen, in Gemeinden und Weltläden, ob Kinder, Auszubildende, Studierende, Angestellte, Gäste aus Produzentenländern oder ehrenamtliche Seniorinnen und Senioren: Alle Generationen wirken am Fairen Handel mit und tragen ihn in die Mitte der Gesellschaft. Sie informieren über den Fairen Handel und entwicklungspolitische Ziele, zeigen alternative Handels- und Herstellungsstrukturen von Produkten auf und verdeutlichen globale Zusammenhänge. Und das führt mit dazu, dass immer mehr fair gehandelte Produkte verkauft werden. Verbraucherinnen und Verbraucher in Deutschland ändern zunehmend ihr Konsumverhalten, interessieren sich für Produktionsbedingungen und fordern gerechte, soziale und umweltschonende Herstellungs- und Handelsstrukturen. Dabei vertrauen sie auf Produkte aus dem Fairen Handel. Denn der Faire Handel ist ein wirksames entwicklungspolitisches Instrument zur Armutsbekämpfung. Durch faire Preise, langfristige Handelsbeziehungen und die

Förderung einer umweltschonenden Anbauweise verhilft der Faire Handel den Produzentinnen und Produzenten in den Ländern des Südens zu menschenwürdigen Lebens- und Arbeitsbedingungen. Belegt hat dies Ende 2012 die internationale „Fairtrade-Wirkungsstudie“. Die Studie unterstreicht, dass der Faire Handel Hilfe zur Selbsthilfe ist. Diesen Ansatz verfolgt auch die deutsche Entwicklungspolitik. Unser Ziel ist es, die Menschen in unseren Partnerländern dabei zu unterstützen, ihr Leben in Freiheit und ohne materielle Not eigenverantwortlich zu gestalten. Nur so können wir Armut nachhaltig bekämpfen und auch den nächsten Generationen eine Zukunft bieten. Der Faire Handel ist hierbei ein wichtiger Partner und bietet auch in den Ländern des Südens allen Generationen faire Chancen: durch ein besseres Gesundheitssystem, mehr Bildungsmöglichkeiten, menschenwürdige Arbeitsbedingungen und Möglichkeiten der Altersvorsorge. Mit dem Kauf fair gehandelter Produkte können wir deshalb alle einen Beitrag leisten zu einer partnerschaftlichen, nachhaltigen Entwicklung auch in der Zukunft. Mein herzlicher Dank gilt insbesondere den vielen ehrenamtlichen Aktiven, die mit ihrer ambitionierten Arbeit zu einer gerechteren Welt beitragen. Ihnen allen wünsche ich eine bunte, aktive und erfolgreiche Faire Woche 2013!

Ihr

Dirk Niebel,
Bundesminister für
wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung



EXOTISCHE KÜRBISUPPE
Ein Vorspeisen-Tipp von Bundesminister Dirk Niebel

Für 4 Personen:	
750 g Butterkürbis	1 Stück Ingwer*
600 ml Gemüsebrühe	1 EL Currypulver*
50 ml Orangensaft*	1 EL Rohrzucker*
200 ml Kokosmilch*	Salz*
3 EL Olivenöl*	Pfeffer*
1 Zwiebel	Kürbiskernöl und Kürbis-
1 rote Chilischote*	kerne

Butterkürbis halbieren, schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Zwiebel schälen und fein würfeln. Chilischote längs halbieren, entkernen, waschen und fein hacken. Ingwer schälen und ebenfalls fein hacken.

In einem Topf Olivenöl erhitzen, Zwiebeln, Chili und Ingwer kurz anschwitzen, Kürbiswürfel dazugeben, Zucker darüberstreuen und für zwei Minuten mitdünsten. Das Currypulver hinzufügen und kurz anschwitzen. Mit reichlich Gemüsebrühe ablöschen (bis der Kürbis komplett bedeckt ist) und 20 Minuten köcheln lassen.

Kokosmilch und Orangensaft hinzufügen und alles fein pürieren. Wenn die Suppe zu dickflüssig ist, Gemüsebrühe hinzufügen. Suppe kurz aufkochen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp: Die Kürbissuppe mit gerösteten Kürbiskernen und einem Schuss Kürbiskernöl servieren.

© TransFair





ROTE LINSENSUPPE MIT KOKOS

Für 4 Personen:

1 Zwiebel	2 EL Öl*
1 Knoblauchzehe	2 TL Kurkuma*, gemahlen
1 getrocknete Chilischote* (oder 1 gestr. TL Chili)	etwas Ingwer* etwas gemahlener
175 g rote Linsen	Koriander*
1 Dose Kokosmilch*	2 Lorbeerblätter*
1 Dose gestückelte Tomaten (425 ml)	1 Zitrone Salz*
600 ml Gemüsebrühe	Pfeffer*

Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und fein würfeln. Chilischote längs halbieren, entkernen und klein hacken. Öl in einem Topf erhitzen und Knoblauch, Zwiebeln und Chili anbraten.

Mit Gemüsebrühe und Kokosmilch ablöschen, Linsen und Tomaten dazugeben. Alles einmal aufkochen und die Gewürze hinzufügen, dann alles 25 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

Zum Schluss die Suppe mit Salz und Pfeffer sowie einem Spritzer Zitrone abschmecken.

Tipp: Die Suppe mit frischen Kräutern, z.B. Koriander, Schnittlauch oder Petersilie dekorieren und mit etwas Brot servieren.

© TransFair



QUINOA-PESTO-SALAT

Für 3 Personen:

3 (rote) Spitzpaprika	2 Bund frischer Basilikum
1 kleine Tasse Quinoa*	& (1/2 Bund) Minze (oder andere Kräuter nach Wahl)
3-4 Scheiben marinierte Aubergine (Zubereitung siehe Rezept)	Optional: 1 kleine Hand voll Walnüsse oder Pinienkerne
1/2 Gurke	Salz*
200 g (Wild-) Tomaten	Olivenöl*
1/2 Stange Lauch	schwarzer Pfeffer*
1-2 Knoblauchzehen	Optional: 100 g Seitan Optional: Baguette

Marinierte Auberginen: Aubergine in Scheiben schneiden, leicht salzen und ca. eine halbe Stunde ziehen lassen. Abtupfen und mit etwas Olivenöl bestreichen. Entweder für etwa 25 Minuten im Ofen grillen oder beidseitig in einer Grillpfanne anbraten. Die Scheiben im Anschluss in einer Marinade aus einer Knoblauchzehe, frischer Petersilie (oder andere Kräuter nach Belieben), Weißweinessig oder Zitronensaft, Olivenöl sowie Salz und Pfeffer einlegen und für einige Stunden (am besten über Nacht) ziehen lassen.

Quinoasalat: Die Paprika halbieren oder vierteln und zunächst im Ofen grillen. Hierfür die Paprika einfach mit etwas Olivenöl bepinseln, Salz und optional einer gepressten Knoblauchzehe einreiben und bei 250°C in den Ofen geben, bis die Haut der Paprika beginnt Blasen zu werfen. Einmal wenden und wenn die Haut an einigen Stellen beginnt schwarz zu werden, aus dem Ofen nehmen. Die Paprika im Anschluss etwas abkühlen lassen, danach häuten und in kleine Stücke schneiden. Quinoa nach Packungsanleitung zubereiten. Abgießen und in eine Schale geben.

Den Lauch sehr fein schneiden. Gurke, Wildtomaten und die marinierte Aubergine ebenfalls klein schneiden. Alle Zutaten mit zu dem Quinoa geben. Die Kräuter, eine Knoblauchzehe, optional Nüsse, sowie etwas Salz, Pfeffer und Olivenöl in einen Standmixer geben und zu einem Pesto vermischen. Das Pesto mit in die Schale geben und unterrühren.

Tipp: Für eine warme Seitan-Beilage einfach Seitanstreifen knusprig anbraten und scharf mit Chilipulver oder- sauce, Salz und Pfeffer würzen. Den Salat gut durchziehen lassen.

© www.veganguerilla.de



FAIR FÜR ALLE. DURCH BESSERE INFRASTRUKTUR.

Die Kleinbauernkooperative Manduvirá liegt im Südwesten von Paraguay und zählt über 1000 Mitglieder. Die Zuckerkooperative ist seit 1999 Fairtrade-zertifiziert und konnte ihre wirtschaftliche Eigenständigkeit stetig ausbauen. Der direkte Kontakt mit Importeuren und der verbesserte Zugang zu Marktinformationen hat die Verhandlungsposition der Kooperative deutlich verbessert.

Darüber hinaus verarbeitet Manduvirá seinen Zucker seit Januar 2012 selbst weiter und erzielt somit höhere Erlöse. Durch die Fairtrade-Prämie konnte die Kooperative in eine eigene Zuckermühle investieren. Ein weiterer Schritt in die wirtschaftliche Unabhängigkeit. Zusätzlich hat die Kooperative den Bau eines neuen Bürogebäudes und einer Klinik aus Mitteln der Fairtrade-Prämie finanziert. Das Gesundheitsprojekt hat die medizinische Versorgung der Menschen in der Region signifikant verbessert und darüber hinaus die Bedeutung der Kooperative innerhalb der Gemeinschaft deutlich gestärkt. Die Kooperative übernimmt zu einem großen Teil die Behandlungskosten ihrer Mitglieder.

© TransFair



GEFÜLLTE AUBERGINE MIT QUINOA, ZIEGENFRISCHKÄSE UND HONIG-CASHEWNÜSSEN

Für 2 Personen:

1 große Aubergine	1/2 EL Honig*
3 EL Olivenöl*	2 EL milder Ziegenfrischkäse
etwas Salz* und Pfeffer*	1/2 Bund Petersilie
150 g Quinoa*	
40 g Cashew-Nüsse*	

Backofen auf 200°C vorheizen. Aubergine waschen und abtrocknen. Der Länge nach halbieren und an der Schnittstelle sowie außen ein paar Mal mit einer Gabel einstechen. Olivenöl in einer Auflaufform verteilen, die Auberginenhälften mit der Schnittstelle nach unten in die Form legen und mit etwas Salz bestreuen. Im vorgeheizten Backofen etwa 30 Minuten garen.

Quinoa in ein Sieb geben und unter heißem Wasser waschen, das entfernt etwaige Bitterstoffe. Quinoa nach Packungsanleitung garen, dann beiseite stellen und 5 Minuten ausquellen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Cashew-Nüsse hacken und in einer Pfanne ohne Fett ein paar Minuten anrösten, bis sie leicht bräunen (Vorsicht:

geht sehr schnell). Nüsse in eine Schüssel geben, kurz abkühlen lassen und mit Honig und Ziegenfrischkäse vermischen. Auberginen aus dem Ofen nehmen und das fleischige Innere mit einem Löffel auslösen, dabei einen Rand von ca. 0,5 cm lassen. Petersilie fein hacken und einen Teelöffel davon zur Dekoration beiseitelegen, Fruchtfleisch der Aubergine grob hacken. Beides zum Quinoa geben und gut untermischen.

Die ausgehöhlten Auberginen mit der Quinoa-Mischung füllen und mit der Ziegenfrischkäsemasse bestreichen. Im noch heißen Ofen 5 Minuten gratinieren und mit Petersilie bestreut servieren. Dazu schmeckt ein frischer Salat.

© Christina Pfister, www.newkitchenontheblog.de





Fotos: © Matthias Haupt

GRÜNES DSCHUNGEL-CURRY von Starkoch Tim Mälzer

Für 4-6 Personen:

3 Schalotten	1 rote Chilischote*
1 Süßkartoffel	500 ml ungesüßte
100 g Champignons	Kokosmilch*
150 g Babymais	200 ml Gemüsebrühe
100 g Zuckerschoten	3 EL Öl*
1 kleine Zucchini	4 EL Currypaste*
100 g Kirschtomaten	6 Kaffirblätter
4 Frühlingszwiebeln	6 Stiele Thaibasilikum
1 Bio-Limette	6 Stiele Koriandergrün
200 g Wasserkastanien,	Zucker*
frisch oder aus der Dose	Salz*
1 kleine Aubergine	Beilage: Jasmin-Duftreis*

Schalotten schälen und in dünne Scheiben schneiden. Süßkartoffel schälen, längs halbieren und quer in ca. 0,5 cm dünne Scheiben schneiden. Champignons putzen und je nach Größe vierteln oder halbieren. Babymais und Zuckerschoten putzen und längs halbieren. Zucchini waschen, putzen, längs halbieren und in ca. 0,5 cm dünne Scheiben schneiden.

Kirschtomaten waschen und halbieren. Frühlingszwiebeln putzen und in ca. 4 cm lange Stücke schneiden. Limette abwaschen und vierteln. Wasserkastanien abspülen und in Scheiben schneiden. Aubergine waschen, putzen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Chilischote schräg in dünne Scheiben schneiden. Kokosmilch und Gemüsebrühe in einem kleinen Topf erwärmen.



Öl in einem weiteren Topf erhitzen, Schalotten darin glasig dünsten. Currypaste dazugeben und 1-2 Minuten mitdünsten. Süßkartoffeln zugeben und 2-3 Minuten unter Rühren andünsten. Kaffirblätter und Kokosmilch-Brühe zufügen und aufkochen lassen. Zucchini und Aubergine zugeben und 5 Minuten bei mittlerer Hitze garen. Champignons und Wasserkastanien zugeben und weitere 3-4 Minuten garen. Kirschtomaten, Babymais, Zuckerschoten und Frühlingszwiebeln zugeben und in 2-3 Minuten zu Ende garen. Mit Salz und einer Prise Zucker abschmecken.

Kräuterblätter abzupfen und mit den Limettenvierteln und der Chilischote zum Curry geben. Dazu passt Jasmin-Duftreis.

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Tipp: Bei asiatischen Gerichten ist oft die Konsistenz entscheidend. Die Gemüsesorten sollen nach dem Garen alle noch knackig sein. Da die verwendeten Gemüsesorten unterschiedliche Garzeit haben, empfiehlt es sich, sie wie im Asia-Imbiss separat in Schüsseln aufzubewahren. Die Gemüsesorten können dann ihrer Garzeit entsprechend verwendet werden.



Wem die Konsistenz zu flüssig ist, der kann die Sauce mit etwas in kaltem Wasser gelöster Speisestärke binden.

© Tim Mälzer/Mosaik Verlag



Diese und weitere leckere Rezeptideen von Tim Mälzer finden Sie in Tim Mälzers Kochbuch „Greenbox“, erschienen im Mosaik Verlag, Preis 19,99 €.

Die Anzeichen des Klimawandels in Peru sind längere Sommer mit intensiverer Hitze, eine zeitliche Verschiebung der Regenfälle sowie stärkere Winde. Die Folgen sind unter anderem Bodenerosion, Wasserknappheit, Dürre und ein höheres Schädlingsaufkommen, was die Produktivität und Qualität des Kaffees negativ beeinflusst. Der Faire Handel unterstützt die Kleinbauernfamilien mit gezielten Maßnahmen. Die Kleinbauern-Kooperative Sonomoro in Peru begegnet den neuen Bedingungen mit intensiven Schulungen. In einem zweitägigen Schulungslehrgang diskutieren die Kleinbäuerinnen und Kleinbauern mit Expertinnen und Experten, welche Auswirkungen der Klimawandel in der Region bereits hat und welche Risiken die Zukunft birgt. Die Kurs-Teilnehmerinnen und Kursteilnehmer identifizieren umweltschonende Maßnahmen und Anpassungstechniken. Dazu zählen unter anderem das Pflanzen von schattenspendenden Bäumen, Trainings zur effektiveren Schädlingsbekämpfung, Reduzierung der Erosion sowie eine bessere Abfallentsorgung und Kompostierung. Die neuen Landbaumethoden tragen so zur Stabilisierung der Ökosysteme bei, was letztlich allen Menschen der Region zuzukommt.

© TransFair e. V.

Dieser trockene Weißwein präsentiert sich belebend und lebendig im Mund, mit sehr aromatischer Frucht, bester Balance, feiner Säure, einem mittleren Körper und beschwingtem Abgang.

Erhältlich in über 150 VOM FASS-
Geschäften vor Ort oder online unter:
www.vomfass.de



Dieser Rotwein präsentiert sich üppig und intensiv und verströmt dabei volle Aromen roter Pflaume, eleganter Gewürze und saftiger Früchte wie Brombeeren und schwarze Johannisbeeren.

Erhältlich in allen
Penny-Filialen bundesweit.



Dieser Schaumwein aus ökologisch erzeugten Chardonnay- und Chenin-Blanc-Trauben ist trocken, frisch und ausgewogen im Geschmack.

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



Weingut: Koopmanskloof
Wingerde, Südafrika
 Dieser halbtrockene Rosé zeichnet sich aus durch eine dezente Note von Erdbeeren und roten Früchten.

Weingut: LA RIOJANA , Argentinien
Dieser frische Weißwein aus biologisch angebauten Trauben verströmt ein Aroma von Zitrusfrüchten.

Erhältlich in Weltläden
bundesweit oder online
unter: www.gepa-shop.de





SCHOKOLADEN-NUSS KÜCHLEIN

Für ein Blech:

125 g Bitterschokolade*	1 Pkt. Vanillezucker
175 g Zucker*	1 Prise Salz*
100 g Mehl	1/4 TL Backpulver
80 g weiche Butter	100 g Cashewkerne*,
4 Eier	gehackt – optional

Ein tiefes Backblech mit Backpapier auslegen. Butter und Schokolade in einen kleinen Topf geben und bei geringer Hitze zergehen lassen. Zucker, Eier, Vanillezucker und Salz in einer Schüssel mit einem Handrührgerät cremig rühren. Vorsichtig die Schokoladenmasse unterrühren, dann das gesiebte Mehl und das Backpulver nach und nach dazugeben, gut verrühren. Cashewkerne hacken und in einer Pfanne leicht anrösten, in die Masse unterrühren und den kompletten Teig gleichmäßig auf dem Blech verteilen. In einem vorgeheizten Backofen den Kuchen bei 200 Grad für ca. 25 Minuten backen. Den Kuchen abkühlen lassen und in kleinen Stücken als Küchlein anrichten, mit Puderzucker bestreuen und servieren.

© TransFair



BANANEN-TARTE-TATIN

Zutaten für eine Tarte:

1 Blätterteigrolle	4 Bananen*
120 g Zucker*	1 Vanilleschote*
30 g Butter	

Eine Tarte-Form mit dem Blätterteig auf Backpapier auskleiden. Die Bananen schälen und der Länge nach in dünne Scheiben schneiden. Die Vanilleschote vorsichtig halbieren und das Mark heraus kratzen. Butter, Zucker und Vanille in einer Pfanne karamellisieren.

Achtung: Pfanne vom Herd nehmen, wenn der Karamell kleine Bläschen bildet, sonst wird er bitter. Bananenscheiben beifügen und vorsichtig umrühren. Die Masse über den Teig in die Tarte-Form geben. Die Tarte im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad für 30 Minuten backen.

Tipp: Die Bananen-Tarte-Tatin noch warm mit einer Kugel Vanilleeis, geschlagener Sahne oder einem Löffel Crème Fraîche servieren.

© TransFair





FAIR FÜR ALLE. DURCH POLITISCHE EINFLUSSNAHME.

Das im Jahr 1991 von der Frauenorganisation Kabalaka gegründete Panay Fair Trade Center (kurz: PFTC) auf der Insel Panay ist im philippinischen Kontext ein wichtiger Akteur des Fairen Handels. Die Genossenschaft unterstützt die wirtschaftlichen Tätigkeiten seiner Mitglieder, z. B. die Verarbeitung und Vermarktung von Mascobado-Zucker, Bananen, Mango, Ingwer, Ananas und Tee. Durch den Verkauf über den Fairen Handel ermöglicht das PFTC etwa 500 Kleinbauern-Familien eine Einkommensverbesserung und garantiert eine würdevolle Arbeit. Aus den Verkaufserlösen finanziert das PFTC technische Unterstützung für die Mitglieder und bietet ihnen Beratung und Weiterbildung, z. B. bei der Umstellung auf ökologische Landwirtschaft und in Gesundheitsfragen. Diese Maßnahmen gehen Hand in Hand mit sozialen und politischen Aktivitäten. Veranstaltungen, Trainingsprogramme und politische Kampagnen unterstützen benachteiligte Bevölkerungsgruppen wie alleinerziehende Mütter, Slumbewohnerinnen und Slumbewohner sowie Kleinbäuerinnen und Kleinbauern. Das PFTC bildet so eine gemeinsame Stimme der benachteiligten Menschen und übt Einfluss auf die politischen und wirtschaftlichen Rahmenbedin-

gungen aus, die noch immer von mächtigen Familienclans bestimmt werden. Die Kooperative ist somit ein gutes Beispiel für einen Handelspartner, bei dem viele verschiedene Menschen in ökonomischer und sozialer Hinsicht vom Fairen Handel profitieren.

© Weltladen-Dachverband e.V.

Bereichern Sie Ihr faires Menü auch über die Gerichte hinaus – genießen Sie zum Essen beispielsweise einen Wein oder leckere Fruchtsäfte aus Fairem Handel, trinken Sie im Anschluss einen fair gehandelten Kaffee oder Tee, dekorieren Sie den Tisch mit fair gehandelten Blumen, nutzen Sie Tischwäsche sowie Geschirr, Besteck und viele weitere Dekoartikel aus Fairem Handel.



SCHOKOLADEN-SPÄTBURGUNDERCREME MIT CRANBERRIES

Für 3-4 Personen:

100 ml Spätburgunder Rotwein*	100 g dunkle Schokolade (mindestens 70% Kakao)*
30 g Zucker*	1 Prise Zimt*
50 g Cranberries	1 Msp. gemahlener Kardamom*
90 ml Sahne	
1 superfrisches Bio-Ei	

Rotwein in einem kleinen Topf erhitzen und Zucker darin auflösen. Cranberries hinzugeben und kurz aufkochen, bis die Cranberries leicht aufplatzen. Sie sollen dabei ihre Form behalten und nicht verkochen. Cranberries in ein Sieb gießen, Weinsud dabei auffangen und wieder zurück in den Topf geben.

Auf ca. 1-2 Esslöffel einkochen, bis der Wein etwas dickflüssiger wird. Sahne in einem weiteren Topf erhitzen aber nicht kochen, Schokolade in kleine Stücke zerbrechen und mit einem Schneebesen in die Sahne einrühren bis sie schmilzt.

Topf vom Herd ziehen und kurz ein bisschen abkühlen lassen, damit das Ei nicht gleich gerinnt. Burgunder und Ei dazugeben und gut unterrühren. Zimt und Kardamom sowie die Cranberries vorsichtig einrühren und die Creme in kleine Förmchen füllen.

Im Kühlschrank mindestens drei Stunden fest werden lassen. Wegen der langen Kühlzeit lässt sich das Dessert für Gäste gut vorab vorbereiten.

Tipp: Je nach Geschmack kann die Menge der verwendeten Cranberries variiert werden.

© Christina Pfister, www.newkitchenontheblog.de





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 auf Plantagen in den Ländern des Südens zu verbessern. Die Produzentenorganisationen setzen sich für soziale Sicherung, Bildung und Frauenförderung sowie den Schutz der natürlichen Ressourcen und der Umwelt ein. Im Fairen Handel müssen die Kleinbäuerinnen und Kleinbauern ebenso wie die abhängig Beschäftigten an allen wichtigen Entscheidungen demokratisch beteiligt werden. Dies gilt insbesondere für Entscheidungen über die Verwendung der Mehrerlöse aus dem Fairen Handel. Die Partnerorganisationen in Afrika, Asien und Lateinamerika erhalten faire Preise, die die Produktionskosten decken und einen finanziellen Spielraum für eine soziale und wirtschaftliche Entwicklung ermöglichen. Mit langfristigen und partnerschaftlichen Lieferbeziehungen wird eine verlässliche Handelsbeziehung zwischen Süd und Nord aufgebaut, die den Produzentinnen und Produzenten Planungssicherheit gibt.

Fair-Handels-Organisationen engagieren sich gemeinsam 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, Tee und Bananen sowie Textilien, Geschirr und Schmuck bietet somit eine konkrete Handlungsalternative für einen bewussten und nachhaltigeren Konsum.

Zahlen und Fakten zum Fairen Handel:

- 2011 gaben Verbraucherinnen und Verbraucher in Deutschland 477 Millionen Euro für fair gehandelte Produkte aus (2009: 322 Mio. €, 2010: 413 Mio. €)
- Über eine Million Kleinbauern, Arbeiterinnen und Arbeiter in über 60 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.
- Rund 50 % der fair gehandelten Lebensmittel sind biozertifiziert.



DIE FAIRE WOCHEN

Die Faire Woche ist eine Veranstaltung des Forum Fairer Handel, dem Netzwerk des Fairen Handels in Deutschland. Es 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 Wochen bundesweit auf den Fairen Handel aufmerksam. Verbraucherinnen und Verbraucher sollen so dazu ermuntert werden, fair gehandelte Produkte zu kaufen. Die Faire Woche findet 2013 zum zwölften Mal statt.

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

Die Mitgliedsorganisationen des Forum Fairer Handel

Die nationale Fairtrade Initiative TransFair | Der Weltladen-Dachverband | Der Bauernverband Naturland | 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



**FORUM
FAIRER
HANDEL**

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



Zukunftsentwickler.
Wir machen Zukunft.
Machen Sie mit.

MISEREOR
• IHR HILFSWERK •
FAIRER HANDEL
Vom Anfang an!

Brot
für die Welt

Brot für die Welt –
Evangelischer
Entwicklungsdienst