

Liebe Kundin, lieber Kunde,

diese Woche dreht sich unser Kundenbrief komplett um das Thema Fairer Handel, denn es ist **Faire Woche!** Seit 20 Jahren lädt die Faire Woche jeden September alle Menschen in Deutschland dazu ein, Veranstaltungen zum Fairen Handel in ihrer Region zu besuchen oder selbst zu organisieren. 2021 findet die Faire Woche vom 10. bis 24. September statt unter dem Thema „#FAIRHANDELN für Menschenrechte weltweit“.



Bei Produkten aus Übersee geben wir grundsätzlich solchen mit fairer Zertifizierung den Vorrang. Deshalb möchten wir diese Aktion nutzen, um auf das Thema „gerechter Handel“ aufmerksam zu machen, denn wo Regionalität ihre Grenzen hat (Kakao und Bananen werden nun einmal nicht heimisch in Bayern), ist es wichtig, auf zusätzliche Zertifizierungen zu achten, um menschenwürdige Arbeitsbedingungen zu garantieren. Deshalb stellen wir Ihnen die unterschiedlichen Fairtrade-Siegel vor (nächste Woche auf dem Kundenbrief), haben eine Faire Kiste zusammengestellt und uns virtuell auf einen Kaffee mit Katharina Nickoleit getroffen, die zusammen mit ihrem Vater Gerd (Mitbegründer des Fairhandelshauses GEPA) ein wirklich lesenswertes Buch geschrieben hat: fair for future, ein gerechter Handel ist möglich (s. unten).

Herzlichst, Ihre Martina Kögl und
 das Team der Ökokiste Kößnach



fairafric
 „Die vielleicht fairste Schokolade der Welt“ (Global Citizen)

Fairafric ist ein deutsch-ghanaisches Social Business aus Amanase (Ghana) und München, das die Schokoladenwelt revolutionieren will. Als erstes europäisches Unternehmen wird Schokolade vor Ort in Ghana produziert: vom Kakao-Baum bis zur fertig verpackten Tafel. 70% des weltweiten Kakao stammt aus Westafrika, aber weniger als 1% der Schokolade wird dort produziert. Seit 2016 produziert fairafric zusammen mit lokalen Partner*innen



die erste Schokolade aus Westafrika, die in europäischen Lebensmittelgeschäften zu finden ist. Durch die Verlagerung der gesamten Wertschöpfungskette in das Kakaoanbauland wird das lokale Einkommen pro Tonne Kakao vervierfacht: statt nur den Kakaopreis zu zahlen, unterstützt fairafric den Aufbau lokaler wirtschaftlicher Strukturen und schafft mittelständische Jobs in der Weiterverarbeitung. 2020 wurde die erste Schokoladenfabrik in einer ländlichen Region Ghanas gebaut. Faire Preise

& Arbeitsbedingungen sowie absolute Transparenz werden durch die Bio-Zertifizierung und den Weltladen-Dachverband gewährleistet und alle zwei Jahre bei einem externen Audit überprüft.



Schokolade Milch 43%, fairafric, 80g	2,59 € /St.
Schokolade Milch 43% & Fleur de Sel, fairafric, 80g	2,59 € /St.
Schokolade Milch 43% & Haselnuss, fairafric, 80g	2,59 € /St.
Zartbitterschokolade 70%, fairafric, 80g	2,59 € /St.
Zartbitterschokolade 80%, fairafric, 80g	2,59 € /St.
Zartbitterschokolade 80% & Fleur de Sel, fairafric, 80g	2,59 € /St.
Zartbitterschokolade 70% & Kakaosplitter, fairafric, 80g	2,59 € /St.
Schokolade ZB&Tigernuss, Mandel	2,59 € /St.
Kakaopulver stark entölt, fairafric, 150g	3,99 € /St.

Faire Kiste

enthält je 1x
 5 Bananen, Eistee Pfirsich & Zitrone (0,5l),
 Choco 4 Change Schokolade (100g), Heldenkaffee
 Kolumbien (250g), Rapadura Vollrohrzucker (1kg),
 Cashewbruch im Glas (270g), Berg-Feigen (250g),
 Schwarztee Earl Grey (20 Beutel)
 inkl. Infoblatt zu den fairen Projekten

29,90 €/Kiste

Buchtipps

Fair for Future:
Ein gerechter Handel ist möglich,
 März 2021, 224 Seiten broschürt,
 Ch.Links Verlag

18,00 €



Das Interview mit Frau Nickoleit lesen Sie online im Blog.



OBST DER WOCHE



BANANEN aus Ecuador

Die Paradiesfeige, wie die Banane früher genannt wurde, ist wohl der beliebteste exotische Gegenspieler zum allseits beliebten Apfel; fast jedes Kleinkind liebt die Frucht und auch Erwachsene mögen sie gern. Außerdem ist sie ein natürlicher Kalium-Spender.

Unsere Bananen sind seit 2011 „BanaFair“-zertifiziert.

BanaFair ist Mitte der 80er Jahre aus der Nicaragua-Solidaritätsbewegung hervorgegangen. Der gemeinnützige Trägerverein wurde 1989 gegründet. Seit 1993 unterhält BanaFair ein Verbindungsbüro in Lateinamerika.

Ihre Arbeit fußt auf drei Säulen:

- Fairer Handel mit kleinbäuerlichen Produzent*innen, der sowohl den Bauernfamilien wie den Verbraucher*innen eine konkrete und nachhaltige Alternative bietet.
- Bildungs-, Öffentlichkeits-, Kampagnen- und Lobbyarbeit zu den Bedingungen, unter denen Bananen (u.a. Südfrüchte) weltweit produziert und vermarktet werden.
- Finanzielle Unterstützung von Programmen von Partnerorganisationen in Lateinamerika und der Karibik (Schwerpunkte: Arbeits- und Menschenrechte, Ernährungssicherung, Ökologisierung der Bananenproduktion).

BANANEN-TIRAMISU

Zutaten: 250ml Sahne, 250g Mascarpone, 250g Magerquark, 100g Zucker, 1 Vanilleschote, 1 Tasse Kaffee, 200g Löffelbiskuits, 3 Bananen, Backkakao zum Bestäuben

Zubereitung: Sahne steif schlagen. Mascarpone, Magerquark, Zucker und Mark der ausgekratzten Vanilleschote miteinander cremig rühren und Sahne unterheben. Löffelbiskuits jeweils einzeln in den Kaffee tauchen. In einer kleinen Auflaufform die Hälfte der in Kaffee getränkten Löffelbiskuits schichten, darauf die Hälfte der Creme und eine in Scheiben geschnittene Banane verteilen. Das Ganze noch einmal so wiederholen und mit Kakao bestäuben. Dann für mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen und vor dem Servieren mit der letzten geschnittenen Banane garnieren.

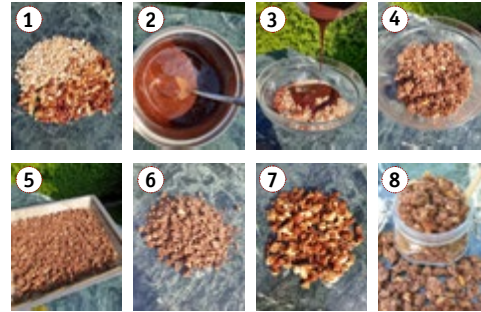
Bananen	3,29 € /kg
RAPADURA Vollrohrzucker, Hand-in-Hand, 1kg	6,99 € /St.
Vanilleschoten, Hand-in-Hand, 2 Stück	6,99 € /St.
Kaffee Gusto mild gemahlen, Hand-in-Hand, 250g	4,99 € /St.
Kakaopulver, schwach entölt, Fairtrade, 125g	2,19 € /St.

SELBSTGEMACHTES SCHOKOLADEN-GRANOLA

Zutaten: 250g Haferflocken, 100g gehackte Nüsse (Cashews und geröstete Erdnüsse), 40g Kakaobutter, 2 EL Kakao, 2 EL Cashewmus, 3 EL Ahornsirup, etwas Zimt, 50g Zartbitterschokolade, Trockenfrüchte nach Wahl (Aprikosen, Sultaninen, Bergfeigen)



ein Rezept-Tipp unserer Praktikantin Jasmin



Zubereitung: Backofen auf 170°C Ober- Unterhitze vorheizen. Haferflocken und gehackte Nüsse in eine große Schüssel geben. Kakaobutter in einem Topf langsam flüssig werden lassen. Vom Herd nehmen und mit Kakao, Cashewmus, Ahornsirup und Zimt zu einer Paste glattrühren. Diese über die Haferflockenmischung gießen und alles gut vermischen. Das Granola gleichmäßig auf einem Backblech verteilen und 10 Minuten backen, dann mit einem Löffel wenden und nochmals ein wenig backen, je nach gewünschtem Knuspergrad. Nachdem es dann abgekühlt ist, kann es mit gehackter Schokolade und klein geschnittenen Trockenfrüchten verfeinert werden. Das Granola hält sich luftdicht verschlossen bis zu 3 Wochen.

Das Granola gleichmäßig auf einem Backblech verteilen und 10 Minuten backen, dann mit einem Löffel wenden und nochmals ein wenig backen, je nach gewünschtem Knuspergrad. Nachdem es dann abgekühlt ist, kann es mit gehackter Schokolade und klein geschnittenen Trockenfrüchten verfeinert werden. Das Granola hält sich luftdicht verschlossen bis zu 3 Wochen.

Cashewkerne, Großbruch, Bioladen Fair, 500g	9,99 € /St.
Kakaobutter mild, Hand-in-Hand, 100g	3,49 € /St.
Aprikosen, getrocknet, entsteint, Demeter, Türkei Projekt, 250g	4,49 € /St.
Berg-Feigen natural, Demeter, Türkei-Projekt, 250g	3,99 € /St.
Sultaninen, Demeter, Türkei-Projekt, 250g	2,19 € /St.
Cashewmus, Hand in Hand, 250g	8,49 € /St.
Schokolade Zartbitter 70%, fairafic, 80g	2,59 € /St.
Kakaopulver, schwach entölt, Fairtrade, 125g	2,19 € /St.



Die GEPA handelt seit 1975 fair - aus Überzeugung und mit Leidenschaft.



Herzkekse Mascobado Lemon, GEPA, 125g
herzförmiges Mübegebäck mit wertvollem Reismehl und erfrischendem Zitronenöl; mit naturbelassenem Mascobado-Vollrohrzucker; feine Karamellnote und unaufdringliche Süße **1,99 € /St.**

Marmor Dinkel Knusperchen, GEPA, 125g
feines Mübegebäck mit wertvollem Dinkelmehl; mit Rohstoffen vieler verschiedener Handelspartner; verfeinert mit aromatischem Kakaopulver **1,99 € /St.**

Schoko Orangen Taler, GEPA, 125g
feines Mübegebäck mit naturbelassenem Vollrohrzucker und knuspriger Quinoa; mit Rohstoffen vieler verschiedener Handelspartner; mit fruchtigem Orangenaroma und leckeren Schokostückchen; mit Bio Noir Schokolade mit 70% Kakao-gehalt; mit fair gehandeltem Bio-Palmfett **1,99 € /St.**