



Liebe KundInnen und FreundInnen des Eine Welt Ladens,

Der GEPA-Kaffee klassiker „Bio Café Orgánico“ wurde beim Deutschen Nachhaltigkeitspreis zu „Deutschlands nachhaltigstem Produkt“ gekürt. Aus insgesamt 60 Produkten haben bewusste Verbraucherinnen und Verbraucher, ihn im Online-Voting der REWE Group zum Sieger gewählt. Zur Auszeichnung von Café Orgánico haben alle, die sich im Fairen Handel engagieren, beigetragen – insbesondere die Weltläden, so die GEPA. Denn so heißt es weiter, haben die Weltläden schon vor mehr als 30 Jahren dafür gesorgt, dass dieses Produkt als **erster fair gehandelter Bio-Kaffee** auf dem deutschen Markt verbreitet wurde. Eine Erfolgsgeschichte, die uns auch im neuen Jahr anspricht!



- **Angebot des Monats Januar:** Früchte- u. Mango-Chutney
- **Fair Musizieren:** Musikinstrumente kennenlernen und ausprobieren
- **Fairdy kocht:** Kinderleichte Rezepte mit Zutaten aus fairem Handel
- **Fair Gekocht:** Fruchtiges Curry vegan

Angebot des Monats Januar: Früchte- u. Mango-Chutney



Unser Angebot zu Beginn des neuen Jahres – Früchte- und Mango-Chutney der GEPA.

Das **Früchte-Chutney** besteht durch eine ausgewogene Komposition aus sonnengereiften Pfirsichen, Äpfeln, Birnen und Gewürzen. Der fruchtig-würzige Geschmack dieses köstlichen Chutneys eignet sich zu Reis und Fleisch, sowie als Beilage zu Käseplatten.

Auch das fruchtige Chutney aus **frischen Mangos** und Gewürzen gibt jedem asiatischen Gericht eine passende Note.

Regulärer Preis: 3,50€, 150g

Im Januar kostet das Glas nur 2,99 €.

Mehr zum Produkt:

Die Chutneys bezieht die GEPA von Eswatini Kitchen in Swasiland. Der Betrieb bietet Chancen für sozial benachteiligte Frauen und bezieht das Obst und Gemüse überwiegend von Kleinbauern aus dem Umland. So wie hier unterstützt die GEPA viele kleinere Handelspartner, die Marmeladen, Chutneys oder Kokosmilch für den fairen Handel herstellen. Für sie sind Analysen und Produktberatung sowie langfristig konstante Bestellmengen und die Vorfinanzierung extrem wichtig.

Fair musizieren: Musikinstrumente kennenlernen und ausprobieren



Wie Sie sicher wissen hat der Eine Welt Laden ein großes Sortiment an **fair gehandelten Instrumenten aus aller Welt**, die noch dazu wunderbar klingen!
Aber wie werden sie am besten in Szene gesetzt?
Die Instrumente im Eine Welt Laden...kennenlernen und ausprobieren, die Möglichkeit bieten wir Ihnen:

Wann : Samstag, den 13. Januar 2018, 12:30 – 13:30

Wo: Eine Welt Laden, Abteiberg 2

Jutta und Alan zeigen Ihnen die Spielweise und dann kann die

Session richtig losgehen!

Groß und Klein sind dazu herzlich eingeladen!

Das Foto zeigt Sujit (29 Jahre alt), er arbeitet seit 7 Jahren in der Musikinstrumente-Werkstatt im EMA Development Centre: „Normalerweise verbringe ich das Wochenende bei meiner Familie. Aber an Wochentagen bin ich im Development Centre und bekomme vier Mahlzeiten und einen Schlafplatz. Das hilft mir wirklich, viel Geld zu sparen. Für mich bedeutet Fairer Handel, dass ich gute Bestellungen und einen guten Lohn bekomme, so dass ich meine Familie versorgen und glücklich machen kann.“

Besonders gut kann er Damrus, Baby Drums und Tasha-Trommeln herstellen (aber er macht auch Nagori-Trommeln und Dugu-Trommeln).

Fairdy kocht: Kinderleichte Rezepte mit Zutaten aus fairem Handel



Köstliche, inspirierende Rezepte für die ganze Familie und das kombiniert mit verantwortungsvollem Handeln? Kinderleicht!

Fairdy, der schlaue Koch, begleitet euch durch die bunte Vielfalt an kreativen Gerichten und teilt seine Begeisterung für faires, regionales und saisonales Kochen. Der kleine Entdecker wird euch motivieren, neue Rezepte auszuprobieren, bewusster einzukaufen und mit gutem Gewissen zu genießen. Neugierig?

Dann holt euch die **Kochbroschüre** gegen Spende im Eine Welt Laden.

Schnappt euch den Kochlöffel und legt los!

Fair Gekocht: Fruchtiges Curry vegan

(Alle mit * gekennzeichneten Zutaten sind im Eine Welt Laden erhältlich)

Zutaten für 4 Portionen:

- 300 g Lila Reis*oder Basmati *
- Salz *
- 1 Bund Frühlingslauch
- 2 Karotten (mittelgroß)
- 70 g Knollensellerie
- 2 Petersilienwurzeln
- 1 Brokkoli
- 4 El Rapsöl *
- 70 g Cashewnüsse*
- 2 El Früchte-Chutney*
- 400 ml Kokosmilch*
- 2 El Rosinen*
- 2 El Erdnuss Creme*
- 2 El Currysauce*
- Pfeffer *
- Chili *



Zubereitung:

Den Reis unter klarem Wasser gründlich waschen und anschließend mit ca. 600 ml gesalzenem Wasser für 25 - 30 Minuten bei mittlerer Temperatur gar köcheln. In der Zwischenzeit das Gemüse putzen und in feine Stifte schneiden. Das Öl in einer großen Pfanne stark erhitzen und das Gemüse und die Nüsse darin anbraten. Mit etwas Salz würzen. Sobald das Gemüse Farbe bekommt, das Früchte-Chutney dazu geben und 1 - 2 Minuten anschwitzen. Anschließend Kokosmilch und Rosinen dazu geben und mit Erdnusscreme, Currysauce, Salz, Pfeffer und Chili abschmecken. Zusammen mit dem Reis heiß servieren.

Guten Appetit!

Rezept + Foto entnommen von Björn Moschinski, www.bjoernmoschinski.de für GEPA

Weitere Infos zu Veranstaltungen im Februar finden Sie auf unserer Website.

Ihr Eine Welt Laden – Fachgeschäft für den fairen Handel in Mönchengladbach

Verantwortlich für den Inhalt des Newsletters FAIR MAIL: Susanne Schneider; Technischer Support: Michael Schaaf

Falls sie keine FAIR MAIL mehr erhalten möchten, reicht eine kurze Nachricht an: tahlis@gmx.net

Eine Welt Laden Mönchengladbach, Abteiberg 2 ,Tel. & Fax: 02161/21766, Mail: ewlmg@t-online.de

Website: www.eineweltladenmg.de

Öffnungszeiten: Montag, Mittwoch, Freitag 15.00 - 18.00 Uhr / Dienstag, Donnerstag 10.00 - 18.00 Uhr / Samstag 10.00 - 14.00 Uhr.