



Liebe KundInnen und FreundInnen des Eine Welt Ladens,

wir alle lieben Schokolade. Doch extreme Armut, Ausbeutung und Kinderarbeit hinterlassen immer noch viel zu oft einen bitteren Beigeschmack. Wir alle können etwas tun – für positive Veränderungen auf unserer Welt – mit dem Kauf fairer Bio-Schokolade! Die neue **#Choco4Change** der GEPA ist die einzigartige, echte Klimaschokolade, die alles zusammenbringt, was uns wichtig ist.

- **Angebot im Oktober:** Weißer Tee Darjeeling bio
- **Faire Klima-Schokolade:** #Choco4Change
- **Faire Spardosen:** Kunterbuntes Sammelvergnügen für Kinder
- **Faires Rezept:** Indonesisches Kürbis-Spinat-Curry

Angebot im Oktober: [Weißer Tee Darjeeling bio](#)



Probieren Sie diesen Monat unseren feinen Weißtee in Bio-Qualität aus Kleinbauernhand von der Sanjukta Vikas Kooperative/Darjeeling!

Weißer Tee ist eine Kostbarkeit! In den Teegärten von Darjeeling werden nur kleinste Mengen davon produziert. Für diesen Weißen Tee werden ausschließlich Teeknospen und das erste zarte Blatt der jungen Triebe verwendet. Diese werden sorgfältig von Hand gepflückt und trocknen langsam an der Luft.

Beim Zubereiten steigt ein blumiger Duft auf, in der Tasse erscheint der Tee in einem zarten Gelbton. Der Bio-Anbau in Mischkulturen, die Höhenlagen, die behutsame Ernte und Verarbeitung mit den typischen Blattgraden ergeben diese exquisite Teespezialität.

Regulärer Preis: 5,70€, 70g, bio

Im Oktober kostet die Packung nur 5,10 €.

Faire Klima-Schokolade: [#Choco4Change](#)



Wie kann man besser die Welt verändern, als mit einem leckeren Stück Schokolade? Das hat sich die GEPA auch gedacht und vor 20 Jahren die erste faire Bio-Schokolade überhaupt auf den



Markt gebracht. 2011 wurde sie sogar noch fairer, genauer gesagt: rundum fair in Süd und Nord mit fair gehandelter Bio-Alpenmilch. An der Verpackung wurde gefeilt – inzwischen ist der Innenwickel kompostierbar. Fair Trade und Bio-Anbau schützen das Klima auf vielfältige Weise. Die GEPA möchte darüber hinaus mit ihren Produkten noch stärker zum Klimaschutz beitragen, so entstand die Idee der Kampagnenschokolade **#Choco4Change**.

Der Klimawandel trifft vor allem die Kleinbauern in Ländern des Südens. Fairer Handel und Bio-Anbau sind an sich schon besser fürs Klima – mit der #Choco4Change unterstützt du sie noch zusätzlich dabei, die Herausforderungen zu meistern. 20 Cent fließen in Klimaprojekte bei den Handelspartnern in Tansania und auf São Tomé.

Mehr über die Kampagne erfahren unter: <https://youtu.be/-6f2qCZ2KoI>

Faire Spardosen: **Kunterbuntes Sammelvergnügen für Kinder**



Die bunten Motiv-Spardosen werden in Indien aus Ziegenleder gefertigt.

Die Organisation MKS (Madhya Kalikata Shilpangan) in Kolkata verfolgt das Ziel einzigartige Kunsthandwerkstechniken aus verschiedenen Regionen Indiens zu erhalten. Durch die Vermarktung der Produkte in den Fairen Handel soll die Lebensperspektive der Produzenten nachhaltig verbessert werden.

Mittlerweile arbeitet MKS mit über 20 Produzentengruppen in verschiedenen Regionen Indiens zusammen. Dabei wird nicht nur Wert auf gute Arbeitsbedingungen in den Werkstätten gelegt: Auch auf die Herkunft der Materialien wird geachtet.



Neben Seidenschals stellt MKS verschiedene



Textilen und Lederprodukte wie Taschen und Portemonnaies her. Die Techniken dafür beruhen auf lokalem Wissen, die Designs werden regelmäßig überarbeitet.

Die Überschüsse, die MKS erwirtschaftet, gehen als Rücklagen in einen Fonds, auf den für nötige Investitionen oder in umsatzschwachen Zeiten zurückgegriffen werden kann.

VORMERKEN, in Kürze erhältlich: Misereor Fotowandkalender 2021 und neuer Pralinenfüllung Adventskalender mit feiner von El Puente.



Faires Rezept: [Indonesisches Kürbis-Spinat-Curry](#)

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

Zutaten für 4 Portionen:

- ✓ 6 Cashewkerne *
- ✓ 1 EL Erdnüsse *
- ✓ 2 rote Schalotten
- ✓ 2 Knoblauchzehen
- ✓ 2-3 TL Currypaste *
- ✓ ¼ TL Kurkuma *
- ✓ 1 TL frisch geriebene Galgantwurzel
- ✓ 600 g Kürbis
- ✓ 1 Zwiebel
- ✓ 350 g Spinat
- ✓ 2 EL Rapsöl*
- ✓ 250 ml Gemüsebrühe
- ✓ 400 ml Kokosmilch *
- ✓ ¼ TL Rohrzucker *
- ✓ Salz *



Zubereitung:

Nüsse, Schalotten, Knoblauch, Paste und Gewürze in die Küchenmaschine geben und zu einer glatten Paste pürieren.

Den Kürbis in etwa 2 Zentimeter große Würfel schneiden, die Zwiebel fein und den Spinat grob hacken. Einen Wok stark erhitzen und das Öl darin schwenken. Die hergestellte Currypaste hineingeben und unter Rühren bei geringer Hitze 3-5 Minuten rösten, bis sie duftet. Die Zwiebel dazugeben und weitere 5 Minuten braten.

Den Kürbis und die Hälfte der Brühe hinzugeben und abgedeckt 10 Minuten köcheln lassen, bis der Kürbis fast weich ist. Nach Bedarf mehr Brühe angießen. Spinat, Kokosmilch und Zucker dazugeben und mit Salz abschmecken. Unter ständigem Rühren aufkochen, die Hitze reduzieren und 3-5 Minuten kochen lassen, bis der Spinat gar und die Sauce leicht eingekocht ist.

Mit Hom Mali oder Basmati Reis servieren.

Guten Appetit!

Rezept und Foto entnommen aus „Vegetarisch für Genießer“ v. Jane Price

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. 02161/21766, Fax : 02161/8275247

Mail: ewlmg@t-online.de, Website: www.eineweltladenmg.de

Öffnungszeiten: Montag, Mittwoch, Freitag 15.00 - 18.00 Uhr/Dienstag, Donnerstag 11.00 - 18.00 Uhr/Samstag 10.00 - 14.00 Uhr.