



Liebe KundInnen und FreundInnen des Eine Welt Ladens,

der Sommer ist da und mit ihm die ersehnte Urlaubszeit! Was jetzt fehlt ist der ideale Korb, um die Leckereien für das Picknick, das Handtuch für den See, oder die frischen Früchte vom Markt zu transportieren. Unsere schönen und praktischen Raphia-Körbe aus Madagaskar sind hierzu bestens geeignet!

Wir wünschen Ihnen eine schöne und erholsame Ferienzeit!

- **Angebot im Juli:** 20% Rabatt auf alle Gläser und Karaffen
- **Faire Sommerbegleiter:** Kunterbunte Raphia Körbe aus Madagaskar
- **Fair Zubereitet:** Quinoa-Reis-Taler mit Kichererbsensalat

Angebot im Monat Juli: 20% Rabatt auf alle Gläser und Karaffen



Die mundgeblasenen Glasartikel stammen aus der Glasbläserei Joel in Jalisco, Mexiko.

Seit vielen Jahren gehört mundgeblasenes Glas zum Angebot im Fairen Handel.

In manchen Ländern hat allerdings die Altglasmenge wegen der Verwendung von Plastikflaschen so stark abgenommen, dass eine Reihe von Produktionsstätten ihre Existenz nicht mehr aufrechterhalten konnten.

Die Leiterin der Glasbläserei, Doña Josefina, kümmert sich besonders um die Integration wirtschaftlich benachteiligter Menschen und die Ausbildung junger Leute.

Im Juli geben wir 20% Rabatt auf alle Gläser und Karaffen.

Die mexikanischen Glasartikel sind in verschiedenen Formen und Farben erhältlich. Sie sind spülmaschinenfest.

Faire Sommerbegleiter: Kunterbunte Raphia Körbe aus Madagaskar



Diese farnefrohen Körbe machen Lust auf Sommer, Sonne, Urlaub. Sie sind praktisch und die idealen Strandbegleiter!

Es gibt die Körbe in drei unterschiedlichen Größen (S,M,L) und Farben (grün, blau, rot, rosa).

Sie werden in der kreativen Werkstatt **Liana Creation** in hochwertiger Handarbeit gefertigt.



Mehr zum Handelspartner:

Seit mittlerweile fünfzehn Jahren engagiert sich Bakoly Ramanitra für den Fairen Handel in Madagaskar. In Masindray, ca. 15 km östlich der Hauptstadt Antananarivo, entwirft sie das Design ihrer Produkte.

Das Grundmaterial sind Blätter der **Raphia-Palme**, die in der Umgebung angebaut wird. Aus ihren Fasern werden die außergewöhnlichen Körbe geflochten. Beim Färben achtet Bakoly darauf, geprüfte, umweltverträgliche Farben zu verwenden.

Die mittlerweile über vierzig Festangestellten von Liana Creation, momentan 30 Frauen und 12 Männer, bekommen einen Lohn, der deutlich über dem landesweiten Mindestlohn liegt und eine Gesundheits- und Rentenversicherung abdeckt. Zweimal im Jahr, im Juni und im Dezember, wird allen Angestellten zusätzlich ein Bonus ausgezahlt. In der Werkstatt erhalten die Mitarbeiter täglich eine vergünstigte Mahlzeit. Besondere Unterstützung bekommen Angestellte mit Kindern, damit sie sich den Schulbesuch leisten können.

Fair Zubereitet: Quinoa-Reis-Taler mit Kichererbsensalat

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



Zutaten:

- ✓ 2 EL Olivenöl
- ✓ 50 g Knollensellerie - feine Würfel
- ✓ 50 g Karotten - feine Würfel
- ✓ 75 g Zwiebel - feine Würfel
- ✓ 100 g Rote Bio-Quinoa *
- ✓ 100 g Bio Hom Mali Reis*
- ✓ 50 ml Weißwein *
- ✓ 500 ml Gemüfefond
- ✓ 1 TL Tomatenmark
- ✓ 1 EL Dijon-Senf – grob

- ✓ 1 EL Chili Sauce *
- ✓ 120 g Paniermehl
- ✓ 1 TL Paprikapulver *
- ✓ 4 EL Rapsöl *
- ✓ Rauchsatz und Pfeffer *
- ✓ 2 EL Olivenöl
- ✓ 1 Schalotte - feine Würfel
- ✓ 400 g Kichererbsen *
- ✓ 1 EL Tahin
- ✓ 1 Avocado
- ✓ ½ Bund Minze
- ✓ 1/2 Limette – Saft
- ✓ Salz und Pfeffer *

Für den Salat:

Zubereitung:

Olivenöl in einem Topf auf mittlere Temperatur erhitzen und die Sellerie-, Karotten- und Zwiebelwürfel darin leicht braun braten. Quinoa waschen und anschließend mit dem Reis in den Topf geben, eine Minute anschwitzen und mit dem Weißwein ablöschen. Wenn der Weißwein verkocht ist mit Gemüsefond aufgießen, danach für 15 - 20 Minuten köcheln lassen und kalt stellen. Das Tomatenmark, Dijon-Senf, Chili Sauce und ⅓ des Paniermehls dazu geben, mit Paprikapulver, Rauchsatz und Pfeffer abschmecken und abkühlen lassen. Anschließend zu Talern formen, im restlichen Paniermehl wälzen und mit etwas Bratenöl bei mittlerer Hitze goldgelb anbraten.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Schalottenwürfel darin glasig dünsten. Die Pfanne vom Herd nehmen und die gekochten Kichererbsen und das Tahin dazu geben. Die Avocado entkernen, in grobe Würfel schneiden und mit der gehackten Minze zu den Kichererbsen geben. Mit dem Saft der Limette, Salz und Pfeffer abschmecken.

Guten Appetit!

Rezept entnommen von GEPA, Björn Moschinski

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.