

Probiertage vom 26.2. – 3.3.2018



Kokoschips von El Puente

Im Südwesten Sri Lankas liegt das sogenannte Kokosdreieck - eine Region, die für den reichhaltigen Anbau von Kokospalmen bekannt ist. Reichhaltig war dem dort ansässigen **Familienbetrieb** "Biofoods" jedoch nicht **nachhaltig** genug und so entschied man sich vor vielen Jahren auf **Bio-Anbau** umzusteigen. Die Kokospalmen werden zusammen mit Kaffee, Früchten und Gewürzen in **Mischkultur** angebaut. Von hier stammen die frischen Bio-Kokosnüsse, aus denen die leckeren Kokoschips hergestellt werden. Die Chips laden zum Knabbern während eines gemütlichen Abends ein, passen jedoch auch perfekt zum Kochen oder als Topping für frische Obstdesserts oder Suppen. Mit ihrem natürlichen Aroma bringen die Kokoschips tropisch-süßlichen Geschmack in jedes Gericht. Holen Sie sich Urlaubsstimmung in ihre Küche!

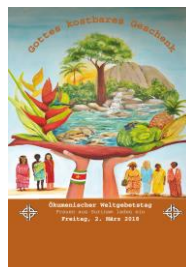
Quelle: El Puente

Rezept: <https://eatsmarter.de/rezepte/spinat-knoblauch-suppe-mit-kokoschips>



Quelle: <http://deacademic.com/dic.nsf/dewiki/783640>

Veranstaltungen



Gottes Schöpfung ist sehr gut!

Einladung zum Weltgebetstag 2018 aus Surinam
Am Freitag 2.3. finden weltweit Gottesdienste statt. So auch in Göppingen und Umgebung!

Informationen

Gutes Palmöl - schlechtes Palmöl

Palmöl ist in aller Munde – und das im wahrsten Sinne des Wortes. Es ist in fast der Hälfte aller Produkte im Supermarkt enthalten und trotzdem kauf man es nicht bewusst... Palmöl ist ein vielseitiges Pflanzenöl mit vielen Vor- und Nachteilen.

Auch im Weltladen diskutiert man immer wieder über das Palmöl in den Produkten unserer Lieferanten. Bei der GEPA zum Bsp. steckt Palmöl in Gebäck, den Füllungen einiger Schokoriegel, im Cocoba-Brottaufstrich und in Kerzen. Immer wieder wurde versucht das Palmöl zu ersetzen, aber es hat nun mal hervorragende Eigenschaften. Katastrophal sind allerdings die Umweltzerstörung und die Arbeitsbedingungen, so die Leiterin der Sortimentsabteilung bei GEPA. Da gilt es Alternativen aufzuzeigen. Die GEPA nutzt im Gebäck und in den Cremefüllungen das Palmfett von Serendipalm/Ghana und für Cocoba beziehen sie es von Natural Habitas/Ecuador. Es ist IMO – FAIR FOR LIFE zertifiziert und somit „sauberes“ Palmöl. Aus Ecuador kommt auch das Palmöl mit dem die Kartoffelchips von DWP aus Peru produziert werden, die Kooperative AGROPIA hat es sich so gewünscht.

Leider liegt der Weltmarktanteil von bio-fairen Palmöl bei derzeit ein Prozent. In Deutschland bei ca. 4%.

Lesen Sie den ganzen Artikel:
<http://www.weltundhandel.de>