

## **Haben Sie schon unsere Aufsteller in den Schaufenstern des Weltladens entdeckt?**

Anlässlich der **Fairen Woche 2024** möchten wir gerne darauf aufmerksam machen, dass jede und jeder von uns etwas zum Guten beitragen kann.

### **Schauen Sie im Weltladen vorbei!**

Nehmen Sie das beliebte Rezeptheft mit!

Wir bieten in den beiden Fairen Wochen vom 16. bis 27. September wieder Verkostungen an und als Give away gibt es Samenkarten – nachhaltig blühend und fair (solange der Vorrat reicht).



# Schönes und Gutes aus unserem Weltladen



## Jede Karte ein Unikat - handgefertigt am Viktoriasee, Kenia

Das Papier wird auf der Basis von Wasserhyazinthen, die am Viktoriasee invasiv wuchern, selbst hergestellt. Die verwendeten Metallteile sind zum Beispiel Drähte von beschädigten Motoren, Teile von Kühlschrankschneidern, gebrauchte Blechdosen und alte Telefonkarten.

## Kann etwas besser schmecken als eine gerechtere Welt?



Die Riegel von GEPA in neuem Design enthalten ausschließlich hochwertigen Bio-Kakao per Direktimport – ein gerechter Deal für die Menschen, die ihn anbauen. GEPA kennt die Handelspartner und kann die Lieferketten transparent verfolgen: von der Kakaobohne bis zum Riegel. Der ist zudem gut verpackt: Die Innenfolie ist heimkompostierbar und besteht aus nachwachsenden Rohstoffen.

# Fairtrade fürs Klima: Welchen Beitrag Weltläden für den Klimaschutz leisten

Die faire Woche gilt als die größte Aktionskampagne des fairen Handels und soll in diesem Jahr auf eine Verknüpfung von zwei wichtigen Themen aufmerksam machen. Denn das Motto lautet: Fair und kein Grad mehr – womit gezeigt werden soll, dass der faire Handel auch gleichzeitig einen wichtigen Beitrag für den Klimaschutz leistet. Inwiefern und ob das mehr Menschen dazu bewegt fair einzukaufen?



[Hören Sie es nach](#)

## Gute Geschichten aus dem Fairen Handel

Es gibt so viele gute Geschichten von unseren Handelspartnern. Anlässlich der Fairen Woche 2024 haben wir einige für Sie zusammengetragen - einige davon kennen Sie vielleicht schon.

[Gute Geschichten](#)

---

[Rezept mit Produkten aus dem Weltladen](#)



## Gefüllte Auberginen mit Linsenbolognese

(für 4 Personen)

---

- 4 mittelgroße Auberginen
- 1 Zwiebel, fein gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 5 EL Olivenöl\*
- 400 g stückige Tomaten/Dose
- 80 g Tomatenmark, alternativ Paprikamark
- 200 g rote Linsen\*
- 350 ml Gemüsebrühe
- Salz\* und Pfeffer\*
- Chili\*
- 1-2 TL Baharat\* (arabische Gewürzmischung – Zubereitung siehe unten)
- 4 EL geriebener Käse
- 2 EL gehackte Petersilie

### **Baharat selbst herstellen**

Mörsern Sie folgende Gewürze fein miteinander: 4 Pfefferkörner\*, 1 TL Paprika\*, 1 TL Koriander\*, 2 Nelken\*, 1 TL Kreuzkümmel\*, ½ TL geriebene Muskatnuss\*, ½ TL Zimt\*.

Oder Sie verwenden alternativ Ras el Hanout\*

### **Zubereitung**

Auberginen längs halbieren und in reichlich Salzwasser 30 Minuten einlegen.

Backofen auf 200 °C vorheizen. Auberginen trocken tupfen und rundherum mit Olivenöl (2 TL) einpinseln. Mit der Schnittfläche nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und 15 Minuten auf mittlerer Schiene backen.

Für die Füllung das restliche Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und darin Zwiebeln und Knoblauch glasig dünsten. Tomaten, Tomatenmark, Linsen und die Brühe dazu

geben und bei niedriger Temperatur ca. 20 Minuten sämig eindicken lassen. Mit Salz, Pfeffer, etwas Chili und Baharat abschmecken.

Das Fruchtfleisch der Auberginen mit einem Löffel vorsichtig eindrücken und mit der Linsenbolognese füllen. Käse darüberstreuen und alles nochmal 25 Minuten bei ca. 160 °C überbacken.

Vor dem Servieren mit Petersilie bestreuen.

### **Tipp für zwei Personen**

Nehmen Sie einfach 2 Auberginen und verwenden die übrige Linsenbolognese zum Beispiel für Spaghetti oder als Füllung für Pfannkuchen.

[weitere Rezepte auf unserer Webseite](#)

---

# **Virtuelle Reise zu unserem Produzenten Genossenschaft COOPROAGRO - Dominikanische Republik**

Die Kooperative COOPROAGRO möchte bis 2030 ihren kompletten Kakaoanbau auf ein „Dynamisches Agroforstsystem“ (DAS) umstellen und sich so besser gegen die Auswirkungen der Klimakrise zu schützen. Das beinhaltet die Einführung einer Vielzahl verschiedener Pflanzen, die nicht direkt mit dem Kakao konkurrieren.

Bestimmte Techniken der Waldbewirtschaftung sollen außerdem die Bodenfruchtbarkeit wiederherstellen.





"Vom Anbau bis zur Produktion ist uns nicht nur der geschäftliche, sondern auch der soziale Kontakt zu unseren Handelspartnern wichtig. Durch einen regelmäßigen persönlichen Austausch sehen wir, welchen Einfluss eine faire Partnerschaft auf die Lebensqualität der Menschen hat, die Kakao anbauen. Erfahre im Clip von Mitgliedern der Genossenschaft COOPROAGRO in der Dominikanischen Republik, wie sie selbst die Zusammenarbeit empfinden." (GEPA)

## Genossenschaft COOPROAGRO

### **Weltladen Schongau**

Lechtorstr. 11  
86956 Schongau

[Weltladen Schongau](#)

Newsletter

[Anmelden](#)

[Abbestellen](#)

[Impressum](#)