

FAIR HANDELN - Vielfalt erleben!

Vielfalt hat viele Gesichter. Sie steckt in summenden Wiesen und lebenden Ökosystemen, in kreativen Köpfen und unterschiedlichen Sichtweisen.

Vielfalt ist etwas Positives. Sie bereichert unser Leben, eröffnet neue Perspektiven und schafft Chancen.

Biologische Vielfalt ist Grundlage dafür, dass menschliches Leben auf diesem Planeten überhaupt möglich ist.



Vielfalt spielt auch im Fairen Handel eine große Rolle:

- Über 500 Handelspartner in mehr als 70 Ländern, über 900 Weltläden - darin viele Ehrenamtliche - engagieren sich für den Fairen Handel.
- Auch in den Regalen zeigt sich Vielfalt: Von feiner Schokolade über praktische Küchenaccessoires bis hin zu stilvollen Textilien - fair gehandelte hochwertige Produkte bereichern unseren Alltag.
- Durch Mischkulturen, ökologische Anbaumethoden und den Schutz der Biodiversität trägt der faire Handel aktiv zum Erhalt gesunder Ökosysteme bei.

Erleben Sie mit uns die faire Vielfalt!

**Unsere Aktionen finden Sie in diesem Newsletter und auf unserer
Homepage**

Schönes und Gutes aus unserem Weltladen



fair+bio-Gewürze & Kräuter

Willkommen im Reich der Sinne!

Die meisten unserer Gewürze und Kräuter stammen von ausgewählten Bio-Kleinbauerngenossenschaften aus Asien, Lateinamerika und Afrika. Unter südlicher Sonne gedeihen in den sorgfältig gehegten Gewürzgärten aromatische Spezereien für die abwechslungsreiche, gesunde Küche.



Mörser

Unsere handgefertigten Mörser mit Stößel – unverzichtbare Helfer

Zum Zerkleinern von Gewürzen, Hölzern, Harzen oder Blüten - zum Anrühren von Pasten jeder Art. Vielseitig einsetzbar und immer gut zu gebrauchen.



Silberschmuck aus alten Schätzen

pakilia Schätze aus recyceltem Silber

Bei der Verarbeitung in den Manufakturen wird darauf geachtet, dass das wertvolle Metall stets komplett verwertet wird, Schnittabfälle, misslungene Arbeiten und sogar der Silberstaub, der beim Polieren entsteht, werden wieder aufbereitet und erneut verarbeitet.

Übrigens:

Wenn Sie noch alte Ringe, Ketten, Armbänder oder Gegenstände aus Sterling- oder Feinsilber besitzen (925, 950, 999 Stempel) und keine Verwendung mehr dafür haben, dann freut sich pakilia über eine Zusendung dieser Silbergegenstände - oder Sie bringen Ihre Silberschätze bei uns im Weltladen vorbei!

Aktuelle Termine und Angebote im Rahmen der Fairen Woche

Gewürzworkshop am 18.09.2025

Entdecken Sie die faszinierende Welt der Gewürze!

Erfahren Sie, welche Arten von Gewürzen es gibt, wie sie zu uns kamen, welche gesundheitlichen Vorteile sie bieten und wie man sie richtig lagert und verarbeitet.

Im Anschluss an den theoretischen Teil stellen wir gemeinsam eine afghanische Gewürzmischung her, die Sie zusammen mit Rezeptvorschlägen mit nach Hause nehmen können. Außerdem bereiten wir eine indische Gewürzmischung zu, die wir vor Ort in einem würzigen Chai gemeinsam genießen.

Mango Tasting bis 22 Uhr am 19.09.2025

Apfel-Mango-Saft, Mango-Balsam, Mango-Monkeys, getrocknete Mangos...es gibt einiges zu Probieren in unserem Weltladen!

Außerdem 20 % Rabatt auf alle fruchtigen Mango-Produkte – solange der Vorrat reicht.

Den Erlös aus der Mango-Aktion spenden wir an die Kinderschutzorganisation Preda "Mangos für Kinderrechte".

Multivisionsshow – OSTAFRIKA: Fairer Handel – Wildlife – Digitales am 21.09.2025

Mit beeindruckenden Fotos, fesselnden Erzählungen und stimmungsvoller Musik entführt **lobOlmo** ins faszinierende Ostafrika! In Uganda, Kenia und Tansania besuchen sie Fair-Trade-Produzenten, Computernerds und Naturschutzflüchtlinge.

Die Multivisionsshow zeigt grandiose Natur, Menschen in ihrem Alltag, Lebensfreude, Herzlichkeit und ganz viel Humanität.

Quiz zur Fairen Woche 2025

Testen Sie Ihr Wissen rund um das Thema Vielfalt in dem Quiz! Jede*r kann mitmachen – und mit etwas Glück gibt es köstliche, fair gehandelte Produkte zu gewinnen. Viel Spaß!

Wir freuen uns über Ihr Interesse und Ihren Besuch im Weltladen!

**Mehr zu den Terminen und Aktionen auf unserer
Homepage**

Rezept mit Produkten aus dem Weltladen

Mchuzi wa maharagwe

Kichererbsen-Curry mit Bohnen, Möhren und Tomaten

Dieses kenianische Rezept stammt von Carol Mühlenbrock, Afrika und wurde von einer Mitarbeiterin unseres Weltladens modifiziert und im diesjährigen Rezeptheft zur Fairen Woche veröffentlicht.



Zutaten (für 2 Personen)

- Kokosöl*
- 1 mittelgroße rote Zwiebel, fein gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 2 Karotten, in mundgerechte Stücke geschnitten
- 2 große Tomaten, in Stücke geschnitten, Saft auffangen
- 120 g getrocknete Kichererbsen*, 12 Stunden (über Nacht) eingeweicht und nach Packungsanweisung gekocht oder 220 g gekochte Kichererbsen aus dem Glas*
- 100 g Brechbohnen oder Buschbohnen, in Stücke geschnitten
- 1 EL Zitronensaft
- 1 EL Curry mittelscharf* oder scharf*
- Salz* und Pfeffer*
- ½ Bd. Koriander in Stiele und Blättchen zerteilt (alternativ Petersilie)
- ½ Chilischote in Scheiben geschnitten, nach Belieben

Zubereitung

Kokosöl in einem Topf oder tiefer Pfanne erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Curry unter Rühren dazugeben, Karotten hinzufügen und beides mitdünsten.

Tomatenstücke mit dem Saft dazugeben, salzen und pfeffern, gut unterrühren und zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen. Gelegentlich umrühren. Die Tomaten sollten weich und soßig zerkocht sein.

Kichererbsen und Bohnen dazugeben und evtl. etwas Wasser aufgießen.

Zitronensaft sowie gehackte Korianderstiele unterrühren. Abgedeckt nochmal 5

Minuten köcheln lassen.

Auf einem Teller anrichten und mit den Korianderblättchen und nach Belieben mit Chilischeiben garnieren.

dieses und weitere Rezepte auf unserer Webseite

Virtuelle Reise zu unseren Produzenten in Mexiko

pakilia - Silberschmuck hergestellt in Taxco

Der wunderschöne pakilia-Schmuck kommt aus der märchenhaften Silberstadt Taxco.

Im Jahre 2002 wurde die Stadt als Pueblo Mágico (magischer Ort) ausgezeichnet, diesen Titel tragen besonders sehenswerte Orte in Mexiko. Weiße, mit roten Ziegeln gedeckte Häuser, koloniale Paläste, Gassen mit Kopfsteinpflaster und historische Brunnen beschwören das 18. Jahrhundert herauf. Schon Alexander von Humboldt war von Taxco begeistert und bezog 1803 ein Haus in der Nähe des Zócalo, dem zentralen Platz der Stadt.

Einer langen Tradition folgend wird hier heute unser pakilia Silberschmuck in aufwendiger Handarbeit hergestellt.



Mehr über Taxco und pakilia

Weltladen Schongau

Lechtorstr. 11
86956 Schongau

[Weltladen Schongau](#)

[Privacy](#)

Newsletter

[Anmelden](#)

[Abbestellen](#)

[Impressum](#)