Über 70 Personen folgten der Einladung des Fair-Treff Walluf e.V. und des Weltladens zu einem fairen Brunch. Im Rahmen der bundesweiten Fairen Woche unter dem Motto „Perspektiven schaffen. Fair handeln" wollte das Weltladenteam besonders die BrunchGeschmacksnerven ansprechen und zeigen, welche leckere Speisen aus qualitiativ hochwertigen Produkten aus den Ländern des Südens zubereitet werden können, z.B. aus Quinua oder Mangos. Die Gäste mussten sich sehr anstrengen, die gesamte Vielfalt wenigstens zu kosten. So wurden u.a.neben einer Tansanischen Kürbissuppe ein Mango-Hühner-Salat, ein Rot-Grünes Gemüsecurry mit Reis, ein Quinoa-Tomatengratin, Tabbouleh oder Curry-Bananen im Schinkenmantel angeboten, wobei die Bananen von BanaFair, einer Partnerorganisation des Fairen Handels, extra angeliefert wurden. „Am besten hat mir das Gemüsecurry geschmeckt, aber auch die Bananen im Schinkenmantel waren einfach lecker" war die Meinung von Annemarie Kersten. „Man sollte viel mehr Mut haben, fremde Gewürze und Speisen zu kochen. Ich hätte nie gedacht, das alles so wohlschmeckend ist" war die einhellige Meinung. In einem von Evelyn und Peter Rahm liebevoll arrangierten Quiz hatten die Gäste die Aufgabe, die Ursprungsfrüchte den Endprodukten zuzuordnen. Das erwies sich viel schwieriger als gedacht und so konnten die Gäste die Gelegenheit nutzen, sich über die Herkunft, Verarbeitung und Verwendung der Gewürze, z.B. Curry, von Evelyn Rahm fachmännisch beraten zu lassen. Alle Zutaten und die Rezepte sind im Weltladen Walluf erhältlich.

Maike Schulz (Pressearbeit)

Walluf, September 2009