

WELTLADEN Magazin

**WELT
LADEN**
GERECHT HANDELN – SINNVOLL KAUFEN.

AUSGABE 2 / 2023



DAS STECKT IM COFFEE FOR FUTURE

Wir berichten von der
Kooperative BOCU aus Uganda

THEMA

MEHR VOM FAIR

Kaffee genießen und
das Klima schützen

BERICHT

PLANT A TREE

Mangobäume für
Kinderrechte

IM WELTLADEN

FAIR-SCHENKEN

Geschenke, die allen
Freude machen

Who made my coffee?

Josinta Kabugho aus Uganda kann uns darüber mehr erzählen.

Kaffee ist das wichtigste Exportgut in Uganda. Rund fünf Millionen Menschen leben vom Anbau und der Weiterverarbeitung des Kaffees.

Im COFFEE FOR FUTURE steckt der Kaffee der Genossenschaft BOCU, die am Fuße des Rwenzori-Gebirges im Westen Ugandas, ihren Sitz hat. Die Geschäftsführerin der Kleinbauernkooperative, Josinta Kabugho, war zu Gast in Österreich, be-

suchte einige Weltläden und hat über den Kaffeeanbau, den Fairen Handel und die aktuellen Herausforderungen aus erster Hand berichtet.

JOSINTA KABUGHO erneut zu Gast in Österreich

Was ist BOCU? Seit wann gibt es euch, wie viele Mitglieder habt ihr und was macht ihr genau?

Bukonzo Organic Farmers Cooperative Union ist ein Zusammenschluss von Kooperativen, die 2006 mit dem Ziel entstand, die organisch-biologische Landwirtschaft im Kaffeeanbau zu fördern. Es gab NGOs, die haben uns zu der Zeit über Biolandbau informiert und auch Schulungen gegeben, aber sie haben uns keinen Markt erschlossen. 2011 wurden wir von einer NGO bei der Biozertifizierung unterstützt und konnten 2012 den ersten Bio-Kaffee exportieren. Seit 2013 haben wir auch das Fairtrade-Siegel. Heute besteht BOCU aus 13 Basiskooperativen mit insgesamt über 4.000 Mitgliedern. Wir bieten den Kleinbäuerinnen- und bauern einen Marktzugang, den sie alleine nicht hätten, garantieren eine verlässliche Abnahme und kümmern uns um die Zertifizierungen und die Qualitätssicherung. Wir organisieren Schulungen zum Anbau des Kaffees, investieren in die Infrastruktur zur Verarbeitung und wickeln die Prämien und Projekte ab.

Wie werden die Prämien eingesetzt? Welche Projekte habt ihr umgesetzt?

Wir haben mit den FAIRTRADE-Prämien schon vieles umsetzen können - von Schulungen für den

qualitätvollen Anbau und natürliche Düngung bis hin zu Diversifizierungsprojekten für den Anbau anderer Lebensmittel. Außerdem wurde die Infrastruktur zur Verarbeitung und Qualitätskontrolle laufend verbessert: So wurden neben überdachten Trocknungstischen etwa Wasserleitungen für 36 kleine Kaffeewaschstationen vor Ort gebaut, die wichtig sind, damit der Kaffee direkt nach der Ernte weiterverarbeitet werden kann. Welche Projekte umgesetzt werden, beschließen wir alle gemeinsam. Die Verhandlungen, Berichte und Kommunikation mit den Käufern und Zertifizierungsstellen übernehmen wir.

Für den COFFEE FOR FUTURE gibt es auch eine zusätzliche Klimaprämie? Wie macht sich im Kaffeeanbau der Klimawandel bemerkbar und wie verwendet ihr die Klimaprämie?

Die klimatischen Veränderungen, wie steigende Temperaturen und lange Trockenzeiten, gefolgt von extremen Regenzeiten und Überschwemmungen, sind eine riesige Herausforderung für die Farmer, ihre Selbstversorgung, ihre Tiere und für den Kaffeeanbau. Kaffee ist eine sensible Pflanze und anfällig für Krankheiten. Das alles reduziert merkbar die Erträge. Wir raten dazu, Schattenbäume und andere Lebensmittel in den Kaffeegärten anzubauen, um die Bodenfruchtbarkeit zu verbessern und den Boden für die Regenzeit zu schützen. Aus der zusätzlichen EZA-Klimaprämie des COFFEE FOR FUTURE wurde das Projekt für über 3.000 Energiesparöfen umgesetzt. Der Wunsch nach diesen Öfen wurde bei einem unserer offenen Mitgliedertage gemeinschaftlich besprochen. Der Umstieg wirkt sich positiv auf soziale



Sparsam und ökologisch: Holzspäröfen

Von der roten Beere am Strauch bis zur gerösteten Kaffeebohne ist es ein langer Weg ...



sowie ökologische Faktoren aus. Es werden weniger Bäume gerodet und es gibt eine geringere Rauchentwicklung beim Kochen, was auch die Gesundheit der Familien fördert. Insgesamt wurden 9.000 Tonnen CO₂ eingespart! (s. Kasten Wissenswert)

Kannst du uns die Schritte des Kaffeeanbaus von der Ernte bis zur Verschiffung beschreiben?

Das ist ein langer Prozess: Wir haben zwei Erntezeiten. Die Haupternte ist von August bis Dezember und die Nebenernte von März bis Mai. Die roten reifen Kirschen werden im Kaffeegarten einzeln ausgewählt und gepflückt. Danach werden sie zügig zur kleinen Waschstation gebracht. Dort werden sie auf einem Tisch ausgebreitet und überreife, unreife und beschädigte Kirschen aussortiert, diese werden von uns nicht gekauft. Nach dem Wiegen werden sie ins Wasser gelegt. Auch hier werden jene, die oben schwimmen ausgeschieden und nur die anderen werden weiterverarbeitet. Die Aussortierten nehmen die Bäuerinnen und Bauern zurück und verkaufen sie lokal am Markt. Mit einer Maschine wird die äußere rote Haut entfernt. Dann



Die Kaffeebohnen durchlaufen noch vor Ort strenge Qualitätskontrollen.

werden die Kaffeekirschen für eine Nacht in einem Kübel gelegt, um das Innere von den letzten Fruchtfleischrückständen zu befreien. Am nächsten Tag wird der Kaffee auf Trockentischen im Freien ausgebreitet, das dauert ca. drei Tage, damit kein Schimmel entsteht. Im Anschluss daran werden die noch von einer dünnen Haut überzogenen Bohnen unter Dach in Regalen noch einmal so lange getrocknet, bis der Feuchtigkeitsgehalt auf 12,5 % gesunken ist. Dieser getrocknete Kaffee wird erneut nach Qualität sortiert, dann in Säcken von der Kooperative zur Union gebracht. Bei uns wird er dann in einem Labor verkostet, die Feuchtigkeit überprüft und die Qualität der Charge des einzelnen Mitglieds festgelegt, noch bevor das zweite Häutchen der Kirsche entfernt wird. Erst wenn der Käufer feststeht und sich für die Menge einer bestimmten Qualität entschieden hat, werden die Säcke der einzelnen Chargen vermischt. Jedoch bleibt auch hier die Rückverfolgbarkeit zu den Kooperativen gegeben. Erneut händisch sortiert und abgepackt kommen die Säcke nach Kampala, wo die staatliche Kaffeorganisation die Qualität noch einmal überprüft. Mit LKWs wird die Ware zum Hafen in Mombasa gebracht und wenn die Säcke am Schiff eingelagert sind, geht die Verantwortung an den Käufer über.

Wie schaut die nahe Zukunft für den Kaffeeanbau und die Kooperative aus?

Die Zukunft macht uns Sorgen. Eine Studie besagt, dass 2050 ohne globale Maßnahmen die Hälfte der Kaffeeblüten nicht zur Reife gelangen wird! Darum tun wir das für uns Mögliche, um das Klima zu schützen und unsere Mitglieder bei der Anpassung an die Klimaveränderung zu unterstützen. Wir haben einen Strategieplan, der beinhaltet, dass wir eine relevante Organisation im Bio- und Fairtrade-Anbau werden und bis 2028 ist unser Ziel, eine eigene Rösterei aufzubauen, damit mehr Wertschöpfung in Uganda bleibt.

Warum sollten Menschen den fairen Preis für den COFFEE FOR FUTURE zahlen?

Wenn sie wissen, wie viel Arbeit dahintersteckt, wie viele Arbeitsschritte gemacht werden müssen, bis der COFFEE FOR FUTURE vom Strauch in ihre Tasse kommt, dann sind sie sicher gerne bereit, den höheren Preis dafür zu zahlen. Darüber hinaus unterstützen sie unsere Kleinbauern- und Kleinbäuerinnen und unsere Bemühungen zum Natur- und Klimaschutz. Außerdem trinken sie sorgfältig ausgewählte Bio-Qualität!



Im Weltladen gibt es eine illustrierte Lieferkette zum COFFEE FOR FUTURE.

TIPP

Ersparnis:
9.000 Tonnen



6.000 PKW im Jahr auf
Österreichs Straßen

3.000 Flüge
Wien - New York



Holzspäröfen



Der Faire Handel der EZA Fairer Handel bietet organisierten Kaffeebäuerinnen und -bauern wirksame Alternativen und neue Perspektiven.

- **Garantierter Mindestpreis** von 180 USD/45,4 kg Rohkaffee (Erhöhung seit August 2023). Liegt der Weltmarktpreis über dem Mindestpreis, gilt der Weltmarktpreis als Referenzwert.
- **Bio-Prämie** von 40 USD/45,4 kg Rohkaffee (Erhöhung seit August 2023)
- **Fairhandelsprämie** von 20 USD/45,4 kg Rohkaffee
- **Qualitätszuschläge** (im Fall von BOCU: 20 USD/45,4 kg; EZA-Rohkaffees werden als Spitzenkaffees bewertet.)
- **Klimaprämie** 20 USD/45,4 kg Rohkaffee – insgesamt wurden bisher fast 60.000 USD Klimaprämie an BOCU überwiesen.
- **Vorfinanzierungen**
- **Direktimport** unter Ausschaltung des unnötigen Zwischenhandels
- **Kleinbäuerlicher Anbau**
- **Transparente Lieferkette** – rückverfolgbar bis zur Ursprungskooperative
- **Langfristige** und verlässliche Zusammenarbeit



Kaffeebäuerinnen der Genossenschaft BOCU profitieren vom Fairen Handel.



NEU IM WELTLADEN

Kaffee kapseln? Wenn, dann diese!

Der Trend zu Kaffee kapseln lässt die Müllberge wachsen. Jetzt haben wir eine Alternative: Kaffee kapseln in den Sorten LUNGO und ESPRESSO. Sie enthalten aromatischen bio-fairen Kaffee und sind für Maschinen des Marktführers der Alukapseln geeignet.

Der verwendete Bio-Kunststoff schützt das Aroma, ist völlig geschmacksneutral und binnen 90 Tagen zur Gänze HEIMKOMPOSTIERBAR. Die Verpackung aus Recyclingkarton entsorgt man im Altpapier.



30 Jahre FAIRTRADE in Österreich ...

... bedeutet, vollen Einsatz für die Verbesserung der Lebens- und Arbeitsbedingungen von bereits rund 2 Millionen Kleinbauernfamilien und Beschäftigten im Globalen Süden.

Denn für diese Menschen macht FAIRTRADE den Unterschied. Eine von ihnen ist Caroline Rono, FAIRTRADE-Kaffeebäuerin aus Kenia, die durch die FAIRTRADE-Zertifizierung von finanzieller Sicherheit durch stabile Mindestpreise und einer zusätzlichen Prämie für Gemeinschaftsprojekte profitiert. Bei FAIRTRADE entscheiden die Menschen selbst, was für sie gerade wichtig ist, beispielsweise die Organisation von Schulungen und Projekten, etwa zum Umgang mit dem Klimawandel. Durch viele Maßnahmen und Standards will FAIRTRADE Partizipation ermöglichen, die Menschenrechte wahren und die Umwelt schützen.

Internationale Lieferketten sind weit verzweigt und immer noch intransparent. Da nicht jedes Produkt ein FAIRTRADE-Siegel trägt, braucht es zusätzliche rechtliche Regelungen wie das neue EU-Gesetz, das Sorgfaltspflichten von Unternehmen verbindlich macht und damit Mensch und Umwelt entlang der gesamten Lieferkette schützt. FAIRTRADE begleitet diesen Prozess für ein Lieferkettengesetz und macht sich für eine Gesetzesänderung stark.

„Wir sind viele – und wir werden immer stärker!“, sagt Caroline. Mit Ihrer Unterstützung werden es immer mehr. Gemeinsam mit vielen anderen Menschen in Österreich können Sie sich für den Fairen Handel engagieren - am Arbeitsplatz, in Ihrer Gemeinde oder in der Schule!

CAROLINE RONO, FAIRTRADE-KAFFEEBAUERIN



Werden auch Sie Teil der FAIRTRADE-Bewegung!

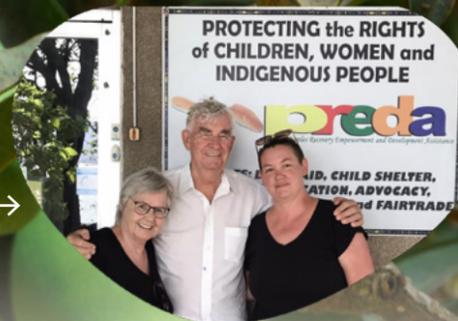
Möglichkeiten zum Mitmachen gibt es viele und der einfachste Weg zu erfahren, wie Sie sich für den fairen Handel und ein starkes Lieferkettengesetz einsetzen können, ist über den FAIRTRADE-Newsletter für Engagierte. Melden Sie sich gleich an: fairtrade.at/aktuelles

Mangos schmecken nicht nur gut...

..., sondern bewirken auch Gutes. Das zeigt das erfolgreiche Mango-projekt PREDA Foundation. Petra Geiger-Kletzl, die Geschäftsführerin des Weltladens Eisenstadt, war vor Ort und berichtet darüber.



Petra mit Kindern des Indigenenstamms der Aeta



Annelise, Father Shay Cullen und Petra



© WELTPARTNER

Die Mango zum Verkochen oder Naschen. Hier zeigen wir nur einen Ausschnitt der bunten WELTPARTNER-Produktpalette

Die PREDA Foundation und der FAIRE HANDEL

Die PREDA FOUNDATION wurde 1974 von Pater Shay Cullen mit dem Ziel gegründet, Kinder und Jugendliche auf den Philippinen aus Armut, Gefängnissen, sexuellem Missbrauch und Zwangsprostitution zu befreien und sie auf dem Weg in ein gewaltfreies und selbstbestimmtes Leben zu begleiten. Darüber hinaus versucht PREDA ausländische Regierungen davon zu überzeugen, dass Staatsangehörige strafrechtlich zu verfolgen sind, die im Ausland Kinder missbrauchen.

Aber was hat nun das Kinderschutzzentrum mit dem FAIREN HANDEL zu tun?

Das Kinderschutzzentrum der PREDA Foundation finanziert sich durch Spenden und dem Verkauf der Mangoprodukte, wie etwa an WELTPARTNER in Ravensburg. Der Faire Handel mit Mangos wirkt auf vielen Ebenen: Durch die Zahlung fairer und verlässlicher Preise an die Mangofarmerinnen und -farmer entstehen Perspektiven für das Leben und Arbeiten auf dem Land, wodurch Planungssicherheit und eine nachhaltige Produktion ermöglicht wird. Dies minimiert die

Landflucht und durchbricht somit den Armutskreislauf. Durch die Förderung des biologischen Anbaus wird die Umwelt geschützt und die Kultur der indigenen Bevölkerung, der AETA, respektiert und gefördert. PREDA hilft den Aetas auch dabei, ihren angestammten Landbesitz gegen die Bergbau-Firmen zu verteidigen. Darüber hinaus nutzt PREDA den Fairen Handel zur Kampagnenarbeit und Finanzierung der Kinderschutzzentren.

PLANT A TREE und gemeinsame Ernte

Zum 30-Jahr-Jubiläum des Weltladens Eisenstadt haben wir die Aktion PLANT A TREE ins Leben gerufen. Gemeinsam mit Weltladenkund*innen in Österreich verkauften wir symbolisch Mango-Setzlinge, die dann von den Mangofarmern auf Brachland gepflanzt wurden. Durch diese Aktion konnten wir innerhalb eines Jahres die stolze Summe von € 36.000 an Pater Shay Cullen übergeben. Meine Kollegin Annelise Kämmerer und ich konnten uns vor Ort von der großartigen Arbeit überzeugen und mitarbeiten. Mit den verantwortlichen Landwirtschaftstechnikern von PROFAIRTRADE, Donard Angeles und Roger Hermogino, waren wir bei der Mangoernte in Luzon dabei – in 14 Tagen haben wir 16 Communities mit 350 Mangofarmern besucht und 30 Tonnen Mangos

der Sorten Pico und Carabao in Boxen sortiert, gewogen und bezahlt. Während der Ernte ist das gesamte PREDA-Team im Einsatz – jede helfende Hand ist in dieser Zeit wichtig.



Diese Energie, die man spürt, wenn die Familien von allen Richtungen zum Sammelplatz strömen und stolz ihre Ernte bringen, ist überwältigend!

Heuer hat leider der Regen früher eingesetzt als die Jahre davor. Trotzdem konnten die Mangos rechtzeitig geerntet werden. Aber der Klimawandel ist stark spürbar. Umso wichtiger ist es, mit den neuen Mangosetzlingen aufzuforsten. PREDA unterstützt die Farmer aber auch mit anderen Obstsetzlingen, etwa Rambutan und Calamansi, damit sie auch dieses Obst für den Verkauf am lokalen Markt ernten können. Wir ALLE, die die PREDA Foundation und deren Arbeit unterstützen, haben ein gemeinsames Ziel: **Eine Gesellschaft, die Menschen- und Kinderrechte achtet und verteidigt, in der die Umwelt geschützt und in der die Kultur der indigenen Bevölkerung respektiert wird!**

Faire Weihnachten

TEEGENUSS FÜR KALTE TAGE

Die kühle Jahreszeit verlangt nach warmem Tee. Wir haben Teespezialitäten aus aller Welt - von edlem Grüntee aus Nepal über aromatische Gewürztees bis hin zu ausgewogenen Kräutertees und klassischen Schwarz- oder Früchtetees - im Weltladen werden Sie fündig. Mit den Rooibostees holen Sie sich die Sonne Südafrikas direkt in die Tasse. Dazu passt eine köstliche Nascherei wie unsere hochwertigen Fruchtkonfekte oder schokoladigen Tartufi.



TIPP: In der wiederverwendbaren Geschenkbox aus Nepal lassen sich all die Köstlichkeiten auch wunderbar verschenken.



SONNIGE GRÜSSE AUS DEM SÜDEN

Mandarinen, Orangen und Zitronen aus Spanien – biologisch angebaut, solidarisch gehandelt und reif vom Baum geerntet kommen sechsmal in dieser Saison (von Oktober bis Februar) in die Weltläden. Fragen Sie dort nach, geben eine Bestellung auf und und freuen sich kurze Zeit später über den Vitaminboost!

GENUSSVOLLE VORFREUDE

Mit unseren fairen Adventkalendern macht das Warten auf das Weihnachtsfest besonders Spaß. Von süßen Leckereien über feine Teevariationen bis hin zu herzhaften Gewürzen und exquisiten Bio-Kaffees – Fairness schmeckt einfach besser!



TIPP: Sichern Sie sich bald Ihre Schokonikolos und Adventkalender.

DAS DUFTET HIMMLISCH!

So wie in vielen anderen Kulturen auf der ganzen Welt werden auch bei uns aromatische Hölzer, Harze, Samen und Kräuter veräuchert – für allgemeines Wohlbefinden, zur Desinfektion und Heilung oder der energetischen Reinigung von Räumen. Besonders kraft- und stimmungsvoll ist dieser Brauch in der Zeit der Raunächte. Hochwertige Räucherutensilien sowie Räucherwerk aus aller Welt finden Sie in Ihrem Weltladen.



NEU! Räucherschnüre aus Nepal

Diese feine Räuchermischung aus Harzen, Kräutern und Hölzern wird in Lokta-Papier (Seidenbast) eingewickelt und verzwirbelt. Im Stäbchenständer, im Sand oder aufgehängt brennt die traditionelle Räucherschnur etwa 15 Minuten.



SCHATZE FÜR IHR BEHAGLICHES HEIM

Im Herbst verwandelt sich der eigene Wohnbereich in eine behagliche Wohlfühl-Oase, in die man sich gerne zurückzieht. Schönes für ein gemütliches und kreatives Zuhause – für sich selbst oder als Geschenk – erhalten Sie in Ihrem Weltladen.



Liebevoll eingedeckt

Ein Blickfang bei jedem Weihnachtsessen sind die goldverzierten Salz- und Pfefferstreuer aus Speckstein. Passend dazu gibt es Vase und Untersetzer aus bedrucktem Mangoholz in edler Optik – das Auge isst schließlich mit!



Beistelltische, die sich auch als Hocker oder Blumentisch eignen – etwa jener mit Spiegelmosaik – sind wahre Schmuckstücke.



In manchen Weltläden lassen sich sogar handgefertigte Möbel finden – wie diese künstlerisch gestaltete Kommode aus Mangoholz. Hergestellt wird das Möbelstück in Indien, von Handwerker*innen der Organisation ASHA – auf Sanskrit bedeutet der Name Hoffnung.



Mit diesen Bilderrahmen werden schöne Erinnerungen individuell in Szene gesetzt.

Ein tolles Dekoelement ist dieser Spiegel, der richtig platziert, alle Blicke auf sich ziehen wird.



MAGISCHE WALDER FÜR DIE KLEINSTEN

Der Wald ist ein Ort der Wunder. Er erinnert uns an die Bedeutung der Natur und alles, was in ihr lebt. Lebendig wird der magische Wald mit seinen Tier- und Pflanzenmustern in der Kollektion von

SENSE ORGANICS. Neu sind die fantastischen GOTS-zertifizierten Socken und Strumpfhosen. Alle Kleidungsstücke werden sozial und umweltfreundlich produziert – vom Saatgut bis zur Naht.



HÖCHSTE ZEIT FÜR NEUE LIEBLINGSSTÜCKE!

Mit Schals, Taschen, Schmuck und ausgewählter Mode unserer fairen Labels wird Ihre Individualität geschmackvoll unterstrichen. Ob farblich vom Herbst inspiriert oder als Kontrapunkt: Design und Herstellungsbedingungen haben immer gleichermaßen Gewicht. Denn nicht nur das Kleidungsstück muss passen, sondern auch das Umfeld, in dem es entsteht.



ANUKOO



MADNESS



PAKILIA



FAIRYTALE



BEANIE

Kuschelweiche Alpakaprodukte: Pullover, Hauben, Stirnbänder, Fäustlinge und Schals von BEANIE.

SOLARE FRAUENPOWER

„Die Sonne erhöht ihre Tarife nicht und das wollen wir für uns und unsere Nähzentren und Einrichtungen nützen“, sagt Johny Joseph von CREATIVE HANDICRAFTS aus Mumbai, Indien. Gesagt, getan. Mit Hilfe zweier Photovoltaikanlagen wird die Energieversorgung für ihre Nähwerkstätten, Kinderkrippen und das Trainingszentrum für Frauen gesichert. Finanziert wurde das – neben der Eigenleistung – auch mit Unterstützung der Weltläden aus Österreich und dem Land Salzburg. Seit 2016 ist CREATIVE HANDICRAFTS Partnerin der EZA. In der mehrheitlich von Frauen getragenen Organisation entsteht ein Teil der Bio-Baumwollbekleidung des Labels ANUKOO.

Mehr dazu im Blogbeitrag von Andrea Reitinger (www.weltladen.at/blog/solare-frauenpower)



Mmmm...ango TARTE

ZUTATEN

MÜRBTEIG

- 200 g Mehl
- 100 g Butter (kalt!)
- 70 g Staubzucker
- 40 g Ei

MANGOCREME

- 2 Flaschen Mango- Fruchtsauce*
- 4 g Agar-Agar
- Zeste von 1 Zitrone
- 80 g Zucker, 3 Eier
- 1 Prise Salz, 90g Butter

MERINGUE

- 2 Eiklar, 70 g Zucker
- 20 g Kokosraspeln*
- Mango-Kokos-Bällchen*

ZUBEREITUNG:

Mürbteig: Mehl und Butter mischen, bis die Butterstücke erbsengroß sind. Staubzucker und Ei zugeben und zu einem glatten Teig kneten. Mindestens eine Stunde im Kühlschrank rasten lassen. Ausrollen und eine gefettete Tarteform damit auslegen. Darüber Backpapier legen, zur Beschwerung mit

Linsen füllen und bei 160° C Umluft für 15 Minuten blindbacken. Die Linsen entfernen und weiterbacken, bis die Tarte goldbraun ist.

Creme: Agar-Agar, Zitronenzeste und Zucker verrühren. Mit der Fruchtsauce in einem Topf aufkochen. Die Eier mit dem Salz verquirlen und die warme Mischung dazugießen. Zurück in den Topf leeren und unter ständigem Rühren erwärmen, bis es eindickt. Dann die Masse über die Butter gießen und mit einem Stabmixer mixen, sodass eine glänzende Creme entsteht. In den gebackenen Mürbteig leeren und im Kühlschrank festwerden lassen.

Meringue: Eiklar und Kristallzucker aufschlagen, bis ein fester Schaum entsteht. Kokosraspeln vorsichtig unterheben. Mit einem Dressiersack kleine Tupfen auf die Tarte dressieren und optional flambieren. Mit Mango-Kokos-Bällchen dekorieren.



von Lena Zachs, Konditormeisterin & Weltladenkundin

TIPP

Hol dir das Mango-Rezeptbuch! Die Spende von je 10 Euro geht 1:1 an die PREDA Foundation. Eine Initiative des Weltladens Eisenstadt.



ROOIBOS PUNSCH

ZUBEREITUNG:

Wasser im Topf erhitzen, Teebeutel hinzugeben und 5 Minuten ziehen lassen, dann die restlichen Zutaten dazugeben und alles noch einmal kurz aufkochen. In einer schönen, von Hand gefertigten Tasse aus dem Fairen Handel mit Apfelstücken verfeinern und genießen!

* Zutaten im Weltladen erhältlich



ZUTATEN

4 PORTIONEN

- 500 ml Wasser und 5 Teebeutel „Good Friends“ (Rooibostee mit Zimt und Orange)*
- 500 ml Apfelsaft
- 50 ml Johannisbeersirup*, schwarz
- 2 EL Rohrohrzucker*,
- 1/2 TL Vanille*, gemahlen,
- 1/2 TL Zimt*, gemahlen

IMPRESSUM:

Herausgeberin: ARGE Weltläden, Leopoldstraße 35, 6020 Innsbruck
Tel.: +43(0)512-551150, arge@weltlaeden.at, www.weltlaeden.at

Redaktion: Iris Teyml-Windisch **Lektorat:** Michaela Lechner **Layout:** diehabeler.at

Fotos: Copyrights der Fotos liegen bei den genannten Produzent*innen und Lieferant*innen.

Druckerei: Druckhaus Gössler, Dornbirn

Mit freundlicher Unterstützung von FAIRTRADE Austria

WELTLÄDEN – 88 x IN ÖSTERREICH:

Burgenland: Eisenstadt, Jennersdorf, Pinkafeld

Kärnten: Feldkirchen*, Klagenfurt, St. Veit/Glan, Spittal/Drau, Villach

Niederösterreich: Amstetten, Baden, Bad Erlach, Ebreichsdorf, Gänserndorf, Hollabrunn, Horn, Krems, Laa/Thaya, Lanzenkirchen, Mistelbach, Mödling, Perchtoldsdorf, Poysdorf, Retz, Scheibbs, Schwechat, Stockerau, St. Pölten, Tulln, Waidhofen/Ybbs, Wr. Neustadt, Zwettl

Oberösterreich: Bad Schallerbach, Braunau, Gallneukirchen, Linz, Schärding, Stadl-Paura, Steyr, Traun, Vöcklabruck, Vorchdorf, Wels, Weyer

Salzburg: Bischofshofen, Golling, Saalfelden, Salzburg-Linzergasse, Salzburg-Gneis

Steiermark: Anger*, Fürstenfeld, Gleisdorf, Graz, Hartberg*, Knittelfeld, Voitsberg, Weiz

Tirol: Hall, Imst, Innsbruck, Kufstein, Landeck, Lienz, Reutte, St. Johann i. T., Schwaz

Vorarlberg: Bezau*, Bludenz, Bregenz, Dornbirn, Egg, Feldkirch, Frastanz, Götzis, Hard, Hittisau, Hohenems, Höchst*, Lochau, Lustenau, Rankweil, Schruns, Wolfurt

Wien: 1010, 1030, 1070, 1080, 1090, 1210

*Weltladen-Verkaufsstelle

Alle Weltläden zu finden auf www.weltlaeden.at

Österreichische Post AG

SP 10Z038572 S

ARGE Weltläden, 6020 Innsbruck, Leopoldstraße 35