

Faires Familienfrühstück

NÖ Landeskindergarten Bad Schönau ~ Samstag, 28. April 2012



Faire Wochen in der Buckligen Welt & im Wechselland

Vom **20. April 2012 bis zum 20. Mai 2012** steht die LEADER-Region Bucklige Welt - Wechselland ganz im Zeichen des Fairen Handels. In jeder der 32 Gemeinden in der Buckligen Welt und im Wechselland wird mindestens eine Aktion zum Fairen Handel stattfinden.

Vorwort von Bürgermeister Feri Schwarz:

Fairness für alle Menschen!

Bei „Fairtrade“ geht es um eine Welt, in der für alle die gleichen Chancen bestehen. Auch den Menschen in den Entwicklungsländern soll die Möglichkeit gegeben werden, ein menschenwürdiges und sicheres Leben zu führen, ihre Zukunft selber gestalten zu können. Fairtrade-Produzenten erhalten ein stabiles Einkommen. Damit können qualitätsvolle Produkte hergestellt und bessere Arbeitsbedingungen geschaffen werden. Arbeitsschutz und das Verbot von Kinderarbeit sind weitere wesentliche Elemente von Fairtrade.

Ebenso ist Umweltschutz ein wichtiger Aspekt im Fairen Handel. Schritt für Schritt wird auf biologische Anbaumethoden umgestellt, Wiederaufforstung betrieben und Wasser eingespart. Der Klimawandel hat sich nicht als fair erwiesen. Wussten Sie, dass gerade die Entwicklungsländer derzeit am meisten von den Auswirkungen des Klimawandels betroffen sind, aber am wenigsten zu diesem Problem beigetragen haben? Überflutungen, Dürreperioden und erhöhte Regenmengen beeinträchtigen weltweit die landwirtschaftliche Produktion, ganz besonders aber in Afrika, Asien und Lateinamerika. Rund 2,6 Milliarden Menschen auf unserem gemeinsamen Planeten leben in Armut und müssen mit weniger als 2 Euro pro Tag auskommen.

Also, es ist höchste Zeit, etwas zu tun. Jeder kann einen Beitrag leisten!

Die Ideen von „Fairtrade“ passen ganz wunderbar auch zu den Initiativen der Region „Bucklige Welt“. Denn Umweltschutz hat sehr viel auch mit Regionalität zu tun. Stärken wir die Region, in dem wir bewusst zu frischen, hochwertigen und saisonalen Produkten unserer Bauern greifen. Schaffen wir Wertschöpfung vor Ort, und entlasten wir durch kurze Wege unsere Umwelt. Seien wir uns bewusst, dass unser alltägliches Handeln ökologische, ökonomische und globale Auswirkungen hat.

Natürlich brauchen wir nicht auf Baumwolle, Kaffee, Kakao, Tee, Schokolade, Reis, Ananas oder Bananen verzichten. Aber wenn wir zu diesen Produkten greifen, vergessen wir nicht: Wählen wir Fairtrade!

Das Projekt unseres Kindergartens ist ein ganz wunderbarer Beitrag zu einer fairen Welt. Ich möchte mich dafür sehr herzlich bei Dir, Charlotte Neumann und ihrem Team bedanken.

Ihr Bürgermeister

Feri Schwarz

Mag. Sandra Simon-Jerard unterstützt die FAIREN WOCHEN 2012 als Botschafterin.

In den letzten 8 Jahren hat die Krumbacherin Sandra Simon- Jerard an 3 transkontinentalen Mountainbikerennen (Tour d'Afrique, Seidenstraße und Vuelta Sudamericana) teilgenommen und dabei die Kontinente Afrika, Asien und Südamerika mit dem Mountainbike durchquert.



Reisen hat mir die Augen geöffnet

Auf meinen Radreisen durch die drei ärmsten Kontinente dieser Welt - Afrika, Asien und Südamerika - bin ich so oft mit so großem Leid konfrontiert gewesen. Und ich habe mich schuldig gefühlt, weil wir durch unser „westliches“ Konsumverhalten noch zu dieser Armut beitragen. Und ich habe mich auch hilflos gefühlt, weil ich das Gefühl hatte als kleiner Mensch auf unserem großen, problembehafteten Planeten nichts ausrichten zu können.

Doch wir können etwas tun – wir alle. Dazu müssen wir nicht einmal in diese Länder reisen oder große Hilfsprojekte starten. Wir müssen einfach nur unser Konsumverhalten ändern – **bewusst einkaufen. Fair einkaufen** - um das Zusammenleben in unserer globalisierten Gesellschaft lebenswerter und gerechter zu machen. Wir können Stück für Stück die Welt ein klein wenig zum Besseren verändern, indem wir Produkte mit einem Fairtrade-Siegel kaufen. Mit meinem Einkauf entscheide ich darüber, ob Menschen in einem Entwicklungsland zu fairen Bedingungen beschäftigt werden. Das sollte man sich immer vor Augen führen!

Afrika, Asien und Südamerika haben mir Erinnerungen geschenkt, die ein Leben lang in mir verweilen werden. Die harten Bedingungen hatten mich immer wieder auf die Probe gestellt, mir alles abverlangt, mich über mich selbst und über meine Grenzen hinaus gezwungen. Und die Schönheit und Stille der Menschen und der Landschaften haben mir Kraft gegeben, meine emotionalen Reserven erneuert und meinen Einsamkeit ausgefüllt.

Am Ende habe ich etwas gefunden, von dem ich nicht einmal wusste, dass ich es gesucht hatte. Ich habe neues über die Welt erfahren und ich habe genauso viel über mich gelernt. Diese drei Kontinente haben mir mehr gegeben, als ihrer Farben und Rhythmen, ihr friedliches Lächeln und ihre lange Sonnenuntergänge. Sie haben mir Sinn für Realität geschenkt, Klarheit über mich und die Welt um mich herum. Diese Welten haben mich zutiefst berührt. Berührt durch ihre unermessliche Schönheit, genauso wie durch ihre Armut und ihr stilles Leid.

Der Kauf von Fairtrade-Produkten ist eine Art mich dafür bei diesen Ländern und ihren Menschen zu bedanken.

Beim Essen, wie beim Radfahren bin ich eine Genießerin. Genießen, ohne anderen zu schaden. Im Gegenteil – der Genuss von Fairtrade-Produkten bringt sogar noch Gutes und Menschen werden dabei nicht ausgebeutet.

**Faires Genießen wünscht von Herzen,
Mag. Sandra Simon-Jerard.**

Treffpunkt Frühstück- ein „Faires“ Morgen für alle!

So nah - so gut ...

Heimische Produkte – alle im Umkreis ca. 5 km erzeugt!

- ✓ **BAUERNBROT VON FAMILIE ZOTTEL UND GEIER -
MAIERHÖFEN - BAD SCHÖNAU**
- ✓ **MARMELADEN VON FAMILIE PÖLL/ SCHÜTZENKASTEN - BAD SCHÖNAU**
- ✓ **DINKELGEBÄCK, VOLLKORNGEBÄCK VON BÄCKEREI KOLL KIRCHSCHLAG**
- ✓ **SCHAFKÄSE, FAM. HEISSENBERGER / SCHÜTZENKASTEN - BAD SCHÖNAU**
- ✓ **BIOJOGURT, BIO TOPFEN UND BIOMILCH VON HEIMISCHEN KÜHEN
FAM. KOLL BUCHEGG - KRUMBACH**
- ✓ **HONIG AUS DER BUCKLIGEN WELT– FAMILIE FILZ
MAIERHÖFEN/BAD SCHÖNAU**
- ✓ **SCHINKEN UND GESELCHTES FLEISCHEREI KAGER BAD SCHÖNAU**
- ✓ **FAIRE MEHLSPEISEN - KARIN RIEGLER, PETRA
UNGERBÖCK, MARIA BADER, SONJA DOPLER
BAD SCHÖNAU**
- ✓ **FUCHTSÄFTE UND NEKTARE -
OBSTVERARBEITUNG FAMILIE WINKLER
UNGERBACH / KIRCHSCHLAG**

**ZB: * APFEL-KAROTTENSAFT
MISCHSAFT AUS APFELSAFT UND KAROTTENSAFT**



Entdecken wir die Welt mit Blick für das, was hinter den Produkten steckt. In der Verknüpfung von Sozial- und Umweltverträglichkeit liegen die Chancen für ein faires Morgen.



Dafür steht das Gütesiegel von **Fair Trade** bei Lebensmittel unter anderem:

- Garantierte Mindestpreise für die ProduzentInnen
- Langfristige Handelsbeziehungen
- Würdige Arbeitsbedingungen - Keine Kinderarbeit
- Fairtrade - Projekte
- Umweltschonende Produktion

✓ **EZA ORGANICO BIO KAFFEE**

Dieser sortenreine **Arabica-Kaffee** aus dem **Hochland Südmexikos** wird in organisch- biologischer Anbauweise produziert. Die Wurzeln von Kaffee Orgánico, kontrolliert-biologischer Kaffee aus Fairem Handel liegen in Oaxaca und Chiapas, im Süden Mexikos. Hier wachsen die Kaffeesträucher unter Schatten-bäumen. Er hat ein mildes, aromatisches Aroma und durch die schonende Röstung eine hervorragende Bekömmlichkeit. Ausgezeichnet wurde er mit dem Siegel des ERNTE-Verbandes "Die Bio-Bauern. Partner rund um die Welt."



✓ **MEINL BIO TRANSFAIR - KAFFEE EXPERT** Natürlich gut, der Kaffee aus besonders hoch gelegenen Plantagen in Honduras

✓ **TANSANIA SCHWARZER TEE**

Tee Tansania ist eine erlesene Mischung schwarzer Tees aus einer der **besten Anbauregionen Afrikas**. Sorgfältig im Ursprungsland verarbeitet und in Österreich in Doppelkammerbeutel abgefüllt. Tansania Tee eignet sich hervorragend als Frühstückstee oder zum klassischen '5 Uhr-Tee' - Fairer Genuss zu jeder Tageszeit.



✓ **EQUITA LÖSKAKAO**

Dieses hochwertige Kakaotränk aus Fairem Handel stammt aus biologischer Landwirtschaft. Die Süsse des Rohrzuckers aus Paraguay verbindet sich in der Equita Trinkkakaomischung mit dem feinen Aroma von Kakaobohnen aus der Dominikanischen Republik.



✓ EZA EQUITA SCHOKOAUFSTRICH

Dieser hochwertige Schokoaufstrich wurde von FAIRTRADE mit dem Siegel für "Fairen Handel" ausgezeichnet. Die Rohstoffe für diesen hochwertigen Schokoaufstrich stammen aus der Dominikanischen Republik (Kakao) und aus Costa Rica (Rohrzucker).

✓ **TROCKENFRÜCHTE** wie Mangos, Papayas, Ananas, Tamarind und Guave werden aus dem Projekt PREDA auf den **Philippinen** angeboten. Das Projekt bietet den Menschen nicht nur bessere Einkommensmöglichkeiten, sondern ist auch Hoffnung für viele Menschen. Der Gründer des Projekts, der irische Priester Shay Cullen, setzt sich für Landlose, für die therapeutische Betreuung von Kindern, die zur Prostitution gezwungen waren, und gegen Kinderarbeit ein.



✓ **MUESLI ESOTICO**, ist ein Müsli mit Quinoa, Früchten und Schokolade. So vielfältig wie die Zutaten in diesem Müsli sind natürlich auch die Herkunftsländer und die dort lebenden Produzentinnen und Produzenten. So kommt das **Quinoa** von Anapqui in **Bolivien**, die **Rosinen** von den Eksteenskui Vine Fruit Farmers in **Südafrika**, die **Schokolade** von Conacado in der **Dominikanischen Republik**. Der **Rohrzucker** für die **Bananenchips** von Panay Fair Trade Center auf den **Philippinen** und die **Mangos** von CDS (Cercles des Sécheurs) in **Burkina Faso**. Der Geschmack der halben Welt in diesem Müsli. **Quinoa** gepoppt aus Bolivien ist eine alte Kulturpflanze der Inkas reich an Vitaminen und mit einem besonders hohen Nährwert. Der durch Naturland zertifizierte Bio-Quinoa ist auch im Müsli enthalten.



- ✓ **FAIRTRADE BIO BANANEN** - Beim Bananen Bioanbau ist unter anderem die Diversifikation des Landes wichtig, d. h. Mischbau mit Urwaldbäumen, Zitrusfrüchten, Kakao, Gemüse und Getreide. Weiters werden die Bananen ohne Verwendung von Pestiziden, mit biologischen Düngern und Kompostierung von Abfällen erzeugt.
- ✓ Die **FAIR TRADE Bananen** entsprechen der



Qualitätsklasse I und kommen aus kontrolliertem Ursprung wie zum Beispiel von der **KLEINBAUERNKOOPERATIVE ASOBANU IN DER DOMINIKANISCHEN REPUBLIK**. Über 215 Bananenbäuerinnen und Bananenbauern sind Mitglied der Kooperative ASOBANU, mehr als die Hälfte davon betreiben biologischen Landbau. Ebenso **Demetrio Madera**. Er ist Kleinbauer, besitzt ca. 2ha Land und baut rund 8000 Bananenstauden an. Lohnabhängige Arbeiter unterstützen ihn beim Ernten, Tragen, Waschen und Verpacken der Bananen. Sie sind über die Kooperative versichert. Neben seinen landwirtschaftlichen Aufgaben ist Demetrio Madera auch Mitglied im so genannten FAIRTRADE-Komitee. Dort kümmert er sich gemeinsam mit anderen Mitgliedern um die Umsetzung von FAIRTRADE-Projekten, über die zuvor in der Generalversammlung gemeinschaftlich entschieden wurde.



- ✓ Die Projekte werden mit der FAIRTRADE-Prämie für Soziales, Infrastruktur und Bildung finanziert, die die Kooperative aus dem Verkauf von FAIRTRADE-Bananen erhält. Durch das zusätzliche Geld konnten

einige der lokalen Schulen bereits erweitert werden, Ausbildungsstipendien ermöglichen Kindern den Zugang zu Bildung. Ana Delfa Rodriguez ist Schuldirektorin und freut sich über den Einsatz von FAIRTRADE-Prämien-geldern in ihrer Schule: „Mit dem Geld, das wir von ASOBANU erhalten haben, konnten wir die Schule um 2 Klassenzimmer erweitern. Das hat die Lage enorm entspannt. Wir haben 400 Schüler, es werden immer mehr und wir brauchen den Platz für sie.“

✓ **BIO VOLLROHRZUCKER MASCOBADO**

wird auf den Philippinen von Alter Trade Corporation auf traditionelle Weise in einfachen Zuckermöhlen verarbeitet. **Bio Mascobado Zucker** ist nicht raffinierter Vollrohrzucker aus den Philippinen. Durch das schonende Herstellungsverfahren behält er seine dunkle Farbe, sein volles, karamellartiges Aroma sowie alle natürlichen Stoffe der Pflanze.

BIO CUBITO ZUCKERWÜRFEL:

Der Ursprung unserer teilraffinierten Rohrohrzuckerwürfel liegt in Paraguay. Es sind Reste der Zuckermelasse enthalten welche dem Produkt die goldbraune Farbe verleihen.



REZEPTE:

DINKELROULADE

Zutaten: 8 Eier --> Eiklar zu Schnee schlagen , 12 dkg Backzucker, 1 P Vanillezucker, 12 dkg Dinkelmehl, 1 Pkg. Backpulver, etwas Zitronenschale

Fülle: **EQUITA SCHOKOAUFSTRICH***, 3 EL Kokosraspel*, 0,25 l Schlagobers

Eiklar zu Schnee schlagen; Dotter, Zucker, Vanillezucker schaumig schlagen, Mehl, Zitronenschale und Schnee einheben.

200 ° mit Ober - Unterhitze , 180 ° mit Heißluft , ca. 8-10 Minuten backen

Roulade anschließend blind einrollen, auskühlen lassen.

Dann mit **Equita Schoko-Aufstrich** bestreichen, Kokosraspeln darüber streuen und steif geschlagenes Schlagobers aufstreichen. Einrollen.

Guten Appetit!

Produktinformation:

✓ EQUITA SCHOKOAUFSTRICH



Dieser hochwertige Schokoaufstrich wurde von FAIRTRADE mit dem Siegel für "Fairen Handel" ausgezeichnet. Der Magerkakao stammt aus Ghana, Elfenbeinküste oder der Dominikanischen Republik der Rohrohrzucker aus Costa Rica.

KOKOSRASPEL - FAMILIENBETRIEB WISEGENA AUS SRI LANKA

Im Südwesten Sri Lankas liegt das sogenannte Kokosdreieck, eine Region, die für den reichhaltigen Anbau von Kokospalmen bekannt ist. Vor einigen Jahren hat der dort ansässige Familienbetrieb Wisegena als erster seinen Anbau bio-zertifizieren lassen. Die positive Entwicklung des Betriebes motivierte auch andere Bauern in der Nachbarschaft, nachzuziehen. Heute bewirtschaftet ein Zusammenschluss von 13 Familien eine Fläche von etwa 270 Hektar nach biologischen Kriterien.



Mango-Hupf

Zutaten:

22 dag Zucker
17 dag Rama
1 P Vanillezucker
4 Eier

Muskat und Zimt*

25 dag Mehl mit 1 Teelöffel Backpulver
und soviel Milch dass der Teig nicht zu dünn sondern reißend ist.
10 dag geriebene **Bananen Cips***
5 dag **geriebene dunkle Schokolade***
10 dag **gehackte Mango***

Die weiche Rama mit dem Zucker schaumig rühren Vanille dazu und nach und nach die Eier einrühren (jedes Ei sollte 1 Min. gerührt werden). Dann die restlichen Zutaten hinein, in eine Gugelhupfform, die gut befettet ist geben und im vorgeheiztem Rohr 50-60 Min. bei 170°-180° backen.

Produktinformation:

✓ **TROCKENFRÜCHTE***



wie **Mangos**, Papayas, Ananas, Tamarind und Guave werden aus dem Projekt PREDA auf den **Philippinen** angeboten. Das Projekt bietet den Menschen nicht nur bessere Einkommensmöglichkeiten, sondern ist auch Hoffnung für viele Menschen

Die Mango, die aus Südostasien stammt, ist eine ovale Frucht, die bis zu 20 cm lang wird. Sie ist eine Baumfrucht, die heute in fast allen tropischen Ländern angebaut wird. Ihr gelbes, pfirsichartiges Fruchtfleisch wird von dünner Schale umschlossen.

GEWÜRZE: PEOPLES ORGANISATION FOR DEVELOPMENT, IMPORT AND EXPORT - PODIE - **Bio-Gewürze aus Sri Lanka** **Muskatnuss, Zimt, Ingwer, Nelken, Chili, Kardamom, etc. EZA-Partner seit 1983**

MUSKATNUSS: Der Muskatbaum stammt von den Banda Inseln auf den Südmolukken in Indonesien, den *Gewürzinseln*. Im 18. Jahrhundert gelang es einem Pflanzenschmuggler die Setzlinge auszuschieffen und auf Mauritius und der Ile de Bourbon heimisch zu machen. Von dort aus trat sie ihren Siegeszug um die Welt an. Mit ihrem sehr fein duftendem Aroma und dem charakteristisch feurig-würzigen, leicht bitteren Geschmack ist sie kaum mehr aus den heutigen Haushalten wegzudenken.

Weltladenschnitten

Zutaten:

1 Becher **Mangos und Rosinen klein geschnitten***
1/2 Becher **Mascobado Zucker***
1/2 Becher **Quinoa POP ***
1/2 Tafel **Dunkle Schokolade geraspelt***
1/2 TL **Zimt***
1 EL Rum
Vanille
1 Becher Dinkelmehl
1/2 Becher Fett (Butter flüssig, Öl)
1/2 Becher Joghurt
3 Eier
etwas geriebene Zitronenschale

Zubereitung

Eier, Zucker, Öl schaumig schlagen, Alle weiteren Zutaten gut einrühren, Mehl hinzugeben und auf ein befettetes Backblech streichen. Bei 180 Grad ca. 20-30 min. backen.

Produktinformation:



✓ **BIO VOLLROHRZUCKER MASCOBADO**

wird auf den Philippinen von Alter Trade Corporation auf traditionelle Weise in einfachen Zuckermühlen verarbeitet. Mit Hilfe einer dieselbetriebenen Presse wird zunächst der Saft aus den Stengeln gequetscht und anschließend in großen Pfannen ca. vier Stunden eingedampft. Als Feuerungsmaterial dient das ausgequetschte Zuckerrohr. Anschließend wird die zähe Masse unter ständigem Rühren zum Erkalten gebracht. Je stärker die Masse während des Trocknens bearbeitet wird, desto feinkörniger wird der Mascobado. Die Klümpchen, die sich dabei bilden, gelten auf den Philippinen als Qualitätsmerkmal für den echten, traditionell hergestellten Vollrohrzucker.

QUINOA POP - gepoppt aus Bolivien ist eine alte Kulturpflanze der Inkas reich an Vitaminen und mit einem besonders hohen Nährwert, die alle anderen Getreidepflanzen übertrifft. **Projektpartner** Anapqui, Bolivien. Die Basisorganisation wurde von den Quinoa-Bauern im südlichen Hochland Boliviens ins Leben gerufen. Insgesamt vertritt ANAPQUI die Interessen von mehr als 1.500 Familien in 90 Gemeinden. **Quinoa** ist eine gesunde und leicht verdauliche Alternative zu anderem Getreide, da es glutenfrei ist, dreimal mehr Magnesium und Eisen als Weizen enthält und einen hohen Anteil an ungesättigten Fettsäuren enthält



Kakao - Becherkuchen

Zutaten:

4 Eier

1 Becher **Mascabado Zucker**

1 Becher Öl

1 Becher Sauerrahm

1 Becher Mehl

1 Packerl Backpulver

1 Becher Kakao (!!! Halb El Ceibo, halb Equita Löskakao !!!)

1 Schuss Rum

Rührteig -> Eier, Zucker, Öl schaumig rühren. Die restlichen Zutaten nach und nach einrühren. Kakao mit Mehl vermengen.

Kranzkuchenform und bei 180° ca. 45 min backen.

Produktinformation:

✓ EL CEIBO BIO-KAKAO



Dieser hochwertige Bio-Kakao stammt aus anerkannt ökologischem Anbau in Bolivien und ist ohne Gentechnik erzeugt. Das Kakaopulver wurde mit dem FAIRTRADE Gütesiegel ausgezeichnet. Mit Ihrem Kauf fördern Sie die Kleinbauernkooperative El Ceibo, in der rund 800 Familien den Bio-Kakao anbauen, verarbeiten, verpacken und ohne Zwischenhändler an die EZA vermarkten. Die hervorragende Qualität verleiht sowohl Kakaotränken als auch unterschiedlichen Backwaren einen

ausgezeichneten Geschmack.

Vollrohrzucker **Mascobado** wird auf den Philippinen von Alter Trade Corporation auf traditionelle Weise in einfachen Zuckermühlen verarbeitet.

Mit Fairer Unterstützung:

**Raiffeisenbank
NÖ-Süd Alpin**



Kurgemeinde Bad Schönau

In Zusammenarbeit mit:



Weltladen Kirchschatg

Hauptplatz 13, 2860

Kirchschatg

Tel: 02646 43 653 33

Fax: 02646 43 653 20

weltladen@serviceit.at

MASCAO Schokolade

Die erste FAIRTRADE Schokolade der Welt
Beste Kakaobohnen und wertvolle Kakaobutter aus
Lateinamerika treffen in Mascao auf den Geschmack
des naturbelassenen Mascobado Vollrohrzuckers aus
den Philippinen und/oder auf Rohrzucker aus Paraguay.
Kleinbäuerinnen und -bauern sichern mit ihrer
Erfahrung die hohe Qualität der biologischen
Zutaten.



Mascao Schokolade erhältlich auch bei:

Nah & Frisch - Franz Kleeweis
Kurhausstraße 8 - 2853 Bad Schönau

Weitere Informationen:

<http://www.suedwind-noesued.at/>

<http://www.fairtrade.at/>

<http://www.eza.cc/>