



Fairness *verbindet*

Pfiffige Fingerfood-Rezepte mit Zutaten aus dem Fairen Handel
Mit Rezepten von Heidemarie Wieczorek-Zeul,
Klaus J. Behrendt, Dietmar Bär und Johann Lafer



FAIRE WOCHE

www.fairewoche.de



Inhaltsverzeichnis

- 3 Editorial
- 4 Faires Fingerfood
- 5 Fairer Handel in Indien – die Geschichte von Kashmeer Singh
- 18 Fairer Handel in Kürze
- 19 Die Faire Woche
- 20 Impressum

DIE REZEPTE IM ÜBERBLICK:

- 6 **Reis**
Rezept der Schirmherrin der Fairen Woche
Bundesentwicklungsministerin Heidemarie
Wieczorek-Zeul: Gemüse-Reis-Bällchen
- 7 **Reis**
Gefüllte Weinblätter
- 8 **Bananen**
Curry-Bananen im Schinken-Mantel
Schoko-Bananen
- 9 **Quinoa**
Quinoa-Makronen mit Cashew
- 10 **Tee/Wein**
Tee-Eier
Rotwein-Speck-Pflaumen
- 11 **Schokolade**
Schoko-Nuss-Brownies
- 12 **Mango**
Starrezept von Klaus J. Behrendt:
Mango-Cheesecake-Muffins
- 13 **Mango**
Starrezepte von Dietmar Bär:
Mango-Lachs-Creme auf
Pumpernickel oder Cracker
- 14 **Honig**
Honig-Erdnusskugeln
Honig-Kokos-Bananen
- 15 **Gewürze**
Gebratenes Zimtbrot
Chili-Käsebällchen
- 16 **Cocktails**
Chocolate do Maranhão
All night long
- 17 **Kaffee**
Starkoch-Rezept von Johann Lafer:
Weiße Cafécrème brle

„Fairness verbindet“

Unter diesem Motto findet bundesweit die nunmehr fünfte Faire Woche statt. Doch wen oder was verbindet Fairness eigentlich? Und was hat das mit Kochrezepten zu tun?

... Produzenten und Konsumenten.

Hinter allen Produkten, die wir kaufen, steht die Geschichte von Menschen, die sie herstellen. Viele dieser Menschen leben unter denkbar schlechten Bedingungen: Sie erhalten für ihre Arbeit keinen gerechten Lohn oder für ihre Ernteerträge so niedrige Preise, dass nicht einmal die Produktionskosten gedeckt sind. Mit dem Kauf fair gehandelter Lebensmittel leisten Sie einen konkreten Beitrag zur Verbesserung der Lebensumstände für die Bauern und Plantagenarbeiter in den Ländern des Südens und erhalten gleichzeitig leckere und hochwertige Zutaten für Ihre Lieblingsrezepte.

... die Generationen.

Die Faire Woche bringt es an den Tag: Der Faire Handel kennt keine Generationsprobleme. Schüler engagieren sich in gleichem Maße für die faire Sache wie Lehrerkollegien, Jugendgruppen genau so wie Seniorenverbände. Bei dem breiten Angebot an fair gehandelten Lebensmitteln gibt es für jeden Geschmack etwas zu entdecken. Die Rezeptideen auf den folgenden Seiten werden garantiert nicht nur die Jüngeren unter Ihnen begeistern.

... alle Unterstützer des Fairen Handels.

In diesem Heft finden Sie eine Vielfalt fairer Fingerfood-Rezepte - auch aus prominenter Feder. Die Schirmherrin der Fairen Woche, Bundesentwicklungsministerin Heidemarie Wieczorek-Zeul, die Tatort Kommissare Klaus J. Behrendt und Dietmar Bär sowie der Starkoch Johann Lafer gewähren Einblicke in ihre Kochtöpfe.

Sie unterstützen somit, gemeinsam mit hunderten tausenden Menschen bundesweit, den Fairen Handel in Deutschland. Ein Engagement, das sich lohnt. Denn Fairness verbindet!

Claudia Brück und Christoph Albuschkat

Zu Ihrer Information sind Zutaten mit einem Stern* versehen, die es fair gehandelt in 27.000 Supermärkten, 800 Weltläden und in vielen Naturkostläden gibt.

Unter www.fairewoche.de können Sie über die Internet-Seiten und Online-Shops einiger Mitveranstalter der Fairen Woche viele Produkte auch online bestellen.

Abkürzungen:

TL = Teelöffel

EL = Eszlöffel

MS = Messerspitze

g = Gramm

ml = Milliliter

L = Liter

Faires Fingerfood

Als köstliches Partyhäppchen, raffinierte Vorspeise oder kleiner Snack für zwischendurch: Fingerfood ist lecker, schnell zubereitet und... in aller Munde.



Mit Zutaten aus Fairem Handel tun Sie nicht nur sich und Ihren Gästen etwas Gutes, Sie tragen auch dazu bei, die Lebens- und Arbeitsbedingungen von kleinbäuerlichen Familien und Plantagenarbeitern zu verbessern.

Probieren Sie doch mal!

Probieren Sie fruchtige Bio-Bananen, edle Gewürze, nahrhafte Quinoa, Basmati-Reis aus ökologischem Anbau, saftige Mangos und kräftigen Mascobado-Zucker aus Fairem Handel. Auch mit Wein, Tee, Honig sowie Kaffee und Schokolade lassen sich kleine Snacks zubereiten, die nicht nur fair, sondern auch pfffig sind.



Das Auge isst mit.

Ein schön gedeckter Tisch gibt Ihrem Fairen Fingerfood den gebührenden Rahmen. Mit Rosen, Keramikschalen und stilvollem Kunsthandwerk aus Fairem Handel schaffen Sie das passende Ambiente. Ihren Ideen sind keine Grenzen gesetzt.

**Erleben Sie den Geschmack
des Fairen Handels.**

Fairer Handel in Indien – die Geschichte von Kashmeer Singh



Kashmeer Singh, Reis-Kooperative Khaddar, Indien

Kashmeer Singh zeigt stolz auf die Brücke. Die einfache Konstruktion aus Ziegelsteinen überspannt einen kleinen Kanal, auf dem zwischen den Reisfeldern ein wirres Gestrüpp aus Wasserpflanzen wächst. „Bis vor kurzem mussten wir da hindurch waten, manchmal reichte uns das Wasser sogar bis zum Bauch. Es war sehr mühsam, so den Reis ins Dorf zu transportieren.“ Dank der Brücke kann er heute mit dem Ochsenkarren seine Ernte schneller einfahren. Nur eine von vielen Verbesserungen für den Sikh, seit er seinen Basmati-Reis für den Fairen Handel anbaut. Als nächstes soll die Straße zum Dorf gepflastert werden, damit sie der Monsunregen nicht immer in eine Schlammplaste verwandelt.

Herr Singh ist einer von rund 550 Bauern der Khaddar-Kooperative, einem Zusammenschluss von Kleinbauern im nordindischen Bundesstaat Uttaranchal Pradesh. Ihre Felder liegen in einer Region, die bekannt ist für ihren hochwertigen Basmati, einen duftenden Langkornreis mit intensivem Aroma.

Seit kurzem ist ihr ökologisch angebauter Duftreis in Deutschland auf dem Markt.

Die meisten Bauern der Region bewirtschaften nur wenige Hektar Land. Alleine hätten sie auf dem Weltmarkt mit ihrem traditionell angebauten Reis kaum eine Chance. Doch seit sie als Vertragsbauern für den Fairen Handel nach EU-Richtlinien ökologisch produzieren, erzielen sie Preise, die weit über dem Durchschnitt liegen. „Alleine schon wegen der besseren Qualität des Basmati bekommen wir rund ein Viertel mehr“, erklärt Kashmeer Singh. Mit dem Fairen Handel erhält jeder Farmer siebzig Euro mehr pro Tonne Reis. Zusätzlich werden rund dreißig Euro pro Tonne für soziale Projekte und die Verbesserung der öffentlichen Infrastruktur zur Verfügung gestellt. Davon wurden bisher zum Beispiel ein neues Klassenzimmer in der Dorfschule gebaut, eine Bushaltestelle, neue Abwasserleitungen oder eben Brücken und Wege. Insgesamt flossen auf diesem Weg schon rund 80.000 Euro in die Region. Es gibt Pläne für die Verbesserung des Gesundheitssystems oder Telefonanschlüsse für entlegene Höfe.

Seinen privaten Mehrverdienst aus dem Fairen Handel hat Herr Singh zur Verbesserung seines Wohnhauses verwandt. „Außerdem haben wir uns zusätzlich Kühe und Wasserbüffel gekauft“, berichtet er. Die Großfamilie hat jetzt sogar so viel Milch, dass sie etwas davon verkaufen kann. Die Wasserbüffel vereinfachen die Feldarbeit. Außerdem hat Kashmeer Singh noch Land zugekauft. Er besitzt nun fast drei Hektar.

Reis

Gemüse-Reis-Bällchen



ZUTATEN

Für 4 Personen

1 Tasse Basmati-Reis *

1 EL Gemüsebrühe

1 Lorbeerblatt

1 kleine Zwiebel

2 Eier, 1 Karotte

1 EL Quinoa *

Pfeffer *, Thymian *, Petersilie
Kurkuma *, Olivenöl *, Sesam *

SO WIRD'S GEMACHT

Rezept der Schirmherrin

Heidemarie Wieczorek-Zeul,
Bundesentwicklungsministerin

*„Nichts macht mehr Freude als das Kochen mit
Freundinnen und Freunden. Mit fair gehandelten
Produkten kann man gleichzeitig Gutes tun.“*

(Heidemarie Wieczorek-Zeul)

Zwiebel in kleine Würfel schneiden.

1 Teelöffel Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel
darin glasig werden lassen.

Basmati-Reis hinzufügen und kurz mit anbraten.

Die Gemüsebrühe in 2 Tassen Wasser auflösen und damit
den Reis ablöschen, Kurkuma hinzufügen.

Anschließend gut 15 Minuten ausquellen und
auskühlen lassen.

Karotte raspeln und mit Quinoa, Gewürzen und
Kräutern gut vermengen.

Alle Zutaten mischen und mit nassen Händen zu
Bällchen formen. Bei guter Mittelhitze mit lose aufge-
legtem Deckel etwa 5 Minuten von allen Seiten braten.

Reis

Gefüllte Weinblätter



ZUTATEN

Für 4 Personen

1–2 EL Butter oder Margarine

1 Zwiebel

250 g Reis *

1/2 l Gemüsebrühe

400 g eingelegte,
küchenfertige Weinblätter

1 Tasse gemischte,
gehackte Kräuter

Salz *, Pfeffer *

1 Prise Cayennepfeffer *

1 Prise Zucker *

Saft einer Zitrone

25–50 g geriebener Edamer

250 – 300 ml Weißwein *

SO WIRD'S GEMACHT

Die Butter oder Margarine in einem Topf erhitzen und die klein gehackten Zwiebeln darin glasig schwitzen. Den Reis dazugeben und kurz mitschwitzen lassen.

Dann mit 1/2 l Gemüsebrühe auffüllen und den Reis bissfest garen. In der Zwischenzeit die einzelnen Weinblätter auf einer Arbeitsfläche auslegen.

Den fertig gegarten Reis gut abtropfen lassen und in einer Schüssel mit den Kräutern vermischen. Mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, Zucker und Zitronensaft kräftig abschmecken. Danach den geriebenen Edamer mit dem Reis vermengen, so dass der geschmolzene Käse den Reis zu einer formbaren Masse macht.

Diese Masse auf die ausgerollten Weinblätter geben und sie zu kleinen Päckchen zusammenrollen.

Eine Auflaufform mit Butter oder Margarine ausfetten und die gefüllten Weinblätter einschichten. Das Ganze mit dem Weißwein beträufeln.

Die gefüllten Weinblätter im auf 180 – 200 Grad vorgeheizten Ofen 20 – 25 Minuten garen.

Diese Köstlichkeit schmeckt sowohl warm als auch kalt und zu jeder Gelegenheit.

Quelle: *TRANSFAIR*

Bananen

Curry-Bananen im Schinken-Mantel



Schoko-Bananen



ZUTATEN

SO WIRD'S GEMACHT

ZUTATEN

SO WIRD'S GEMACHT

Für 2 Personen

2 nicht zu reife
Bananen *

1 EL Currypaste *

2 EL Sesamöl *

6 feine Scheiben
Parmaschinken

rote Chilis *

natives Olivenöl
zum Braten *

Die Currypaste mit dem
Sesamöl verrühren.

Den Parmaschinken längs in
etwa 3 Streifen schneiden.

Die Chilischoten aufschnei-
den, entkernen und in Streifen
schneiden.

Die Banane schälen und
in 2 cm dicke Scheiben
schneiden, in der Currypaste
wenden und mit dem
Parmaschinken und den
Chilistreifen umwickeln.

In einer Pfanne im Olivenöl
bei mittlerer Hitze knusprig
braten.

Die Currybananen auf
Zahnstocher spießen und heiß
oder kalt servieren.

Für 4 Personen

4 Bananen *

1 Tafel Schokolade *
Sorte je nach
Geschmack

20 g Palmin

Rum *

je nach Geschmack

Bananen schälen und ganz
oder in Scheiben auf einen
Spieß stecken.

Die fertigen Spieße auf
ein Backpapier legen.

Die Schokolade und Palmin
zusammen schmelzen lassen,
über die Bananen gießen und
auskühlen lassen.

Einfach (und) lecker.



Quelle: Bananen, Geschichte - Anbau - Fairer
Handel - Rezepte, Fona Verlag, 2005

Quelle: TRANSFAIR

Quinoa

Quinoa-Makronen mit Cashew



ZUTATEN

Für 4 Personen

170 g Quinuaschrot *

125 ml Milch

4 EL Honig *

1 kleiner TL Vanillepulver *

50 g Butter

2 Eier

125 g Cashewkerne *

20 Oblaten

SO WIRD'S GEMACHT

Quinoa schroten (Getreidemühle) und ca. 1 Stunde lang in der Milch quellen lassen.

Cashewkerne je nach Geschmack fein hacken.

Mit Honig, Vanillepulver, Butter und dem gequollenen Quinuaschrot verrühren.

Eier trennen, das Eiweiß sehr steif schlagen und vorsichtig unter die Masse ziehen. Den Teig einige Zeit stehen lassen.

Oblaten auf ein ungefettetes Backblech setzen und mit einem Löffel den Teig auf die Oblaten verteilen.

Die Makronen im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad etwa 20 Minuten backen.

Schmeckt gut zum Kaffee oder auch als kleiner Snack zwischendurch.

Quelle: Cocktails, Snacks & Süße Sachen - Rezept-Ideen zum Fairen Handel(n), Harald Gruber, Hrsg. Erhältlich bei: TRANSFAIR e.V., Köln, 2002, MVG Medienproduktion, Aachen

Tee

Tee-Eier



ZUTATEN

Für 6 Portionen

- 6 Eier
- 2 Tassen Wasser
- 1/2 TL Anis *
- 1 EL Sojasauce
- 2,5 L Tee, schwarz *
- 1 TL Salz *

SO WIRD'S GEMACHT

Die Eier 10 Minuten hart kochen.
Nach dem Abschrecken die Schale der Eier durch Rollen auf einer harten Fläche (z.B. Tischplatte) rundherum zum Knacken bringen, Eier aber nicht abpellen.
Den Tee aufbrühen.
Anis, Sojasauce und Salz hinzugeben und die Eier je nach Geschmack 1,5 bis 3 Stunden in dem köchelnden Sud ziehen lassen.
Diese Spezialität wird in China zu allen Anlässen gereicht.

Quelle: TRANSFAIR

Wein

Rotwein-Speck-Pflaumen



ZUTATEN

Für 4 Portionen

- 1 Flasche Rotwein *
- 20 getrocknete Pflaumen ohne Stein (weich)
- 20 Scheiben Frühstücksspeck
- 1 EL Öl zum Braten

SO WIRD'S GEMACHT

Die Pflaumen je nach Geschmack 1 bis 8 Stunden in Rotwein einweichen.
Danach jede Pflaume mit einer Scheibe Speck umwickeln und mit Holzspießchen feststecken.
Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die eingewickelten Pflaumen darin bei mittlerer Hitze von allen Seiten anbraten.
Die knusprigen Speckpflaumen auf Küchenpapier abtropfen lassen und heiß oder kalt servieren.

Quelle: TRANSFAIR

Schokolade

Schoko-Nuss-Brownies



ZUTATEN

Für 4 Personen

300 g Butter

6 Eier

270 g Rohrzucker *

1 Päckchen Vanillezucker

150 g Bitterschokolade *

120 g Mehl

1 TL Backpulver

1 Prise Salz *

150 g Walnüsse

SO WIRD'S GEMACHT

Butter, Eier, Rohr- und Vanillezucker in einer Schüssel schaumig schlagen.

Die Bitterschokolade im Wasserbad schmelzen lassen und mit dem Teig verrühren.

Anschließend Mehl, Backpulver und Salz hinzufügen und mit den klein gehackten Walnüssen vermischen.

Tiefes Backblech einfetten, den Teig auf dem Blech verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad 30 – 35 Minuten backen.

Mango

Mango-Cheesecake-Muffins



ZUTATEN

Für 12 Personen

1 Mango *

80 ml Öl

3 TL Backpulver

4 EL Mango-Apfelsaft *

150 g Puderzucker

300 g Mehl

150 g Zucker *

200 g Doppelrahm-Frischkäse

Salz *

abgeriebene Schale von einer
unbehandelten Orange

2 Eier

300 ml Buttermilch

SO WIRD'S GEMACHT

Starrezept

von Klaus J. Behrendt

Eine Muffinform fetten und 10 Minuten einfrieren.

Mango schälen, 100 g fein würfeln und Rest in dünne Spalten schneiden.

Frischkäse, 50 g Zucker, 2 Esslöffel Mango-Apfelsaft, 1 Ei und 10 g Mehl verrühren, Mangowürfel unterziehen.

290 g Mehl, Backpulver, Orangenschale und 1 Prise Salz mischen. 1 Ei mit dem Handrührer verquirlen, 100 g Zucker, Öl und Buttermilch unterrühren und zu der Mehlmischung dazugeben. Die Masse mit einer Gabel locker verrühren. Die Hälfte des Teigs in die Förmchen geben, Käsemasse daraufgeben, mit übrigem Teig bedecken.

Im heißen Ofen bei 200 Grad auf der 2. Schiene von unten 25 Minuten backen (Gas 3, Umluft 20 Minuten bei 180 Grad). 10 Minuten in der Form lassen, dann herausheben und abkühlen lassen.

Puderzucker und 2 Esslöffel Mango-Apfelsaft verrühren, über die Muffins träufeln, mit Mangospalten garnieren. ...lecker!

Mango

Mango-Lachs-Creme auf Pumpernickel



ZUTATEN

Für 12 Personen

3 reife Mangos *

600 g geräucherten Lachs

600 g Pumpernickel und/
oder Cracker

grober schwarzer Pfeffer aus der
Mühle zum Bestreuen *

SO WIRD'S GEMACHT

Starrezept von Dietmar Bär

Mangos entkernen und in kleine Würfel schneiden, (geht ganz einfach - Mangos in der Hälfte teilen – Stein entnehmen – Fruchthälfte in kleine Quadrate einschneiden und nach außen stülpen).

Mangostücke zusammen mit dem Lachs im Mixer pürieren und auf das Pumpernickel und / oder Cracker streichen. Mit grobem schwarzem Pfeffer bestreuen.

Dazu passt je nach Geschmack ein trockener Riesling oder Silvaner.

Honig-

Honig-Erdnusskugeln

Honig-Kokos-Bananen



ZUTATEN

SO WIRD'S GEMACHT

ZUTATEN

SO WIRD'S GEMACHT

Für 6 Portionen

12 EL Erdnussbutter

12 EL Haferflocken,
fein

6 EL Kokosraspeln

6 EL Honig *

Alle Zutaten mit einer Gabel vermengen.

Mit einem Teelöffel Häufchen herausheben, in Haferflocken wälzen, zu Kugeln formen und servieren.

Für 4 Portionen

4 kleine Bananen *

2 EL Honig *

50 g Kokosraspeln

Saft von 1/2 Zitrone

3 EL Butter

Kokosraspeln in einer Pfanne leicht anrösten.

Bananen schälen, in ca. 2 cm dicke Stücke schneiden und mit Zitronensaft beträufeln.

Butter erhitzen, Bananenscheiben kurz darin anbraten und anschließend in Honig und Kokosraspeln wälzen.

Scheibchen auf Zahnstocher pieksen und heiß oder kalt servieren.

Quelle: TRANSFAIR

Quelle: TRANSFAIR

Gewürze

Gebratenes Ximtbrot

Chili-Käsebällchen



ZUTATEN

SO WIRD'S GEMACHT

ZUTATEN

SO WIRD'S GEMACHT

Für 12 Portionen

1/2 Baguette

2 Eier

250 ml Milch

1/2 TL Vanille
(Extrakt)

50 g Butter

60 g Zucker *

1/2 TL Muskat *

Zimt*

Die Eier in einer Schüssel schlagen, danach mit Milch und Vanille-Extrakt verrühren. Butter in einer Pfanne zerlassen.

In einem flachen Schälchen Zucker, gemahlene Zimt und Muskatnuss vermischen.

Die Baguette schräg in 2 cm dicke Scheiben schneiden, in die Eiermilch tauchen und in der Butter braten, bis beide Seiten goldbraun und knusprig sind.

Zum Abtropfen auf Küchenpapier legen, dann sofort in der Zuckermischung wenden.

Bei Bedarf weitere Butter in die Pfanne geben.

Quelle: TRANSFAIR

Für 12 Portionen

100 g Erdnüsse,
geröstet, gesalzen *

1/2 Zehe Knoblauch

100 g Doppelrahm-
frischkäse

1/2 TL Worcestersauce

1/2 TL Chilipulver *

1/2 EL Paprikapulver,
edelsüß *

Petersilie

Die Nüsse so fein wie möglich mahlen oder hacken.

Die Knoblauchzehe schälen und mit einer Presse zerkleinern.

Den Frischkäse mit Nussmasse und Knoblauch vermischen (das geht am besten, wenn der Frischkäse Zimmertemperatur hat) und mit Worcestersauce abschmecken.

Mit einem Teelöffel 12 Portionen abstechen und diese zu Kugeln formen. Zugedeckt etwa 1 Stunde kalt stellen.

Chili- und Paprikapulver mischen und die Kugeln damit bestäuben.

Auf einer Platte anrichten, mit Petersilie garnieren und ... genießen.

Quelle: TRANSFAIR

Cocktails

Chocolate do Maranhão



All Night Long



ZUTATEN

SO WIRD'S GEMACHT

Für 1 Person

1 EL Instant-Kakao *

2 Tassen starker
Kaffee *

2-3 TL brauner
Zucker, Mascobado *

1 Schuss
Orangensaft *

1 Schuss Sahne

Bio-Noir Orangen-
Schokolade *

Den Instant-Kakao in den heißen Kaffee rühren, Sahne dazugeben und mit etwas Zucker abschmecken. Abkühlen lassen.

Mit Orangensaft mischen, noch einmal kurz umrühren.

In Cocktailgläser füllen und mit Schoko-Stücken garnieren.

ZUTATEN

SO WIRD'S GEMACHT

Für 1 Person

1 TL Rohrzucker
braun*

1 Tasse Früchtetee *

2 cl Orangensaft *

2 cl Ananassaft

Soda- oder
Mineralwasser

Den Früchtetee gut 10 Minuten ziehen lassen, damit er sehr kräftig schmeckt.

Tee, Säfte und Zucker im Shaker mit etwas Eis schütteln und 1-2 Stunden kalt stellen.

In ein mit Eiswürfeln gefülltes Longdrinkglas gießen und mit eiskaltem Soda- oder Mineralwasser auffüllen.

Mit einem Ananasstück und einer Orangenscheibe am Glasrand dekorieren.

Quelle: TRANSFAIR

Quelle: TRANSFAIR

Kaffee

Weißer Cafécrème brûlée



ZUTATEN

Für 10 kleine Schälchen

280 g Sahne

80 g Milch

80 g geröstete Kaffeebohnen *

3 Eigelb

90 g Zucker *

SO WIRD'S GEMACHT

Rezept von Starkoch Johann Lafer

Sahne und Milch aufkochen.

Die heiß gemachten Kaffeebohnen begeben und ca. 20 Minuten ziehen lassen.

Das Ganze durch ein feines Sieb passieren und für die Weiterverarbeitung genau 270 g abwiegen.

Eigelb und Zucker begeben und verrühren. In 10 kleine Schälchen abfüllen und bei 91°C ca. 25 Minuten pochieren.

Erkalten lassen, dann mit Rohrzucker abflämmen.

Quelle: © Johann Lafer

Der Faire Handel

in Kürze



Die Partnerorganisationen im Süden erhalten von den Importeuren faire Preise, die die Produktionskosten decken und einen finanziellen Spielraum für eine soziale und wirtschaftliche Entwicklung ermöglichen.

Mit langfristigen und partnerschaftlichen Lieferbeziehungen wird eine verlässliche Handelsbeziehung zwischen Süd und Nord aufgebaut, die den Produzenten Planungssicherheit gibt.

Der Faire Handel trägt dazu bei, die Arbeits- und Lebensbedingungen von kleinbäuerlichen Familien, Handwerkern und Plantagenarbeitern in den Ländern des Südens zu verbessern.

Die Produzentenorganisationen setzen sich für einen Schutz der natürlichen Ressourcen und der Umwelt, soziale Sicherung, Bildung und Frauenförderung ein

Im Fairen Handel müssen die Kleinbauern oder abhängig Beschäftigten an allen wichtigen Entscheidungen direkt und demokratisch beteiligt werden. Dies gilt insbesondere für Entscheidungen über die Verwendung der Mehrerlöse aus dem Fairen Handel.



Der Faire Handel mit z.B. Kaffee, Tee, Gewürzen, Honig, Schokolade, Orangensaft, Bananen, Wein, Blumen oder Kunsthandwerk bietet somit eine konkrete Handlungsalternative für einen bewussten und nachhaltigen Konsum.



Die Faire Woche

Was ist das?

Die Mitgliedsorganisationen des Forums Fairer Handel sind:

- Die Siegelinitiative **TRANSFAIR**,
- Der Weltladen-Dachverband,
- Die Importorganisationen **BanaFair**, **dwp**, **EL PUENTE**, **gepa Fair Handelshaus** und **Podi Mohair**,
- Die Servicestelle Kommunen in der Einen Welt,
- Die kirchlichen Jugendverbände **aej** und **BDKJ**
- Die Arbeitsgemeinschaft der Eine Welt Landesnetzwerke in Deutschland
- **INKOTA**
- Die Verbraucher Initiative
- Der Fair Trade e.V.
- Die Konferenz der Gruppenberatung
- Die kirchlichen Hilfswerke **Brot für die Welt**, **Evangelischer Entwicklungsdienst (EED)** und **Misereor**.

Die Faire Woche ist eine Veranstaltung des **Forums Fairer Handel**, dem Netzwerk des Fairen Handels in Deutschland. Es wurde gegründet, um die Aktivitäten des Fairen Handels in Deutschland zu koordinieren. Ziel ist es, gemeinsame Forderungen gegenüber Politik und Handel durchzusetzen und eine stärkere Ausweitung des Fairen Handels zu erreichen.

In Hunderten von Aktionen machen zahlreiche Weltläden, Aktions- und Jugendgruppen, Supermärkte und andere Akteure während der Fairen Woche bundesweit auf den Fairen Handel aufmerksam. Die Verbraucher sollen so dazu ermuntert werden, fair gehandelte Produkte zu kaufen. Die Faire Woche findet in diesem Jahr zum fünften Mal statt.

Weitere Informationen und Serviceleistungen zur Fairen Woche finden Sie unter www.fairewoche.de

Weitere Informationen zum Forum Fairer Handel finden Sie unter www.forum-fairer-handel.de

Impressum

Herausgeber:

Forum Fairer Handel
Christofsstr. 13, 55116 Mainz
Tel: 06131/907 42 50,
Email: info@forum-fairer-handel.de

Redaktion:

Melanie Leucht (TRANSFAIR e.V.)
Claudia Brück (TRANSFAIR e.V.)
Christoph Albuschkat (Weltladen-Dachverband e.V.)

Gestaltung:

www.studioadhoc.de

Druck:

Hermann Bösmann GmbH, Detmold

Auflage:

150.000

Fotonachweise:

Titelfoto links: „Bananen, Geschichte - Anbau - Fairer Handel - Rezepte“, Fona Verlag, 2005

S. 5: Jörg Böhling

S. 8 rechts: creativ collection Verlag GmbH

S. 8 links: siehe Titelfoto

S. 9: gepa

S. 10: Christof Krackhardt, www.fairtrade-media.de

S. 12/13 mitte: WDR

S. 16 rechts: Ruprecht Stempell

S. 16 links: Scott Chernis

S. 17: Johann Lafer

Alle anderen Fotos © TRANSFAIR

Weitere Informationen erhalten Sie bei:

Weltladen-Dachverband e.V.

Karmeliterplatz 4
55116 Mainz
Tel: 06131/68 907 80
Fax: 06131/68 907 99
E-Mail: info@weltladen.de
www.weltladen.de



TRANSFAIR e.V.

Remigiusstr. 21
50937 Köln
Tel: 0221/94 20 40 0
Fax: 0221/94 20 40 40
E-Mail: info@transfair.org
www.transfair.org



Die Faire Woche wird mit freundlicher Unterstützung des Bundesministeriums für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung (BMZ), des evangelischen Entwicklungsdienstes (EED), Brot für die Welt und des bischöflichen Hilfswerkes Misereor ermöglicht.