

Liebe Freundinnen und Freunde des Dülmener EineWeltLadens,

Deutschland ist dafür bekannt, dass es hierzulande die meisten Brotsorten weltweit gibt. Die Palette reicht in unzähligen Variationen vom Korinthenstuten über das Paderborner Landbrot bis zum Pumpernickel, wodurch wir hier in Westfalen ja eine gewisse Berühmtheit erlangt haben. Brot ist eine gute Grundlage für eine gute Mahlzeit. Eine Grundlage, mehr allerdings erst mal nicht – sagt doch schon ein altes Sprichwort: „Der Mensch lebt nicht vom Brot allein, es muss auch was dazwischen sein!“

Damit sind wir auf diesem kurzen Wege beim Thema „**Brotaufstriche**“ angekommen, natürlich bei den fairen ihrer Art. Die nicht fairen haben per se einen schlechten Beigeschmack: Sie schmecken nach Preisdumping bei den Herstellern, nach Kinderarbeit, nach Brandrodung für Monokulturen, nach sklavenartigen Zuständen für die Ernte-Arbeiter.

Gute Brotaufstriche müssen drei Kriterien erfüllen. Zum ersten müssen sie natürlich gut schmecken, ohne einen guten Geschmack kann man sie gleich vergessen. Zweitens dürfen sie nicht die oben genannten Beigeschmäcker haben, d. h. diejenigen, die die Rohstoffe sammeln oder herstellen müssen fair bezahlt werden. Und drittens ist auch auf die Natur zu achten: am besten Anbau nach Bio-Kriterien, am besten nachhaltig, sodass genug für nachfolgende Generationen übrig bleibt.

Alle diese Kriterien erfüllen die Brotaufstriche aus dem EineWeltLaden. Man kann sie grob in zwei Abteilungen unterscheiden: **Die Süßen und die Pikanten**. Fangen wir mit den Süßen an: Der süßeste Brotaufstrich ist wohl der Honig. Wir bekommen ihn von unserm Grossisten *Gepa*.



Das sind die Frauen und Männer der Kooperative mit dem für uns unaussprechlichen Namen **Tzeltal Tzotzil aus Mexiko**, von der die *Gepa* z. T. ihren Honig bezieht.

Die Vermarktung von Bio-Kaffee und Bio-Honig ist die Hauptaufgabe von *Tzeltal Tzotzil*. Benannt wurde diese Organisation nach zwei indigenen Bevölkerungsgruppen – den Tzeltal und den Tzotzil. Die Mehrheit ihrer Mitglieder gehört zu einer dieser Gruppen. Schauen Sie sich auf der website <https://www.gepa.de/gepa/themenspecials/honeybefair/partner.html> einmal das Video über diese Kooperative und ihre Honigproduktion an.



Eine zweite Kooperative, von der die *Gepa* ihren Honig bekommt, ist **Guaya'b aus Guatemala**. Guaya'b wurde 1999 von 54 indigenen Kleinbauern gegründet, um ihre wirtschaftliche und soziale Benachteiligung zu verringern. Der Name der Produzentenorganisation bedeutet in der Sprache der Maya-Popti so viel wie „gegenseitige Hilfe“. Die Organisation unterstützt ihre Mitglieder durch die

Öffnungszeiten Eine-Welt-Laden in Dülmen, bei Greiving, Westring 24
Montag bis Freitag von 10:00 – 13:00 und von 15:00 - 18:00 Uhr
sowie Samstagvormittag 10 bis 13:00 Uhr

Vermarktung und den Transport ihrer Produkte. Von den örtlichen Banken erhalten sie keine Kredite, da sie keinen offiziellen Landtitel haben. Guaya'b hat auf eine ökologische Honig-Produktion umgestellt. Dies wurde durch den Handelspartner-Fonds der GEPA mit unterstützt. Die Bäuerinnen und Bauern lernten früher bereits zu kompostieren und selbst Bio-Dünger herzustellen.

Von Guatemala und Mexiko kommt der Honig nach Wuppertal zur Gepa, und von dort aus zu den Weltläden, so auch nach Dülmen. Es gibt ihn in cremig und flüssig, in vielen Sorten, das **500 g-Glas zu 5,60 €**. Sie möchten sich nicht entscheiden? Probieren Sie den Dreierpack mit drei verschiedenen kleinen Gläschen. **Fairer Honig- lecker!**



Übrigens: Das neue Gepa-Honig-Sortiment ist jetzt von der Wabe bis ins Regal in Deutschland klimaneutral. Bienenhaltung verbraucht keine Ressourcen, denn für die Bienenstöcke braucht man nur wenig Platz. So haben beispielsweise die Imker*innen der Handelspartner Guaya'b und Tzeltal Tzotzil ihre Bienenstöcke an Waldhängen aufgestellt, die sonst nicht bewirtschaftet werden können, da sie zu steil sind. Dass solche Naturräume erhalten werden, ist sehr wichtig für die Imkerei. Viele der Honig-Partner haben daher Aufforstungsprojekte und Baumschulen eingerichtet. Bäume und Blütenpflanzen sorgen dafür, dass Bienen weiterhin ihre Nahrungsgrundlagen finden und so auch wiederum die für Menschen wichtigen Obst- und Gemüsepflanzen bestäubt werden. Bienen bestäuben aber auch die Kaffeesträucher, da die Völker oftmals in den Kaffeefeldern stehen, eine win-win-Situation!

Für die Süßmäuler unter unseren Kunden haben wir natürlich nicht nur Honig im Sortiment. Wir empfehlen Ihnen auch unsere „crunchy Erdnuss-Creme“, unsere Mango- und die Orange-Grapefruit-Konfitüre sowie die „Marmellata di Clementine“, 100% aus bella Italia. Und für alle Nutella-Fans haben wir ein alternatives Angebot: „Cocoba Nuss-Nougat-Creme“, bio und „Cocoba Zartbitter Schoko-Creme“, sogar vegan.



Aber auch bei den **pikanten Brotaufstrichen** finden Sie im EineWeltladen ein reiches Angebot. Wir bekommen sie von unserem Grossisten *weltpartner* aus Ravensburg. Alle Aufstriche sind natürlich in Bio-Qualität und es gibt sie in vielen **Geschmacks-richtungen: Tomate-Kapern, Grüne Oliven-Tapenade, Tomate-Joghurt, Curry-Ananas, Chili u. a.** Allein sonnengetrocknete Tomaten, Kapern, Olivenöl und Salz verleihen z. B. dem Aufstrich links seine mediterrane Würze: Das ist pure Aromenvielfalt und der Geschmack der arabischen Küche. Über 1.600 Kleinbauernfamilien arbeiten mit "Canaan Fair Trade", dem Fair-Handelspartner im Westjordanland zusammen. Durch den Anbau von Oliven u. a. verdienen sie auf würdevolle Art ihren Lebensunterhalt.

Wir hoffen, dass wir Ihren Appetit auf unsere Brotaufstriche angeregt haben. Wenn Sie im Monat September im EineWeltLaden Brotaufstriche kaufen, so gibt es 10% Rabatt. Bevorraten Sie sich!

Wir wünschen Ihnen einen schönen September

Ihr EineWeltLaden-Team

Öffnungszeiten Eine-Welt-Laden in Dülmen, bei Greiving, Westring 24
Montag bis Freitag von 10:00 – 13:00 und von 15:00 - 18:00 Uhr
sowie Samstagvormittag 10 bis 13:00 Uhr