



Kaffee ist nach Erdöl der wichtigste Exportrohstoff.

Foto: pr

Mango und mehr

Vieles zu Probieren bei Fairen Wochen im Weltladen

Hamm (sam). Im Rahmen der bundesweiten Fairen Woche vom 12. bis 26. September lädt der Weltladen des Forums für Umwelt und gerechte Entwicklung (FUGe) in der Widumstraße zu einem umfangreichen Programm ein. Im Mittelpunkt stehen das unverbindliche Probieren verschiedener fair gehandelter Lebensmittel und der Austausch untereinander. Zu den Höhepunkten zählt eine Kochshow mit Produkten aus dem Fairen Handel, die zeigen wird: Fair schmeckt!

Zum Auftakt der Veranstaltungsreihe sind übermorgen, Freitag, 12. September, um 18 Uhr alle Weinliebhaber oder die, die es noch werden wollen, zur Verkostung fair gehandelter Weine eingeladen. Dabei stehen vor allem jene Weine im Vordergrund, die in den letzten Wochen neu in das Sortiment aufgenommen wurden. Zu den Weinen reicht Mario Siegesmund feine literarische Häppchen.

Am kommenden Samstag, 13. September wird der Welt-

laden zum Fotostudio. Das Weltladen-Team möchte die vielen Gesichter des Fairen Handels in Hamm zeigen. Natürlich gehören die zahlreichen ehrenamtlichen Mitarbeiterinnen des Ladens dazu. Aber auch die Kunden des Fairen Handels, Gastronomen, Einzelhändler und alle, die sich für eine faire Welt einsetzen. Was liegt da näher, als auch Bild von sich selber auf ein Poster mit dem Satz „Ich bin fairer Handel!“ zu bringen? Von 10 bis 13 Uhr besteht hierzu die Möglichkeit im Weltladen. Die Poster sollen hinterher ausgestellt werden. Und: Unter allen Teilnehmern der Fotoaktion verlost FUGe zwei Eintrittskarten für die Faire Kochshow am 22. September.

Das Weltladenteam stellt vom 15. – 26. September seine Lieblingsrezepte zur Abstimmung. Die Kunden und Besucher des Ladens können im Aktionszeitraum ihr eigenes Lieblingsrezept aus dieser Sammlung auswählen. Die Siegerrezepte werden im

Rahmen eines „Fairen Brunch“ am Freitag, 25. Oktober, serviert.

Höhepunkt der fairen Woche ist die Faire Kochshow mit Hendrik Meisel unter dem Motto „Fair schmeckt!“ im Beisenkamp am Montag, 22. September. Dabei dreht sich alles um Geschmack und Geruch einer reifen Mango. Musikalisch wird die Kochshow von der Musikschule Hamm begleitet.

An den Probiertagen bietet das Team von Fuge jeden Tag verschiedene faire Produkte zur Verkostung an. Die dazu passenden Rezepte und Informationen zu den Produkten und dem Fairen Handel werden auf einem Büchertisch zur Ansicht ausgestellt.

Für die faire, literarische Weinprobe wird um Anmeldung im Weltladen oder per Mail unter fuge@fuge-hamm.de gebeten. Der FUGe-Weltladen in der Widumstraße 14 ist montags bis freitags von 10 bis 13 Uhr und 15 bis 18 Uhr sowie samstags von 9.30 bis 13 Uhr geöffnet.

FAIRE WOCHE

Montag, 15./22. September
Am Montag steht der Weltladen im Zeichen der Mango. Präsentiert werden verschiedene Produkte wie Mangomuffins

Am 15. September, läuft um 15.30 Uhr der Kurzfilm „Fairer Handel mit Mangos – erfolgreich für Kinderrechte“. Am 22. September lädt FUGe um 19 Uhr zur Fairtrade Kochshow rund um die Mango in das Beisenkamp Gymnasium ein. Koch und Fairtrade-Botschafter Hendrik Meisel zeigt: Fair schmeckt! Eintritt 5 Euro, Schüler 2 Euro. Karten gibt's im Weltladen.

Dienstag, 16./23. September
Der Dienstag bleibt den süßen Früchtchen treu. Es können Dattelprodukte getestet werden. – mal süß, mal deftig.

Mittwoch, 17./24. Sep.
Am Mittwoch dreht sich alles um den Tee – ausgewählte Tees sind zu probieren. Nachmittags läuft der Kurzfilm „Teatime for all – eine gepa-Teereise nach Darjeeling“.

Donnerstag, 18./25. Sep.
Schokoladig wird es am Donnerstag. Nachmittags läuft der Kurzfilm „Speise der Götter – gepa-Schokolade aus Fairem Handel“.

Freitag, 19./26. September
Klein, rund und vielseitig: Rosinen eignen sich gut für Süßspeisen, aber auch für herz hafte Rezepte. Weltladenbesucher können die verschiedenen Rosinenprodukte testen.

Samstag, 20. September
Von 10 bis 12 Uhr bietet der Weltladen ein faires und vegetarisches Frühstück an.

Fruchtiges bei der fairen Kochshow



Höhepunkt der fairen Woche ist die Kochshow mit Hendrik Meisel im Beisenkamp am 22. September. Dabei dreht sich alles um Geschmack und Geruch einer reifen Frucht.

Seite 10