

Nur „faire“ Produkte kommen in den Topf

Muntere Kochrunde bereitet exotische Leckerbissen zu. Gurken-Minze-Dipp schmiegt sich an Quinoa-Kräuter-Puffer. Hektik in der Küche. Höhere Preise sind kein Kaufhemmnis. Aufmerksam machen auf die Produktpalette.

VON UNSERER MITARBEITERIN
SASKIA LEXEN

WÜRSELEN. Das unscheinbare Päckchen Puderzucker ist ein Fremdkörper zwischen den übri-

markt stammt. Die anderen Leckerbissen – wie Datteln, Zimtstangen und Reis – sind allesamt fair gehandelte Produkte aus dem Eine-Welt-Laden in Mariadorf.

„Fairkochen“ heißt das Motto beim Kochabend, den der Verein „fair handeln“ in Würselen organisiert hat. Im Rahmen der derzeit bundesweit laufenden „fairen Woche“, die auch auf Lebensbedingungen kleiner Produzenten in Asien, Afrika und Lateinamerika aufmerksam machen will. „Wir möchten einfach mal deren Produkte ins Blickfeld rücken und den Leuten zeigen, dass es eine große Auswahl an fair gehandelten Dingen gibt“, sagt Renate Remy, Kassenwartin des Vereins.

„Wie sollen wir das denn alles essen?“ Gerda Kutscher bangt um das Fassungsvermögen ihres Magens, als Renate Remy das Menü vorliest. Jeweils zwei Vorspeisen, Hauptgerichte und Desserts sollen zubereitet werden. Der Schokoladenaufwurf mit Bananen und Mango findet besonderen Zuspruch bei den zwölf Anwesenden: „Oh, wie lecker!“ Die Krönung des Me-

nüs soll dieser Nachtisch werden. „Je nachdem wie ‚süß‘ wir drauf sind, werden wir bestimmt alles verputzen“, sagt Renate Remy, die gerne Schokolade nascht.

Schnell finden sich Gruppen zusammen, die jeweils ein Gericht in Angriff nehmen wollen. Und es beginnt ein lebhaftes Durcheinander in der Küche. Nur eine Stunde Zeit bleibt der Runde, um sechs Speisen zu kochen und pünktlich aufzutischen. Die Rufe gehen wild durcheinander. „Wo ist ein Pürierstab?“ „Ich brauche ein Reibeisen.“ Es wird geschnippelt, gerührt und gebraten – und schon bald duftet es in der Küche nach verschiedensten Kräutern und Gewürzen. Herbert und Angelika Körfer kochen indischen Gewürzreis mit Tofu-Gemüse-Spießen. Dorlis Alders garniert für die Vorspeise kleine Cracker mit Mango-Lachs-Creme.

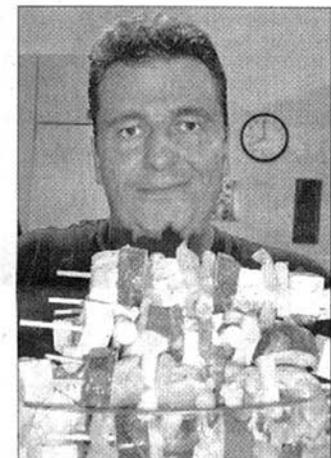
In Zeitnot

Das zweite Hauptgericht sind Quinoa-Kräuter-Puffer mit einem Gurke-Minze-Dipp. Das Rezept klingt einfach, doch Sabine von Drathen-Mester und Gerda Kutscher geraten durch die lange Koch- und Quellzeit des Quinuas, einem Getreide aus Afrika, in Zeitnot. Während der Schokoladenaufwurf bereits im Ofen ist, schnippeln die beiden noch Sprossen und Rucola-Salat.

Auf den Verein ist Sabine von Drathen-Mester durch ihre Tochter aufmerksam geworden. Die hatte auf einem Pfarrfest fair gehandelte Produkte verkauft. Quinoa, das den meisten übrigen Teilnehmern bis zu diesem Abend unbekannt war, kennt sie daher bereits. „Ich mag besonders gerne die Quinoa-Nudeln. Ich habe mir bestimmte Dinge ausgesucht, die ich immer wieder im Eine-Welt-Laden kaufe.“ Auch Schokoriegel gehören dazu. Für ihre Kinder. „Meistens esse ich die aber dann



Bei der Zubereitung der Leckerbissen kann Sabine von Drathen-Mester aus einer großen Produktpalette schöpfen. Fotos: Saskia Lexen



Exotik auf dem Präsentierteller: Herbert Körfer hat Tofu-Gemüse-Spieße gesteckt, Dorlis Anders verziert Cracker mit Mango-Lachs-Creme.

selbst.“ Der gesamte Erlös aus dem Verkauf der Produkte fließt nach Sambia. Mit dem Geld werden Schulen unterstützt. „Wir wollen Hilfe zur Selbsthilfe geben, damit die Menschen dort wirtschaftlich selbstständig auf eigenen Beinen stehen“, sagt Sabine von Drathen-Mester.

Treffen mit Afrikanern

Höhepunkte der ehrenamtlichen Arbeit sind für sie die Treffen mit Afrikanern, die bei ihren Besuchen von Fortschritten vor Ort berichten. „Die Unterhaltung geht dann zwischen Englisch und Deutsch hin und her. Das ist manchmal sehr chaotisch.“ Die höheren Preise für fair gehandelte Lebensmittel bezahlt Gerda Kut-

scher gerne. Sie hat ihr „kleines Standardsortiment“, wie sie es nennt, und isst besonders gerne den Honig. „Aber um ausschließlich fair gehandelte Produkte zu kaufen, bräuchte unsere Familie einen Zweitverdiener.“

Inzwischen brutzeln die Quinoa-Puffer in der Pfanne. Den anschließenden Geschmackstest bestehen sie, weil mit Salz und Pfeffer noch einmal nachgewürzt wurde. In der Küche duftet es nach Thymian und Cashewkernen, die gerade geröstet werden.

Auf dem herbstlich dekorierten Tisch stehen die Vorspeisen, und Herbert Körfer öffnet den Rotwein, natürlich einen fair gehandelten. Und zufriedene Köche und Köchinnen genießen gemeinsam ihre leckeren Kreationen.