



Es ist angerichtet: Der Verein Fairhandeln hat sein Kochstudio in der Küche des evangelischen Gemeindezentrums in Broichweiden eröffnet.

Fotos: Markus Bienwald

Fair geht vor in der Küche der Kirche

Der Verein Fairhandeln kocht im evangelischen Gemeindezentrum in Broichweiden nur mit besonderen Zutaten.

Würselen/Alsdorf. Sabine von Drathen-Mester freut sich an diesem Abend besonders über das Essen. Denn schließlich ist ihr Mann nicht da und sie darf das genießen, was in lockerer Runde in der Küche des evangelischen Gemeindezentrums in Broichweiden entsteht. „Es hat schon eine gewisse Tradition, dass wir uns als Verein in der fairen Woche zum gemeinsamen Kochen und Essen treffen“, erzählt die Hausärztin. Und da ihr Mann, der sonst gerne den Kochlöffel schwingt, an diesem Wochenende ohnehin nicht im Lande ist, schloss sich die Beisitzerin des Vereins Fairhandeln gerne ihren Vereinsmitgliedern und -freunden an, um zu kochen. In der Küche wird kräftig gearbeitet. Zwiebeln fallen rasant in kleine Stücke, der Kürbis

tut es ihnen gleich, eine Tüte Nüsse wird geöffnet, hier und da kleckern ein paar Zutaten auf das zentrale Kochfeld, werden aber gleich mit dem Finger zum ganz persönlichen Abschmecken weggewischt.

Afrikanische Gerichte

Doch etwas ist anders: Denn die für die ganz normalen Supermarktkunden üblichen Verpackungen bekannter Hersteller fehlen, hier machen sich eher unbekanntere Marken breit. Auch die Zutaten sind etwas anderes als bei vielleicht manch anderem Hobbykoch: Harissa, Ingwer, Quinoa, Mascobado oder Couscous stehen hier auf der Liste. „Es gibt heute vor allem afrikanische Gerichte“, klärt Vereinsvorsitzender Herbert



Es wird geschnibbelt, gewürzt und gekocht, was das Zeug hält.

rangig, viel wichtiger ist die Gemeinschaft. Das gilt natürlich auch für die unterstützten Projekte, die mindestens einmal pro Jahr auch vor Ort besucht und unterstützt werden. „Fair“ reisen nennt sich das, und Ärztin Sabine freut sich schon jetzt auf die kommende Osterzeit, wenn es wieder zur „fairen“ Reise nach Afrika geht.

In geselliger Runde

Als kleine Reminiszenz hat sie heute eigens „fair“ gehandelte Schürzen mitgebracht und verteilt. Doch ein paar kleine Hürden gibt es schon, wenn man in der Gruppe mal hier und mal da kocht: „Das Unangenehme am Kochen in einer fremden Küche ist allerdings, dass man erstmal alles suchen muss.“ Wirklich schlimm scheint es nicht zu sein, wenn das Ergebnis stimmt. Davon kann ausgegangen werden, denn auf dem ruckzuck fein gedeckten Tisch landen an diesem Abend so aromatische Küchenräume wie ein herrlich fruchtiges Bobotie, würzig gebratene Quinoa und natürlich die unvergleichliche Currybanane im Parmaschinken-Chili-Mantel. Das ist genau das Richtige für die Hausärztin, die sich an diesem Abend wunderbar beim Kochen und Essen in geselliger Runde von einer fordernden Woche erholen kann. Mehr Informationen zum Verein gibt es auch im Internet unter www.fairhandeln-ev.org (mabie)

Currybanane im Parmaschinken-Chili-Mantel

Ein Rezept, das die fair Kochenden verwöhnt hat, ist die Currybanane im Parmaschinken-Chili-Mantel. Dazu werden sechs Bananen, sechs Esslöffel Currypaste, sechs Esslöffel Öl, 15 Scheiben Parmaschinken, drei rote Chilischoten, Öl zum Braten und ein aus 500 Gramm Naturjoghurt, gemahlene Koriandersamen, Salz und zwei Bund frischem Koriander bestehendes Koriander-Raita benötigt. Für den Dip wird Joghurt mit Koriandersamen, Salz und gehackten

Korianderblättern verrührt. Für die Currybanane werden Currypaste und Öl verrührt, der Parmaschinken längst halbiert, und die sauber entkernten und dünn geschnittenen Chilischoten in dünne Streifen geschnitten. Bananen schälen, in fünf Teile schneiden und in der Currypaste wenden, dann mit Schinken und Chilistreifen umwickeln und in Olivenöl knusprig braten. Die Bananen schließlich auf Zahnstocher stecken und mit der Koriander-Raita servieren. (mabie).

Körper auf. Er schwitzt noch ein wenig, der nur bedingt kooperative Kürbis hat beim Schnibbeln ordentlich Kraft verlangt. Doch jetzt köchelt die Suppe und er hat Zeit, ein wenig über fair gehandelte Produkte in der heimischen Küche zu plaudern. „Fair gehandeltes Fleisch ist natürlich ein Problem“, sagt er offen, „das bekommen Sie natürlich ebenso wenig wie Milch oder Eier“. Aber das, was „fair“ erhältlich ist, wird an diesem Abend auch verarbeitet. Mit der Ansicht, dass „fair“ gleich auch „bio“ ist, räumt der ehrenamtliche EinWelt-Laden-Chef aber gleich auf. „Beide Labels auf einer Verpackung gibt es erst seit kurzem“, sagt er, „obwohl ‚bio‘ und ‚fair‘ na-

türlich der richtige Weg ist“. Letztlich ist „fair“ der entscheidende Faktor an diesem Abend und auch das Qualitätsniveau, dass bei Produkten und Zutaten dieser Art generell höher zu sein scheint. Der Unterschied sitzt also im Kopf: „Auf das Qualitätsniveau kommt es an, ist es bei ‚fair‘ und ‚normal‘ gleich, dann tun sich die Produkte preislich nichts, also warum nicht direkt ‚fair‘ kaufen?“, wirbt Ehrenamtler Körper.

Aktuell sieht er bei „fair“ gehandelten Produkten einen einstelligen Marktanteil, der allerdings derzeit um zweistellige Prozentzahlen innerhalb seines Segments zulegt. Das Geschäftliche ist an diesem Abend aber wirklich zweit-