



fair handeln e.V.

vor Ort · weltweit · christlich



aktuell



Vom Weltladen in die große weite Welt ...

In diesem Jahr hatten wir – das Team der Ladenmitarbeiter – überlegt, einmal einen gemeinsamen Ausflug zu unternehmen. Ursel Deusters Vorschlag, diesen Tag in Stolberg mit Wanderung zu den Galmeiveilchen und in die Stolberger Altstadt zu verbringen, wurde allgemein begrüßt. Ursel hat sich dann auch bereit erklärt, den Ausflug vorzubereiten und die Führung zu übernehmen.

Nach kurzer Überlegung war ein Termin gefunden: Sonntag, der 3. August 2014. Wir trafen uns um 14:00 Uhr vor dem Laden in Mariadorf, um dann nach Stolberg Breiniger Berg zu fahren, und unsere Wanderung um den Schlangenberg herum konnte beginnen.

Schon nach kurzer Wegstrecke waren die ersten Galmeiveilchen entdeckt. Ursel erklärte uns, dass die Veilchen hier wachsen, weil der Boden zinkhaltig ist.

Es gibt zwei Arten davon: das gelbe und das violette Galmeiveilchen. Der Name „Galmeiveilchen“ stammt von dem bergmännischen Ausdruck Galmei für spezielle Zinkerze, Rohstoffe der Messingherstellung, die außerdem noch Blei und Manganverbindungen enthalten und sehr oberflächennah liegen. Die Fundorte sind entsprechend von Natur aus stark schwermetallbelastet und für die meisten Pflanzenarten giftig. Wenige Pflanzen, wie

zum Beispiel die Galmeiveilchen, sind den Schwermetallen gegenüber sehr gut angepasst und können auf diesen Böden wachsen. Allerdings fällt die gesamte Vegetation kleiner aus als auf Böden, die nicht zinkhaltig sind.



Nach etwa einstündiger Wanderung machten wir uns auf den Weg in die Stolberger Altstadt. Unser erstes Ziel, das wir – von heftigem Regen begleitet – ansteuerten, war aber die Eisdiele. Nach dem Genuss eines leckeren Eises hatte der Regen aufgehört und die Besichtigung der Altstadtgassen konnte beginnen. Auf dem Weg zur Burg waren wir überrascht, welche netten Gassen die Stolberger Altstadt zu bieten hat.

Von der Burg aus hatten wir eine wunderschöne Aussicht auf die Stadt.

Unser letztes Ziel war die Finkenbergkirche, von wo aus sich ein herrlicher Blick auf die Burg bot.

Nach Ankunft auf dem Parkplatz wurde beschlossen, den Tag mit dem Besuch einer Pizzeria in Hoengen ausklingen zu lassen. Wir konnten einen schönen Tag genießen, der Dank Ursels Führung auch sehr informativ war, und uns allen gut gefallen hat.

Eine Wiederholung im nächsten Jahr in ähnlicher Form mit einem neuen Ziel wäre sicherlich wünschenswert.

Hilla Harwardt



• Vom Weltladen
in die große weite Welt... 1

• Köstliches aus
dem Weltladen Teil 6... 2-3

• Ein ganz
besonderer Geburtstag... 4



Köstliches aus dem Weltladen Teil 6: Exotische Genüsse mit Salsas, Chutneys & Co.

Für die Freunde der feinen Küche bietet unser Weltladen inzwischen ein sehr reichhaltiges Sortiment an. Einige Produkte daraus möchten wir Ihnen heute etwas näher vorstellen und Ihnen damit Appetit auf's praktische Ausprobieren machen.

Köstlich mit und ohne Brot: das sind unsere Brotaufstriche. Wir führen drei Geschmacksrichtungen, nämlich Chili mit der scharf-fruchtigen Note, Curry-Ananas, ebenfalls exotisch-pikant und Tomate Joghurt als mediterran-cremige Variante. Alle Aufstriche sind für Vegetarier

geeignet, der Chili-Aufstrich auch für Veganer.

Unsere leckeren Soßen aus hochwertigen Zutaten und vor allem ohne Geschmacksverstärker, Aromen, Konservierungsstoffe oder andere künstliche Zutaten: das bedeutet unbeschwertem Genuss in fair+bio-Qualität! Die pikante Chili-Ananas-Soße und die fruchtig-nussige Curry-Cashew-Soße sind auf Kokosbasis produziert. Neben den Gewürzen Ingwer, Curry und Cayennepeffer stammen der enthaltene Rohrzucker und die Kokosmilch von Kleinbauernkooperativen des Fairen Handels. Baobab Cha-ka-la-ka, das fruchtige Curry-Relish mit einer lebhaften Chili- und Aprikosennote schmeckt hervorragend zu gegrilltem Fleisch, auf einem Sandwich oder zu einem Salat. Chermoula ist frisch, mild und voller Aroma aus Koriander, Zitrone und milden Jalapeños (mexikanische Paprikas). Diese Soße passt

ideal zu Huhn, Lamm und nordafrikanischen Gerichten. Sie verleiht Kartoffelsalat, Eiersalaten und einem Käse-Sandwich einen leicht exotischen Geschmack.



Für die italienische Küche haben wir zwei Pesti im Angebot: den Pesto mit Tomaten, der auch für Veganer geeignet ist und den Klassiker Pesto mit Basilikum, natürlich beide in Bio-Qualität und unbeschreiblich lecker.

Besonders ans Herz legen möchten wir Ihnen unsere Produkte aus Palästina. Die sonnengetrockneten Tomaten bestechen durch ihren herzhaft aromatischen Geschmack. Als Beilage zu warmen Speisen, besonderen Soßen sowie leckeren Salaten verleihen sie diesen eine feine, säuerlich-mediterrane Note. Von Frauen aus verschiedenen Kooperativen werden nur die besten Qualitäten sorgfältig



Gertrud Kutscher

Dipl.-Betriebswirtin
Fachberaterin für Finanzdienstleistungen (IHK)
Versicherungs-Vermittler-Register-Nummer: D-MEUZ-IFC3W-72
Finanzanlagen-Vermittler-Register-Nummer: D-F-101-2A7W-64



Fachberatungen für die private Kundschaft
Vermögen bilden Vorsorgen Finanzieren

St.-Jöris-Straße 38
52477 Alsdorf

T 0 24 04 / 96 94 67
F 0 24 04 / 96 91 53
gertrud.kutscher@arcor.de

THOMAS

Augenoptik

Hörsysteme

52477 Alsdorf
Aachener Straße 20
Tel. 02404-63021

52134 Herzogenrath
Albert-Steiner-Str. 8
Telefon 02406-2326

aussortiert und anschließend in hochwertigem Bio-Olivenöl eingelegt. Das Bio-Olivenöl stammt aus der Olivenernte von fünf Kleinbauernkooperativen, die für Canaan Fair Trade Oliven gemäß den Naturland Richtlinien anbauen. Ebenfalls von Canaan Fair Trade stammen die grünen Oliven im Glas. Hierfür werden die so genannten Nabali-Oliven verwendet. Diese für Palästina typische Sorte zeichnet sich durch einen fruchtig-würzigen, leicht bitteren Geschmack aus und unterscheidet sich deutlich von Olivensorten anderer Länder. Probieren Sie doch einmal diese beiden hochwertigen und schmackhaften Naturprodukte, die Kleinbauern in Palästina eine echte Lebensperspektive bieten.

Ebenfalls aus Palästina kommt die Gewürzmischung Za'atar. Auf den Hügeln des Westjordanlandes in der Nähe von Jenin und Nablus wächst wilder Thymian. Vermischt mit geröstetem Sesam, Gewürzsumach, Olivenöl und Meersalz bringt dieser einen einzigartigen, aromatischen Geschmack hervor. Za'atar eignet sich vorzüglich zum Abschmecken von Gemüse-, Fisch- oder Fleischgerichten. Ebenso ist Za'atar wunderbar geeignet für das Zubereiten von gegrilltem Fleisch oder salzigem Gebäck wie Fladenbrot oder Blätterteigteilchen: Einfach Za'atar mit Olivenöl vermischen und das Grillgut oder Gebäck damit bestreichen.



Für Freunde der asiatischen Küche halten wir zwei hochwertige Currypasten (selbstverständlich in bio-Qualität) bereit, mit denen Sie Reis, Gemüse, Fisch und Fleisch verfeinern können. Wir führen die Sorten Vindaloo, indisch-scharf und Madras, orientalisches-mild.

Etwas wirklich Edles sind unsere Essig-Varianten. Der Honig-Balsam hat sogar einen fair Handels – Anteil von 100%!

Dieser wie auch der Mango-Balsam sind in ihren edel anmutenden Flakons auch als besonderes Geschenk sehr gut geeignet.

Ganz neu bei uns und sehr exotisch: das sind Produkte aus der Frucht des Affenbrotbaums. Wir führen sie als süßen Aufstrich, aber auch als pikante Variante mit Tomate, Zwiebel und Chili. Sie ist selbstverständlich frei von künstlichen Aromen, Konservierungs- und Farbstoffen, außerdem gluten- und hefefrei sowie für Veganer geeignet. Sie ist wirklich vielseitig verwendbar: zum Dippen, als Basis für Soßen, zum Würzen und Verfeinern, mit Nudeln, Reis, Gemüse, Fisch und Fleisch, auf Pizza, Brot und Bruschetta. Besonders aufmerksam machen möchten wir auf das Baobab-Fruchtpulver. Es stammt aus biologischem Anbau und eignet sich hervorragend zum Binden von Soßen und Speisen.

Daneben führen wir noch Kokosmilch, zwei exotische Senfsorten und einige fruchtige Chutneys von mild bis mittelscharf. Auch unsere Satésoße ist überaus köstlich. Nicht unerwähnt bleiben beim Thema feine Küche sollte natürlich unsere riesige Auswahl an Gewürzmühlen mit exotischen Gewürzmischungen und an „normalen“ Gewürzen. Und ebenso selbstverständlich Erwähnung finden müssen die Beilagen: Reis geschält und ungeschält, Quinoa, Couscous sowie die Spirelli und Spaghetti aus Hartweizengrieß und einem Anteil Quinoa-Mehl – ein außergewöhnlicher Genuss! Und last but not least finden Sie bei uns eine gewisse Auswahl an Obst und Nüssen:



auch Rosinen, Datteln, Kokosraspel, Erdnüsse, Paranüsse, Cashewnüsse lassen sich in der feinen Küche in wahre Köstlichkeiten verwandeln. Letzteres gilt natürlich auch für unsere Honigsorten und den Mascobado-Vollrohrzucker. Besonders erwähnen möchte ich an dieser Stelle noch unsere Mangoprodukte: Mangoschnitze im Glas, Apfel-Mango-Fruchtmark sowie Mangosirup – einfach unwiderstehlich!

Falls Sie nach Ideen suchen, was Sie mit all diesen guten Sachen so alles anstellen können, empfehle ich Ihnen einen Blick auf unsere website, wo wir unter der Rubrik „Infothek“ mit dem Aufbau einer Rezeptbox begonnen haben. Guten Appetit!

Gertrud Kutscher

Kassenleistungen

- Krankengymnastik
- Krankengymnastik Gerät
- Krankengymnastik nach Bobath
- manuelle Therapie
- Rückenschule
- klassische Massage
- manuelle Lymphdrainage
- Heißluft + Fango

MEDI-REHA

Eschweilerstr. 7
52477 Alsdorf

Fon: 0 24 04 - 68 38 9
Fax: 0 24 04 - 67 14 60
E-Mail: kg-geraeds@gmx.de

Paul Geraeds

- Physiotherapie/ Krankengymnastik
- Prävention
- Sportrehabilitation

Würselener Betreuungsbüro

Claudia Küppers

Postfach 1145 · 52135 Würselen

Tel.: 0 24 05/47 58 66 · Fax 0 24 05/4 52 89 69
E-Mail: WuerseleBtBuero@gmx.de



Ein ganz besonderer Geburtstag

Nach dem letzten nicht so schönen Bericht über die SJB, haben wir heute allen Grund etwas Schönes zu berichten.

Eine unserer langjährigen „Auftraggeberinnen“ wurde am 10. September 95 Jahre alt. Elisabeth Knabe hat im Laufe der letzten Jahre schon 6 Schülerinnen von uns vermittelt bekommen, die ihr dabei helfen ihr Leben etwas abwechslungsreicher und selbstbestimmend zu gestalten.

Frau Knabe ist lebenslustig und immer guter Dinge. Da sie außerhalb ihrer Wohnung auf den Rollstuhl angewiesen ist, benötigt sie Hilfe für alle Aktivitäten. Der Einkauf im Supermarkt oder die Spazierfahrt an der frischen Luft wird von unseren Mädels ermöglicht.

Dass Frau Knabe selbst im hohen Alter immer eine kompetente Gesprächspartnerin in allen Lebenslagen ist, mit sehr hohem Sympathiefaktor, beweisen die Kontakte zu den Schülerinnen über die Beschäftigung hinaus. Als „Ersatzoma“ wurde sie liebevoll von einer ihrer ehemaligen Schülerinnen bezeichnet, die ihr zu Ehren einen großen Bericht in der Tageszeitung veröffentlichte.

Wir haben Frau Knabe mit „all ihren Mädels“ besucht und ihr eine wirklich große Freude bereitet.

Das ist eine Geschichte, neben anderen schönen, die für uns, die SJB, Motivation und Freude bedeuten.

Petra Wehren, Jutta Alzer

Sie wollen spenden?



Bankverbindung:

Spar- und Darlehnskasse Hoengen eG
BIC GENODED1AHO

IBAN Eine Welt
DE55 3706 9355 3006 0000 10

IBAN Schüler-Jobbörse
DE54 3706 9355 3006 0000 28

Impressum



Herausgeber: fair handeln e.V.
www.fairhandeln-ev.org

Redaktion: Gertrud Kutscher

Layout/Satz: Type Art, Herzogenrath

ViSdP: Norbert Kutscher

Die Redaktion übernimmt keine Haftung für unverlangt eingesandte Texte, Fotos und Illustrationen.

Demnächst



Mitte/Ende Oktober:

Der neue fair handeln-Kalender 2015 ist da!!

4./11./18./25.11.:
jeweils 15-17 Uhr

Faires Café im Weltladen

7.11. 19 Uhr:

Weinprobe im Weltladen

28.11. - 7.12.:

Weihnachtsmarkt an der
Aldorfer Burg



fair handeln e.V.

Marienstraße 21, 52477 Alsdorf-Mariadorf
zwischen Kirche und Realschule
www.fairhandeln-ev.org



Eine-Welt-Laden

Kunsthandwerk, Süßigkeiten,
Kaffee, Wein, Tee und vieles mehr!

Öffnungszeiten:

Dienstag: 15-18 Uhr

Donnerstag: 9-12 Uhr

Samstag: 9-12 Uhr

Tel.: 02404/91 21 22

weltladen@fairhandeln-ev.org

Schüler-Jobbörse

Gartenarbeit, Haushaltshilfen,
Babysitten, Botengänge,
Flyer verteilen, und vieles mehr!

Öffnungszeiten:

Donnerstag: 9-12 Uhr & 15-18 Uhr

Tel.: 02404/91 21 20

Fax: 02404/91 21 21

sjb@fairhandeln-ev.org

HIER KÖNNTE IHRE ANZEIGE STEHEN!



Sie haben durch Ihre Anzeigenschaltung nicht nur einen Werbeeffect für Ihre Firma, sondern unterstützen zugleich auch fair handeln e.V.

Für nähere Informationen melden Sie sich bitte bei
Herrn Körfer unter der

Tel.-Nr. 0 24 04 / 6 24 14.