



Unter Anleitung von Renate Remy (3.v.r.) bereiteten die Hobbyköchinnen mit Schinken gefüllte Dattelhälften zu.
Foto: Andrea Thomas

Fair gehandelt und gut gekocht

Ein feines Mahl mit **Grundnahrungsmitteln aus den Entwicklungsländern** zu lohngerechten Preisen zusammengestellt. Kirche bat zum Kurs.

von unserer Mitarbeiterin
Carina Hansen

WÜRSELEN. Mit Produkten aus fairem Handel lässt es sich nicht nur köstlich, sondern auch mit gutem Gewissen kochen. Die vertriebenen Grundnahrungsmittel werden in den Entwicklungsländern zu einem fairen Lohn produziert und auf direktem Weg nach Deutschland importiert, wo sie in den so genannten „Eine-Welt-Läden“ auf Kunden warten.

Ein solches Geschäft betreibt auch der Verein „fair-handeln“ in Alsdorf-Mariadorf. „Unsere Erzeugnisse haben das Bio-Gütesiegel“, wirbt Mitorganisatorin Renate Remy für den Kauf der lohngerechten Ware. Im Rahmen der bundesweiten „fairen Woche“ hatte sich der Verein etwas Besonderes ausgedacht.

Mit einem Kochkurs machte der Verein kürzlich auf seine Arbeit aufmerksam. Mit guter Resonanz. Zwölf interessierte Hobbyköchinnen studierten vor Beginn des Kurses in den Räumen der evangelischen Kirchengemeinde Broichweiden aufmerksam den Menüplan. Und dieser versprach Gutes.

Nach kurzer Zeit köchelte bereits eine Quinua-Curry-Schaumsuppe auf dem Herd der Gemeindeküche, während die Teilnehme-

rinnen unter kundiger Anleitung von Renate Remy und ihren ehrenamtlichen Helferinnen kleine Dattelhälften mit Schinken füllten. Gemäß einer Tradition in Mittelamerika wurde als weitere Vorspeise „Guacamole“, eine Beilage aus Avocados, Tomaten und Zwiebeln, zubereitet und stilecht zu knackigen Tacos serviert. Auch das Hauptgericht, ein rot-grünes Gemüsecurry, war erstaunlich schnell fertig und dampfte bald darauf in einer großen Schüssel.

„Faires Kochen muss nicht schwierig sein“, sagt Renate Remy. Gemäß der Herstellung ist die Ware allerdings ein wenig teurer als herkömmliche Produkte. Die Köchinnen ließen sich ihre Köstlichkeiten indes an einem liebevoll gedeckten Tisch schmecken. Zum Essen wurde gerne auch ein gutes Glas Wein gereicht – natürlich aus fairem Handel.

Eine-Welt-Laden

► Der Eine-Welt-Laden vom Verein „Fair Handeln“ findet sich in der Marienstraße 21 in Alsdorf-Mariadorf. Öffnungszeiten sind dienstags von 15 bis 18 sowie do. und sa. von 9 bis 12 Uhr. Weitere Informationen im Internet unter: www.fairhandeln-ev.org.