



Newsletter



Nr. 4

Mai 2011

In dieser Ausgabe:

NEUIGKEITEN

- BanaFair Smoothies
- Faires ETHIQUABLE Frühstück in Dresden und Saarbrücken
- ETHIQUABLE auf dem Umweltfest Berlin

PRODUZENTEN

- Bananen von der Kooperative UROCAL in Ecuador

REZEPT DES MONATS

- Fruchtige Zitronen-Bananen- Creme mit Karamellsauce



ETHIQUABLE kooperiert mit BanaFair

BanaFair Smoothies neu im Sortiment

Seit der Biofach im Februar ist es klar: BanaFair, einer der Pioniere des Fairen Handels und ETHIQUABLE unterstützen sich gegenseitig bei dem Verkauf der Bananenprodukte der Kooperativen UROCAL in Ecuador und APPTA in Costa Rica. Seit April bieten wir ergänzend zum ETHIQUABLE Sortiment die fair gehandelten Bio-Smoothies von BanaFair in drei Sorten an: Banane-Apfel, Banane-Waldfrucht und Banane Tropical. Das Bananenpüree für die Smoothies stammt von dem costaricanischen Kleinbauernverband APPTA. Die Organisation produziert biologische Bananen und andere tropische Früchte.

APPTA versucht, eine nachhaltige wirtschaftliche Entwicklung mit der Lebensweise der Indigenen und dem Erhalt des sensiblen Ökosystems in Costa Rica in Einklang zu bringen.

Neben dem Bananenpüree von APPTA sind in den BanaFair-Smoothies noch weitere tropische Früchte verarbeitet; darüber hinaus Waldfrüchte aus heimischer Erzeugung und Apfelsaft aus dem Biosphären-Reservat der hessisch/bayrischen Rhön.



zurück



Faires Frühstück in Dresden und Saarbrücken

Anlässlich des Europäischen Weltladentages und des Fairen Frühstücks hatten bewusste Konsumenten am 14.05.2011 die Möglichkeit, in der Konsum-Filiale in der Alaunstr.21 und der FRIDA Filiale in der Tolkewitzerstr.38 in **Dresden**, sich von den leckeren ETHIQUABLE-Produkten zu überzeugen. Wir bedanken uns für das große Feedback und viele interessante Gespräche!

Parallel dazu beteiligte sich ETHIQUABLE an dem Festival Grenz.Fair.Kehr der Fairtrade Initiative **Saarbrücken**. An unserem Stand am Rathaus Saarbrücken nutzten wir die Chance, über den Fairen Handel und unsere nachhaltige Philosophie zu informieren! Dank eines vielfältigen Unterhaltungs- und Informationsprogramms hatten Besucher aus dem Dreiländereck Frankreich, Luxemburg und Deutschland Gelegenheit, sich mit der Idee des fairen Handels zu beschäftigen und die Kontinente Afrika, Asien und Süd-Amerika zu „bereisen“.

Vielen Dank an unsere Mitarbeiterin Anna, die diese Aktion in Deutschlands erster Fairtrade-Town trotz Regenschauer voller Tatendrang unterstützt hat!



ETHIQUABLE auf dem Umweltfestival in Berlin

Am 5. Juni 2011 findet das 16. Berliner Umweltfestival am Brandenburger Tor statt. Wie auch im letzten Jahr wird ETHIQUABLE auch dieses Jahr mit einem Stand vertreten sein und den grünen Flair unserer Heimatstadt Berlin genießen.

Bei hoffentlich strahlendem Sommerwetter werden wir das bunte Treiben aus Fahrradfahrern, Aktivisten und Unterhaltung mit bio-fairen ETHIQUABLE Produkten bereichern.

Besuchen Sie unseren Stand und lernen Sie unsere Genossenschaft, die ETHIQUABLE Philosophie und Produkte kennen.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

zurück



Bananen aus Ecuador

Produzenten

Die Kleinproduzentenorganisation UROCAL Union Regional de Organizaciones Campesinas del Litoral Ecuador

Mit dem Kauf von Bananen und Fruchtpürees unterstützen BanaFair und ETHIQUABLE die Produzentenorganisation UROCAL in Ecuador. Somit erweitert sich unsere Produktvielfalt und wir freuen uns über die Zusammenarbeit mit einer neuen Partnerorganisation, die wir Ihnen hiermit vorstellen möchten:

UROCAL wurde 1978 gegründet und ist somit eine der ältesten Produzentenorganisationen Ecuadors. Die Dachorganisation vereint mehrere Kleinproduzentenverbände. Im Gegensatz des sich immer weiter ausbreitenden Plantagenanbaus, ist der Bananen-Anbau in Ecuador vor allem kleinbäuerlich organisiert. Etwa zwei Drittel der Bananen kommen von Bauern, die zwischen einem und zehn Hektar Land bewirtschaften in. Das Bananenanbaugebiet von UROCAL liegt zwischen dem Pazifischen Ozean und den Anden an der Westküste des Landes in der Provinz "El Oro". BanaFair ist der größte Abnehmer ihrer Produkte. Parallel dazu verkauft UROCAL auch auf lokalen Märkten.

Die Bananen von UROCAL werden sämtlich nach ökologischen Kriterien in Mischkulturen gemeinsam mit anderen Früchten und Grundnahrungsmitteln wie Mais oder Bohnen angebaut. Als Teil des Nutzwaldes wachsen die Bananenstauden zwischen Kakaopflanzen, Zitrusfrüchten, Mango- und Papayabäumen. Das in Bio-Qualität produzierte Bananenpüree bildet die Grundlage für die exotischen Fruchtdesserts von ETHIQUABLE. Auch den Kakao für unsere Trinkschokolade beziehen wir von UROCAL. Im vergangenen Jahr besuchte die Studentin Dorothea Werner die Kooperative, um in Kooperation mit ETHIQUABLE zum Thema der kulturellen Auswirkungen des Fairen Handels zu forschen. Auf dieser Reise entstand das folgende Bildmaterial, für das wir Dorothea sehr danken!

Fotos von UROCAL zurück



UROCAL - Bananen aus Ecuador



David Romero mit Bananen



großer Baum auf einer Bananenplantage von Natividad Nagua, der auf einer konventionellen Plantage aus Effizienzgründen gerodet worden wäre

nächstes
Foto

zurück



UROCAL - Bananen aus Ecuador



David Romero und Natividad Nagua erläutern den Kompost als Biodünger auf der Bananenplantage

zurück



Fruchtige Zitronen-Bananen-Creme mit Karamellsauce



- 1 Tasse ETHIQUABLE Quinoa
- 2 Tassen (Soja-)Milch
- 2 Bio-Zitronen
- 2TL Honig
- 1 EL ETHIQUABLE Vollrohrzucker
- etwas Sahne
- 3 Bananen von BanaFair

Milch und Quinoa in einen Topf geben und ca. 15 min. köcheln lassen. Währenddessen zwei der drei Bananen zerdrücken, die Zitronen auspressen und etwas Schale abreiben. Zerdrückte Bananen, Zitronensaft und abgeriebene Schale mit Honig und Zucker nach Bedarf in den Topf geben. Wenn die Masse fest wird, den Topf vom Herd nehmen und alles cremig rühren. Im Kühlschrank abkühlen lassen. Zum servieren auf einen Teller geben. ETHIQUABLE Vollrohrzucker mit der Sahne in einer Pfanne karamellisieren, über die Creme laufen lassen und alles mit der in Scheiben geschnittenen dritten Banane garnieren.



zurück



Guten Appetit!