

FAIR COOKING FAIRTRADE GOES GOURMET



Aus dem Buch "Il Gourmet equo e solidale" Beispiele von Gerichten mit Produkten vom fairen Handel

Die **Weltläden** haben es sich zum Ziel gemacht, eine andere, gerechtere Wirtschaftsordnung aufzubauen, in welchem die Produzentinnen im Süden der Welt die Hoffnung auf ein würdiges Leben wieder finden und wo die Konsumbereitschaft sich in eine tiefe Beziehung zwischen Völkern und Kulturen verwandeln.

Der **faire Handel** ist eine Wirtschaftsform, deren Grundlagen Dialog, Transparenz und gegenseitiger Respekt sind. Sie bezweckt eine gerechtere Verteilung zwischen dem Norden und dem Süden der Welt durch internationalen gerechten Handel. Weitere Garantien für die Produzenten sind der Umweltschutz, das Vermeiden von Kinderarbeit, die Chancengleichheit, Fähigkeiten und Fertigkeiten versuchen Weltläden zu fördern und Bildung, sowie würdige Arbeitsbedingungen (faire Preise) werden durch sie ermöglicht.

Um aufzuzeigen, dass die Produkte im Weltladen nicht nur Fair, sondern auch von hervorragender Qualität sind, wurde das Projekt „Fair Cooking“ gestartet.

Das Fair Cooking ist ein Partnerschaftsprojekt von Gourmetrestaurants und den Südtiroler Weltläden und sollte ein weiterer Beitrag sein, die Vorzüge des Fairen Handels bekannt zu machen.

Die in den Weltläden angebotenen Lebensmittel werden in ausgesuchten Restaurants als Rohwaren zur Herstellung von



FAIR
cooking
gourmet food

Bottega
del **MONDO**
Weltladen

www.weltladen.bz.it

Koordinator | coordinatore
Rudi Dalvai
347 8860688
progetti@altromercato.it

Gerichten verwendet, welche die Speisekarten der Partnerrestaurants ergänzen und bereichern werden. Diese werden als Fair Trade **Partnerbetriebe** der Südtiroler Weltläden ausgewiesen.

Mit dieser Initiative soll in erster Linie die Zielgruppe der Feinschmecker angesprochen werden; Erwachsene mit Sinn für das Gute, das Ausgefallene und Konsumenten die auf Produktqualität achten.

Diese **Partnerschaft** soll sich über einen längeren Zeitraum erstrecken und somit eine **langfristige Zusammenarbeit** mit den Partnerbetrieben ermöglichen.

Das eigens entwickelte Fair Cooking Logo findet sich auf Folder und weiteren Informationsmaterialien, welche in den Partnerbetrieben, den Weltläden und Südtiroler Enotheken, Kellereien und anderen Orten aufliegen werden.

Die Auswahlkriterien für die Betriebe bzw. der Köche sind höchste Qualität und Anspruch an die Speisen, sowie die Bereitschaft Fair Trade-Produkte in der Küche einzusetzen.

Folgende Restaurants sind bereits „Fair Cooking“ Partnerbetriebe:

- Bozen - Condito - Crispistrasse - Alois Agostini;
- Bozen - Parkhotel Laurin - Laurinstrasse – Egon Heiss;
- Klausen –Jasmin, Restaurant Vitale c/o Hotel Bischofhof - Griesbruck - Martin Obermarzoner;
- Obervintl – Restaurant Tilia - Weisskircherstrasse - Chris Oberhammer;
- St. Ulrich - Anna Stuben c/o Hotel Grödnerhof - Vidalongstraße - Armin Mairhofer;

Weitere Lokale werden folgen.

Im Gespräch mit den Partnern in den Gourmetküchen

Armin Mairhofer des Restaurants Anna Stuben in St. Ulrich: „ Diese Initiative entspricht ganz meiner Einstellung, denn es gibt mir die Möglichkeit authentisch und ehrlich zu kochen. Ich versuche in meiner Küche die Bodenständigkeit nicht zu verlieren, indem ich einerseits Produkte aus unserer Gegend verwende in Kombination mit den Lebensmitteln aus dem Fairen Handel, welche nicht manipuliert und hochwertig sind; es kann so eine einfache, eigensinnige und ehrliche Küche wachsen“.

„Das Fair Cooking Projekt ermöglicht es mir als Koch auf Qualitätsprodukte der ganzen Welt zurück greifen zu können. Ich

finde diese Aktion sehr sinnvoll da wir die Bauern bei ihrer aufwändigen Arbeit unterstützen und im Gegenzug von ihnen wiederum dafür sehr gute Grundprodukte erhalten, welche in meiner Küche die Hauptrolle spielen“, so Chris Oberhammer des Restaurants Tilia in Obervintl.

„Fair Cooking gibt uns die Möglichkeit, beste Zutaten für unsere Gerichte aus Fairem Handel zu verwenden.



FAIR
cooking
gourmet food

Bottega
del Mondo
Weltläden
www.weltladen.bz.it

Koordinator | coordinatore
Rudi Dalvai
347 8860688
progetti@altromercato.it

Mit kontrollierten und ausgewählten Produkten bietet sich die Möglichkeit für neue kreative Speisen, wie z.B. „Basmati Risotto mit indischem Grüntee“, „Quinoa Nudeln mit frischem Thunfisch und Cardamon“ oder „Creme Brulé mit Mascao Schokolade und Picaflor Zucker“, ergänzte Stefan Unterkircher des Restaurants Castel Ringberg in Kaltern.

Es finden sich in dieser Zusammenarbeit neue Gerichte auf den Speisekarten in den Küchen Südtirols wieder, weitere genannte Beispiele dafür: „Reisreise um die Welt (5 verschiedene Reissorten originalgetreu nachgekocht)“, „Variation von schwarzen und roten Bohnen, mit Hummer, Spinat und fair trade Kümmel“... , weitere Rezepte sind noch in der Entstehungsphase.

Die Weltläden gibt es in Südtirol gleich 11 Mal:
3x in Bozen, Leifers, Brixen, Bruneck, Toblach, St. Ulrich, Meran, Sand in Taufers und Sterzing.



FAIR
cooking
gourmet food

Bottega
del **M**ondo
Weltladen

www.weltladen.bz.it

Koordinator | coordinatore
Rudi Dalvai
347 8860688
progetti@altromercato.it