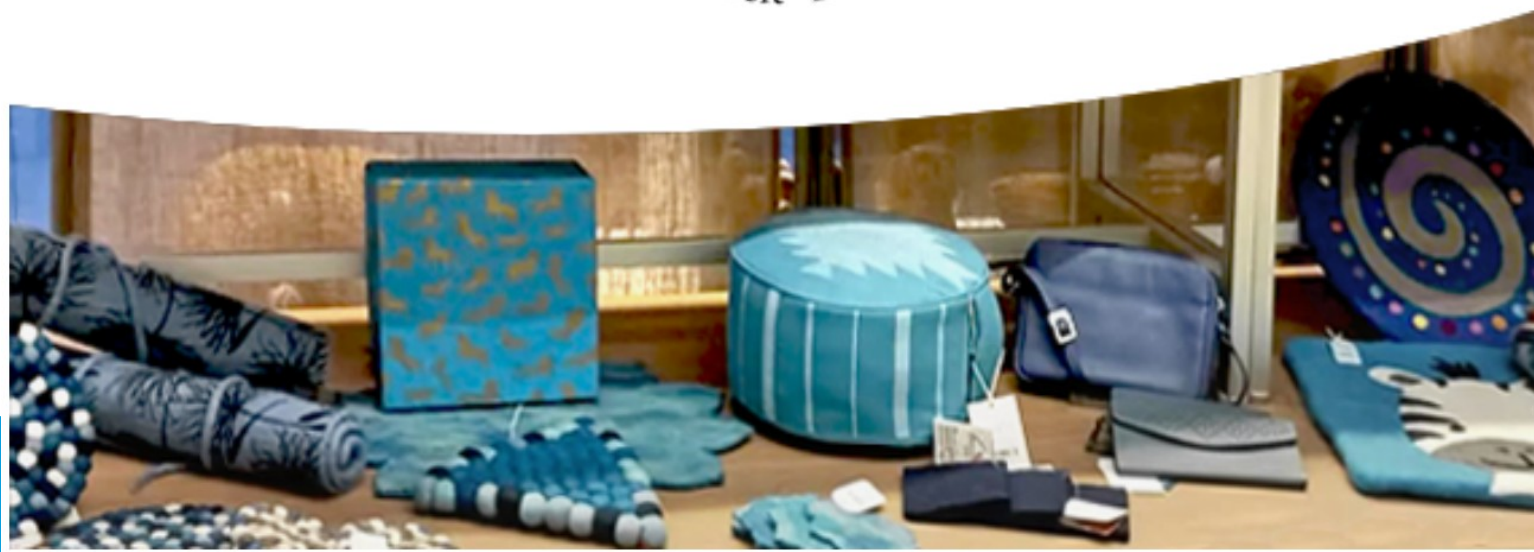


Geist-Reich



Liebe Kund*innen und Freund*innen vom Weltladen,
wir vom Weltladen Bocholt freuen uns, wenn Ihr Neues im Laden
entdecken kommt. Natürlich könnt Ihr den Newsletter auch an
Freunde und Bekannte weiterleiten.

Übrigens werden wir 3 fair gehandelte Fußbälle in St. Georg
verlosen, wenn mit dem "public praying" am 14. Juni um 16 Uhr
die Fußball Weltmeisterschaft "eingeläutet" wird.

Faire Produkte - Kaffee



Faire Produkte - Kaffee

Kaffee ist mehr als ein Getränk. Er ist für viele von uns ein tägliches Ritual, ein Moment der Ruhe – und für Millionen Menschen weltweit Lebensgrundlage. Doch der Weg von der Kaffeekirsche bis zu deiner Tasse ist lang – und nicht immer gerecht. Doch es geht auch anders!

Die meisten Kaffeebäuerinnen und -bauern leben in Ländern des globalen Südens, wo die Preise auf dem Weltmarkt stark schwanken. Oft verdienen sie **weniger, als sie zum Leben brauchen**. Fairer Handel setzt hier an:

- ✓ garantierte **Mindestpreise**
- ✓ Prämien für **Gemeinschaftsprojekte**
- ✓ **langfristige Handelsbeziehungen**
- ✓ Förderung **nachhaltiger Landwirtschaft**
- ✓ **Gleichberechtigung** von Frauen

Mit dem Kauf fair gehandelten Kaffees unterstützt du also nicht nur gute Arbeitsbedingungen, sondern auch Zukunftsperspektiven für die Menschen in den Kaffee-Anbaugebieten.

Der Weltladen-Podcast fairtont



In der **Podcast-Folge #39** geht es um **Engagement und Ehrenamt in Weltläden**. Annalena und Laura haben mit bundesweit sechs Ehrenamtlichen gesprochen. Ein Engagement im Weltladen – wieso, weshalb, warum? Dazu gibt es ganz unterschiedliche Gründe. Hört gerne noch rein. Mittlerweile erreichen wir bis zu 4.000 Hörende pro Folge!

Hört gerne rein oder nutzt einzelne Folgen für eure Bildungsarbeit! Überall, wo es Podcasts gibt oder hier:

[Der Weltladen-Podcast | Weltladen-Dachverband](#)

Einfacher Marmorkuchen für Euch



Einfacher Marmorkuchen - Zutaten

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten + 50 – 60 Minuten Backzeit

Zutaten

50 g Marzipanrohmasse

225 ml Milch

200 g weiche Butter (plus etwas zum fetten der Form)

280 g GEPA-Mascobado Vollrohrzucker

5 Eier+ 1 Eigelb

etwas Mark einer Vanilleschote

1 TL Abrieb einer Bio-Zitrone

400 g Mehl, z. B. Dinkelmehl

2,5 TL Backpulver

3 EL GEPA-Kakao pur Africa

Einfacher Marmorkuchen - Zubereitung

Zubereitung

Zunächst die Form fetten und ggf. Ofen schon einmal auf 180 Grad vorheizen.

Die Marzipanrohmasse reiben, von der Milch 2EL abnehmen und beiseite stellen. Die restliche Milch mit dem

geriebenen Marzipan verquirlen. Die weiche Butter mit dem Zucker schaumig schlagen und nacheinander die Eier und

das Eigelb dazugeben. Jetzt das Vanillemark und die Zitronenschale dazugeben. Das Mehl mit dem Backpulver

mischen und abwechselnd mit der Marzipan-Milch-Mischung unter den Teig heben.

Etwa zwei Drittel des Teiges klecksweise in die eingefettete Form geben. Das Kakaopulver mit der zuvor beiseite

gestellten Milch verrühren und unter das restliche Teig-Drittel mischen. Den Kakaoteig dann ebenfalls in die

Kuchenform klecksen und das einmal mit einem Holzstäbchen durchziehen – so ergibt sich das schöne und

unverkennbare Marmorkuchen-Muster. Jetzt 50 bis 60 Minuten im Ofen backen und

... genießen!

Unser Weltladen-Team freut sich auf dich



Fairstärkung
gesucht!

www.eine-welt-bocholt.de Wir sind ein nettes Team, das sich ehrenamtlich mit Fairem Handel für eine ökologische und nachhaltige Form des Wirtschaftens einsetzt. Du hast Spaß am Austausch mit Anderen und magst Produkte „mit Sinn“? Dann bist du bei uns genau richtig! Ob im Verkauf, bei Aktionen, in der Bildungsarbeit oder hinter den Kulissen – unser Team freut sich auf deine Unterstützung! [Schau bei uns vorbei und lerne uns kennen!](#)



Weltladen Bocholt | St.-Georg-Platz 8 | 46399 Bocholt

Öffnungszeiten: Dienstag - Freitag: 9.30 - 18 Uhr | Samstag: 9.30 - 14 Uhr

Tel: 02871/ 29 69 23 1 | info@eine-welt-bocholt.de | www.eine-welt-bocholt.de

