

Newsletter Nr 1, 31.8.2025

Gemeinsam · Gerecht · Handeln



Liebe Kund*innen und Freund*innen vom Weltladen,

wir vom Vorstand sind wirklich begeistert, Euch und Ihnen einen knappen Newsletter anzubieten, der einmal im Monat zur Information versandt werden wird:

Herzlich willkommen!

Neues im Weltladen



Wenn Sie und Ihr Neues im Laden entdecken wollt, dann schaut nach der "fairafrik"
Schokolade – alles ist im Ursprungsland produziert – auch die Verpackung.

Es gibt 5 Sorten zu 3,45 €. Beißt rein – z.B. beim **Schokotasting am Samstag, dem 20. September von 11 - 14 Uhr** vor unserem Laden am St.-Georg-Platz 8.

Rette mit uns das Lieferkettengesetz



Das Lieferkettengesetz ist in Gefahr – und mit ihm der Schutz von Menschenrechten und Umwelt.

Seit 2023 gilt in Deutschland ein Gesetz, das Unternehmen verpflichtet, Verantwortung für ihre Lieferketten zu übernehmen – gegen Ausbeutung, Kinderarbeit und Umweltzerstörung. Im April 2024 folgte die EU mit einer noch stärkeren Richtlinie.

Doch jetzt will die Bundesregierung zurückrudern: Statt das Gesetz weiterzuentwickeln, droht es durch politischen Druck und Lobbyinteressen abgeschwächt zu werden.

Aber noch ist nichts verloren!

Im Koalitionsvertrag steht: Die EU-Richtlinie soll umgesetzt werden. Das ist unsere Chance! Ein neues Lieferkettengesetz kann stärker, klarer und wirksamer sein – wenn wir jetzt Druck machen.

Rette mit uns das Lieferkettengesetz! [Jetzt hier die Petition unterschreiben.](#)

Das aktuelle Rezept: Ingwerkarotten



Für die Sauce:

100 g geräuch. Speck, klein gewürfelt – 2 Schalotten – 1 El Zucker – Pfeffer, Salz, Rosmarin, Majoran, Thymian

Speck und kleingeschn. Schalotten in wenig Öl anbraten, mit Zucker bestreuen und solange weiter garen, bis der Zucker bräunt (aufpassen, Zucker verbrennt leicht !) dann mit dem Fond und dem Wein ablöschen, Pfeffer, Salz und Kräuter zufügen und alles mind. 20 Min garen. Die Sauce durch ein Sieb streichen, leicht andicken und evtl. mit einem Schuß Balsamico abschmecken.

Für die Ingwerkarotten:

2 kl. Zwiebeln – 2 dicke Karotten – 1 kl. Stck Ingwer – 40 g Butter – 1 El Zucker

Die Zwiebeln klein würfeln. Karotten schälen und der Länge nach dünn hobeln. Ingwer schälen und sehr klein schneiden. Zwiebeln in der Butter glasig dünsten. Den Zucker zugeben und die Zwiebeln damit glasieren.

Die Karotten und den Ingwer hinzufügen und zugedeckt ca. 10 Min. dünsten. Nach 5 Min. den Herd abschalten! Dann leicht salzen. 20 g Pinienkerne rösten und dazugeben.

Guten Appetit!

Unser Weltladen-Team freut sich auf dich



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!](#)