

## Gesund und fair würzen

11.11.2018



Bild: LobOlmo

Exotische Gewürze geben unseren Speisen das gewisse Etwas und sie fördern unsere Gesundheit. Produziert werden die sinnlichen Geschmacksgeber vor allem von Kleinbauern, während der globale Gewürzhandel in den Händen weniger Konzerne liegt. Sie drücken die Preise immer weiter, so dass immer mehr Gewürzbauern verarmen. Eine Alternative bietet kleinen Produzenten der Faire Handel.

Wir haben auf Sri Lanka zwei Kleinbauern-Zusammenschlüsse besucht: die Fairtrade-gesiegelte Kooperative SOFA sowie das WFTO-Mitglied PODIE. In ihren üppig-grünen Gewürzgärten haben uns Produzenten beider Organisationen herzlich empfangen und gezeigt, wie sie Zimt, Muskatnüsse, Pfeffer, Kurkuma, Kardamom, Gewürznelken und Vanille produzieren. Ihren Frauen durften wir außerdem beim Kochen feurig-scharfer Currys über die Schulter schauen.

Mit beeindruckenden Bildern berichten wir über den Anbau und die Verarbeitung von Gewürzen, ihre Verwendungsmöglichkeiten in der Küche sowie ihre Heilkräfte. Wir erzählen auch von den Vorteilen, die der Faire Handel den sri-lankischen Kleinbauern bringt, und gehen auf die Unterschiede zwischen „Fairtrade-Siegel“ und „WFTO-Label“ ein. Beide sind zuverlässige Fair-Handels-Gütezeichen.

Die Präsentation bietet mit ihrer aufwändigen Programmierung, den einfühlsamen Geschichten und

Musikpassagen ein betörend-faires Gewürzerlebnis.

In Zusammenarbeit mit der

## Gartengruppe **Franziskusgarten**

---



im ehemaligen Kapuzinerkloster Dieburg

---

Offene Gartenpforte des Franziskusgartens von 14.00 Uhr – 17.00 Uhr

Ort: Kirche des ehemaligen Kapuzinerklosters, Minnefeld 36, Dieburg - 11.11.2018 - 14.30 Uhr