

Liebe Freundinnen und Freunde des Fairen Handels in Dülmen,

Krieg und Frieden, Flüchtlingströme und Migration beherrschen die Schlagzeilen und die Fernsehbilder in den letzten Wochen. „Das Boot ist voll!“ rufen die Einen, - „Nehmt alle auf!“ entgegenen die Anderen. Und in der Tat ist in vielen Kommunen eine gewisse Aufnahmefähigkeit erreicht. Wie steht nun der Faire Handel zu dem ganzen Problem?



Der Faire Handel schaut darauf, wie es den Menschen geht und wie man ihre Situation verbessern kann. Wir schauen zum einen auf die Fluchtgründe. Politische Verfolgung, aber auch immer mehr eine sehr, sehr schlechte Lebensperspektive lassen viele, vor allem junge Menschen aus dem Süden den Blick nach Europa richten. Hier versucht der Faire Handel zu helfen, indem er mit seinen Partnern auf der südlichen Halbkugel *fair* handelt. Höhere Preise, feste Abnahmezusagen, Förderung von Gesundheits- und Frauenprojekten und nicht zuletzt Hilfe bei der Anpassung an den Klimawandel schaffen für viele eine Bleibeperspektive. **Das ist praktische Bekämpfung von Fluchtursachen** – etwas, was in der letzten Zeit immer mehr in den Fokus kommt. Freilich kann der Faire Handel nicht alle Fluchtursachen bekämpfen. Denken wir nur an die Millionen Menschen in Bangladesch, deren Land in verheerender Weise überflutet wurde. Der Faire Handel tut, was er kann. Aber das ist natürlich bei der Größe des Problems bei Weitem nicht genug. Hier muss die internationale Politik aktiv werden, und sie tut dies immer noch viel zu wenig.



Was ist aber mit den Menschen, die es über das Mittelmeer geschafft haben? Sie haben schon Glück gehabt, denn sie sind nicht - wie viele Tausende in diesem Jahr – ertrunken! Aber dann geht es ihnen auch nicht gerade gut. Ein gutes Beispiel für ein sehr schlechtes Leben sind die Flüchtlinge, die dann in Süditalien als Tagelöhner in der Landwirtschaft extrem ausgebeutet werden. Auch dieses Problem kann der Faire Handel bei Weitem nicht gänzlich lösen, aber er kann – mit seinen Mitteln und seiner Struktur zumindest vielen helfen und ein öffentliches Zeichen setzen. Und auch Sie können sich an dieser Hilfe beteiligen.

Kaufen Sie faire Orangen aus Kalabrien!

Auch in diesem Jahr hat die Hilfsorganisation „*SOS Rosarno*“ wieder die Initiative ergriffen und sorgt dafür, dass die Kleinbauern in einem begrenzten Gebiet in Kalabrien faire Preise für ihre Orangen bekommen und dadurch auch die migrantischen Tagelöhner besser bezahlen können. Außerdem unterstützt „*SOS Rosarno*“ auch „*Mediterranean Hope*“, das Geflüchtetenprogramm der Evangelischen Kirche. Wenn Sie mehr über „*SOS Rosarno*“, über die Situation der Tagelöhner und über die konkrete Hilfe erfahren wollen, gehen Sie bitte auf www.faire-orangen.de . Dort werden alle Fragen beantwortet.



Die Orangen werden in 10kg-Kisten geliefert und auch nur so verkauft – außer im EWL. Dort

verkaufen wir sie auch stückweise. 1 Kiste kostet 33 €. Ihre Bestellung erwarten wir bis zum 11. November. Sie können die Orangen bestellen

- im **EineWeltLaden** während der Öffnungszeiten.
- bei Fritz Pietz, Tel.-Nr. **0170 41 86 284** oder email **info@fritzpietz.de**
- oder als **Antwort auf die e-mail**, an die dieser Newsletter angehängt ist.

Sie werden benachrichtigt, wenn die Orangen abholbereit sind. Das wird gegen Ende November sein, sodass sie es noch in die Nikolaustüte schaffen. **Bei Ihrer Bestellung sollten Sie unbedingt Ihren Wunsch-Abholort angeben: Entweder im EWL oder bei Fritz Pietz, Mühlenweg 109.**

Herbstzeit – Eintopfzeit! Die Tage werden kürzer und die Abende kälter, da verlangt es viele Menschen nach einem wärmenden Eintopf. Hier kommt unser Rezept für *Chili sin Carne* -also die vegane Variante des beliebten *Chili con Carne* für 4 Personen:

2 rote Zwiebeln in Scheiben schneiden und **3 Knoblauchzehen** klein hacken ++ **3 EL Olivenöl*** in einem großen Topf erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch hinzufügen ++ **½ EL Kümmel***, **2 TL Chiliflocken*** und **3 TL geräuchertes Paprikapulver*** dazugeben und alles etwa 1 Minute dünsten, bis die Gewürze zu duften beginnen ++ **2 Dosen geschälte Tomaten**, **1 Zimtstange*** und **2 Tassen Espresso*** hinzugeben und mit Wasser aufgießen, bis die Tomaten bedeckt sind. ++ Alles zum Kochen bringen und anschließend auf niedriger Hitze für etwa 20 Minuten köcheln lassen ++ **2 Dosen schwarze Bohnen*** hinzufügen und zugedeckt für weitere 15 Minuten köcheln lassen ++ Zum Schluß mit **3 TL Chiliflocken***, **Salz***, **Pfeffer*** und **etwas Rohrzucker*** abschmecken ++ In Schüsseln anrichten und mit **1 Handvoll Petersilie** und in Ringe geschnittenen **Frühlingszwiebeln** garnieren. ++ Dazu passt unser **Bio-Reis***. * = im EWL erhältlich. Guten Appetit! Noch mehr Rezepte finden Sie im Rezeptheft zur Fairen Woche 2023, dass für Sie kostenlos im Laden ausliegt.



Herbstzeit – Kerzenzeit! Ein kräftiger Eintopf erwärmt den Körper, Kerzenlicht erwärmt die Seele. Deshalb ist die Herbst- und Winterzeit auch die Zeit, in der man gerne mal gegen Abend eine Kerze anzündet – nicht erst zu Weihnachten am Weihnachtsbaum. Im EineWeltLaden finden Sie Kerzen in verschiedenen Längen und Dicken, mit und ohne Applikationen und in vielen Designs. U Im düsteren Monat November gibt es auf alle Kerzen 10% Rabatt.

Wir wünschen Ihnen einen schönen November.

Bleiben Sie gesund, bleiben Sie fair (und vergessen Sie Ihre Orangenbestellung nicht!)

Ihr Eine-Welt-Laden-Team

Öffnungszeiten EineWeltLaden Dülmen, Westring 24, bei Greiving: Montag bis Freitag von 10:00 – 13:00 und von 15:00 - 18:00 Uhr u. samstags von 10.00 bis 13:00 Uhr