

Edel - hochwertig - fair

Kennen Sie sie schon, die neuen herkunftsreinen Schokoladen?

Erstklassige Kakaobohnen aus Peru, Bolivien oder Ecuador und Schweizer Handwerkskunst lassen den Gaumen schwelgen. Zart, leicht bitter, gerade so, wie exklusive Schokolade sein sollte, damit erfreuen diese Köstlichkeiten unsere Sinne.



Anlässe

Feiern Sie mit uns

Mittwoch, 3. Dezember 2014

Wir öffnen unser Adventsfenster, Sie erhalten 10% auf Ihre Einkäufe.

Zur Einstimmung

Montag, 8. Dezember 2014

Weihnachtliches auf Schritt und Tritt, besuchen Sie unseren Stand am Weihnachtsmarkt auf dem Dorfplatz.

Adventsüberraschung

Montag, 1. - Mittwoch 24. Dezember 2014

Welcher Kunde bekommt heute das Adventspäckchen?

claro Weltladen Cham
Knauerstrasse 9
6330 Cham
041 781 26 44
info@clarocham.ch
www.clarocham.ch

Montag	14.00 - 18.00
Dienstag	08.30 - 12.00
bis	und
Freitag	14.00 - 18.00
Samstag	09.00 - 16.00

FSC-Papier (chlorfrei)

Infoblatt

Weltladen Cham

Advent 2014

Ein lichtvolles Weihnachtsfest ...



herzlichen Dank für Ihre Treue und alles Gute
im neuen Jahr

Capiz - eine Muschel, die es in sich hat

Wunderwerke der Natur

Schon im 16. Jahrhundert nutzten die Kolonisatoren der Spanier die hoch transparenten und überaus widerstandsfähigen Capiz-Muscheln zur Herstellung von Fensterscheiben. Ihrem Vorkommen in flacheren Gewässern der Philippinen, vor allem in der Provinz Capiz, verdanken sie den Namen. Die moderne Wissenschaft geht dem Phänomen nach, weshalb die zu 99 Prozent aus Kalkspat und zu einem Prozent aus organischem Material bestehenden Schalen auch mehrere starke Stöße hintereinander aushalten, ohne Risse zu bekommen oder daran zu zerbrechen. Technisch ist dies mit demselben Material noch nicht möglich. Dank Elektronenmikroskop und feinsten Messgeräten ist inzwischen bekannt, dass eine spiegelbildliche Verschiebung der Atome bei Stößen dafür sorgt, dass die Kräfte lokal harmonisiert werden.

Die natürlich wachsenden Muscheln werden unter Berücksichtigung strenger ökologischer Kriterien von Hand geerntet. Die langwierige Verarbeitung erfolgt in der Saffy-Werkstätte in Manila. 23 HandwerkerInnen sind für die Herstellung von Capizprodukten zuständig. Sie werden von 10 Mitgliedern der Gruppe Var Shellcrafts unterstützt. SAFFY garantiert ihnen ein Mitspracherecht, sorgt u.a. für Ausbildungsmöglichkeiten, überdurchschnittlich gute Lohnbedingungen, Sozialleistungen und Kleinkredite. Ziel der Ende der 60er Jahre entstandenen Selbsthilfe-Gruppe SAFFY (Social Action for Filipino Youth) war mit der Schaffung von Verdienstmöglichkeiten Mädchen und Frauen vor Frauenhandel und Prostitution zu schützen. Bildungs- und Bewusstseinsarbeit soll für Verminderung von Armut, Hunger und Ausbeutung sorgen. Auf mehreren Inseln des Archipels werden etwa 30 Produzentengruppen und Kleinbetriebe mit Beratung im landwirtschaftlichen Bereich und Förderung der Gesundheitsversorgung unterstützt.



Aus der Not geboren hilft vor Not bewahren

Hintergründe eines Traditionsgebäcks

Gemäss einer Legende ist der Panettone aus dem ‚Pan de Toni‘ entstanden. Dieses soll als Ersatz für eine verbrannte für den fürstlichen Hof bestimmte, weihnachtliche Süßspeise kreiert worden sein.

Die historische Wirklichkeit sieht jedoch weit weniger romantisch aus. In Mailand durften Bäckereien bis 1395 nur an Weihnachten Weizenbrote backen. So war es im Mittelalter der Brauch, dass ein gehaltvolles Weizenbrot, genauer drei solche Brote das Weihnachtsfest bereichert. Jedes Familienmitglied erhielt eine Scheibe dieser Delikatesse, zudem wurde eine für das nächste Jahr, zum Zeichen der Fortführung, aufgehoben. Urkundlich erwähnt wird der Panettone erstmals 1606.

Auch die bei uns erhältlichen Panettone und Panettoncini stammen aus Italien. In der Kleinstadt Bra, im südlichen Piemont fertigen 25 zum grossen Teil körperlich oder anders beeinträchtigte Menschen in aufwändiger Handarbeit dieses feine Backwerk. Dass es sich dabei nicht um gewöhnliche Panettone handelt, dafür sorgen viele fair gehandelte Zutaten aus aller Welt. Rohrzucker aus Mauritius zusammen mit Kakao aus Ecuador und Vanille aus Tansania ergeben die aromatischen Edelbitterschokoladestückchen die den Panettoncini zu ihrem besonderen Aussehen verhelfen. Mangos aus den Philippinen geben den Panettone ein besonderes Aroma und Mandeln aus Palästina ein spezielles Gesicht. Selbst die dekorative Verpackung, die Baumwollbeutel aus Bangladesh und das Lokta Paier aus Nepal stammen aus fairem Handel.

Eine Tasse Adventstee oder ein Gläschen Biowein lassen diese Köstlichkeiten doppelt schmecken.

