

Sommer + Sonne = O Sole Bio

Auch dieses Jahr findet am letzten Augustwochenende die schon traditionelle O Sole Bio statt. Auch wir sind dabei!

Ungezwungen am See entlang flanieren und gleichzeitig zu erfahren, wie reichhaltig das Angebot an für die Natur fair produzierten Produkten in der Zentralschweiz heute ist, ist dies nicht Grund genug um einen Ausflug nach Zug zu unternehmen. Nebst kulinarischen Köstlichkeiten erwartet Sie auch ein umfangreiches Rahmenprogramm mit Musik unterschiedlichster Stilrichtungen und Tanz.



Anlässe

O Sole Bio

Samstag/Sonntag, 29./30. August 2015, beim Schiffsteg in Zug

Biologisches aus der Region und Fair Trade, Gemütlichkeit, Staunen, Shoppen und Geniessen.

Musikalisches aus Syrien

Sonntag, 15. November 2015, 17.00 Uhr, ref. Kirche, Cham

Kulturelle Veranstaltung von Cham Delta mit drei syrischen Musikern. Anschliessend Apéro, Kollekte

claro Weltladen Cham
Knonauerstrasse 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)

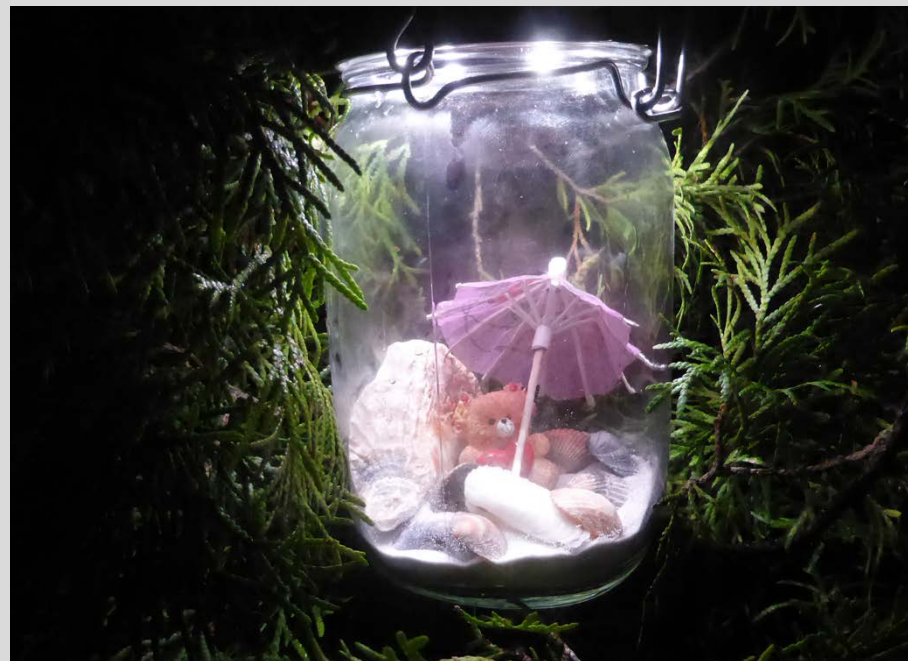
Infoblatt

Weltladen Cham

Sommer 2015

Sonnenlichtspeicher für jede Gelegenheit

Diese Solarlampe ist eine clevere Idee. In Südafrika fair hergestellt, erhellt sie laue Sommernächte und dunkle Winterabende.



Das Sonnenglas ist auch bei uns erhältlich.

Kreativ, umweltfreundlich, fair

Nahrhaft - gesund - vielfältig



Nüsse - mehr als nur ein Genuss

Wussten Sie, dass ein Knabbermix aus Nüssen nicht nur Hunger und Lust auf Süßes stillt? Er kann teure Nahrungsergänzungsmittel ersetzen. Nebst den leicht verdaulichen ungesättigten Fettsäuren enthalten Nüsse auch viele Vitamine, Eiweissstoffe und Spurenelemente.



Sicherlich die häufigste Nuss in unserem Sortiment ist die Cashew. Die Samen vom Kaschubaum sind reich an Selen, einem essentiellen Spurenelement. Zudem liefern sie Magnesium, Phosphor und Eisen. Zwar handelt es sich, wie bei unseren Nüssen um den Samen, dieser ist jedoch nicht, wie bei uns in einer harten Schale und nicht einmal in der Frucht drin. Er ragt wie ein Anhängsel unten aus der Frucht. Diese dient als Rohstoff für Fruchtsäfte, Konfitüren und Saucen.



In unseren Küchen schon länger bekannt ist die Mandel, eine wahrhaft königliche Nuss. Gehört sie doch wie die Königin der Blumen zu den Rosengewächsen. Vielleicht deshalb war sie früher bei königlichen Familien als Verdauungshilfe nach schwerem Essen beliebt. Heute ist sie als Vitamin E-Spender, einem Antioxidans, geschätzt.

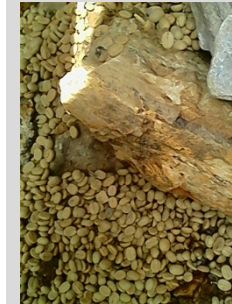


Eine weitere für uns ungewöhnliche Nuss ist die Paranuss. Ähnlich wie bei unseren Erbsen enthält die Schale dieser Nuss mehrere Kerne. Diese acht bis zwölf Samen sind aber ringförmig in den sogenannten Pods, den kugeligen Früchten, angeordnet. Bei starkem Wind ist das Aufsammeln für die ‚Castanheiros‘ zu gefährlich. Sie riskierten von einem von 40 bis 60 Meter hoch kommenden bis zu 2 kg schweren Geschoss getroffen zu werden. Eine Handvoll Paranüsse deckt den fünffachen Tagesbedarf an Selen. Wir erhalten ein wichtiges Antioxidans. Zähne und Knochen danken uns den Konsum von Paranüssen, sie werden vom enthaltenen Phosphor gestärkt.



Mehr als nur fair gehandelt

Zukunftssichernd dank Produzentenfonds



3000Kg Pergamino-Kaffee sind unbrauchbar.
CCUL Lalitpur

Wenn Sie im Mai bei uns eingekauft haben, ist Ihnen sicherlich die Spendenkasse für die Erdbebenopfer in Nepal aufgefallen. Deren Inhalt sowie 10% des Tagesumsatzes vom Fair Trade Tag ermöglichten es Ende Mai Fr. 500.-- an den Produzenten-Förderfonds von claro zu überweisen. Mit diesen und weiteren Mitteln wurde es möglich, Medikamente, Decken und Zelte zu finanzieren. Zusätzlich kann für die Kaffeebauern-Kooperative Lalitpur die Entpulgungsmaschine (für Extraktion der Bohnen aus den Kaffeekirschen) wieder hergestellt werden. Auch unser langjähriger Partner und Lieferant von Pashminas und Kashmir-Schals ‚Mahaghuti‘ wird konkret beim Wiederaufbau der Werkstätte unterstützt.

Neben dieser Nothilfe dient der Förderfonds in erster Linie dazu für die Produzenten Zukunftsperspektiven zu schaffen. Beispielsweise führt der Klimawandel in Thailand dazu, dass längere Trockenheit und intensiverer Regen die Reisernte beeinträchtigen. Als Alternative zum Reis kann die Kooperative Green Net dank Mitteln aus dem Förderfonds heute auch Cashews in Bio-Qualität anbieten.

Ein weiteres zukunftsgerichtetes Projekt konnte der Förderfonds in Bolivien unterstützen. Hier wurde zusammen mit El Ceibo die Wiederaufforstung von Kakaopflanzungen realisiert. Da Bio von der Kundschaft nicht ohne das entsprechende Zertifikat akzeptiert wird, muss dieses gelegentlich erneuert werden. Dank Mitteln aus dem Förderfonds können die in Kamerun produzierten Ananas auch in Zukunft mit dem Bio-Label verkauft werden.

«Ich weiss nun, wie ich meine Parzelle anbauen muss. Ich kenne sowohl die Mittel, die ich einsetzen darf als auch die anderen. Ich habe gelernt, meine Parzelle so vorzubereiten, wie es der Bioanbau verlangt. Der ganze Anbau ist nun nachhaltig und das zeigt sich unmittelbar in den verschiedenen Pflanzen, die auf meiner Parzelle wachsen. Plötzlich gedeihen Gemüse- und Fruchtsorten, die vorher undenkbar gewesen sind. Auch sind meine Felder kaum noch von Insekten und Parasiten befallen, im Gegenteil sie sehen kräftiger aus als zuvor.»

