

claro-Kaffee in gemütlicher Runde

Wir freuen uns sehr, dass unser Kaffee auch den Weg in ein öffentliches Lokal gefunden hat. Im Café Spatzentreff an der Johannisstrasse 5 in Cham geniessen Sie Bistro-Kaffee von claro in gemütlicher Runde. Hier dürfen Kinder sich frei bewegen. Lebendige Kinder gehören zum Lokal, Mütter werden nicht mit strafenden Blicken gewürdigt, wenn sie ihrem Nachwuchs Freiheiten gewähren. Hier darf gelebt werden.



Anlässe

Reisessen

Freitag, 01. Dezember 2017, 16.30 Uhr, Kirchenzentrum Steinhausen
Mit einem Verkaufsstand vom claro Weltladen Cham.

Weihnachtsmarkt

Freitag, 08. Dezember 2017, 13 Uhr, Dorfplatz

Adventsfenster

Freitag, 05. Dezember 2017, in Ruhe und Beschaulichkeit leuchtet unser Fenster in die Nacht

Weihnachtsverkauf

Montag, 18. Dezember 2018, auch vormittags geöffnet

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

Advent 2017

Weihnachten - Zeit innezuhalten

Schon seit Urzeiten gilt die Zeit der Wintersonnenwende als Zeit des Sterbens und der Wiedergeburt. Altes gilt es loszulassen, Raum für Neues zu schaffen. In dieser Zeit der langen Nächte machte ein Licht auf eine Geburt aufmerksam. Menschen, die Zeit hatten inne zu halten, wurden dessen gewahr. Würden wir wohl in der Hektik unseres Alltags solche Zeichen erkennen?



Schenken Sie Sich Zeit,
vielleicht warten Wunder

Weihnachten - weshalb made in China?

Besonderheiten für festliche Tage

Eigentlich paradox, unser christliches Weihnachtsfest ist im Materiellen weitgehend von chinesischem Kommerz geprägt. Weihnachtskugeln, Leuchtgirlanden, ja selbst die Weihnachtskrippe, meist stammt all dies aus chinesischer Grossfabrikation. Doch es gibt auch faire Alternativen.



Palästina, die Quelle unserer christlichen Religionen, ist auch Heimat des Olivenbaums. Sein Holz dient seit vielen Generationen Schnitzern als Rohmaterial für fein ausgestaltete Figuren. Handwerkskunst und Natur sorgen dafür, dass jede Figur ein Unikat ist. Extreme Arbeitslosigkeit motivierte christliche Gemeinden im Raume Bethlehem bei Vertrieb und Verkauf im Ausland mitzuhelfen. Zahl-

reiche freiwillige Helfer im In- und Ausland unterstützen diese Tätigkeiten.

Warum nicht auch am Weihnachtsbaum mal etwas Spezielles? Silberfarbene Dekorhänger aus Indonesien bilden mit dem feinen Glanz einen wunderbaren Kontrast zum Grün des Baumes. Bei uns fast in Vergessenheit geraten, prägt der Tsunami von 2004 auch heute noch das Leben der Betroffenen. Striktes Verbot von Kinderarbeit sowie zahlreiche Projekte in Landwirtschaft und Kunsthandwerk mit dem Ziel Hilfe zur Selbsthilfe lassen die Menschen zuversichtlich in die Zukunft blicken.

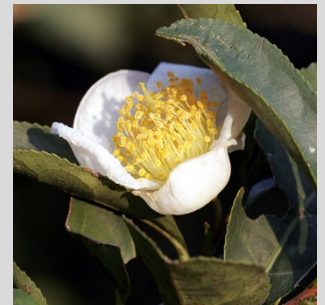


Eine Pflanze - viele Feinheiten

Tee, der grosse Unbekannte

Eingangs zuerst eine kleine Präzisierung, die unserem Umgang mit dem Tee geschuldet ist. Während andere Sprachen klar zwischen dem eigentlichen Tee und den aus unterschiedlichsten Kräutern hergestellten Aufgussgetränken unterscheiden, werfen wir alles in den gleichen Topf. Nachfolgend geht es einzig um das, was wir als Schwarz- oder Grüntee kennen.

Was hat die Kamelienschau in Locarno mit der Tasse Tee gemeinsam? Erstaunlich, das, was uns im Frühling mit seiner Farbenpracht erfreut und das Wärmende an kalten Wintertagen gehören zur gleichen Gattung. Doch es gibt noch eine weitere Gemeinsamkeit. Ebenso, wie sich Züchter der Farben- und Formenvielfalt der Kamelienblüte annehmen, kennt die Produktionsweise des Tees eine Vielfalt, die uns staunen und einen Aromenreichtum geniessen lässt.



Kommen wir zurück zu Schwarz- und Grüntee. Was unterscheidet die einzelnen Tees? Was macht einzelne Sorten so exklusiv? Aufgrund der Verarbeitung, der verarbeitbaren Menge unterscheiden sich folgende Sorten:

Grüne Tees sind unfermentierte Tees. Für weissen Tee, werden die jungen Teeblätter an der Sonne getrocknet. Gelber Tee entsteht aus, auf speziellem Papier vorgetrockneten, jungen Blättern durch anschliessende Trocknung mittels erhitzen. Ausgelegt, angetrocknet, zweimalig kurz erhitzt, und im Schatten getrocknet entsteht der Grüntee. Für Schwarztee erfolgt vor der eigentlichen Trocknung eine Fermentierung.



claro Schwarz- und Grüntees sind grösstenteils biologisch angebaut und stammen aus Sri Lanka, Westbengalen, Assam und Laos. In den blauen Bergen werden die Blätter beispielsweise in Handarbeit gepflückt. 20'000 - 30'000 Mal wählt die Pflückerin täglich gezielt die erntereifen Blätter.

Interessiert? Mehr Informationen bei uns im Laden.