



Die Datteln werden sortiert.

Foto: Beni Ghreb

den trifft, lässt sich gut auch in Tunesien nachvollziehen. Hier macht sich der Klimawandel mit langen Trockenperioden bemerkbar. Dies hat Folgen für die Landwirtschaft.

Datteln sind sowohl für den heimischen Markt als auch für den Export ein wichtiges Produkt für die Kleinbauern. Doch durch die Trockenperioden sind sie oftmals

nicht mehr so groß und saftig wie früher. So können viele Früchte nicht mehr wie gewohnt vermarktet werden. Die Idee, die Datteln zu Dattelpulver zu vermahlen und als natürliche Süße einzusetzen, erweitert nun die Absatzmöglichkeiten für die Datteln. Gepa arbeitet in Tunesien daher mit Beni Ghreb zusammen. 20 Cent pro Tafel veganer #Choco4change fließen in die Anschaffung einer weiteren Verarbeitungsanlage für jene Datteln, die sonst auf dem Markt keine Chance hätten. Auf diese Weise haben die Kleinbauern die Möglichkeit, den Auswirkungen des Klimawandels entgegenzuwirken und auch weiterhin ein Produkt im Rahmen des Fairen Handels zu vermarkten. Gleichzeitig entstehen im Land auch mehr Wertschöpfung und qualifizierte Arbeitsplätze in der Verarbeitung. Mit der Fairtrade-Prämie sollen zudem Solarpumpen angeschafft werden, mit denen die Oasen – und damit das Anbaugebiet der Datteln – effizient und nachhaltig bewässert werden können.

Hamm kocht fair

Für Fans der afrikanischen Küche gibt es in dieser Ausgabe das Rezept für eine Westafrikanische Erdnuss-Suppe, das wieder mit freundlicher Genehmigung aus dem Jubiläumskochbuch des Café Dreiklang aus Werl stammt. Eine wichtige Zutat ist Erdnusscreme, die man als Aufstrich, aber auch zum Würzen von Gemüsesoßen nutzen kann. Kleinbauern aus Malawi und Nicaragua bauen nach ökologischen und sozialen Standards Erdnüsse an und Gepa garantiert eine nachhaltige Lieferkette.

Westafrikanische Erdnuss-Suppe

Zutaten für 2-3 Portionen

1 Zwiebel, 3 Knoblauchzehen, Öl zum Anbraten, 1 Glas Pizzatomaten, 1 getrocknete Chilischote, ca. 200g Erdnusscreme, Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel

Zubereitung

- Zwiebel und Knoblauchzehen kleinschneiden und in Öl anbraten.
- Pizzatomaten und getrocknete Chilischote hinzufügen, 5 Minuten köcheln lassen und mit dem Pürierstab pürieren.
- Erdnusscreme einrühren, mit Gemüsebrühe verdünnen und mit Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel würzen.

Dazu schmeckt Fladenbrot oder frisches Weißbrot.

Guten Appetit!