



AA
Aalen

Fair handeln

Fair Frühstück |

16.09.2017 | Rathausvorplatz | Marktplatz 30 | 73430 Aalen |
von 9.00 bis 12.00 Uhr |

Kontakt | Fairtrade-stadt@aalen.de



Aalener
Wochenmarkt

Marktplatz 30/32 | 73430 Aalen | Tel. 07141 140-100



SAM CCA



Banane



In Deutschland gehören Bananen nach Äpfeln zum meist verzehrten Frischobst.

Bananen im Welthandel

Als süße Exportfrucht wird die Banane hauptsächlich in Mittel- und Südamerika, in der Karibik, auf den Philippinen und auf den Kanarischen Inseln angebaut. Die Europäische Union bildet nach den USA den zweitwichtigsten Absatzmarkt. Der Bananenhandel ist unter wenigen Konzernen aufgeteilt, die den Markt und die Preise unter ihrer Kontrolle halten. Oft bestimmen ungerechte Löhne, hoher Pestizideinsatz und schlechte Arbeitsbedingungen den Alltag von Plantagenarbeitern und Kleinbauern.

Fairer Handel mit Bananen

Fair gehandelte Bananen kommen von Kleinbauern oder Plantagenbetrieben aus Ecuador,

Peru, Costa Rica, der Dominikanischen Republik und anderen Ländern. Die höheren Preise des Fairen Handels ermöglichen eine deutliche Verbesserung der Lebens- und Arbeitsbedingungen der KleinproduzentInnen und ArbeiterInnen: Kinder müssen nicht arbeiten, sondern können in die Schule gehen, die Genossenschaften bieten Fortbildungen in Gesundheitserziehung, Farmmanagement oder landwirtschaftlichen Fragen an, Beschäftigte auf Plantagen können ihre international verbrieften Arbeitsrechte wahrnehmen. Eine zunehmend größere Rolle spielen umweltfreundliche Produktionsweisen. Immer mehr ProduzentInnen in Lateinamerika und der Karibik stellen auf biologischen Anbau um: so bleiben die Böden fruchtbar und die Menschen gesund!

REZEPTVORSCHLAG

Bananen in Zimt-Honig mit Cashewnüssen

Zutaten

- 1-2 EL Butter
- 3-4 Bananen
- 3 TL Zimt-Honig
- 1 Handvoll Cashewnüsse
- Vollmilchschokolade

Zubereitung

Zunächst die Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Bananen längs halbieren und noch einmal in der Mitte teilen. Die Bananenstücke in der Butter 2-3 Minuten von einer Seite anbraten, dann wenden, den Zimt-Honig und die Cashewnüsse einrühren und weitere 2-3 Minuten braten. Zum Schluss die Vollmilch-Schokolade reiben und als Dekoration auf einem Dessertteller verteilen. Die gebackenen Bananen darauf anrichten, Honig-Butter und Nüsse darüber geben und servieren.

Variation

In der Butter etwas Vanillemark auslassen. Kleingeschnittene Trockenfrüchte anbraten