



AA
Aalen

Fair leben

Fair Frühstück |

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

Kontakt | Fairtrade-stadt@aalen.de



SAM CCA



Mango

Bis zu 50 Meter Höhe erreicht der immergrüne Mangobaum in seinen tropischen Heimatländern. Seit alters her schätzen Menschen die wohlschmeckenden, ovalen Früchte mit dem hohen Anteil an Vitamin A und C. Bis heute schreibt man dem Mangobaum auch spirituelle Kräfte zu.

Fairer Handel mit Mangos

Seit getrocknete Mangos nach Deutschland importiert werden, haben sich auf den Philippinen die Preise für Tausende von Mangobauern um über 30% erhöht. Aufgrund der kontinuierlich steigenden Nachfrage bepflanzen Kleinbauern heute Brachland mit den ökologisch wertvollen Bäumen. Die zusätzlichen Fairhandelsaufschläge ermöglichen u.a. intensive Schulungsprogramme für den ökologischen Anbau.



Mangos auf den Philippinen

Hier dominierten nur fünf Familien den Mangohandel, sie legten alle Preise fest und beanspruchten die Gewinne für sich. Die Bauern erhielten einen miserablen Preis und konnten zudem nur die größten Tafel Früchte verkaufen. Der Hauptteil der Ernte war wertlos und verrottete.

REZEPTVORSCHLAG

Mango Chutney

Zutaten

- Frische Zwiebeln
- Knoblauch
- Äpfel
- getrocknete Mangos
- Mango-Fruchtaufstrich
- Mango-Monkey
- Pili-Pili
- einige Tropfen Chili-Soße (Sambal)
- Currypulver mild
- Curcuma
- einige Tropfen Zitrone
- Salz

Zubereitung

Frische Zwiebeln, Knoblauch und Äpfel in kleine Teile schneiden oder häckseln, dazu getrocknete Mangos in Stückchen geschnitten, Mango-Fruchtaufstrich und Mango-Monkey, Pili-Pili, einige Tropfen Chili-Soße (Sambal), Currypulver mild, Curcuma, einige Tropfen Zitrone und Salz hinzugeben. Mengenanteile können je nach Geschmack variiert werden. Die Masse wird aufgekocht und eventuell vor dem Servieren grob püriert. Kalt servieren.

