

## Liebe Freundinnen und Freunde des EineWeltladens,

...läuft Ihnen bei diesem Foto nicht auch das Wasser im Mund zusammen? Dies ist der gedeckte Tisch für die Station „EineWeltLaden“ beim **Kulinarischen Stadtrundgang**, den Dülmen Marketing seit einiger Zeit veranstaltet.



Diese Rundgänge können feste Gruppen bei Dülmen Marketing buchen, man kann sich aber auch einer bunt zusammengewürfelten Gruppe anschließen. Bereits fünf Mal waren Gäste in unserem Laden zu Gast, die Spanne reicht von den Landfrauen bis zu einer Gruppe von Amerikanern, die die Stadt besuchten. Angeführt wird der Trupp jeweils vom „Natz von Dülmen“ alias Heribert Töns. Den Gästen werden kleine Köstlichkeiten aus unserem Sortiment kredenzt, als da sind: pikante Brotaufstriche wie z. B. Olivenpaste, Tomaten-Tapenade, süße Brotaufstriche: verschiedene Marmeladen, Mango- und Schoko-Aufstriche. Dazu gibt es diverse Nüsse, eine Auswahl unserer Schokoladen und kleine, in Scheiben geschnittene Müsliriegel. Zum krönenden Abschluss goutieren die Besucher dann gefüllte Datteln mit Erdnussbutter und Salz, von Elvira Lipp persönlich zubereitet. Dies alles serviert auf unserem wiederverwendbaren Palmblatt-Geschirr. Außerdem gibt es natürlich noch jede Menge Informationen über den Sinn und Zweck des Fairen Handels im Allgemeinen und den EineWeltLaden im Besonderen. Viele Besucher waren noch nie im EWL und wundern sich, was es hier alles gibt! Durch die kulinarischen Stadtrundgänge gewinnen wir neue Kunden, die später wiederkommen, um etwas einzukaufen.

Die Rundgänge sind stark nachgefragt. Wenn Sie und ihre Gruppe einmal daran teilnehmen möchten, melden Sie sich bei Dülmen Marketing, Telefon Dülmen 12345.



**Erste Faire Kita in Dülmen in den Startlöchern.** Als erste Kita in Dülmen hat sich der Ev. Martin-Luther-Kindergarten auf dem Quellberg nun auf dem Weg gemacht, zertifizierte **Faire Kita** zu werden. „*Eigentlich wenig überraschend*“ - schreiben Simon Jung und Verena Espeter vom KiTa-Team in ihrem Brief an die Eltern, - „*schließlich überschneiden sich die Werte und Vorstellungen vom Fairen Handel und unserem christlichen Wertebild aber auch unserem Leitbild des Trägers in fast allen Punkten.*“ Dem ist vollständig zuzustimmen, schließlich wurde der Faire Handel ja auch von Aktiven aus kirchlichen „Dritte-Welt-Gruppen“ gegründet. Was bedeutet nun aber für eine Kita, sich als Faire Kita zertifizieren zu lassen? Erst mal



Öffnungszeiten Eine-Welt-Laden in Dülmen, bei Greiving, Westring 24

Montag bis Freitag von 10:00 – 13:00 und von 15:00 - 18:00 Uhr  
sowie Samstagvormittag 10 bis 13:00 Uhr

garnicht so viel. Man befasst sich intensiver mit den Themen Konsum und Nachhaltigkeit und bemüht sich, „eine soziale, klimaverträgliche und von christlichen Werten getragene bewusste Haltung zu entwickeln und diese in den Alltag aller Menschen, die im Kindergarten ein- und ausgehen, mit einfließen zu lassen,“ schreiben die beiden Verfasser des Elternbriefes. Wie man das macht? Auf dieser Simple-Show wird's genau erklärt: <https://videos.simpleshows.com/x8b1vcXNwL>. Ruth Oestreich und Gisela Günter-Bruzinski vom EineWeltLaden werden den Kindergarten bei den nächsten Schritten unterstützen. Wir freuen uns schon auf die Zertifizierungsfeier und hoffen, dass der Martin-Luther-Kindergarten ein leuchtendes Beispiel auch für andere Kitas wird!



**Orangen zum Letzten.** 118 Kisten = 1.180 kg Orangen aus Kalabrien haben wir nun zusammen mit der Solawi „Crowdsalat“ in Welte bei der Fair im Münster bestellt. Alle, die vorbestellt haben, bekommen Bescheid. Dann ist erst mal Schluss mit Orangen bis Anfang Dezember.



Mit den Orangen kann man vieles machen. Hier ist ein ungewöhnlicher Tipp von **Helmut Gote**, WDR-Radiokoch. Sein „Sizilianischer Orangenkuchen“ geht natürlich auch mit Orangen aus Kalabrien:

**Kalabrischer Orangenkuchen. Zutaten für 1 Kastenform:**

300g Bio-Orange / 3 Eier / 200g Zucker / 1 EL Orangenlikör / 100ml Olivenöl / 150g Mehl / 50g gemahlene Mandeln / 5g Backpulver / 1 Prise Salz / **Für den Zuckerguss:** 100g Puderzucker / ca. 2 EL Orangensaft.

**Außerdem:** Semmelbrösel / Butter

**Zubereitung**

Die Orange gut waschen, in Stücke zerteilen und eventuelle Kerne entfernen. Dann in einem Mixer mit Schale pürieren. Die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen, dann die Orange und danach das Salz, die Mandeln und das mit dem Backpulver vermischte Mehl dazu geben. Gut vermischen und 15 Minuten quellen lassen. Backofen auf 200 Grad vorheizen. Kastenform sorgfältig mit weicher Butter einfetten und mit Semmelbröseln austreuen. Teig einfüllen, Kastenform auf mittlerer Schiene in den Backofen stellen. Temperatur auf 180 Grad verringern, 45 Minuten backen. Für die Glasur den Puderzucker mit so viel Orangensaft verrühren, dass eine dickflüssige Glasur entsteht. Kastenform aus dem Ofen nehmen, nach 15 Minuten den Kuchen aus der Form nehmen und noch warm mit der Glasur bestreichen. Ganz auskühlen lassen und servieren.



**Im März beginnt die Gärtnerzeit!** Bei uns bekommen sie die kleine Grundausstattung: Kokoblock für die Anzucht der Pflänzchen, Latex-Gartenhandschuhe für das Arbeiten in der Erde, sowie eine wärmende Filzmatte zum Draufsetzen in der Arbeitspause. 10% Rabatt gibt es auf diese drei Artikel im März.

Wir wünschen Ihnen einen schönen März!

Bleiben Sie gesund, bleiben Sie fair.

**Ihr EineWeltLaden-Team**

Öffnungszeiten Eine-Welt-Laden in Dülmen, bei Greiving, Westring 24  
 Montag bis Freitag von 10:00 – 13:00 und von 15:00 - 18:00 Uhr  
 sowie Samstagvormittag 10 bis 13:00 Uhr