



## Faire Woche 2021

Mutterstadt ist dank der engagierten Unterstützung vieler aktiver Unterstützer des Fairen Handels sowie vieler Institutionen, wie Kirchengemeinden, Gewerbeverein, Vereine, Gastronomie usw. seit September 2019 Fairtrade Gemeinde. Dank der gemeinsamen Anstrengung wurde die Auszeichnung für die nächsten zwei Jahre verlängert.

Die erneute Auszeichnung sehen wir als Verpflichtung und Ansporn uns auch weiterhin aktiv und engagiert für den Fairen Handel einzusetzen. Deswegen werden wir uns auch in diesem Jahr wieder mit verschiedenen Aktionen an Fairen Woche beteiligen. Die Faire Woche setzt sich in diesem Jahr mit der Thematik "*Menschenwürdige Arbeitsbedingungen*" "*Zukunft fair gestalten – #fairhandeln für Menschenrechte weltweit*" auseinander. Dieses Anliegen haben wir in unsere Aktionen übernommen. Ein weiterer Leitgedanke unserer Aktionen besteht auch immer darin, die Themenfelder „fair, regional und saisonal“ zu verbinden.

Wir würden uns freuen, wenn wir viele Interessierte bei unseren Aktionen begrüßen dürften. Weitere Informationen werden wir jeweils im Amtsblatt, auf unserer Homepage sowie auf der Facebookseite der Fairtrade Gemeinde veröffentlichen.

Herzliche Einladung zur Fairen Woche

Steuerungsgruppe im Auftrag der Gemeinde Mutterstadt

## Programmübersicht „Faire Woche“

Wann	Uhrzeit	Wo	Was	Inhalt
Montag 20.09.2021	16:00 bis 17.30 Uhr	Gemeindebibliothek	Perlen basteln aus Papier	Aus alten Zeitschriften dürfen Kinder ab 6 Jahren Papierperlen basteln und damit Ketten oder Schlüsselanhänger anfertigen. Anmeldeleiste liegt ab dem 1. September an der Büchereitheke aus.
Dienstag 21.09.2021	18:30 bis 21:00 Uhr	Neue Pforte	Faire und nachhaltige öffentliche Beschaffung	Informationen zu dem Thema, in welcher Form Kommunen, öffentliche Einrichtungen oder auch jeder Einkäufer mit seinem Entscheidungsverhalten Einfluss auf Faire und nachhaltige Arbeitsbedingungen entlang der Lieferkette nehmen können.  <b>Referenten:</b> Erik Dolch, ELAN, Mainz Weiterer Referent bei DGB angefragt
Donnerstag 23.09.2021	14:00 bis 17.30 Uhr	Gemeindebibliothek	Büchertauschbörse	„3 gegen 3“. Jedes Kind kann aus seinem eigenen Bücherbestand 3 Bücher mitbringen und diese mit anderen Kinder tauschen.
	15:00 bis 19:30 Uhr	Vorplatz Gemeindebibliothek	Kleidertauschbörse	10 gegen 10“. Jeder kann 10 gut erhaltene, gewaschene Kleidungsstücke einbringen und gegen maximal 10 Kleidungsstücke tauschen. Ergänzend können Schuhe und Taschen mit eingebracht werden.
Freitag 24.09.2021	ab 18:30 Uhr	Pfarrer-Fuchs- Haus	„Fair trifft Genuss“	Gemütlicher gemeinsamer Abend, bei dem das Thema „Fair trifft Genuss“ im Vordergrund steht. Nach einem Starter mit fairen, regionalen, saisonalen Tapas findet eine „faire“ Verkostung von Schokolade und Wein statt.

Können die Veranstaltungen wie geplant stattfinden, dann gelten für eine Teilnahme die dann geltenden Regelungen



*Mutterstadt macht mit*

## Aktion „Fair trifft Genuss“

Nach der letztjährigen eher virtuellen Aktion „Essen ist fair-tig – Mutterstadt kocht fair regional und saisonal, haben wir für dieses Jahr die analoge Veranstaltung „Fair trifft Genuss“ geplant. Wir möchten das schöne Gemeinschaftsgefühl mit netten Menschen zusammen an einem Tisch sitzen, sich unterhalten, gemeinsam lachen und gemeinsam einen schönen Abend verbringen mit dem Anliegen des „Fairen Handels“ verknüpfen. Für den Abend haben wir folgendes Genießerpaket geschnürt:

- **Begrüßungssecco** und genügend Zeit, um sich in aller Ruhe in unserer Ausstellung zum Fairen Handel umzuschauen.
- **Starter in den Abend** mit fairen, regionalen und saisonalen Tapas, die von unseren derzeitigen Partnergastronomiebetrieben (Hotel Restaurant Ebnet sowie dem Restaurant Palatinum) zubereitet werden.
- **Verdammt gute Kombination** Verkostung von fairem Wein & fairer Schokolade
  - Die Schokolade für die Faire Verkostung werden wir von der Firma GEPA beziehen. (GEPA ist eine der Pionierfirmen des Fairen Handels)
  - Den Wein werden wir von der Lebenshilfe Bad Dürkheim (Die [Lebenshilfe Bad Dürkheim](#) wurde 1965 gegründet. Eltern und Freunde geistig behinderter Menschen, sowie Fachkräfte aus der sozialen Arbeit schlossen sich zu einem Selbsthilfeverein zusammen. Daraus entwickelte sich eine Solidargemeinschaft von Menschen mit geistiger Behinderung, Eltern, Angehörigen, Freunden und Förderern, sowie den hauptamtlichen Mitarbeitern) sowie Peter Riegel Weinimport GmbH beziehen.

**Das Gesamtpaket für den Abend, einschließlich Wasser, kostet 24 €.**

Eintrittskarten können ab dem 16. August beim Weltladen erworben werden. Die Teilnehmerzahl wird von den geltenden Coronaregelungen abhängig sein. Müssten wir die Veranstaltung wegen Corona absagen, würde der entrichtete Kostenbeitrag erstattet werden.

Wir freuen uns auf einen schönen gemeinsamen Abend.

# Banoffee Pie im Glas



## Zutaten für 6 Personen

300 g Haferkekse\*  
140 g Butter\*  
100 g Vollrohrzucker\*  
400 g gesüßte Kondensmilch  
aus der Dose  
1 EL Vanilleextrakt\*  
2 Bananen\*  
250 ml Schlagsahne\*  
1 Shot Espresso\*  
8 g Sahnesteif  
1 Vanilleschote\*  
40 g Zartbitterschokolade\*  
Zitronensaft Salz\*

## Zubereitung •

Kekse mit Hilfe eines Gefrierbeutels und einer Teigrolle zerbröseln. 115 g Butter in einem Wasserbad schmelzen und zusammen mit einem Espresso Shot mit den feinen Kekskrümeln vermischen. •

6 Gläser bereitstellen und den Glasboden etwas mit Butter einfetten. Keksmischung gleichmäßig auf dem Boden der Gläser verteilen und etwas festdrücken. Die Gläser etwa 30 Minuten im Kühlschrank abkühlen lassen. •

Nun restliche Butter und braunen Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze schmelzen. Kondensmilch hinzufügen und zum Kochen bringen. Unter ständigem Rühren ca. 5 Minuten kochen lassen, bis sie eingedickt und goldgelb ist. Vanilleschote auskratzen und zusammen mit dem Vanilleextrakt und einer Prise Salz einrühren. Die abgekühlte Kekskruste mit der Karamellsauce bestreichen und nochmals ca. 10 Minuten abkühlen lassen. •

Bananen in Scheiben schneiden, dann gleichmäßig über die Schicht der Karamellsauce verteilen. Mit etwas Zitronensaft beträufeln, dann verfärbt die Banane sich weniger schnell. •

Sahne und Sahnesteif in eine große Schüssel geben und aufschlagen bis sie fest ist. Die Schlagsahne über die Bananenscheiben streichen. •

Mindestens 1 Stunde im Kühlschrank abkühlen lassen. 15 Minuten vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen und Schokolade über die Sahne raspeln.

## Essen fair gestalten!

Unser Essen ist politisch. Mit jeder Kaufentscheidung gestalten wir nicht nur unseren Speiseplan, sondern auch die Zukunft von zahlreichen Menschen: Menschen, die für unsere Lebensmittel sorgen, jedoch häufig kaum davon leben können....so der Eingangstext des Rezeptheftes zur Fairen Woche 2021.

Wenn Ihnen das Rezept gelungen ist, dann posten Sie einfach ein Bild Ihres Gerichtes bei Social Media und verlinken dieses mit **#fairhandeln** und **@FaireWoche**. Die schönsten Kreationen werden mit einem Korb voll fairer Leckereien belohnt.

Weitere Informationen sowie das komplette Rezeptheft finden Sie unter **fairewoche.de**

**Die Steuerungsgruppe wünscht gutes Gelingen und fairen Genuss**