

WM-Spezial

Hier finden Sie alles für Ihre WM-Party:

Snacks & Knabbereien für zwischendurch

Maniok Chili Chips (2er-Pack)

Fair Trade, lecker **würzig** und gleich doppelt bekömmlich: **fett- und kalorienreduziert** und mit extrem niedrigen Acrylamid-Werten durch eine schonende Vakuum-Frittiertechnik.

Vorsicht: scharf!

2 x 100 g = 200 g

Best.-Nr.: 690 06 01

€ 3,-



Würzige Saucen für Ihre Grill-Zeit



Chili Sauce

Pikante Würzmischung mit scharfen Chilischoten, Knoblauch, Lorbeer und Ingwer! 150 g

Best.-Nr.: 689 08 01

€ 2,99

Curry Sauce

Fruchtige Sauce mit Tomaten, Äpfeln und Pfirsichen, kombiniert mit einer Curry-Mischung ! 150 g

Best.-Nr.: 689 09 01

€ 2,99

Zum Ausklang zu fortgeschrittener Stunde



Bio Ilula Pinotage

aus Südafrika.

0,75 L, 14 % Vol.

Best.-Nr.: 671 08 01

€ 5,49

Bio Ilula Merlot

aus Südafrika.

0,75 L, 14 % Vol.

Best.-Nr.: 671 08 02

€ 5,49

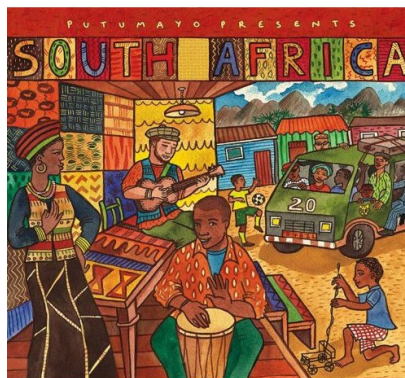
South Africa

Musik, so bunt wie Südafrika: von **Mbaqanga-Sound**, der **Zulu-Traditionen** mit modernen **Soul-, Jazz- und Reggae-Einflüssen** verbindet, über tanzbaren **Township Jive** bis hin zu **Afrojazz** und **Afropop**.

Spielzeit ca. 41 Minuten.

Best.-Nr.: 6 543 10

€ 15,50



Exklusiv

Schnäppchenjäger aufgepasst: Pünktlich zum Sommeranfang haben wir einige Handwerksprodukte für Sie reduziert – aber **ACHTUNG**: alle Artikel nur solange der Vorrat reicht!



Blechbox Tiger

H x B x T ca. 16 x 18 x 12 cm.

Best.-Nr.: 645 37 00

€ 15,50

JETZT NUR € 5,-

Seidenschal Gia Long

100 % Seide. L x B ca. 160 x 40 cm

Best.-Nr.: 317 01 04

€ 13,90

JETZT NUR € 7,90,-



Speckstein-Herzen (3er-Set)

Verschiedene Designs. Unsortiert.

Best.-Nr.: 378 09 12

€ 5,90

JETZT NUR € 3,80

Glasperlen Kette

Durchm. ca. 17 cm.

Best.-Nr.: 616 58 00

€ 4,95

JETZT NUR € 3,95



Alle Artikel nur solange der Vorrat reicht!

Faire Themen

Lebensmittel-Sommer-Abo: Jetzt zum Beispiel unseren Merida-Orangensaft oder unseren Bio-Früchte-Eistee für heiße Sommertage im Abo bestellen – und als Gratis-Begrüßungsgeschenk gibt es unsere Italienischen Biscotti!

Den Fair-Food-Service finden Sie unter: www.eine-welt-shop.de/fair_food_service



Sonntagmittag, 12 Uhr und die Sonne brennt – ein Blick in den Kühlschrank – kein Saft, kein Eistee mehr da? Mit dem **Fair-Food-Service** wäre das nicht passiert! **Regelmäßig** erhalten Sie Ihren Saft, Kaffee oder Eistee, Ihre Lieblingsschokolade oder Brotaufstrich pünktlich nach Hause geliefert. Klicken Sie einfach hier und legen Sie **Ihren eigenen Service-Auftrag** an! Und nicht nur die **Zusammenstellung ist flexibel** - auch wann Sie **Ihre Lieferung erhalten möchten, entscheiden Sie**: jeden Monat oder auch nur alle drei Monate, das legen Sie einfach selber fest! Hier geht es in den Service-Bereich.

Rezepte

Und hier noch zwei Sommer-Rezepte mit Zutaten aus Fairem Handel aus unserem Buch „Cocktails, Snacks & Süße Sachen. Rezepte zum Fairen Handel(n)“

Fruchtige Sommerbowle

Zutaten

- 250 g frische Beeren der Saison (z. B. Erdbeeren)
- 100 g Mascobado-Zucker (691 01 02)
- 4 Bananen
- 0,125 L braunen Rum (z. B. Rum Liberación, 673 01 01)
- 0,7 L gut gekühlter Weißwein (z. B. El Sur Sauvignon Blanc, 671 04 02)
- 0,7 L gut gekühlter Sekt (am besten halbtrocken)

Früchte waschen, Stiele entfernen, Bananen schälen und in nicht zu dicke Scheiben schneiden. Beeren und Bananen dann in die Bowle-Schüssel geben und mit dem Weinbrand und dem Zucker einige Zeit ziehen lassen (2-3 Stunden), am besten im Kühlschrank. Kurz vor dem Servieren die Beeren und Bananen mit dem kalten Wein und dem Sekt aufgießen. Und fertig ist das fruchtige Sommervergnügen! Selbstverständlich können Sie die Bowle auch ohne Alkohol zubereiten: Dazu

einfach Die Früchte in Sirup (z.B. Himbeersirup) ziehen lassen und dann mit kalten Tee, z. B. Hagebuttentee aufgießen.

Asia-Marinade für Fleisch oder Tofu

Zutaten

1 Zehe Knoblauch (nicht zu klein)
1 kleine rote Chilischote (nach Geschmack)
1 Stück Ingwer, gerieben, ca. 2 cm
3 EL Sojasauce
6 EL Sesamöl
3 EL Orangensaft (z. B. Merida Orangensaft, 672 01 01)
1 EL flüssiger Honig (z. B. Lacandona Wildblütenhonig, 685 03 02)

Zum Verfeinern: Geben Sie noch jeweils einen EL gemahlene Koriander (auch frischer Koriander ist möglich) und/ oder Kurkuma hinzu. Möglich ist auch ein TL Garam Masala oder Kreuzkümmel.

Knoblauch zerdrücken, Chilischote in kleine Stücke schneiden, Ingwer reiben und dann alle Zutaten zusammen in eine metallfreie Schüssel geben. Sorgfältig verrühren und das Fleisch in die Schüssel geben. Die angegebene Menge reicht für ca. 300 g Fleisch oder Tofu. Am besten legen Sie das Fleisch/ Tofu über Nacht in die Marinade.

Für den Grill schneiden Sie zum Beispiel Hühnerfleisch in mundgerechte Stücke bevor Sie es marinieren. Legen Sie große Holzspieße einige Zeit (ca. eine Stunde) in Wasser ein, damit sie auf dem Grill nicht verbrennen und stecken Sie die über Nacht marinierten Fleischstücke abwechselnd mit Cocktail-Tomaten und Pilzen auf die Holzspieße. Ab auf den Grill! Guten Appetit und viel Spaß beim Grillen!

Feedback/ Kontakt

Wie gefällt Ihnen unser Newsletter: Geben Sie uns ein Feedback unter newsletter@eine-welt-shop.de

Möchten Sie den Newsletter abbestellen? Senden Sie eine Mail an: newsletter@eine-welt-shop.de

Impressum
Sandra Radermacher
MVG Medienproduktion & Vertriebsgesellschaft mbH
Boxgraben 73
52064 Aachen

Tel: 0241/479 86-732
Fax: 0241/479 86-714
radermacher@eine-welt-mvg.de
www.eine-welt-mvg.de

Eingetragen beim Amtsgericht Aachen HRB-NR. 1373
Geschäftsführer: Dr. Stefan Breuer
Aufsichtsratsvorsitzender: Bernd Franken
Umsatzsteuer-Identifikationsnummer gemäß § 27 a Umsatzsteuergesetz: DE811227308