

Exklusiv

Jetzt NEU: Emmas Weihnachtsgeschenk, Teil 3 der erfolgreichen **Kinderbuch-Reihe** um Emmas SchokoLaden von **Stephan Sigg!**



Noch erhältlich:

- **Emmas SchokoLaden**,
Best.-Nr. 5 501 06, € 8,50

- **Emmas OsterAbenteuer**,
Best.-Nr. 5 501 08, € 8,50

Emmas Weihnachtsgeschenk

Kurz vor Weihnachten hat Emma im Laden **alle Hände voll zu tun**. Zu allem Trubel taucht auch noch diese **dubiose Frau Schöner** auf, die Emma überredet, einen **Stand auf dem Weihnachtsmarkt** zu eröffnen. Es geht mal wieder rund im SchokoLaden und das nicht erst, seitdem Natascha weiß, dass sich Frau Schöner mit Herrn Otilo trifft ... Herausgegeben in **Kooperation mit TransFair** und der **Initiative „Fair spielt“**. Inklusive **Hintergrundinformationen** und **Unterrichtsideen** zum Thema faire Spielzeugproduktion. Für die Klassenstufen 4-6. Ab 9 Jahren. 2010. 93 Seiten. Taschenbuch. Best.-Nr. 5 534 10, € 8,50

ACHTUNG+++ACHTUNG+++ACHTUNG

Der Autor **Stephan Sigg** steht für Lesungen zur Verfügung! Wenn Sie Interesse haben, melden Sie sich bei uns oder nehmen Sie Kontakt auf unter www.stephansigg.com

Aktionen

Das Gymnasium der Franziskanerinnen von Nonnenwerth/ Remagen hat das Stück **Emmas SchokoLaden** im Rahmen einer Schulprojektwoche **als Theaterstück aufgeführt**. Die **Projektleiterin Frau Ruckelshauß** stand uns für ein kurzes **Interview** zur Verfügung.

Wie sind Sie auf die Idee gekommen, das Buch „Emmas SchokoLaden“ als Theaterstück aufzuführen?

Auf der Suche nach einer Idee für die Projektwoche an unserer Schule fiel mir das Buch „Emmas SchokoLaden“ in die Hände. Gemeinsam mit zwei Mitstreiterinnen wandelte ich den Text in ein Drehbuch um indem, wir die im Buch schon teilweise vorhandenen Dialoge erweiterten und einige für die Bühne notwendige Adaptionen vornahmen. In unseren Köpfen begann schon eine genaue Vorstellung des geplanten Theaterstücks zu reifen.

Wie haben Sie das Ganze umgesetzt? Ein fertiges Drehbuch gab es ja nicht

Nachdem das Projekt von der Schule aus genehmigt wurde, fingen einige Wochen intensiver Vorbereitung an. Es hieß, Materialien und Informationen zu sammeln und ein Konzept zu entwickeln, wie wir das Thema Fairer Handel unserer Schülergruppe näher bringen könnten. Die Projektstage zogen sich über vier Tage und sollten mit der Aufführung des Erzielten am letzten Tag enden. Am ersten Tag stürzten sich meine zwei Mitstreiterinnen und ich sowie zehn Sechst- und Siebtklässler mit Enthusiasmus in die Arbeit. Die Bühne der Aula stand uns zur Verfügung, das Bühnenbild musste selbst gestaltet und die Kostüme entworfen werden.

Wie war das Interesse an der Projektidee? Haben sich viele SchülerInnen gemeldet?

Aufgrund der großen Begeisterung für das Projekt wurde das Stück sogar um einige Rollen erweitert. So bekam die Hauptperson Natascha eine Zwillingsschwester und Tante Emma wurde kurzerhand mit Onkel Felix liiert

Waren die SchülerInnen generell schon über den Fairen Handel informiert oder haben sie das erst besprechen müssen? Gibt es zum Beispiel einen Weltladen an Ihrer Schule?

Einen Weltladen haben wir an unserer Schule nicht, aber einige Schülerinnen konnten doch etwas mit dem Begriff Fairer Handel anfangen. Trotzdem führten wir die SchülerInnen erst an das Thema heran, bevor wir mit dem Stück begannen.

Wie ist die Aufführung gelaufen? Wie haben die Zuschauer reagiert?

Die Zeit verging wie im Fluge und fünf Minuten vor der Aufführung waren dann doch alle ein bisschen nervös. Hatte die kurze Vorbereitung gereicht? Das Bühnenbild stand, der Infostand zu Fairtrade ebenso. Es kam uns vor als wäre nur eine Sekunde vergangen, als der Applaus des Publikums ertönte. Wir nutzten die Gelegenheit um über den Fairen Handel zu informieren und Fairtrade-Produkte zu verkaufen. Uns allen hat das Projekt viel Spaß bereitet und auch die Zuschauer des Stücks waren begeistert.

Werden Sie die Aufführung wiederholen? Haben Sie vielleicht Tipps für andere Gruppen?

Eine Wiederholung wird es an der Schule wahrscheinlich nicht geben. Anderen Gruppen würde ich raten, bei der Umsetzung auch Film- und Tonsequenzen in das Stück einzubauen, die vorher aufgenommen wurden. So ist die Umsetzung der Handlung einfacher.

Vielen Dank für das Interview!

Hier sind einige Bilder der Aufführung:



Bazar

Neue **Schnäppchen und Restposten** jetzt exklusiv im Bazar:

Halskette Yamuna
Best.-Nr. 304 00 25
€ 3,50
[Alter Preis € 5,90]



Tisch-Set (2er-Set)
Best.-Nr. 650 54 00
€ 3,50
[Alter Preis € 5,90]

Stiftemäppchen Ornamente
Best.-Nr. 407 43 25
€ 3,90
[Alter Preis € 5,-]



Und wenn Ihnen schon **winterlich zumute** ist und Sie schon an die **wunderbare Weihnachtszeit** denken, können Sie jetzt schon das ein oder andere Schnäppchen machen. Zum Beispiel:

Strohengel (2er-Set)
Best.-Nr. 328 76 03
Jetzt nur € 3,90
[Alter Preis: € 6,50]





Capiz-Anhänger Kristall
Best.-Nr. 328 76 13
Jetzt nur € 3,50
 [Alter Preis: € 6,90]

Faire Themen



Vom **13. – 26. September** findet die Faire Woche unter dem Motto „**Fair schmeckt mir!**“ statt: Weltläden und Eine-Welt-Gruppen machen deutschlandweit mit **Aktionen und Kampagnen** auf den Fairen Handel aufmerksam. In diesem Jahr liegt der Schwerpunkt auf **Genuss und Fairem Handel**. Doch sollen auch **Klimaschutz**, die **Entwicklung ländlicher Gebiete**, eine **nachhaltige Welternährung** und der Erhalt **kultureller und biologischer Vielfalt** in den Fokus der Öffentlichkeit gerückt werden. Schirmherr der Veranstaltungswoche ist in diesem Jahr der **Bundesminister** für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung, Dirk Niebel, sowie der **Spitzenkoch** Simon Tress.

Bei Anmeldung einer eigenen Veranstaltung zur Fairen Woche auf www.fairewoche.de sind Rezepthefte kostenlos erhältlich, in denen Sie ein komplettes **3-Gänge-Menü** mit fair gehandelten Zutaten von Spitzenkoch Simon Tress, zwei faire **Stollenrezepte** des **preisgekrönten Stollenbäckers Günther Getrey** und viele andere Infos und Rezepte zur Fairen Woche finden. Mehr dazu gibt es unter www.fairewoche.de

Rezepte

Für das Rezeptheft der Fairen Woche hat Spitzenkoch Simon Tress ein 3-Gänge-Menü mit fair gehandelten Zutaten zusammengestellt. Bei Anmeldung einer eigenen Veranstaltung zur Fairen Woche auf www.fairewoche.de sind die Rezepthefte kostenlos erhältlich.

Hier ein Auszug aus dem Rezeptheft:

Schweinefilet in Kokos-Ingwer-Sud mit Quinoa-Blinis, Butterpilzen und Wok-Gemüse

Zutaten

- 600 g Schweinefilet
- Öl
- Salz* & Pfeffer

Kokos-Ingwer-Sud:

- 400 ml Kokosmilch
- 10 g Ingwer
- 50 g Butter
- Honig
- Salz

Butterpilze:

- 450 g getrocknete Butterpilze
- Salbei
- Basilikum
- Thymian
- Rosmarin
- Knoblauch
- Öl
- Salz* & Pfeffer

Wokgemüse:

- 1 Karotte
- 3 Blatt Mangold
- 1/2 Sellerieknolle
- 2 Pastinaken
- 1 Stange Lauch
- 100 g Sojasauce
- 50 g Sesam
- 100 g Honig
- Curcuma
- Koriander, gemahlen
- Limoneng Pfeffer
- frischer Koriander
- Öl
- Salz

Quinoa-Blinis:

- 400 g Quinoa
- 3 Eier
- 200 g Milch
- Salz & Pfeffer
- Öl

Das Schweinefilet am Stück mit Salz und Pfeffer würzen, anschließend in einer Pfanne mit Öl anbraten. Im Ofen bei 160°C ca. 18 Minuten garen.

Für den Sud 50 g Butter erhitzen, den geschälten Ingwer hinzugeben. Leicht anrösten und mit der Kokosmilch ablöschen. Aufkochen lassen und mixen. Zum Schluss mit Salz und Honig abschmecken. Getrocknete Butterpilze in etwas Wasser einweichen. Knoblauch grob schneiden und mit dem Salz zerdrücken. Die Kräuter fein hacken. Öl erhitzen, Butterpilze hinzugeben und dünsten. Anschließend die Kräuter unter die Pilze mischen. Zum Schluss je nach Geschmack mit dem Knoblauch-Salz und Pfeffer würzen.

Das restliche Gemüse in längliche feine Streifen schneiden. In einem Wok oder einer Pfanne Öl erhitzen und das geschnittene Gemüse hinzugeben. Anschließend mit Sojasauce ablöschen, Sesam, Honig, Gewürze und den frischen Koriander hinzugeben.

Das Quinoa fein mahlen, anschließend die Eier und die Milch hinzugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Masse Blinis (dünne, runde Eierkuchen) formen und in einer Pfanne in Öl ausbacken. Jetzt nur noch das Filet aufschneiden und zusammen mit Butterpilzen, Blinis, Wok-Gemüse und dem Sud auf einem Teller anrichten und guten Appetit! Das Gericht sollte mit Vor- und Nachspeise für 4 Personen reichen.

Feedback/ Kontakt

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

Möchten Sie den Newsletter abbestellen? Klicken Sie hier oder 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