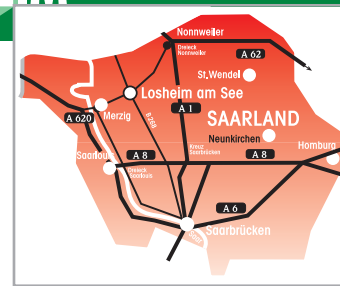
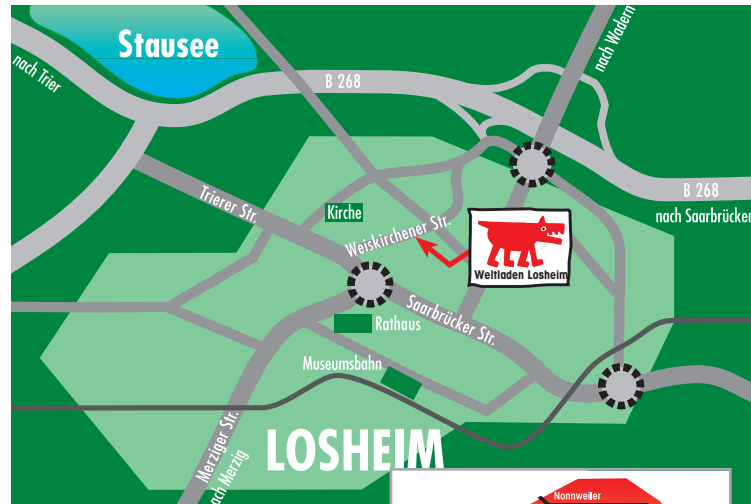
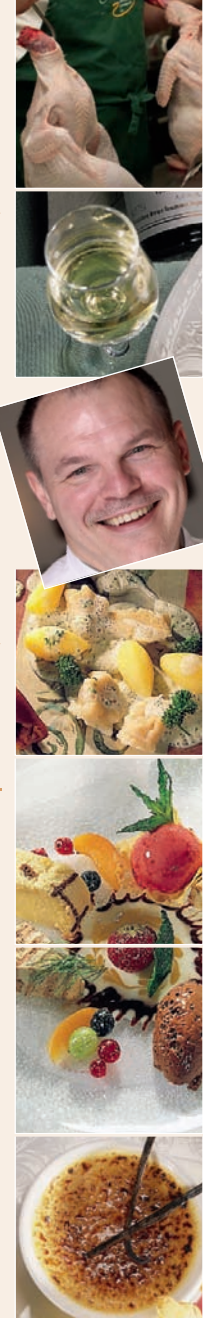




# Weltladen Losheim



„FAIR kochen“  
mit dem Profikoch  
Michael Buchna  
und der  
Aktion 3. Welt Saar  
am 12. September  
18.00 Uhr  
Merzig  
Mehrgenerationen-  
haus



## fair gehandelte Produkte

Die Lebensmittel im Weltladen werden unter menschenwürdigen Bedingungen hergestellt, zu gerechten Preisen gehandelt und sind frei von gentechnisch veränderten Zutaten; viele stammen aus biologischem Anbau - zum Schutz von Natur und Mensch. Unsere Kaffees sind ökologische Spitzenkaffees, häufig sortenrein, mit schonendem Langzeitröstverfahren geröstet und mit höchsten Qualitätsstandards für einen unvergesslichen Kaffeegenuss. In unserer Schokolade ist außer Kakaobutter kein anderes Fett und sie ist ohne künstliche Aromastoffe hergestellt. Warum da noch widerstehen?

## unsere UnterstützerInnen



Die entwicklungspolitische Bildungsarbeit der Aktion 3. Welt Saar wird vom „Evangelischen Entwicklungsdienst (EED), Bonn“ gefördert.

Sie können gerne Fördermitglied bei uns werden oder etwas spenden:  
Aktion 3. Welt Saar e.V.  
Postbank Saarbrücken  
Kto.Nr. 1510663  
BLZ 59010066  
Stichwort: Fairer Handel

**Weltladen Losheim**  
Weiskirchener Str. 24  
66679 Losheim am See  
Telefon: 06872 9930-58  
Fax: 06872 9930-57  
weltladen@a3wsaar.de  
www.a3wsaar.de

Öffnungszeiten:  
Samstags  
10.00 bis 13.00 Uhr



# „FAIR kochen“ am Samstag, 12. September 2009 um 18.00 Uhr mit der Aktion 3.Welt Saar und Michael Buchna vom Hotel zur Saarschleife

Kochen mit fair gehandelten und regional produzierten Zutaten fühlt sich nicht nur besser an - es schmeckt auch besser. Unter diesem Motto veranstaltet die Aktion 3.Welt Saar mit dem Profikoch Michael Buchna vom Hotel zur Saarschleife in Orscholz ein ganz besonderes Kochevent zum Auftakt von „Merzig tischt auf!“ Hierzu können sich alle interessierten Hobbyköche anmelden.

Veranstaltungsort ist das Mehrgenerationenhaus „Jung hilft Alt“, Am Seffersbach 5, in Merzig.

Der Kochabend beginnt am Samstag, 12. September, 18 Uhr, mit einem Begrüßungstrunk und einer Kücheneinweisung.

Die Aktion 3.Welt Saar und Michael Buchna kombinieren bei diesem Kochevent FAIR TRADE gehandelte Produkte sowie Lebensmittel aus der Region zu einem ausgefallenen Menü. Das ganze wird unter fachkundiger Anleitung von Michael Buchna gemeinsam vorbereitet, gekocht und anschließend auch gemeinsam an schön eingedeckten Tafeln verspeist.

Bei der Menüzusammenstellung hat sich der Profikoch einige ganz ausgefallene Kombinationen einfallen lassen, die aber auch zu Hause einfach nachkochbar sind.

Wer jetzt Lust hat, bei dem Kochevent dabei zu sein, sollte sich ganz schnell per E-Mail oder telefonisch anmelden.

Die TeilnehmerInnenzahl ist auf 20 Personen begrenzt.

Anmeldung bei:

Aktion 3.Welt Saar, Weiskirchener Str.24, 66679 Losheim am See,  
Tel. 06872-9930-56, Fax: 06872-9930-57  
mail@a3wsaar.de, www.a3wsaar.de

Die Teilnehmergebühr von 20 € und 10 € für Fördermitglieder der Aktion 3.Welt Saar zahlen Sie in bar vor Eventbeginn.



## Menükarte - „FAIR kochen“

Ein Empfang gesund und anregend:  
Weißer Burgunder vom Weingut Ollinger-Gelz, Perl-Sehndorf  
mit Mangolikör GEPA/Fair Trade

Kuvert am Tisch – wird eingedeckt  
BIO Brot mit Aufstrich Variationen

Suppe, aufgewärmt noch besser...  
Orientalische Kürbissuppe - Madras

Röti, deftig, scharf und spannend  
Cayun Poulet aus luxemburgischer BIO Produktion  
mit Hirsekuchen und „Lindakartoffelragout“

Dessert, süüüüBBBB und lecker...  
Gebrannte Hom Mali Reis-Creme  
mit Pampatar-Vanille (von der Isla Margarita)  
dazu Fair Trade Mango auf zweierlei Weise

Käse, Abschluss mit Charakter  
Mal schauen, was da kommt!

Digestif & Mokka  
Espresso von GEPA/Fair Trade  
BIO Likör Cafecreme

