



Die Weltläden von „ctm altromercato“ bieten über 200 Lebensmittel aus fairem Handel, viele davon aus biologischem Anbau

Foto: Alexander Alber

„Liebling, ich koch dir fairen Reis!“

Gerechtes Essen, solidarische Köche

Medjoul-Datteln und Couscous aus Palästina, halbraffiniertes Zucker aus Paraguay, Zimtstangen aus Sri Lanka, Quinoa und Kakao aus Bolivien und, und, und – das Angebot in den Weltläden von „ctm altromercato“ (über 200 Lebensmittel, viele aus biologischem Anbau) ist längst mit den Warentabellen von Feinkostspezialisten vergleichbar, die Michelin-Stern-Küchen mit den seltensten, besten globalen Zutaten beliefern. „Cooperazione Terzo Mondo (ctm) altromercato“ ist – dem Beispiel von Holland und Deutschland folgend – im Jahre 1988 in Bozen entstan-

den mit dem fairen Handelsziel, „eine andere, gerechtere Wirtschaftsordnung aufzubauen, in der die Produzentinnen und Produzenten im Süden der Welt die Hoffnung auf ein würdiges Leben wieder finden und wo die Konsumbereitschaft sich in eine tiefe Beziehung zwischen Völkern und Kulturen verwandelt.“ Um diese Philosophie einem breiteren Publikum zugänglich, besser gesagt: schmackhaft zu machen, wurde das Konzept von „fair cooking“ entwickelt – ein gemeinschaftliches Projekt von Gourmetrestaurants und den Südtiroler Weltläden, bei dem ausgewählte Südtiroler

Hauben- und Sterneköche Produkte aus fairem Handel für ihre Hochgenussküche verwenden.

Ein erster Höhepunkt war der Kongress „Essens-Wert – Regional trifft Fair Trade“ Ende Oktober in der Eurac Bozen. Fünf prominente faire Südtiroler Köche veredelten erlesene einheimische Gerichte mit Zutaten aus fernen Ländern, die in den elf Südtiroler Weltläden (dort wird den Produzenten ein gerechter Preis für ihre Produkte garantiert, der deutlich höher ist als der Weltmarktpreis; 350 dieser Fair-Handelsläden gibt es in Italien) angeboten werden. In der Eurac kochte Egon Heiss („Laurin“, Bozen) Vinschger Forelle mit Meerrettich, Rohnen und Kümmel aus Sri Lanka – Stefan Unterkircher (Castel „Ringberg“, Kaltern) eine geschmorte Ochsen-



FAIR
cooking
gourmet food

wange mit El-Ceibo-Kakao – Karl Baumgartner („Schöneck“, Pfalzen) eine Kalbsstelsenscheibe mit Salat vom Thai-Reis – Armin Mairhofer („Anna Stuben“, St. Ulrich) kleine Topfenknödel mit Mohn und Zimtbrösel – und Luis Agostini (Koch-Atelier „Condito“, Bozen) eine Brasilianische Bohnensuppe mit Räucherschinken und Wachtelei. „Gemeinsam mit dem illustren Köchequintett woll-