

KAKAO

Make Chocolate Fair BITTERSÜSSE BOHNE



Kakao-Ausstellung

Informative Ausstellung an
verschiedenen Plätzen in
Lutzmannsburg
21. bis 24. Mai 2024

Die bittere Seite der Schokolade

Vortrag und Gespräch im
Gemeindesaal, Hauptstr. 22
(ehem. Gasthof Pacher)
Freitag, 24. Mai 2024 | 19 Uhr



Schokoladeverkostung

Entdecken Sie die verlockende
Welt feinsten, fair produzierter
Schokolade!
Im Anschluss an den Vortrag.

Der Schokolade auf der Spur

Südwind-Schulworkshop für
Schülerinnen und Schüler der
Volksschule Lutzmannsburg.
22. Mai 2024 | 9:30 bis 12 Uhr



Europahaus Burgenland



Akademie Pannonien

SÜDWIND



Dreikönigsaktion
Hilfswerk der Katholischen Jungschar



Gemeinde
Lutzmannsburg



FAIRTRADE
ÖSTERREICH

meine
sonnen
therme

Gefördert durch

Österreichische
Entwicklungs-
zusammenarbeit

Über die Ausstellung und Abendveranstaltung

- Der Genuss von Kakao hat in Österreich Tradition. Durchschnittlich 9 kg Schokolade pro Person verzehren wir jährlich. Schritt für Schritt verfolgt die Südwind-Ausstellung den Weg des Kakaos und beleuchtet ökologische, soziale und kulturelle Zusammenhänge der begehrten, braunen Bohne. Darüber hinaus wird die Welt des fairen Kakaohandels thematisiert. Teile der Ausstellung befinden sich an verschiedenen Orten der FAIRTRADE-Gemeinde Lutzmannsburg. Sie können diese einfach jederzeit abgehen.
- In einem informativen Bild-Vortrag von der Dreikönigsaktion richten wir den Blick auf diese besondere Bohne, auf die Pflanzen und auf die Menschen, die sie kultivieren.
- Danach verkosten wir vom Weltladen Eisenstadt zur Verfügung gestellte fair produzierte Schokolade.

Ausstellungsorte

Hier finden Sie die Südwind-Ausstellung "Kakao – bittersüße Bohne":



- Gemeindeamt Lutzmannsburg, Neustiftplatz 1
- Gemeindesaal Lutzmannsburg, Hauptstraße 22
- Sonnentherme Lutzmannsburg-Frankenau, Thermengelände 1



Rezept mit FAIRTRADE-Kakao

Schokolademousse

Vegan, laktosefrei, glutenfrei – für 2 Personen
Zubereitungszeit: 5–10 Min. (plus 1 Stunde kalt stellen)

Zutaten


- 2 REIFE AVOCADOS
- 2 TL ZITRONENSAFT
- 30 g KAKAOPULVER*
- 2 EL ERDNUSSBUTTER
- 150–200 ml AHORNIRUP
- 1 TL ZIMTPULVER*
- 150 ml KOKOSMILCH* (kalt)
- 50 g DUNKLE VEGANE SCHOKOLADE*, fein gehackt

Zubereitung

Avocado mit Zitronensaft, Kakaopulver, Erdnussbutter, Ahornsirup, Zimt und Milch nach Geschmack zu einer weichen Mousse pürieren.

Dunkle Schokolade in die Mousse einrühren eine Stunde im Kühlschrank kalt stellen.

Servieren Sie die Mousse in Portionen und verfeinern Sie diese mit etwas Kokoscreme oder Sojaschlagobers und eventuell etwas extradunkler Schokolade.

*  Rezept aus dem Rezeptheft EINFACH FAIR – VIER REZEPTE MIT FAIRTRADE-KAKAO von FAIRTRADE.
©Bildernachweis 1) Pexels, 2) und 3) Pixabay, 4) Transfair/Fairtrade Deutschland, 6) Unsplash