

Lager und Büro:

GLOBO Fair Trade Partner GmbH
 Westerntor 26
 31699 Beckedorf

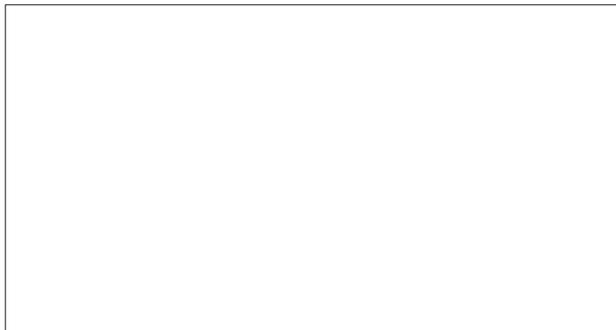
Tel.: 05725-706060
 Fax: 05725-7060629
 E-Mail: info@globo-fairtrade.de

Besuchen Sie auch unsere Homepage
 und unseren Online-Shop:
www.globo-fairtrade.de



Fotos: © GLOBO Fair Trade Partner GmbH

Ladenstempel:



Kriterien des Fairen Handels bei GLOBO

Seit 1973 arbeitet GLOBO Fair Trade Partner nach den Prinzipien des Fairen Handels. Durch die Bezahlung fairer Preise für ihre Ware, den Aufbau langfristiger Handelsbeziehungen und den Respekt vor selbstbestimmten, traditionellen Arbeitsweisen unsererseits bekommen die Produzenten die Möglichkeit, sich gegen soziale und wirtschaftliche Ausbeutung zu wehren und für ihre Rechte und die Wahrung ihrer Identität einzustehen. Vom Hersteller bis zum Endverbraucher profitieren alle Seiten davon, daß unsere Partnerwerkstätten ihre Produktionsabläufe sozial und ökologisch nachhaltig gestalten.

Gemeinsam mit unseren Partnerwerkstätten und unseren Kunden wollen wir die ZUKUNFT FAIR GESTALTEN.

Wir sind anerkannt als Lieferant der Weltläden, unsere Arbeit entspricht »in allen Kriterien der Konvention der Weltläden« (Weltladen-Dachverband).

Bei der Auswahl unserer HandelspartnerInnen gibt es viele zu berücksichtigende Aspekte. Unbedingt zu erfüllende Kriterien sind:

- faire Löhne
 - soziale Absicherung
 - keine ausbeuterische Kinderarbeit.
- Daneben legen wir besonderen Wert auf
- ökologisch sinnvolle Produktion (BIO, Naturmaterialien)
 - Erhaltung traditionellen Handwerks
 - Einbeziehung kultureller Aspekte
 - Ausbildung Jugendlicher
 - Frauenförderung (Gender)
 - Förderung von Kleinprojekten
 - Politisches (Eintreten für Flüchtlinge, gegen Diktatur, gegen Okkupation).

Gegebenenfalls unterstützen wir die Werkstätten in ihrer Weiterentwicklung.

Mate-Tee



El Mate

Die Blätter des Mate-Strauchs (*Ilex paraguayensis*), *yerba* genannt, werden schon seit Jahrhunderten von der indigenen Bevölkerung Südamerikas zur Zubereitung von Tee benutzt. Nach wie vor ist Mate-Tee in Ländern wie Argentinien, Paraguay, Brasilien und Uruguay das Lieblingsgetränk vieler Menschen. Die unter den Arm geklemmte Thermoskanne mit heißem Wasser und das Mate-Gefäß mit Bombilla in der linken Hand gehören vielerorts fest zum Straßenbild.

Auch in Europa wird Mate aufgrund seiner anregenden Eigenschaften häufig als Kaffee-Ersatz getrunken. Er besitzt außerdem eine verdauungsfördernde Wirkung und gilt als Diät Helfer, da er, vor dem Essen genossen, den Hunger lindert.



Hinweise für Ihr Mate-Gefäß

Beim Mategefäß (spanisch: El Mate) handelt es sich um ein pflanzliches Produkt: es ist ein kleiner Kürbis. Sollten sich noch Faserreste im Gefäß befinden, sind diese einfach mit dem Trinkrohr (Bombilla) zu entfernen. Das Trinkrohr ist so konstruiert und abgerundet, dass keine Verletzungen in der Materinde entstehen.

In den Mate-Ländern Südamerikas ist es Tradition, dass alle ihr eigenes Mategefäß präparieren.

Dafür ist folgende Prozedur durchzuführen:

1. Mate zu etwa einem Drittel mit Tee füllen
2. heißes Wasser aufgießen
3. einen Tag stehen lassen
4. auskippen
5. das Ganze zwei Mal wiederholen

Jetzt ist Ihr Mate gebrauchsbereit. In die Innenwände sind Geschmacksstoffe des Tees eingedrungen, die den herberen Geschmack der Kürbishaute zurückdrängen. Dadurch wird das Aroma des Mate-Tees unverfälscht und mit dem weiteren Gebrauch Ihres Mate-Gefäßes immer besser.

Zwei Arten der Mate-Zubereitung

1. Mate pur

Um Ihren Mate pur zu genießen, stellen Sie zunächst die Bombilla in das Mate-Gefäß. Füllen Sie es dann etwa zur Hälfte mit Teeblättern und gießen Sie heißes, nicht kochendes, Wasser auf. Lassen Sie den Tee evtl. etwas abkühlen. Nun können Sie Ihren Mate-Tee wie mit einem Strohalm durch die Bombilla trinken. Sie können eine Portion Mate-Blätter beliebig oft aufgießen. Die ersten Aufgüsse sind sehr herb - der Geschmack wird dann mit jedem weiteren Aufguss milder. Nach Bedarf können Sie etwas Zucker oder Stevia auf den Mate geben.

Hinweis: Rühren Sie den Tee nicht um, damit sich möglichst keine Blattstückchen in der Bombilla verfängen.

2. Tereré

Gerade an heißen Sommertagen ist Tereré eine wunderbare, herb-süße Erfrischung. Gießen Sie hierfür eine Tasse Mate-Blätter mit einem Liter kochendem Wasser auf und lassen ihn einige Minuten ziehen. Seihen Sie den Tee ab und lassen Sie ihn abkühlen. Rühren Sie den Saft einer Limette und nach Belieben Zucker unter und servieren Sie den Tereré mit Eiswürfeln. Wahlweise können Sie ihren Tee auch im Mate-Gefäß mit Eiswasser oder sogar mit Limonade aufgießen.