

INFORMATIONEN:

Am 29. März 2025 ist unser Laden von 09.00 - 16.00 Uhr offen.

Und Sie bekommen auf **das ganze Sortiment 10%.**

Sicher sind dann alle unsere Osterprodukte bereit.

Unbedingt weiter sagen!

Nehmen Sie Ihre Nachbarn, Freunde und Verwandte gleich mit beim nächsten Einkauf in unserem Laden.



Weiteres Datum zum vormerken:

Unser Weltladenfrühstück findet am 24. Mai 2024 statt.

Unsere Produkte wie unser beschriebener Honig, Konfitüre, Schoggiaufstrich, Müesli, Dörrfrüchte, verschiedene Kaffeesorten, Tee, Orangen- und Grapefruitsaft sind wunderbare Begleiter zu einem feinen Brunch mit Brot und Zopf aus dem Holzofen, verschiedenen Käsesorten, etc.

Auf unserer Homepage www.claro-haegendorf.ch informieren wir Sie regelmässig über Aktionen, Neuheiten, Aktivitäten, aber auch Ferienöffnungszeiten.

claro

Verein Weltladen Hägendorf/Kappel
Bachstrasse 50 - 4614 Hägendorf
Tel: 062 216 04 03
www.claro-haegendorf.ch

RUNDBRIEF MÄRZ 2025

**Liebe Mitglieder vom Verein claro Weltladen Hägendorf
Liebe Rundbriefempfängerinnen und -empfänger
Liebe Kundinnen und Kunden**

Gerne laden wir Sie zu unserer 34. Generalversammlung des Vereins Weltladen Hägendorf / Kappel vom 21. Februar 2025 ein. Bitte beachten Sie die beigelegte Einladung/Unterlagen. Wir freuen uns auf Sie.

Erinnern Sie sich? In einer früheren Rundbrief-Ausgabe haben wir über die Gino Girolomoni Cooperativa Agricola in Mittelitalien berichtet. Hier nun einige weiterführende Informationen.

TEIGWAREN SIND NICHT EINFACH TEIGWAREN



Gino Girolomoni's Schaffen war geprägt durch seine Liebe zur Natur ...» die Erde ist unsere Mutter, eine Mutter die dich ernährt und die du hüten sollst». 1977 gründete Gino Girolomoni die Genossenschaft Alce Nero, zusammen mit seiner Frau und sieben weiteren Dorfbewohnern. Damit gelang es der initiativen Gruppe, die lokale Landwirtschaft neu zu beleben.

Nach dem Tod von Gino Girolomoni 2012 wurde die Genossenschaft zu Ehren ihres Gründers umbenannt in Gino Girolomoni Cooperativa Agricola.

Heute führen seine drei Kinder die Cooperativa, vollumfänglich mit der Philosophie ihres Vaters, angepasst an die heutigen Gegebenheiten: keine Anwendung von chemisch-synthetischen Substanzen, Nutzung von erneuerbaren Energiequellen, nachhaltiges Handeln in allen Arbeitsprozessen. So ist die Cooperativa zu einer der wichtigsten Referenzen der italienischen Bio-Produktion geworden und die Marke Girolomoni ist heute weit über die Landesgrenze bekannt. Eines der wichtigsten Produkte der Cooperativa sind die Girolomoni Pastas.

«Ausschliesslich Mehl und Wasser die zu Brot und Teigwaren verarbeitet werden: die grandioseste Erfindung der Geschichte!»

«Für uns bedeutet essen nicht nur Verarbeitung und Zubereitung von Nahrung. Es ist viel mehr. Es ist auch Freundschaft, Brüderlichkeit, Schönheit, Spiritualität und Gemeinschaft».

Gino Girolomoni

Bei Girolomoni werden Pastas aus verschiedenen antiken Getreidesorten hergestellt:

Graziella Ra

Die antike Getreidesorte Graziella Ra, auch Kamut genannt, wurde bei Ausgrabungen in Ägypten entdeckt und 1960 erstmals eingeführt. Es ist eine Hartweizenart, die nach der Tochter des Mannes benannt wurde, der den ersten Sack dieser Weizenart erntete. Das Mädchen hiess Graziella Fanti und wurde mit 17 Jahren durch die Nazis getötet, weil sie verdächtigt wurde, mit den Partisanen zu kooperieren. Ra, der zweite Teil des Namens, stammt vom ägyptischen Wort Sonne. Graziella Ra wird von den Mitgliedern der Cooperativa in den Hügeln von Montebello in Isola del Piano angebaut. Diese Weizensorte ist reich an Eiweiss und Mineralien. Sie wurde nie genetisch verändert und ist somit auch für Allergiker kaum ein Problem.



NEUES FÜR DEN APÉRO oder für Zwischendurch ...



NEU im Sortiment sind unsere Chopain-Weine, 37,5 cl Inhalt für den «kleinen» Durst.

Wir haben im Moment sieben Sorten im Laden und sind gespannt auf Ihr Feedback wie sie Ihnen gefallen?

Unsere neuen Kenari-Nüsse haben wir Ihnen bereits im letzten Rundbrief vorgestellt. Aber haben Sie in der Zwischenzeit auch die **Banana Chips Salz BIO 85g** ausprobiert?

Knusprig, fair und unwiderstehlich: Für einen Hauch Exotik sorgen diese Kochbananen Chips, die mit einer feinen Note Meersalz abgerundet sind. Diese knusprigen Chips aus sonnengereiften Kochbananen mit ihrem salzigem Crunch machen Lust auf mehr! 100 % natürlich und frei von künstlichen Zusätzen, glutenfrei und vegan. Fair gehandelt – von Kleinbauern aus dem Amazonasgebiet in Ecuador.



Dazu passt vielleicht unser Prosecco **MATHO, Spumante Rosé** Eine verführerische Prosecco-Spezialität!



In 60g oder 150g-Beuteln erhältlich

Geniessen Sie auch diesen knusprigen, fair und unwiderstehlichen perfekten Snackmoment mit den **Yuca Chips** (auch als Maniok bekannt), verfeinert mit einer Prise Meersalz. Sie bieten einen einzigartigen, knusprigen Genuss, der nicht nur den Gaumen erfreut, sondern auch die Welt ein Stück besser macht. Diese glutenfreien Chips überzeugen durch ihre leichte Textur und natürlichen Geschmack. Frei von künstlichen Zusätzen, glutenfrei und vegan. Fair gehandelt – von Kleinbauern aus dem Amazonasgebiet in Ecuador.

Ökologischer Vorteil: die Imkerei verbraucht keine natürlichen Ressourcen und leistet durch die Bestäubung einen positiven Beitrag zur Artenvielfalt. Fruchtig-milder Geschmack. Der Bio-Honig wird von verschiedenen mexikanischen GEPA-Partnern geerntet und eignet sich als süßer Brotaufstrich ebenso wie zum Verfeinern von Getränken, Gebäck und Desserts.

Achual BIO-Honig stammt ebenso aus Mexiko. Der Nektar der Achual-Blüte, einer Wildblüte ähnlich der Sonnenblume, gibt diesem cremigen Bio-Honig sein besonderes Aroma. Der Bio-Blütenhonig ist blumig und würzig im Geschmack, mit sanfter Vanillenote. Im Vergleich zu anderen Honigen ist er herb und nicht so süß.

Auch aus Mexiko stammt der **Maya Honig**. Der mild-blumige Bio Honig stammt aus Selva Lacandona, einem Teil des geschützten Urwaldgebiets von Mexiko und Heimat der Maya Imker.

Hingegen stammt der **Pueblo Honig** aus Uruguay. Sein kräftig-würziges Aroma erhält der charakterstarke Bio Honig von den nektarreichen Blüten des wilden Eukalyptus. Geerntet von der Kooperative Pueblo Apicola im Norden des Rio de la Plata.

Aus Guatemala stammt der **Quetzal Honig**. Dieser cremige Bio-Gebirgsblütenhonig ist im Geschmack herb-würzig. Die Imkerinnen und Imker leben in der Sierra Madre de Chiapas, einer Bergkette, die sich von Mexiko kommend auch durch Guatemala zieht. Dieser Bio-Honig wurde u.a. vom guatemaltek-ischen GEPA-Partner Guaya'b geerntet.

Das perfekte Geschenk ist unser **Honigset Trio BIO** mit 3x125g aus 3 verschiedenen Fair Trade und Bio Honigsorten: Bio Achual-Blütenhonig aus Mexiko, Bio Blütenhonig aus Guatemala und Bio Eucalyptus-Blütenhonig aus Uruguay. Das perfekte Geschenk!

Wir freuen uns auf Ihren Besuch und beraten Sie gerne!

Senatore Capelli



Auch diese Weizenart hat ihren Ursprung in der Antike. Sie erhielt ihren Namen nach dem abruzzischen Senator Raffaele Capelli, einem der wichtigsten Förderer der Landwirtschaftsreform Italiens zu Beginn des 20. Jahrhunderts. Der Senatore Capelli Weizen wird ebenfalls in den Hügeln von Montebello biologisch angebaut und auch er hat einen hohen Eiweissgehalt.

Triticum Dicoccum - Emmer (Farro)

Die Weizensorte Emmer war bis zur Bronzezeit im Mittelmeerraum weit verbreitet, wurde dann aber durch andere Hartweizensorten weitgehend verdrängt, da sie aufgrund ihrer Halmhöhe besonders Wind und Wetter ausgesetzt war. Einerseits um die Biodiversität zu fördern, andererseits weil Gino Girolomoni die gesundheitlichen Vorteile dieser Getreidesorte erkannte, liess er auch diese alte Getreidesorte anbauen. Emmer Weizen enthält zahlreiche Mineralstoffe, Proteine und Vitamine. Zudem ist Emmer besonders leicht verdaulich.



Hartweizengriess



Hartweizen ist vermutlich aus dem antiken Emmer entstanden. Er ist bekannt für seinen hohen Glutengehalt, seine gelbe Färbung und seine Kochfestigkeit. Hartweizen zeichnet sich durch einen höheren Proteingehalt und gleichzeitig einen niedrigeren Stärkegehalt als bei anderen Weizensorten aus.

Für die **Pasta-Herstellung** wird bei Girolomoni ausschliesslich Weizen aus biologischer Landwirtschaft genutzt. Zudem wird die Pasta bei niedrigen Temperaturen langsam getrocknet, damit alle Nährstoffe und Eigenschaften der Rohstoffe erhalten bleiben.

Für uns ist die Girolomoni Pasta (übrigens auch die verschiedenen Reissorten) mit Abstand die beste Pasta! **Sollten Sie diese Produkte noch nicht kennen, probieren lohnt sich!!**

Ähnlich wie mit der Pasta ist es auch mit dem Honig.

HONIG IST NICHT EINFACH HONIG

Als **reines Naturprodukt** verfügt jeder Honig über einen ganz eigenen Charakter, der so vielfältig ist wie die Flora, von der die Bienen den Nektar sammeln. So sind Farbe, Duft, Konsistenz und der typische Geschmack der einzelnen Honigsorten verschieden.

Alle unsere Honigsorten werden kalt geschleudert, damit die Geschmacksstoffe optimal erhalten bleiben. Von blumig-mild bis kräftig-aromatisch werden die Honig-Intensitäten eingestuft. Beeinflusst wird diese einerseits durch die Blütenquelle, andererseits durch das Verhältnis zwischen Fruchtzucker und Traubenzucker.

Honig zählt zu den ersten Produkten, die nach den Richtlinien des **Fairen Handels** im Weltsüden hergestellt und in den Norden exportiert wurden. Dank fairen Handelsbedingungen haben sich Lebensumstände von genossenschaftlich organisierten Imkern und Kleinbauern erheblich verbessert. claro zahlt eine Fair Trade Prämie, die in soziale Einrichtungen investiert wird. Unser breites Honigsortiment bezieht claro seit mehreren Jahrzehnten aus Chile, Guatemala, Mexiko, Uruguay und Nicaragua.



Mehrfach schon wurden gefragt, wann ein Honig als Bio-Honig bezeichnet werden darf:

Damit **Honig bio-zertifiziert wird**, dürfen im Flugradius der Bienen keine landwirtschaftlichen Intensivkulturen existieren. Im Bedarfsfall erhalten die Bienen anstelle von Zuckerwasser Bio-Honig zur Überwinterung und bei Krankheit werden sie mit natürlichen Produkten behandelt.

Honig ein Geschenk der Natur!

Den Flüssighonig Azahar ist in nächster Zeit nicht mehr lieferbar. An seiner Stelle können wir den **Lacandona Mexico Honig** flüssig BIO 500g anbieten. Dieser flüssige, fruchtig-milde Blütenhonig aus Mexiko stammt von Imker:innen, die im Hochland des Landes leben. Der feinflüssige, unbelastete Honig in Bio-Qualität entsteht aus dem Nektar der einzigartigen mexikanischen Flora. Entwicklungspolitischer Vorteil: auch Produzent:innen mit wenig Landbesitz haben Einnahmen aus der Imkerei.