



AA
Aalen

Fair handeln

Fair Frühstück |

16.06.2018 | Rathausvorplatz | Marktplatz 30 | 73430 Aalen |
von 9.00 bis 12.00 Uhr |

Kontakt | Fairtrade-stadt@aalen.de



 Hochschule Aalen



SAM  CCA





Kaffee



Kaffee ist der zweitwichtigste Rohstoff im Welthandel, wichtigster Devisengarant für viele landwirtschaftlich orientierte Erzeugerländer, attraktive Steuereinnahmequelle und liebstes Getränk (nicht nur) der Deutschen.

Kaffee in der Weltwirtschaft

Die Kaffeepflanze wächst vorwiegend im tropischen Bereich. In rund 60 Ländern in Mittel- und Südamerika, Afrika und Asien wird Kaffee produziert, 25 Millionen Menschen leben vom Kaffeeanbau. 80 Prozent der Weltproduktion liegt in den Händen von Kleinbauern. Seit 1989 bestimmt das freie Spiel der Marktkräfte das Preisniveau beim Rohkaffee. Der Einstieg vormals nicht produzierender Länder in den Kaffeemarkt, die Einrichtung von Großplantagen durch Regierungen und Konzerne und die daraus resultierende

Überproduktion führten in den 90er Jahren zum freien Fall des Kaffeepreises. Auch wenn der Abwärtstrend jetzt gebremst zu sein scheint, liegen die Weltmarktpreise weiterhin unter den Produktionskosten und immer mehr Kleinbauernfamilien müssen ihre Lebensunterhalt aufgeben.



REZEPTVORSCHLAG

Kaffee-Krokant-Mousse

Zutaten

- 60 g Zartbitterschokolade (geschmolzen)
- 4 Eidotter
- 125 g feiner Zucker
- 1 EL Honig
- 1 TL Instantkaffeepulver
- 2 TL Wasser
- 200 g weiße Schokolade (geschmolzen)

- 125 g Butter
- 170 ml Crème double
- 100 g Krokant
- und Schlagsahne zum Garnieren

Zubereitung

Die geschmolzene dunkle Kuvertüre in einen kleinen Papierspritzbeutel füllen. Spiralförmige Muster in die Innenseiten von 6 Dessertgläsern spritzen und im Kühlschrank fest werden lassen.

Mit dem Handmixer die Eidotter mit Zucker, Honig und dem im Wasser angerührten Kaffee in einer kleinen Schüssel sehr dick aufschlagen. Die weiße Schokolade zusetzen und glattrühren. In einer anderen Schüssel die Butter mit dem Handmixer schaumig schlagen. Eidottermischung unterschlagen und in eine mittelgroße Schüssel umfüllen. Die Crème double halbsteif schlagen und mit einem Metalllöffel vorsichtig unter die Ei-Schoko-Mischung heben.

50 g Krokant unterziehen und die Mischung in die verzierten Dessertgläser füllen. Mit dem restlichen Krokant und Schlagsahne garniert servieren.

Variation

Anstelle der Zartbitterschokolade kann natürlich auch eine andere Schokoladensorte verwendet werden.