



AA
Aalen

Fair schenken

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



Orangensaft



Zitruspflanzen dienten in früheren Zeiten als Heilpflanzen. Neben den Früchten wurden auch Blätter und Blüten arzneilich verwendet. Aus China stammend trat die Orange im 15. Jahrhundert ihren weltweiten Siegeszug an.

Orangensaft in der Weltwirtschaft

Heute ist die Orange nach der Banane die bedeutendste Obstsorte im Welthandel. Rund 80 Prozent des hierzulande konsumierten Orangensafts stammen aus Brasilien. Orangen für die Saffherstellung werden in der Regel auf Plantagen angebaut. Die Kleinbauern und -bäuerinnen werden durch Billigkonkurrenz ins Abseits gedrängt und oft zur Aufgabe ihrer Orangenproduktion gezwungen. Außerdem erhalten Pflückerinnen und Pflücker, die in den Orangenplantagen als Tagelöhner arbeiten, extrem niedrige Löhne.

Der Faire Handel mit Orangensaft

Fairer Orangensaft stammt vor allem aus Früchten, die aus Brasilien, Mexiko und Kuba geliefert werden. Vom Fairen Handel profitieren Kleinbauerngenossenschaften und PlantagenarbeiterInnen gleichermaßen.



REZEPTVORSCHLAG

Käsekuchen mit Orangensaft

Zutaten für 6 Portionen

- für den Boden
- 200 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 75 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 75 g Butter oder Margarine

für den Belag

- 500 g Magerquark
- 150 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Ei
- 2 Eigelb
- 1 Päckchen Puddingpulver(Vanille)
- 1 Tasse Sonnenblumenöl
- 1 Tasse Orangensaft
- 0,5 Liter Milch

Zubereitung

Aus Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker, Salz, Ei, und Butter/ Margarine einen Boden kneten. Bei 175°C für 10 Minuten in den Backofen stellen.

Für die Creme Magerquark, Zucker, Eigelbe und Puddingpulver verrühren und mit dem Mixer cremig schlagen.

Dann das Öl, den Orangen- oder Multivitaminsaft und die Milch unterrühren (vorsichtig, mit dem Mixer spritzt es ziemlich). Nun die Masse auf den "fertigen" Boden geben und noch mal bei 200°C für ca. 60 Minuten in den Backofen.

Bitte darauf achten, dass die Form dicht ist. Die Masse ist sehr flüssig!