



Anmeldung bitte an:

Beate Seiler, Am Alten Kirchhof 5
24534 Neumünster

Wir sind dabei! Ich bin dabei!

Wir/ ich koche(n) folgende Suppe: _____

Das Faire Produkt: _____

Das Regionale Produkt: _____

Zum Verkaufen kommen am
Samstag 15. September 2018:

1. _____

2. _____

Name der Gruppe: _____

Name der/ des Ansprechpartner_in:

Telefon: _____

Email: _____

Sie würden gerne bereits
im Vorwege eine Suppe
mit fair gehandelten &
regionalen Produkten
ausprobieren? Dann haben wir hier ein Vor-
schlag für Sie:



Rote Bete - Suppe

(Rezept Ökumenische Arbeitsstelle Altholstein)

- 31 m.-große Zwiebel(n)
- 600 g Rote Bete
- 200 g Kartoffel(n), mehlig kochend
- 20 g Öl, oder Butter
- 1 Lorbeerblatt
- 1 EL Zitronensaft
- 1 Paket Frischkäse mit Meerrettich

Gesegneten Appetit

Am 2. Geburtstag der fair trade town Neumünster laden wir zum 4. Fairen Suppenfest

am Samstag
15. September 2018
ab 11Uhr auf den Großflecken ein.

Dieses und weitere leckere Rezepte finden Sie im
Kochbuch der Nordkirche: „Mahlzeit, Gemeinde!“





Suppe satt für alle!



Herzliche Einladung

Kochen Sie mit!

Kochen Sie mit für Menschen, die dringend eine warme Mahlzeit benötigen!

Kochen Sie mit fairen & regionalen Produkten eine leckere Suppe!

Die Idee des fairen Suppenfestes:

Einzelne, Paare oder Gruppen kochen einen Familientopf leckere Suppe (ca. 12l) - vegetarischer Kohleintopf, syrische Linsensuppe, Lauchkäsesuppe,...ganz nach ihrem Geschmack.

Dazu verwenden Sie mindestens ein Produkt aus dem **fairen** Handel und ein **regionales** Produkt.

Diese Suppe spenden & verkaufen Sie bei unserem Suppenfest

am 15. September 2018 ab 11 Uhr

auf dem nördlichen Großflecken

Die hoffentlich hungrigen Neumünsteraner_innen spenden 5,-€ für eine Suppenschüssel & dürfen soviel verschiedene Suppen probieren wie sie können & mögen.

Suppe satt für alle!

Wir sorgen für Genehmigungen, Werbung, Tische, Suppenschüsseln, Wechselgeld, Mülltonnen, Löffel, Kasse ... und natürlich für die Projektvorstellung.

Machen Sie mit:

Kochen Sie eine leckere Suppe mit einem fairem und einem regionalen Produkt!

Wir freuen uns auf das 4. Faire Suppenfest mit Ihrem Beitrag!

Sie wollen mehr (mit Ihrer Konfirmand_innen bzw. Jugendgruppe) über den Fairen Handel erfahren? Dann wenden Sie sich bitte an Silke Leng.

Sie haben weitere Fragen zum „Fairen Suppenfest“. Dann kontaktieren Sie uns gerne.

Silke Leng (Ökumenische Arbeitsstelle)
silke.leng@altholstein.de

Björn Hattenbach (Jugendwerk Altholstein)
bjoern.hattenbach@altholstein.de

Faires Suppenfest zu Gunsten

des Kasapa-Projektes des Kirchenkreises Altholstein

Jede Woche kochen kongolesische Frauen für ca. 700 Gefangene des großen Gefängnisses in Lubumbashi. Es gibt Fufu (Maisbrei) mit roten Bohnen in Tomaten-Palmöl-Soße.



und

des Café Jerusalem in Neumünster

Auch hier gibt es täglich eine günstige Mahlzeit für bedürftige Menschen unserer Stadt.

