

WELT
Partner

FAIR & SPICY

Entdecke
die Welt der
Gewürze

fair+
bio



Mit
tollen
Rezepten



Gewürze, Kräuter und Mischungen

FAIR & SPICY

Entdecke die Welt der Gewürze

Küche – Kochen – Kultur, diese drei Themen verbinden sich in der heutigen Zeit immer mehr. Die Küche hat sich zu einem Ort des Erlebens, der Geschichten und des Geschmacks aus aller Welt, des guten, nachhaltigen Essens und der bestmöglichen Ernährung und schließlich des Designs entwickelt.

Diesem Anspruch folgen wir, die WeltPartner eG, mit unserem neuen fair+ bio-Gewürzsortiment FAIR & SPICY. Hier finden Sie u.a. neun für Sie zusammengestellte Gewürzmischungen, unsere beliebten Gewürzbeutel mit Monogewürzen, auch frisch und modern verpackt, und Edelgewürze im Glas.



fair+ bio
Gewürze von
Kleinbäuer*innen
aus aller
Welt

- Gewürze & Kräuter in bester Bio-Qualität
- Unterstützung kleinbäuerlicher Strukturen: fair – nachhaltig – weltweit
- Ausgewähltes, genussintensives Sortiment
- Modernes Design



Unsere Gewürzmischungen bieten wir in wiederverwendbaren Pappdosen mit Korkdeckel an. Die Gestaltung passt bestens in die moderne Küche und ist ebenfalls ideal als kleines Mitbringsel für Einladungen geeignet. Ob Zuhause im offenen Regal oder in der Schublade – die Dosen bieten klare Orientierung und sehen auch noch richtig gut aus!

Die Gewürze und Kräuter werden in Bio-Qualität von Kleinbäuer*innen aus aller Welt, die von unserem Fairen Handel profitieren, angebaut und geerntet. Anschließend werden sie nach eigenen Rezepturen gemischt und in kleinen Mengen sorgfältig verarbeitet. Das garantiert genussintensive Mischungen für vielfältige Geschmackserlebnisse.



Gewürzmischung für Gemüse & Co. aromatisch-würzig
Ideal für alle Gemüsekreationen, Eintöpfe und Suppen oder einfach zum Nachwürzen bei Tisch.

Artikel: FB1-16-175



Südindische Gewürzmischung würzig-scharf
Für fruchtige Currys, Gemüsepfannen, Fleisch & Fisch, Marinaden, Hülsenfruchtgerichte und Suppen.

Artikel: FB1-16-173



Südafrikanische Gewürzmischung pikant-scharf
Authentisch-scharfe Mischung zum Grillen, Dippen und Würzen von Gemüse, Fleisch oder Fisch.

Artikel: FB1-16-172



Nordindische Gewürzmischung wärmend-würzig
Wärmende Gewürzmischung, vielseitig für Gemüse, typisch asiatische Currys, Fleisch und Fisch.

Artikel: FB1-16-170



Gewürzmischung zum Grillen rauchig-würzig
Bestens für jegliches Grillgut von Gemüse bis Fleisch. Der Hit auf jeder Gartenparty!

Artikel: FB1-16-176



Italienische Kräutermischung herzhaf-würzig
Passt bestens zur italienischen Küche. Vor allem für Pastasaucen, Pizza und Lasagne.

Artikel: FB1-16-178



Nordafrikanische Gewürzmischung feurig-scharf
Für nordafrikanische Schärfe in Couscous, Reisgerichten, Suppen und Marinaden auch für Lamm, Rind & Geflügel.

Artikel: FB1-16-174



Arabische Gewürzmischung orientalisch-pikant
Prima für Lamm, Fleisch & Fisch – auch für eine arabische Note in Couscous und Quark.

Artikel: FB1-16-171



Klassische Kräutermischung mediterran
Vielseitig für Gemüse, Reis, Fleisch, Fisch sowie Marinaden, Dips und Salate.

Artikel: FB1-16-177



Schnelle Quiche mit grünem Gemüse & Veggie Allerlei

Backform:
eckig ca. 25 x 35 cm
oder rund
Durchmesser
ca. 25 cm

4 PERSONEN

25 MIN.

10 MIN.

50 MIN.

VEGGIE

ZUTATEN

- 2 mittlere Zucchini
- 1 kleine Lauchstange ca. 100g
- 2 Schalotten
- ca. 75 g frischer Spinat
- 100 g TK-Erbsen
- Olivenöl
- 4 Bio-Eier
- 20 ml Sahne
- 3 EL Creme Fraîche
- 80 g Käse gerieben (Gouda, Parmesan, Bergkäse ...)
- 1 1/2 TL Veggie Allerlei
- Salz & Pfeffer, nach Belieben frische Kräuter
- 4-5 Blätter Filoteig

im WeltPartner-Sortiment



vegetarisch:
Käse mit
mikrobiellem Lab
verwenden

1. Den Ofen auf 180°C vorheizen, Ober-/ Unterhitze
2. Lauch in feine Scheiben schneiden, waschen, Schalotten fein würfeln.
3. Von den Zucchini mit einem Gemüschäler ca. 12-15 Scheiben abschälen und die Streifen in Rechtecke schneiden. Diese auf ein Blech/Brett legen, salzen und 10 Min. ziehen lassen. Dann mit Küchenpapier abtupfen und beiseite legen.
4. Das übriggebliebene Innere der Zucchini in kleine Würfelchen schneiden.
5. Die Erbsen kurz blanchieren und abtropfen lassen.
6. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Schalotten mit Lauch andünsten, etwas später Zucchini-Würfel dazugeben. Am Schluss die Erbsen und dann den Spinat ganz kurz mitbraten. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
7. Die Eier mit Sahne und Creme Fraîche verquirlen, geriebenen Käse dazugeben und mit 1 1/2 TL Veggie Allerlei, Salz & Pfeffer abschmecken. Nun die Eimasse mit dem Gemüse vermischen.
8. Die Backform fetten, die Oberseite der Filoblätter ebenfalls leicht mit Öl bestreichen. Backform mit den Teigblättern auslegen - die Ränder können etwas überstehen.
9. Die Ei-Gemüse-Mischung in die Form füllen und im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten (unterste Schiene) backen. Kurz heraus nehmen und die Oberfläche mit den beiseite gelegten Zucchinistreifen belegen. Weitere 35. Min backen, bis die Eimasse fest ist. Nach Belieben mit frischen Kräutern bestreuen.





4 PERSONEN



20 MIN.



5 MIN.



6 MIN.



VEGGIE

Blumenkohlschnitzel mit Harissa Gurkensalat & Zitronen-Sesam Dip

ZUTATEN

1 ganzer Blumenkohl
100 g Weizen- oder Dinkelmehl
100 g Paniermehl
1 ½ TL Harissa
2 Bio-Eier
Salz & Pfeffer
Öl zum Braten

1 Salatgurke
4 EL Reis- oder Weißweinessig
Salz, Chilliflocken

FÜR DEN DIP:
1 Zitrone, unbehandelt
1 Knoblauchzehe
250 g Rahmjoghurt oder
Griechischer Joghurt
2 ½ EL Tahin (Sesampaste)
etwas Curry Madras Pulver
Ahornsirup, Salz & Pfeffer

im WeltPartner-Sortiment

Gurkensalat

Salatgurke waschen und mit der Reibe in dünne Scheiben hobeln. Essig und Chili dazugeben - mit Salz abschmecken.

Dip

Joghurt in ein Schälchen geben, Knoblauch pellen und durch die Knoblauchpresse dazu geben. Die Schale einer gewaschenen Zitrone in den Joghurt reiben. Außerdem 3 EL Zitronensaft auspressen und mit dem Tahin unterrühren. Mit einer guten Teelöffelspitze Curry Madras, ein paar Tropfen Ahornsirup, Salz und Pfeffer abschmecken.

Blumenkohlschnitzel

Den Blumenkohl putzen, Blätter und Strunk entfernen. Den ganzen Kopf für 5 Minuten im kochenden Salzwasser garen. Mit eiskaltem Wasser abschrecken. Mehl in einem Teller mit Salz, Pfeffer und

1 ½ TL Harissa vermengen. Eier in einen tiefen Teller geben leicht salzen und verquirlen, das Paniermehl ebenfalls in einen tiefen Teller geben.

Abgekühlten Blumenkohl in ca. 1,5 bis 2 cm dicke Scheiben schneiden.

Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Blumenkohlscheiben erst in Mehl, dann im Ei und zum Schluss im Paniermehl wenden. Sofort ins heiße Öl legen und bei mittlerer Hitze jede Seite ca. 4-6 Minuten goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Fertig :)

Tipp: Falls kleine Röschen beim Schneiden abfallen, einfach mit panieren und servieren ...



Harissa
– der Kick für jede Panade

Ein Hauch von
AFRIKA



NATÜRLICH
AUCH VEGAN
MÖGLICH

Alternatives Topping:
gebratene Tofu-Würfel

Chakalaka - Gemüsegericht nach südafrikanischer Art

ZUTATEN

- 1/4 Weißkohl
- 2 Karotte
- 2 Paprika, gelb und rot
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1/2 Chilischote
- 400 g Hühnerbrust - oder Tofu
- 3 EL Olivenöl
- 3 TL Chakalaka
- 400 g Baked Beans
- 400 g Tomaten, stückig
- Salz & Pfeffer
- 300 g Couscous als Beilage
- frischer Koriander

im WeltPartner-Sortiment

1. Geschälte Zwiebel und Knoblauch in feine Würfel schneiden, 1/2 Chilischote waschen und fein hacken.
2. Kohl von äußeren Blättern befreien, den Strunk entfernen und in feine Streifen schneiden, waschen und gut trocken.
3. Paprika waschen, entkernen und in Streifen schneiden.
4. Karotten schälen und grob raspeln.
5. Hühnchen in mundgerechte Stücke schneiden (alternativ Tofu-Würfel anbraten, und als Topping servieren).
6. Öl in einem großen Topf erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch und Chili hineingeben und anschwitzen. Chakalaka Gewürz zugeben und kurz mit anbraten. Dann Huhn und Karotten mit braten. Kurz darauf das restliche Gemüse zugeben und alles gut dünsten lassen. Mit 200 ml Wasser aufgießen. Baked Beans und die Tomaten dazugeben und vermengen. 30 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen. Bei Bedarf etwas Wasser nachgießen, ab und zu umrühren, mit Salz & Pfeffer abschmecken.
7. Ca. 300 g Couscous nach Packungsangabe zubereiten.
8. Chakalaka mit Couscous, etwas Koriander und Chili auf einem Teller anrichten. Guten Appetit!



4 PERSONEN



25 MIN.



35 MIN.

Kardamom - Safran - Vanille, dieses Trio gehört weltweit zu den besonders edlen und wertvollen Gewürzen. Kardamom ist für seinen Geschmack und aufgrund seiner ätherischen Öle beliebt, die entspannend und stoffwechsellagernd wirken. Safran, das rote Gold, enthält antioxidative Wirkstoffe und einen unvergleichlichen Geschmack. Die Königin der Gewürze, die Vanille, zeichnet sich durch ihr intensives Aroma mit einer würzigen Süße aus.

Unsere Edelgewürze im Glas



Artikel: FB1-16-190

Artikel: FB1-16-191

Artikel: FB1-16-192

Vanilleschote in Schale geworfen

Unsere Vanilleschoten erscheinen ebenfalls im neuen Design von FAIR & SPICY. Diese edlen Schoten sind übrigens Fruchtkapseln von Orchideen der Gattung Vanilla. Die natürliche Bestäubung der Vanilleblüte durch Bienen und Kolibris ist sehr sensibel, deshalb werden sie mittlerweile von geschickten Bäuer*innen von Hand bestäubt.

Tipp: Die Vanilleschoten können Sie mehrere Male verwenden. Selbst wenn sie in Milch gelegen haben, kann man sie nur abwaschen, trocknen und wieder im Glas aufbewahren. Bei der letzten Verwendung schneiden Sie die Schote in der Mitte auf, damit sich das ganze Aroma noch einmal voll entfalten kann.

Artikel: FB1-16-198



Wild gesammelt & hübsch verpackt



Unsere Lorbeerblätter bieten wir nun in einer extra hohen Pappdose an. So können die Blätter, die aus handgepflückter, ökologischer Wildsammlung stammen, ihr volles Aroma entfalten.

Für Gemüsegerichte, Suppen, Eintöpfe, Saucen, Frikassees und Schmorgerichte. Lorbeerblätter eignen sich auch sehr gut für Marinaden und Eingelegtes.



Artikel: FB1-16-179



Bestseller im neuen Kleid



über
30
Gewürze

Seit vielen Jahren sind die beliebten Gewürzbeutel in unserem Sortiment nicht mehr wegzudenken. Deshalb haben sie es auch verdient, ebenfalls im frischen und neuen Design von FAIR & SPICY verpackt zu werden. Da wir unsere Bestände auf diese Änderung genau abstimmen, werden wir sie sukzessive umstellen. Dies wird voraussichtlich im Zeitraum von März bis Mai erfolgen.

FB1-16-250	Basilikum, gerebelt	FB1-16-267	Oregano, gerebelt
FB1-16-251	Chili, gemahlen	FB1-16-268	Paprika edelsüß
FB1-16-252	Curry mild	FB1-16-269	Paprika scharf
FB1-16-253	Curry mittelscharf	FB1-16-270	Pfeffer rosa, ganz
FB1-16-254	Curry scharf	FB1-16-271	Pfeffer schwarz, ganz ^{NLF}
FB1-16-255	Dillspitzen, gerebelt	FB1-16-272	Pfeffer schwarz, gemahlen ^{NLF}
FB1-16-256	Glühweingewürz	FB1-16-273	Pfeffer weiß, ganz ^{NLF}
FB1-16-257	Lebkuchengewürz	FB1-16-274	Pfeffer-Mix Exotik, ganz
FB1-16-258	Ingwer, gemahlen ^{NLF}	FB1-16-275	Pfeffer-Mix Klassik, ganz ^{NLF}
FB1-16-259	Koriander, ganz	FB1-16-276	Rosmarin, geschnitten ^{NLF}
FB1-16-260	Salatkräuter	FB1-16-277	Sesam, ungeschält
FB1-16-261	Kreuzkümmel, ganz	FB1-16-278	Sternanis, ganz
FB1-16-262	Kümmel, ganz	FB1-16-279	Thymian, gerebelt
FB1-16-263	Kurkuma, gemahlen	FB1-16-280	Wacholderbeeren, ganz
FB1-16-264	Majoran, gerebelt	FB1-16-281	Zimt, gemahlen ^{NLF}
FB1-16-265	Muskatnuss, ganz ^{NLF}	FB1-16-282	Zimtstangen, ganz ^{NLF}
FB1-16-266	Nelken, ganz ^{NLF}	FB1-16-283	Zitronenschale, gemahlen

^{NLF} Naturland Fair zertifiziert



**Nutzen Sie unsere
attraktive Gewürz-Präsentation
mit verschiedenen Webemitteln!**



WELTPARTNER
GUARANTEED
FAIR TRADE



WeltPartner eG
88213 Ravensburg-Erlen
Telefon (+49) 0751-36155-0
www.weltpartner.de
bestellung@weltpartner.de



**FAIR HANDELN.
BESSER LEBEN.**

Bestellungen unter: shop.weltpartner.de