

Weltladen Erlabrunn

Di. 10:00 - 12:00 Uhr & Do. 15:30 - 18:00 Uhr

Würzburger Str. 36, ehem. Postraum des Schulgebäudes

Der Libanon – Heimat der Zeder

Die Libanon-Zeder ist eine der Baumarten, auf die Erlabrunn Hoffnung bei der Aufforstung setzt. Sie ist trockenheits- und hitzetolerant, was mit Blick auf ihr natürliches Verbreitungsgebiet nicht verwunderlich erscheint. Auf der Landesflagge abgebildet, prägt sie auch das Staatswappen des Libanon.

Der Weltladen Erlabrunn führt vielfältige Produkte aus dem Libanon, einer demokratischen Republik am Mittelmeer mit 5,8 Mio. Einwohnern. Das Land hat eine Fläche von 10.452 km², also etwa halb so groß wie die Schweiz, die Amtssprache ist Arabisch. Seinen Namen leitet der Staat vom Libanon-Gebirge und dessen schneebedeckten Gipfeln ab, L-B-N ist die Wortwurzel für „Weiß“. Der 225 km lange fruchtbare Küstenstreifen am Mittelmeer ist ebenso prägend wie das Gebirge und die kargen Hochebenen. Bei der verheerenden Explosion im Hafen von Beirut im Jahr 2020 wurde der Hafen größtenteils zerstört. Dadurch wurde die Versorgung des Landes stark beeinträchtigt. Das Land durchlebt seit Jahren eine schwere Wirtschaftskrise.

Die libanesische Küche



Die Küche im Libanon wird geprägt vom Einfluss des Mittelmeers und der arabischen Halbinsel. Gemüse, Obst und Hülsenfrüchte werden häufig verwendet.

Produkte aus dem Libanon für eine abwechslungsreiche Küche finden Sie auch im Weltladen Erlabrunn. Mit den Kichererbsen lassen sich typische Gerichte wie Hummus (Kichererbsenpüree) oder Falafel (Kichererbsenbällchen) zubereiten. Sie eignen sich als proteinreiche und vollwertige Zutat mit ihrem einzigartigen mild-nussigem Geschmack für einen vielfältigen Einsatz in Eintöpfen oder Salaten. Die roten Linsen sind perfekt für cremige Suppen und eine gute Eiweißquelle, insbesondere bei pflanzlicher Ernährung. Baba Ganoush, das Auberginenpüree mit einer orientalischen Note, ist ebenfalls im Weltladen erhältlich. Mit dem Bulgur aus hochwertigem Vollkorn-Hartweizen, reich an Ballaststoffen, lässt sich der bekannte Salat Tabouléh herstellen. Der Bulgur ist auch ideal für eine schnelle Gemüsepfanne: Einfach Gemüse nach Wahl in der Pfanne dünsten, Bulgur über dem Gemüse dünn verteilen und mit wenig Wasser oder Brühe kurz garen. Nach Wunsch mit Gewürzen, Datteln, Rosinen, Joghurt oder Hirtenkäse verfeinern.

Fair Trade Lebanon & Tourism

Das größte Fairhandels-Unternehmen des Libanon ist Fair Trade Lebanon. Die Organisation schafft ein neues Bewusstsein für den Wert der einzigartigen landwirtschaftlichen Erzeugnisse aus dem Libanon sowie für die traditionellen Anbautechniken und Rezepte. Sie möchte durch ihre Arbeit

Wüstenbildung, Landflucht und Armut bekämpfen. Der Export der Lebensmittel ist aufgrund der wirtschaftlichen Situation für kleine Produzenten schwierig. Hier bündelt die Organisation die Kräfte. Mit der Initiative wird auch Frauenkooperativen und Kleinproduzenten in den entlegenen Regionen des Libanon ein tragfähiges Wirtschaftsmodell gegeben.

Mit Material der El Puente GmbH. Foto: Weltladen Erlabrunn

Erlabrunn ist Fairtrade-Gemeinde

Weltladen Erlabrunn, Träger St. Elisabethen-Verein Erlabrunn e.V.