

Woher kommen die Berichte, Geschichten und Filme der Fairtrade-Kochshow?

Schon seit Beginn der Fairtrade-Kochshow war es Teil des Konzeptes selber vor Ort bei Produzentinnen und Produzenten in Asien, Afrika und Lateinamerika zu recherchieren. Den größten Teil der Filme in der Fairtrade-Kochshow produziert das Team rund um Hendrik Meisel und Klaus Hamelmann selbst. Sie arbeiten auf familiären Pflanzungen und großen Plantagen mit Produzent/innen zusammen, um so die Lebens- und Erfolgsgeschichten dieser Menschen mit dem Fairen Handel zu den Besuchenden der Fairtrade-Kochshow zu bringen. Kommen Sie mit auf eine faszinierende Reise und erfahren Sie viel Neues zum Fairen Handel und lernen Sie die Menschen kennen, die die Produkte für die Show selber herstellen.



Fairtrade-Kochshow Ein Konzept - viele Möglichkeiten

Die Fairtrade-Kochshow ist vielfältig und individuell gestaltbar. So ermöglicht das eine Konzept verschiedene Möglichkeiten der Durchführung bei Ihnen. Möglich ist die Fairtrade-Kochshow als:

- Bühnenshow (1,5-2 Std.)
- Street-Cooking Aktion
- Mitmach-Workshop für verschiedene Altersgruppen

Sie können ebenfalls verschiedene inhaltliche Schwerpunkte für die jeweilige Show wählen, wie beispielsweise „afrikanische Gerichte“ oder den Produktschwerpunkt „Mango“.



Fairtrade-Kochshow und kommunales Engagement für die Eine Welt

Immer mehr Städte, Gemeinden und Landkreise engagieren sich für die Eine Welt und mehr Fairness im Welthandel. Mit der Fairtrade-Kochshow bietet sich nun eine neue Möglichkeit für zivilgesellschaftliches und kommunales Engagement. Alle Fairtrade-Kochshows werden individuell auf Ihre Bedürfnisse und den Kontext der Veranstaltung abgestimmt. So können beispielsweise Produzent/innen von fairen Produkten, Amtsträger/innen oder Prominente mitkochen und Teil der Fairtrade-Kochshow sein. Mit der Fairtrade-Kochshow können Sie ein besonderes Live-Erlebnis in Ihre Kommune bringen und Bürger/innen einen neuen Zugang zu Fairem Handel bieten. Nie war kommunales Engagement für die Eine Welt unterhaltsamer.

Was macht die Fairtrade-Kochshow

Mit der Fairtrade-Kochshow verbinden sich zwei der großen Interessen von Hendrik Meisel und Klaus Hamelmann, den Erfindern der Fairtrade-Kochshow: Das Kochen von besonderen Gerichten mit fair gehandelten Produkten und weltweit zu reisen und zu recherchieren, wie und wo fair gehandelte Produkte produziert werden.

Auf vielen Reisen und Besuchen bei Produzenten fairer Produkte in der ganzen Welt haben sie selbst erfahren, vor Ort erlebt und recherchiert, wie wichtig und entscheidend Fairer Handel für Kleinbauern oder Arbeiter/innen ist. Mit der Fairtrade-Kochshow wollen sie einen authentischen und neuartigen Zugang zu diesem Thema über das Medium des Kochens bieten und nehmen das Publikum mit in den Urwald Guatemalas oder die Weinberge Südafrikas. Diese einmalige Kochshow erzählt die Geschichten hinter den Produkten.

„Infotainment“ nennt man diese Mischung: Informationen und Entertainment, viel Wissenswertes, kulinarische Genüsse aus der ganzen Welt und eine ordentlichen Portion Humor - das ist die Fairtrade-Kochshow.

Das Live-Erlebnis



Live Kochen

Fairtrade-Produzenten

Reiseberichte

Unsere weiteren Projekte:

Bildungsmaterial



fairbesserdielwelt.de

Das Live-Erlebnis



fairtrade-kochshow.de

Kontakt, Informationen und Bestellung:

Fairtrade-Kochshow

Eine Marke der
Fair-o-mat GmbH & Co. KG
Wilhelmstr. 29
44575 Castrop-Rauxel

Web: www.fairtrade-kochshow.de
Mail: info@fairtrade-kochshow.de



Gefördert von
ENGAGEMENT GLOBAL
Service für Entwicklungsinitiativen



mit ihrer
SERVICESTELLE
KOMMUNEN IN DER EINEN WELT

Mit Mitteln des
Bundesministeriums für
wirtschaftliche Zusammenarbeit
und Entwicklung

Der Herausgeber ist für den Inhalt allein verantwortlich.