



Mangos werden auf den Philippinen vor allem von Kleinbauern angebaut.

Foto: PREDA-Stiftung

Fruchtig, süß und lecker: Getrocknete Mangos aus dem Schwalbacher Fairtrade-Regal

Die „Früchte der Götter“

● **Schwalbach ist seit 2015 offizielle Fairtrade-Stadt. Zahlreiche Einzelhändler und Gastronomen bieten mittlerweile Produkte aus fairem Handel an. Das Angebot geht weit über Kaffee und Schokolade hinaus. In Zusammenarbeit mit „Fairtrade Schwalbach“ stellt die Schwalbacher Zeitung jeden Monat ein fair gehandeltes Produkt vor, das in Schwalbach erhältlich ist.**

Ein Geheimtipp im Fairtrade-Regal bei „KuchenArt“ am Marktplatz 13 sind die getrockneten Mangos von „Gepa“. „Gepa“ ist einer der renommiertesten Anbieter von Fairtrade-Produkten, der mit über die höchsten Standards verfügt. Gesellschafter sind kirchliche Entwicklungs- und Jugendorganisationen.

Die getrockneten Mangos sind ein ganz besonderer Snack mit „Suchtfaktor“. Die Konsistenz ist ähnlich wie bei einheimischen Dörrobst, wie getrockneten Äpfeln oder Pflaumen. Die Mangostreifen sind aber deutlich fruchtiger und süßer und wenn man sie isst, weiß man, warum Mangos auf den Philippinen auch „Früchte der Götter“ genannt werden.

Das Trockenobst aus Fernost kann ohne weitere Verarbeitung als Snack gegessen werden. In der Küche lassen sich damit aber auch Kuchen verfeinern oder Chutneys bereiten. Und dem Müsli geben die Trocken-Mangos ebenfalls einen exotischen Fruchtgeschmack. Die in Streifen geschnittenen Früchte gibt es in drei Varianten, leicht gezuckert, ungezuckert und „grüne Mangos“, die nicht ganz reif geerntet werden und etwas frischer-säuerlicher schmecken.



Die fruchtigen getrockneten Mango-Streifen gibt es im Schwalbacher Fairtrade-Regal bei „KuchenArt“. Foto: Schlosser

Hergestellt werden die getrockneten Mangos von der PREDA-Stiftung direkt auf den Philippinen. Sie kümmert sich nicht nur um eine faire Bezahlung der Mango-Bauern, sondern setzt sich zudem auch für sexuell missbrauchte Kinder in dem Inselstaat ein. Der wirtschaftliche Effekt ist enorm: Die einzelnen Mangobauern, die oft nur wenige der bis zu 50 Meter hohen Bäume besitzen, können mit dem Erlös eines Baumes die Kosten für den Schulbesuch von zwei Kindern bezahlen. Denn anders als im Fruchthandel können für getrocknete Mangos auch die kleineren Früchte verwendet werden, die rund ein Drittel der Ernte ausmachen, aber ansonsten nur schwer verkäuflich sind.

Im Schwalbacher Fairtrade-Regal bei „KuchenArt“ ist die klassische leicht gezuckerte Variante im 100-Gramm-Beutel erhältlich, der x,xx Euro kostet. Weitere Mango-Produkte der PREDA-Stiftung vom Mango-Fruchtriegel bis zur Mango-Konfitüre gibt es unter www.gepa.de im Internet. Informationen zu den Schwalbacher Fairtrade-Aktivitäten finden Sie unter www.fairtrade-schwalbach.de **pr**