

# KAKAO

## *Make Chocolate Fair* BITTERSÜSSE BOHNE



### Kakao-Ausstellung

Informative Ausstellung an  
verschiedenen Plätzen in  
Lutzmannsburg  
**21. bis 24. Mai 2024**

### Die bittere Seite der Schokolade

Vortrag und Gespräch im  
Gemeindesaal, Hauptstr. 22  
(ehem. Gasthof Pacher)  
**Freitag, 24. Mai 2024 | 19 Uhr**



### Schokoladeverkostung

Entdecken Sie die verlockende  
Welt feinsten, fair produzierter  
Schokolade!  
**Im Anschluss an den Vortrag.**

### Der Schokolade auf der Spur

Südwind-Schulworkshop für  
Schülerinnen und Schüler der  
Volksschule Lutzmannsburg.  
**22. Mai 2024 | 9:30 bis 12 Uhr**



Europahaus Burgenland



Akademie Pannonien

SÜDWIND



Dreikönigsaktion  
Hilfswerk der Katholischen Jungschar



Gemeinde  
Lutzmannsburg



FAIRTRADE  
ÖSTERREICH

meine  
sonnen  
therme  
★★★★★

Gefördert durch

Österreichische  
Entwicklungs-  
zusammenarbeit

# Über die Ausstellung und Abendveranstaltung

- Der Genuss von Kakao hat in Österreich Tradition. Durchschnittlich 9 kg Schokolade pro Person verzehren wir jährlich. Schritt für Schritt verfolgt die Südwind-Ausstellung den Weg des Kakaos und beleuchtet ökologische, soziale und kulturelle Zusammenhänge der begehrten, braunen Bohne. Darüber hinaus wird die Welt des fairen Kakaohandels thematisiert. Teile der Ausstellung befinden sich an verschiedenen Orten der FAIRTRADE-Gemeinde Lutzmannsburg. Sie können diese einfach jederzeit abgehen.
- In einem informativen Bild-Vortrag von der Dreikönigsaktion richten wir den Blick auf diese besondere Bohne, auf die Pflanzen und auf die Menschen, die sie kultivieren.
- Danach verkosten wir vom Weltladen Eisenstadt zur Verfügung gestellte fair produzierte Schokolade.

## Ausstellungsorte

Hier finden Sie die Südwind-Ausstellung "Kakao – bittersüße Bohne":

- **Gemeindeamt Lutzmannsburg, Neustiftplatz 1**
- **Gemeindesaal Lutzmannsburg, Hauptstraße 22**
- **Sonnentherme Lutzmannsburg-Frankenau, Thermengelände 1**



## Rezept mit FAIRTRADE-Kakao

### Schokolademousse

Vegan, laktosefrei, glutenfrei – für 2 Personen  
Zubereitungszeit: 5–10 Min. (plus 1 Stunde kalt stellen)

#### Zutaten


- 2 REIFE AVOCADOS
- 2 TL ZITRONENSAFT
- 30 g KAKAOPULVER\*
- 2 EL ERDNUSSBUTTER
- 150–200 ml AHORNSIRUP
- 1 TL ZIMTPULVER\*
- 150 ml KOKOSMILCH\* (kalt)
- 50 g DUNKLE VEGANE SCHOKOLADE\*, fein gehackt

#### Zubereitung

Avocado mit Zitronensaft, Kakaopulver, Erdnussbutter, Ahornsirup, Zimt und Milch nach Geschmack zu einer weichen Mousse pürieren.

Dunkle Schokolade in die Mousse einrühren eine Stunde im Kühlschrank kalt stellen.

Servieren Sie die Mousse in Portionen und verfeinern Sie diese mit etwas Kokoscreme oder Sojaschlagobers und eventuell etwas extradunkler Schokolade.

\*  Rezept aus dem Rezeptheft EINFACH FAIR – VIER REZEPTE MIT FAIRTRADE-KAKAO von FAIRTRADE.  
©Bildernachweis 1) Pexels, 2) und 3) Pixabay, 4) Transfair/Fairtrade Deutschland, 6) Unsplash