Haselnüsse - Harte Schale, glücklicher Kern

Biofarm & die «Happy Hazelnut Stiftung»

biofarm

ehrlich. sinnvoll. seit 1972

Haselnüsse, rundum glücklich

Die Haselnussgärten der türkischen Gemeinde Pasalar sind ganz auf Nachhaltigkeit ausgerichtet. Dies kommt sowohl der Umwelt als auch den Menschen zugute. Dafür sorgt die «Happy Hazelnut Stiftung». Ein Glück für alle.

«Happy Hazelnut Stiftung» - ein Glücksfall

In der türkischen Gemeinde Pasalar bewirtschaften rund hundert Bauernfamilien mehrere hundert Hektaren Land mit Haselnussgärten. Die von Biofarm unterstützte «Happy Hazelnut Stiftung» hat sich zum Ziel gemacht, den Anbau sowie die Arbeitsbedingungen und die Lebensqualität der Menschen in diesem Anbaugebiet zu verbessern. Die aus einem Projekt hervorgegangene Stiftung ist ganz darauf ausgerichtet, Haselnüsse aus einer fairen und von den Plantagen bis zu den Kunden transparenten Wertschöpfungskette anzubieten.

Weitere Informationen zur Stiftung finden Sie unter
www.happyhazelnut.ch

HAPPY HAZELNUT

Biofarm Genossenschaft
Ziegelbachstrasse 4| CH-4950 Huttwil
T +41 62 957 80 50
F +41 62 957 80 59
info@biofarm.ch
www.biofarm.ch

Für die Umwelt und für die Menschen

Die Nüsse aus diesem Projekt werden mit einem Mehrpreis von 22 Rappen pro Kilo angeboten. Davon gehen 18 Rappen direkt an die Bauernfamilien vor Ort; 4 Rappen kommen der «Happy Hazelnut Stiftung» zugute. Und diese konnte bereits wichtige Meilensteine erreichen: Die Plantagen werden nach den Knospe-Richtlinien bewirtschaftet. Im Gegensatz zu den oft behelfsmässig erstellten Zeltsiedlungen in türkischen Anbaugebieten sind die Familien in einem wohnlichen Gemeinschaftsgebäude mit geeigneten Infrastrukturen untergebracht oder direkt bei den Bauern, deren Unterkünfte ebenso den Standards der Stiftung entsprechen müssen - Sanitärinstalation, Wasser, Kochmöglichkeit, festes Bauwerk, etc. Bauern und Erntehelfer erhalten für ihre Arbeit eine faire Entlöhnung. Ausserdem trägt die organisierte Betreuung der Kinder vor Ort dazu bei, Kinderarbeit vorzubeugen und damit diesem Missstand einen konkreten Riegel vorzuschieben. Biofarm unterstützt das Projekt seit 2015 als Stiftungsmitglied.

Direkte und transparente Wege

In der Regel liefern die türkischen Bauern ihre Ernte an einen Zwischenhändler, worauf die Ware oft mehrmals noch die Hand wechselt, bis sie über Nussknacker- und Verarbeitungsbetriebe zu den Exporteuren gelangt und dann erst in den Handel kommt. Diese unzähligen Umwege des klassischen Handels wurden vereinfacht und abgeschafft. Die «Happy Hazelnut Stiftung» sorgt dafür, dass die Bauern ohne Zwischenhandel und unmittelbar an den zertifizierten Nussknacker- und Verarbeitungsbetrieb liefern können. Mit der Inbetriebnahme einer neuen Nussknackanlage im Anbaugebiet wurde zudem ein weiterer Meilenstein des Projekts erreicht: Ohne lange Transportwege können Früchte aus der Haselnussernte direkt vor Ort kontrolliert, geknackt und für den Export aufbereitet werden.

Qualität

Unsere Nüsse aus den biologisch bewirtschafteten Gärten der Gemeinde Pasalar reifen in dem für Haselnussbäume idealen Mittelmeerklima. Mit ihrem köstlichen Aroma sind sie ein besonders wertvoller Eiweiss- und Vitamin-E-Lieferant.

Unsere Passion gilt der Natur, den Menschen und ihrer Arbeit im Respekt füreinander und der Umwelt. Und nicht zuletzt für die Frucht des ursprünglich aus der Türkei stammenden Haselnussbaums - Symbol des Friedens, der Gesundheit und des Glücks.

Biofair ist mehr als Fairtrade. Mit «Happy Hazelnut» sind die Haselnüsse aus der Türkei bis zu uns auf glücklichem Wege.

Orientalisches Frühstück

Grundzutaten

8 Stück	Biofarm Aprikosen süss
4 Stück	Biofarm Feigen
20 g	Biofarm Kichererbsen
0.5 dl	Wasser
30 g	Biofarm Couscous

Topping

einige	Pistazien
einige	Biofarm Haselnüsse
einige	Biofarm Baumnüsse
1-2 Stück	Biofarm Datteln
wenig	Kardamon, Koriander, Zimt & Safran
einige	Biofarm Granatapfelkerne
wenig	Biofarm Baumnussöl

Grundzutaten

Die getrockneten Aprikosen und Feigen am Vorabend grob zerkleinern und über Nacht in Wasser einweichen. Die Kichererbsen ebenfalls über Nacht einweichen. Das Einweichwasser der Kichererbsen abschütten und die Kichererbsen in frischem Wasser ca. 1 Stunde bzw. auf die gewünschte Bissfestigkeit kochen. Etwa 0.5 dl Wasser aufkochen, den Couscous dazugeben, vom Herd nehmen und 10 Minuten quellen lassen.

Topping

In der Zwischenzeit die Nüsse grob hacken und die Datteln in Stücke schneiden. Jetzt die Kichererbsen mit dem Couscous mischen und die Gewürze beifügen. Die eingeweichten Aprikosen und Feigen sowie die Dattelstücke untermischen. In einer Schale anrichten, mit den gehackten Nüssen und den Granatapfelkernen garnieren und mit Baumnussöl beträufeln.

Tournée vers l'environnement et les gens

Les noisettes de ce projet sont offertes à un prix majoré de 22 cents le kilo. De ce montant, 18 cents vont directement aux familles paysannes locales; «La Fondation Happy Hazelnut» perçoit un montant de 4 cents pour la fondation. Et cela a déjà permis de franchir une étape importante: gérer les plantations selon le Cahier des charges de Bio Suisse. Contrairement aux campements de tentes souvent improvisés qui sont apparus dans les régions agricoles turques, les familles sont hébergées dans un bâtiment communautaire accueillant, avec des infrastructures appropriées, ou sont hébergées chez l'habitant dont les hébergements doivent également répondre aux normes de la fondation: installations sanitaires, eau courante, cuisines, structures permanentes, etc. Les agriculteurs et les ouvriers agricoles reçoivent un salaire équitable pour leur travail. En outre, la prise en charge organisée des enfants sur place contribue à prévenir le travail des enfants et, partant, à lutter contre ce fléau. Biofarm soutient le projet depuis 2015 en tant que membre de la fondation.

Les noisettes, c'est tout bon

Les exploitations de noisettes entourant la commune turque de Pasalar sont entièrement dédiées à la durabilité. Cela profite à la fois à l'environnement et aux personnes. «La Fondation Happy Hazelnut» s'y consacre également. Une chance pour tous.

«La Fondation Happy Hazelnut» fait le bonheur de tous

Plus de 100 familles de producteurs de la commune de Pasalar cultivent des parcelles de noisetiers sur quelque 200 hectares. «La Fondation Happy Hazelnut», soutenue par Biofarm, s'est fixé l'objectif d'améliorer la culture ainsi que les conditions de travail et la qualité de vie des habitants de cette région en croissance. De simple projet au départ, la fondation s'est fermement engagée dans la production de noisettes issues d'une chaîne de création de valeur équitable et transparente, des plantations jusqu'aux clients.

Vous trouverez de plus amples informations sur la fondation sur **www.happyhazelnut.ch**

Biofarm Genossenschaft
Ziegelbachstrasse | CH-4950 Huttwil

T +41 62 957 80 50
F +41 62 957 80 59

info@biofarm.ch
www.biofarm.ch

HAPPY HAZELNUT

Noisettes - une coque dure, un noyau heureux

Biofarm & «La Fondation Happy Hazelnut»

biofarm

sincère. évident. depuis 1972

En ligne directe et en toute transparence

En règle générale, les agriculteurs turcs livrent leur récolte à un intermédiaire, la marchandise change souvent plusieurs fois de mains, jusqu'à ce qu'elle parvienne aux exportateurs par l'intermédiaire d'entreprises de casse-noix et de transformation, pour aboutir finalement à l'étape de la commercialisation. Ces innombrables détours du commerce classique ont été simplifiés, voire supprimés. «La fondation Happy Hazelnut» s'assure que les producteurs puissent livrer sans intermédiaire et directement à l'entreprise de craquage des noisettes et de transformation certifiée. La mise en service d'une nouvelle usine dédiée au craquage des noisettes dans la région de production a également marqué une étape importante du projet : en supprimant le transport sur de longues distances, les fruits de la récolte peuvent être contrôlés, craqués et préparés pour l'exportation directement sur place.

Qualité

Nos noisettes des exploitations biologiques de la commune de Pasalar mûrissent dans un climat méditerranéen idéal pour la culture du noisetier. Avec leur délicieux arôme, elles sont une source particulièrement précieuse de protéines et de vitamine E.

Notre passion pour la nature, les gens et leur travail, dans le respect les uns des autres et envers l'environnement. Et enfin, notre passion pour le fruit du noisetier, originaire de Turquie, symbole de paix, de santé et de bonheur.

Biofair va plus loin que le commerce équitable. Avec «La fondation Happy Hazelnut», c'est avec bonheur que les noisettes parcourent le chemin de la Turquie jusqu'à nous.

Petit-déjeuner oriental

Ingrédients de base

8 pièces	Biofarm Abricots doux
4 pièces	Biofarm Figues
20 g	Biofarm Pois chiches
0.5 dl	Eau
30 g	Biofarm Couscous

Garniture

quelque	pistaches
quelques	Biofarm Noisettes
quelques	Biofarm Cernaux de noix
1-2 pièces	Biofarm Dattes dénoyautées
un peu	pincées de cardamone, de coriandre, de cannelle et de safran
quelques	Biofarm Graines de grenade
un peu	Biofarm Huile de noix

Ingrédients de base

Faire tremper les abricots et les figues séchées grossièrement hachés toute une nuit. Faites tremper les pois chiches pendant la nuit également. Le lendemain, versez l'eau de trempage et ajoutez de l'eau fraîche aux pois chiches. Cuire environ 1 heure ou jusqu'à la fermeté désirée. Porter à ébullition environ 0.5 dl d'eau, ajouter le couscous, retirer du feu et laisser reposer 10 minutes.

Garniture

En attendant, hacher grossièrement les noix et couper les dattes en morceaux. Mélanger ensuite les pois chiches avec le couscous et ajouter les épices. Incorporer les abricots, les figues et les morceaux de dattes. Disposer dans un bol, garnir avec les noix hachées, les graines de grenade et l'huile de noix.