



Pressemitteilung, Berlin im Juni 2017:

Fair gehandeltes Bio-Kokosöl stärkt Frauen in Indien

Kokosöl wird von Kleinbäuerinnen in Kerala hergestellt und bereichert mit einem Hauch Exotik die kreative Küche



Die Fairhandels-genossenschaft Ethiquable startet in Deutschland mit dem Verkauf eines nativen Bio-Kokosöls (UVP: 6,49 Euro für 250ml), das von Kleinbäuerinnen in Indien produziert wird und aus zertifiziert Fairem Handel stammt. Eine kreative und gesundheitsbewusste Küche verbindet sich durch dieses Öl mit dem Engagement für die Stärkung indischer Frauen.



DER DUFT DER TROPEN ALS IDEALE ZUTAT FÜR VEGANE GERICHTE

Der zarte Kokosduft des Öls verfeinert viele Gerichte mit einem Hauch Exotik, ohne andere Zutaten geschmacklich zu verfälschen. Das Öl regt die Kreativität von Kochfans an. Bei Temperaturen unter 25° C ist es fest, sein Rauchpunkt liegt zwischen 175 ° C und 230° C, wodurch das **ÖL wunderbar zum Kochen geeignet ist, sowohl zum Braten als auch zum Backen.**

Kokosöl ist zudem **eine ideale Alternative bei Laktoseintoleranz.** Mit dem Öl lässt sich perfekt Butter in Backwaren ersetzen. 75 bis 80% der ursprünglich veranschlagten Menge Butter reichen bereits aus, um mit Kokosöl das gleiche Ergebnis zu erzielen. Außerdem lädt es zur Kreation ganz neuer Dressings ein, die raffiniert Salate und Rohkost verfeinern.

EIN ERLESENES ÖL FÜR UNSERE GESUNDHEIT

Dieses native Öl wird durch Kaltpressung des Fruchtfleisches frischer Kokosnüsse gewonnen. Es wird bei der Weiterverarbeitung nicht erhitzt oder mit Zusatzstoffen versetzt. Alle ursprünglichen und wertvollen Inhaltsstoffe bleiben somit erhalten, ohne dass der Kokosduft verloren geht.

- Hauptsächlich aus mittelkettigen Triglyceriden (MCT) bestehend, wird es rasch durch die Leber aufgenommen und setzt Ketone frei, die eine therapeutische Wirkung auf das Gehirn (Alzheimer-Krankheit, Parkinson) haben können.
- Es verursacht **kein Ansteigen des Blutzuckerspiegels**, was es zu einem gut geeigneten Produkt für DiabetikerInnen macht.
- Ein weiterer signifikanter Vorteil ist, dass die mittelkettigen Triglyceride in erster Linie verbrannt statt gespeichert werden. Dadurch wirkt sich das Kokosöl in der Regel **nicht auf das Körpergewicht aus.**

EIN ÖL, DAS DIE EMANZIPATION VON FRAUEN IN DER LANDWIRTSCHAFT FÖRDERT

Das native Kokosöl von Ethiquable stammt von der Produzentinnenkooperative Fair Trade Alliance Kerala- FTAK, die sich an der Malabarküste im Südwesten Indiens befindet. **Ethiquable pflegt seit 2007 eine intensive Beziehung zu der Kooperative**, vor allem durch den Vertrieb von schwarzem Pfeffer und Cashewkernen.



Die FTAK ist in Indien ein Wegbereiter und hat besonders stark zum Kampf gegen die Verschuldung der LandwirtInnen und zum Schutz des Landbesitzes der Kleinbäuerinnen und -bauern beigetragen. Sie erkennt außerdem die wichtige Rolle an, die Frauen in der Landwirtschaft spielen.

Deswegen werden die Bäuerinnen dazu ermutigt, im Rahmen eines speziellen Programms am Alltag der Organisation teilzuhaben und auch bei deren Weiterentwicklung eine zentrale Rolle einzunehmen. Indem die Frauen Vertrauen in ihre Fähigkeiten setzen und Zugang zu leitenden Positionen haben, **nehmen sie eine aktive Rolle in der lokalen Wirtschaft ein.**

Pressekontakt:

Jens Klein

E-Mail: j.klein@ethiquable.de

Mobil: 0175-9490562