**Fairness trifft Selbstgemachtes im Klostergarten**

**Der EZA-Kreis Maria Schmolln lädt ein zum fairen Frühstück am Sonntag, 15. Juni 2025.**

Fairtrade hat dazu aufgerufen, mit Fairtrade-Produkten #FairInDenTag zu starten. Bei unserem "fairen Frühstück" am **Sonntag, 15. Juni 2025** **ab 8:30 Uhr bis 12:00 Uhr** im Klostergarten bieten wir fair gehandelten Kaffee, Kakao oder Tee an, vorher vielleicht ein Gläschen "fairen" Orangensaft und aufs Brot kommt Honig aus Maria Schmolln. Die Marmelade ist selbstgemacht. Euer Müsli ist mit "fairen" Bananen angerichtet. Andere Frühstückszutaten wie Milch und Co. kaufen wir regional und saisonal.

Bio- und regionale Produkte stehen nicht in Konkurrenz zu Fairtrade, sondern ergänzen sich gegenseitig. Das Fairtrade-Siegel ist in erster Linie ein Sozialsiegel. Genießen wir zusammen den Sommer im Klostergarten und die köstlichen Produkte, die der Faire Handel bietet.

Bei Schlechtwetter im Pfarrheim.

Eine Anmeldung zum Frühstück ist erforderlich. Telefonisch oder per Whatt's App bis Donnerstag, 12. Juni 2025 unter 0677/61 55 77 70 - Birgit Horlacher

Preis all inclusive für Erwachsene und Jugendliche ab 13 Jahren: € 17,--

Preis all inclusive für Kinder von 6 bis 12 Jahren: € 10,--

Wir freuen uns auf zahlreichen Besuch und Mithilfe die Welt ein (Früh-)Stück gerechter zu machen!

**DAS GEHÖRT ZU EINEM BRUNCH FIX DAZU:**

* **Kaffee & Tee:** Zum Start eine Tasse frischer Kaffee oder Tee, vor allem wenn der Brunch das Frühstück ersetzt.
* **Säfte:** EZA Orangensaft
* **Prosecco oder Sekt:** Wenn es einen Grund zum Feiern gibt, darf ein Gläschen Sekt nicht fehlen, aber auch ohne Anlass kann man bei einem Brunch wunderbar mit Freunden anstoßen.
* **Müsli & Co:** Knuspermüsli mit Joghurt und Beeren, appetitlich in Gläsern angerichtet, ein Bircher Müsli mit frischen Früchten und Nüssen oder Granola schmecken perfekt für den Start in den Brunch.
* **Schinken, Wurst, Lachs & Käse:** Ja nach Geschmack der Gäste, darf eine Schinken- bzw. Käseplatte nicht fehlen. Auch Lachs oder andere Fischspezialitäten passen ausgezeichnet zum Brunch. Statt der Platten kann man auch kleine belegte Brötchen vorbereiten.
* **Butter, Honig oder Marmelade:** Auf die Klassiker Butter und Marmeladen bzw. Honig nicht vergessen!
* **Gemüsesticks oder eine Gemüseplatte:** Mit einem Aufstrich oder einer Dip Sauce kombiniert werden Gemüsesticks gerne genascht.
* **Frisches Obst:** Z.B. in Form einer Obstplatte oder eines Obstsalates. Besonders beliebt sind frische Beeren, da sie ein optischer Hingucker sind und einfach zum Naschen einladen.
* **Brot & Gebäck:** Frisches Brot und Gebäck spielen die Hauptrollen beim Brunch. Knuspriges Baguette, knackige Semmeln, Salzstangerl, Kornspitz oder Sauerteigbrot werden mit Schinken, Käse oder Lachs belegt und genossen.
* **Süßes und Kuchen:** Croissant, Zimtschnecken, Schoko-Muffins oder Gugelhupf. Ein süßer Abschluss darf beim Brunch nicht fehlen.