

WELT
Partner

Unsere Schoko-Welt



Für Change-Maker
fairafriC

Für Entdecker*innen
ZOTTER

Für Genießer*innen
Tartufi

Unsere Sorten, Handelspartner*innen, Infos und Wissen
rund um Kakaobohnen & Schokolade aus Fairem Handel

DIE FAIR TRADE PIONIERE

aus Ravensburg



FAIR HANDELN.
BESSER LEBEN.

Die WeltPartner eG

Seit unserer Gründung im Jahr 1988 mit Hauptsitz in Ravensburg arbeiten wir innovativ an menschenwürdigen Handelskonzepten für eine sich permanent verändernde Welt. Heute ist die Idee des Fairen Handelns in der Mitte unserer Gesellschaft angekommen. Dass wir dazu wesentlich beigetragen haben, macht uns stolz und treibt uns weiter an: rund um den Globus, im Süden und im Norden.

Faire Preise & Konditionen für Produzent*innen

Wertschöpfungskette, bei der alle gewinnen

Politische Lobbyarbeit für gerechte Welthandelstrukturen



Unser Firmensitz in Ravensburg-Erlen

Was wir zu einer besseren Welt beitragen können, setzen wir aus vollem Herzen um – mit fairen Preisen, Vorfinanzierung für unsere Kleinbauernfamilien und Kleinproduzent*innen, sowie mit Wertschöpfungsketten, bei denen es nur Gewinner gibt. Darüber hinaus handeln wir auch politisch für unsere Ziele: für unsere Vision eines Fairen Welthandels.

Mehr über uns und unsere Genossenschaft, in der auch Sie Mitglied werden können, erfahren Sie unter www.weltpartner.de.



FAIR.



HANDELN.



BESSER.



LEBEN.

FAIRE SCHOKOLADE IST UNSERE LEIDENSCHAFT

Komm mit in unsere Schokowelt



fairafric ist ein deutsch-ghanaisches Unternehmen aus München und Ghana, das die Schokoladenwelt revolutioniert. Seit 2016 produziert es als erstes europäisches Unternehmen, vom Kakaobaum bis zur fertig verpackten Tafel, Weltklasse-Bio-Schokolade in Ghana. Der Gründer Hendrik Reimers gewann bei einer Reise in Ostafrika die Einsicht, dass Armut stark mit den reinen Rohstoffexporten afrikanischer Länder zusammenhängt:

Ohne Wertschöpfung vor Ort, fließt der Wohlstand in den Globalen Norden. Um dieses ungerechte System zu brechen, lautet fairafrics Vision: **Use business to end poverty.** Gemeinsam mit fairafric entwickeln wir neue Schokoladenkreationen und vermarkten innerhalb unserer engen Kooperation die Leckereien in den Weltläden.



Mit der 1997 gegründeten italienischen **Sozialkooperative Libero Mondo** (Freie Welt) haben wir einen weiteren Kooperationspartner und „Verbündeten“, der sich wie wir auf benachteiligte Kleinproduzenten konzentriert und größten Wert auf eine **durchgängige faire Handelskette** legt. Dies schließt bewusst die Verarbeitung und Verpackung fair gehandelter Produkte hier in Europa nach sozialen Gesichtspunkten mit ein.

Bei Libero Mondo lassen wir unsere **exklusiven Tartufi nach traditioneller Rezeptur** herstellen.



z o t t e r SCHOKOLADE

Seit Jahrzehnten erforscht **Josef Zotter** den „Kosmos“ der Schokolade. So hat der Kreativ-Chocolatier aus der Oststeiermark es geschafft, die Welt der Schokoladen zu verändern. Für seine Schokoladenkreationen verwendet Zotter heute **fair+bio-Zucker und Haselnüsse von WeltPartner.**

2004 entschied Josef Zotter sich, auf den Fairen Handel zu setzen, nur ein Jahr später erfolgte die Umstellung auf Bio. Seit 2005 sind die **Köstlichkeiten der Schokoladen-Manufaktur fester Bestandteil** unseres Sortiments.



In einer 100-g-Tafel Schokolade stecken etwas 50 Kakaobohnen. Doch wie kommen wir an diese begehrten und aromatischen Kakaobohnen?

Von der Blüte über die Frucht, aus der schließlich die Samen und später die Bohnen gewonnen werden, sind einige Schritte der Verwandlung und viel Handarbeit nötig.

Kakao VON DER BLÜTE BIS ZUR BOHNE

Direkt aus dem Stamm des Kakaobaumes beginnt alles mit einer kleinen Blüte, die in einem kurzem Zeitraum bestäubt werden kann, um Früchte zu bilden. Die Bestäubung erfolgt entweder über kleine Mücken oder zum Teil von Hand.

Kakaobäume können bis zu einem Jahrhundert alt werden und tragen mehrjährig Früchte.

In rund sechs Monaten wächst aus der Blüte die stattliche Kakaofrucht heran, die ein wenig an einen Football erinnert. Die reifen Früchte werden vorsichtig vom Stamm gelöst und mit einem gezielten Hieb in zwei Hälften geteilt. Eingebettet in das Fruchtfleisch liegen die rund 50 Samen.

Samen und Fruchtfleisch bilden in der Kakaofrucht eine Einheit, die Pulpe.

In der Regel wird das weiße, saftige und süßlich-frisch schmeckende Fruchtfleisch mit der Hand aus der aufgeschlagenen Kakaofrucht entnommen. Die Samen enthalten den Schatz und die Grundlage für Schokolade: Kakao und Kakaobutter.

Jetzt erfolgt die Transformation vom Samen hin zur Kakaobohne – die Fermentation. Das Fruchtfleisch gärt, verflüssigt sich und sorgt für hohe Temperaturen. Dieser Vorgang vermindert den bitteren Geschmack der Kakaobohnen und verhindert ihr Auskeimen.

Während der Fermentation gärt die Pulpe entweder traditionell bedeckt mit Bananen-blättern oder in flachen Holzkisten. Dieser Prozess dauert bis zu sieben Tagen. Nun entsteht auch die typische schokoladige Bräune.



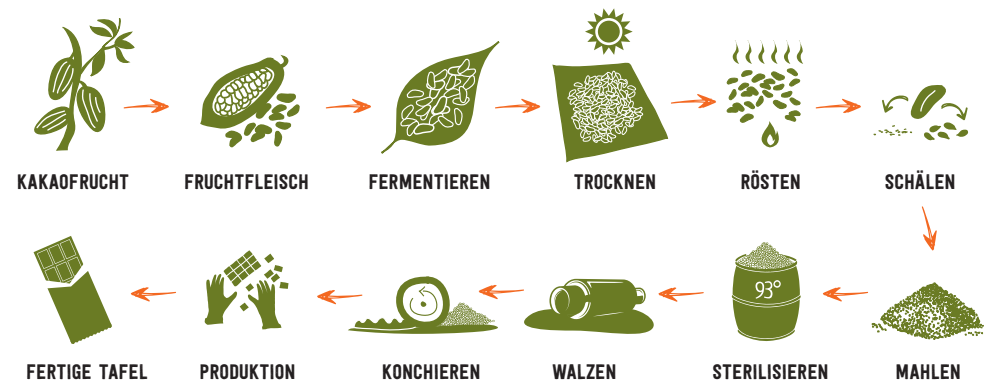
Erst nach der Fermentation heißt der frühere Samen dann Kakaobohne. Bitterstoffe wurden abgebaut und die Farbe der Bohne ist bereits dunkler. Am Geruch erkennt man allerdings, dass sie noch Säure enthält. Zur Trocknung werden die noch feuchten Bohnen auf Matten ausgelegt und von der tropischen Sonne getrocknet.

Mit viel Handarbeit müssen die Bohnen immer wieder von Hand gewendet werden, um einen möglichst gleichmäßigen Trocknungsgrad zu erzielen.

Die Trocknung gilt als abgeschlossen, wenn die Bohnen noch eine Restfeuchte von fünf bis sieben Prozent aufweisen. Jetzt wiegt die Bohne nur noch rund ein Gramm. Zur Hälfte besteht sie aus Kakaobutter und beinhaltet darüber hinaus über 300 Einzelstoffe, darunter die wertvollen Polyphenole und Flavonoide.



Von der Frucht bis zur Tafel





3 MARKEN - 1 SCHOKO-WELT

fairafric, Zotter und Tartufi von Libero Mondo sind unsere drei starken Marken in unserem Sortiment.

Jede Schoko-Marke strahlt in ihrer eigenen Persönlichkeit und steht für speziellen Genuss und ein Lebensgefühl. Von trendig bis klassisch – von revolutionär bis genießerisch – wir bieten die Schoko-Welt für jeden Geschmack.



Unsere Schoko-Welt

WELCHER SCHOKOTYP BIST DU ?



Change-Maker
fairafric

100 % Wertschöpfung im Ursprungsland Ghana. Trendig – revolutionär – lecker!
Ob als Tafel, Fruit Balls oder gedippte Früchte – dies ist die Schoko mit klarem Statement.

Entdecker*in
ZOTTER

Voller Fantasie und Vielfalt in liebevoller Handarbeit gefertigt. Künstlerisch, frech und geschenkig! Schokoladentrüffel zum Entdecken und Verschenken!

Genießer*in
Tartufi

Hochwertige, traditionelle Rezeptur aus dem Piemont. Für die, die Genuss zum Kaffee und als kleines Dessert zu schätzen wissen. Das ideale Mitbringsel bei Einladungen.



CHOCOLATE MADE IN GHANA

**Faire Wertschöpfung in Ghana
– für Mensch & Natur**

fairafric unterstützt mit der eigenen Fabrik vor Ort in Ghana den Aufbau lokaler wirtschaftlicher Strukturen und schafft mittelständische Jobs in der Weiterverarbeitung. Somit hat jede Tafel eine enorme wirtschaftliche, ökologische und soziale Wirkung. Ca. 500 % mehr lokales Einkommen bleiben in Ghana im Vergleich zu herkömmlichen Fairtrade Schokolade.

fairafric zahlt mit 600 USD/Tonne Kakao die höchste Bio-Prämie in Westafrika. Mit der Bio-Prämie haben die Bäuerinnen und Bauern die Möglichkeit, für ihre Familien zu sorgen, ihren Kindern Bildung zu ermöglichen und ihr Einkommen zu diversifizieren. Die Farmer*innen erhalten regelmäßig Schulungen zur Ertragssteigerung und zum Bio-Anbau. Alles ohne chemische Pestizide, künstliche Bewässerung und Bestäubung!



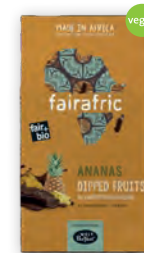
Für Change-Maker

**SUPERFAIR. BIO. CO₂ NEUTRAL
... UND LECKER!**



Die Auswahl unseres fairafric-Sortimentes umfasst eine Vielzahl leckerster Schokosorten. Außerdem gedippte Früchte in zartschmelzender Schokolade oder Fruit Balls aus Mango oder Ananas in feiner Schokoladenhülle.

Einfach in unserem Online-Shop oder in deinem Weltladen vor Ort kaufen!



← neu:
Dipped Fruits



Für Genießer*innen

tartufi



Ideal zum Kaffeekränzchen,
als Mitbringsel für liebe Gastgeber*innen
oder einfach als kleines Dankeschön.



WeltPartner & Libero Mondo – gemeinsam für
soziale Integration. Gemeinwohl orientiert, solidarisch,
genossenschaftlich!

... *la dolce vita!*

traditionell - hochwertig - unwiderstehlich

Hochwertige Fairhandelszutaten, traditionelle
Rezepturen und sorgfältige Fertigung – das
sind die Geheimnisse der unwiderstehlichen
Schokoladentrüffel „Tartufi“ von unserem
langjährigen Partner, der Sozialkooperative
Libero Mondo/Piemont.

In der Kleinstadt Bra, im südlichen Piemont,
betreibt Libero Mondo eine eigene integrierte
Werkstatt und Bäckerei, in denen die Aus-
gangsprodukte von etwa 30 Überseepartnern
des Fairen Handels und lokale Produkte von
befreundeten regionalen Genossenschaften
verarbeitet und abgepackt werden.

Ein Großteil der gut 25 Mitarbeiter, die hier in
aufwändiger Handarbeit aus fair gehandelten
Zutaten köstliche Spezialitäten des Piemonts
herstellen, haben aufgrund körperlicher und
anderer Beeinträchtigungen auf dem so
genannten ersten Arbeitsmarkt kaum eine
Chance.

Der ganzheitliche Anspruch von Libero Mondo
reicht weit über die festgeschriebenen Stan-
dards des Fairen Handels hinaus und deckt
sich mit allen zentralen Grundsätzen von
WeltPartner.



Noch mehr Tartufi im Onlineshop und bei deinem Weltladen.

Für Entdecker*innen

Vielfalt, viel Handarbeit & selbst gemachte Zutaten

Familie Zotter liebt es, neue Schokoladen zu entwickeln. Deshalb forschen sie ständig weiter; das ist ihre Leidenschaft. Im sogenannten Bean-to-Bar-Werk produzieren sie jede Schokolade von der Bohne bis zur Tafel – und setzen auf fair gehandelten Bio-Kakao in bester Qualität. Das heißt, dass von der Kakaobohne bis zur fertigen Tafel alle Verarbeitungsschritte im Haus erledigt werden. Das Rösten, Mahlen, Walzen und Conchieren wird in kleinen Chargen gemacht und individuell auf den Kakao abgestimmt.

Zotter ist – wie auch WeltPartner – Mitglied bei der World Fair Trade Organization (WFTO), die das Unternehmen als Ganzes nach fairen Richtlinien kontrolliert. Damit distanziert sich Zotter von der Massenbilanzierung im Fairtrade-Siegelsystem. Sie setzen zu 100 Prozent auf Fairen Handel und physische Rückverfolgbarkeit der Rohstoffe.



Bean to Bar ...

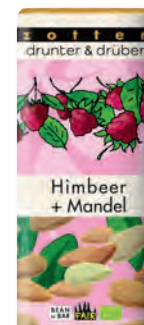


alles wird in der Schokofabrik hergestellt

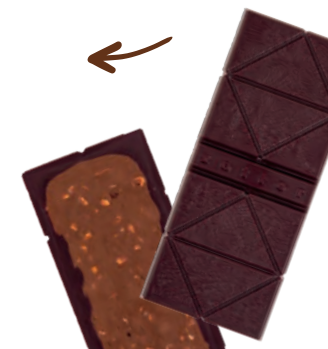
Wir als WeltPartner führen über 150 Zotter-Sorten für Entdeckerinnen und Entdecker. Ob als Geschenk, süße Botschaft oder zum selber Naschen – in deinem Weltladen findest du eine große Auswahl!



Sag's mit Schoko: →
die süßesten Botschaften
für jeden Anlass



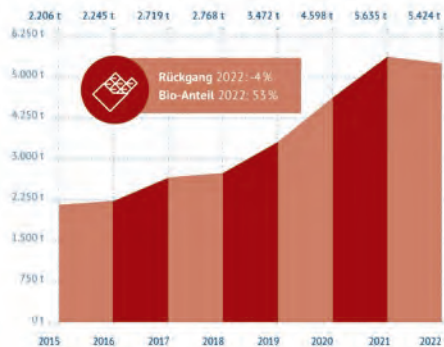
Das zart-schmelzende
Schoko-Nougat-Duo
drunter
& drüber



Wusstest du, dass ...?!

... faire Schokolade wirkt und Armut bekämpft!

Fair gehandelte Schokolade verbessert die Lebensbedingung der Kakaobäuer*innen nachweislich. Da der Großteil noch konventionell gehandelt wird, leben der überwiegende Teil der Kakaobäuer*innen weiterhin in Armut, was ursächlich für die weit verbreitete Kinderarbeit im Kakaosektor ist. Diese Situation hat sich durch die Verteuerung von Saatgut, Düngemittel, Transport und Lebenshaltung in Folge der Pandemie sowie des Ukrainekrieges noch verstärkt.



Der Absatz von fairer Schokolade ist 2022 leicht um 4 % auf 5.424 Tonnen gesunken. Der Marktanteil von fairer Schokolade in Deutschland liegt bei 3,2 %. Damit ist nur Schokolade gemeint, die der Regel „All that can be must be Fair Trade“ entspricht.

Quelle: Forum Fairer Handel – Aktuelle Entwicklungen im Fairen Handel 2023

... Schokolade giftig sein kann?!

Für Hunde und Katzen ist Schokolade tatsächlich lebensgefährlich. Die Kakaobohne beinhaltet das Alkaloid Theobromin, das bei den Tieren hochgiftig wirkt und unter Umständen zum Tod führen kann. Für den Menschen ist es allerdings ungefährlich.

Deshalb lieber selbst die Schoki wegfuttern!



... Schokolade bereits bei Hitchcock eine Hauptrolle hatte?

Bei Theater und Film geht es immer wieder recht blutig zu. Ob in der Antike bei griechischen Tragödien oder in heutigen Hollywood-Blockbustern – die Macher brauchten stets blutähnliche Flüssigkeiten, damit die Szenen so realistisch wie möglich sind. Die wohl süßeste Idee hatte ausgerechnet Alfred Hitchcock für seinen Film „Psycho“. Er setzte auf Schokoladensirup, der sich in der Zeit der Schwarz-Weiß-Filme durchsetzte.

Gemeinsam mehr bewegen!

Schon mit 250 € kannst du Mitglied in unserer einzigartigen Fair Trade Genossenschaft werden. So förderst du die Zukunft des Fairen Handels und damit auch unsere Partner*innen in den Ländern des Globalen Südens. Auf unserer jährlichen Generalversammlung hast du Stimmrecht und kannst mitgestalten.

Kleinbäuer*innenfamilien stärken
Durch deine Mitgliedschaft in der WeltPartner eG förderst du die Zukunft des Fairen Handels in Deutschland und damit auch unsere Partner*innen in den Ländern des Globalen Südens.

Bäume pflanzen
Für jedes neue Genossenschaftsmitglied organisieren wir zusammen mit COCOCA/Burundi den Kauf, die Pflanzung und Pflege von einem Frucht- oder Schattenbaum und 4 Kaffeesträuchern.

Geld sparen
Als privates Genossenschaftsmitglied erhältst du 5% Rabatt in unserem Online-Shop sowie in unserem Weltladen in Ravensburg.

Deine Stimme zählt
Gestalte die Arbeit der WeltPartner eG aktiv mit. Auf unserer jährlichen Generalversammlung hast du Stimmrecht und kannst mitgestalten.

Mit nur 250 € Mitglied werden!



So wird Schokolade richtig gelagert

Bestmöglich lagert man die Schokolade relativ trocken bei 15-18 Grad. Besonders im Sommer eine Herausforderung. Liegt die Schoki im Kühlschrank, zieht sie die hohe Luftfeuchtigkeit förmlich an, so dass der enthaltene Zucker auskristallisiert. Somit sollten die Tafeln nicht unter 9° lagern. Am besten entfaltet die Schokolade ihren Geschmack aber bei Zimmertemperatur. Die Verpackung zehn Minuten vor dem Verzehr öffnen und genießen.

kleiner Tipp





Gestaltung: cernydesign eco, Kempten; Umweltfreundlicher Druck: Druckerei Uhl Media GmbH, Bad Grönenbach
Bildquellen: WeltPartner eG, Zötter, Schokolade GmbH, fairatfric AG, fre.epik.com

**FAIRER
HANDEL**
SEIT
1988
weltpartner.de



WeltPartner eG
88213 Ravensburg-Erlen
Telefon (+49) 0751-36155-0
www.weltpartner.de



**FAIR HANDELN.
BESSER LEBEN.**

Unsere Produkte finden Sie in Weltläden, in Fachgeschäften und
in unserem Online-Shop unter: shop.weltpartner.de