

GAKTUELL

Ausgabe 2/17 – April 2017

Lebensmittel



Bio Bonbons

- Klein, süß und bio: Die GEPA-Bonbons .. 2
- Neue Schokolade »Fleur de Sel Noir« 3
- Bohnen ohne Ende: Der Kaffee-Plan 3

Handwerk



- Schicke Schals für Frühling und Sommer 6
- Juteteppiche aus Indien 8
- Farbverlauf im Wüstensand(-korb) 9
- AQUA und BLOOM:
die Sommer-Kollektionen 10

Warenkunde

- Zuckerproduktion in Paraguay 13

Hintergrund

- Kaffee-Partner CCU Lalitpur 14
- Fairen Handel wählen! 16
- Der neue GEPA-Geschäftsführer 18

Verkaufen!

- Verkaufs- und Werbematerialien 19

Aktionen · Kampagnen · Veranstaltungen

- Evangelischer Kirchentag in Berlin 19
- GEPA auf der BIOFACH 20

Beispielhaft!

- Neuer Look: Weltladen Balingen 22

GEPA im WWW

- www.gepa-wug.de in neuem Gewand .. 23

Das Rezept

- Charlotte backt 24



GEPA®



Foto: GEPA - The Fair Trade Company / Julia von der Heide



Klein, süß und bio: Die GEPA-Bonbons

Sie sind klein und süß und mogeln sich in jede Tasche, jeden Rucksack oder ins Handschuhfach: die neuen Bonbons im GEPA-Sortiment. Lange liegen bleiben sie dort aber sicher nicht – dazu sind sie einfach zu lecker!

Vier Sorten stellen wir ihnen heute vor. Eine ist ganz neu hinzugekommen, zwei weitere sind jetzt »bio« und eine ist schon länger erfolgreich im Sortiment.



Neu im Sortiment:

Ingwer Kirsch Bio Bonbons

Eine neue Geschmacksrichtung für das GEPA Bonbon Sortiment mit ausgesuchten Bio-Zutaten. Die feine Schärfe des Ingwers und die angenehm fruchtige Kirschnote ergänzen sich hier auf genussvolle Weise. Für die dezente Süße sorgt aromatischer Rohrohrzucker von unserem Handelspartner Manduvirá aus Paraguay.



Besonderheiten auf einen Blick:

- ein ganz neues Geschmackserlebnis im GEPA Bonbon Sortiment
- mit feiner Schärfe des Ingwers und angenehm fruchtiger Kirschnote
- mit fair gehandeltem Roh-Rohrzucker
- rot gefärbt mit Bio-Aroniasaft-Konzentrat

Jetzt Bio: Zitrone Thymian Bio Bonbons

Ein aromatisches Geschmackserlebnis von spritziger Zitrone und würzigem Thymian sorgen für eine wohltuende Erfrischung. Bio-Rohrzucker von unserem Handelspartner Manduvirá aus Paraguay spielt die tragende Rolle unter den Zutaten.



Besonderheiten auf einen Blick:

- jetzt endlich auch in Bio-Qualität
- aromatischer Geschmack nach spritziger Zitrone und würzigem Thymian
- mit fair gehandeltem Roh-Rohrzucker

Jetzt Bio: Honig Anis Bio Bonbons

Ein Gaumenschmeichler mit einer angenehm würzigen Mischung aus mildem Bienenhonig und einer herbsüßen Anisnote. Mit dem Honig liefert unter anderem unser Handelspartner CAPIM aus Mexiko eine der wichtigsten Zutaten.



Besonderheiten auf einen Blick:

- jetzt endlich auch in Bio-Qualität
- schmeckt lecker nach mildem Bienenhonig und herbsüßem Anis
- mit fair gehandeltem Roh-Rohrzucker und Honig
- zwei Kooperativen von CAPIM in Mexiko werden komplett von Frauen geführt

Unverändert gut: Kaffee Sahne Bonbons

Der feine cremige Geschmack dieser Bonbons mundet wie ein belebender Schluck Milchkaffee. Im Mittelpunkt steht dabei der Extrakt des aromatischen Kagera-Kaffees von unserem Handelspartner KCU aus Tansania.

Die Kaffee Sahne Bonbons sind derzeit noch nicht bio-zertifiziert. Das hat einen Grund: Für die Bio-Deklaration müssen die eigens dafür eingekauften Rohwaren durch den Verarbeiter (also den Hersteller der Bonbons) ausschließlich für unsere Bonbons verwendet werden. Das wiederum erfordert eine gewisse Absatzmenge, damit die Rohstoffe innerhalb ihrer Haltbarkeitszeit auch verbraucht werden können. Bei den Kaffee Sahne Bonbons ist der Absatz noch nicht so hoch, dass das möglich wäre, daher

Besonderheiten auf einen Blick:

- feiner, sahnig-cremiger Kaffeegeschmack
- mit fair gehandeltem Kaffee-Extrakt der Kooperative KCU in Tansania
- mit fair gehandeltem Roh-Rohrzucker



sind sie noch nicht auf Bio-Zertifizierung umgestellt. Wir hoffen allerdings, dass das Bonbonsortiment insgesamt eine höhere Nachfrage auslöst und uns dann auch erlaubt, die Rezeptur der Kaffee Sahne Bonbons auf Bio-Qualität umzustellen.

Art.-Nr.	Bezeichnung	Größe/Gewicht	UVP	Inhalt je Karton
8911760	Ingwer Kirsch Bio Bonbons	100 g	1,69 €/St	12 St.
8911761	Zitrone Thymian Bio Bonbons	100 g	1,69 €/ St.	12 St.
8911762	Honig Anis Bio Bonbons	100 g	1,69 €/ St.	12 St.
8911763	Kaffee Sahne Bonbons	100 g	1,69 €/ St.	12 St.



Salz in unserer Noir: neue Schokolade »Fleur de Sel Noir«

In den vergangenen Jahren haben viele spannende, unkonventionelle Schokoladenkreationen das Licht der Weltläden erblickt. Eine weitere in dieser Reihe ist unsere neue »Fleur de Sel Noir« aus unserem »Grand Chocolat« Sortiment. Eine wunderbar nuancenreiche Bio-Bitterschokolade mit einer Prise »Fleur de Sel«-Salz präsentiert sich als besonderer Genuss. Die zarten Salzkristalle setzen der vollmundigen Bitterschokolade Würze und geschmackliche Leichtigkeit entgegen. Der Kakao für die »Fleur de Sel Noir« stammt übrigens wieder von unserem Handelspartner CECAQ-11 aus São Tomé.



Besonderheiten auf einen Blick:

- mit handgeschöpftem Pyramidensalz
- ohne Emulgatoren, dafür schonendes und sorgfältiges Conchieren der Schokoladenmasse
- Kakaobutter als einziges eingesetztes Fett
- Direktimport der hochwertigen Zutaten, Unterstützung mehrerer Handelspartner
- Innenwickel aus überwiegend nachwachsenden Rohstoffen

Zutaten: 99,5 % fair gehandelt, 100 % bio



Art.-Nr.	Bezeichnung	Größe/Gewicht	UVP	Inhalt je Karton	
8961837	Fleur de Sel Noir	100 g	2,49 € / St	10 St.	

Bohnen ohne Ende: Der Kaffee-Plan

Das GEPA-Kaffeessortiment ist nun wirklich reichhaltig – es gibt jede Menge Variationen für unterschiedlichste Geschmacksvorlieben und Maschinenarten. Wenn Sie in dieser Vielfalt den Überblick zu verlieren drohen, haben wir hier was für Sie. Und für Ihre KundInnen ebenso. Auf den folgenden Seiten finden Sie zwei Übersichten in Tabellenform, die alle wichtigen Fakten zu unseren Kaffeesorten auflisten. Einmal kompakt und einmal ausführlich. Beide Übersichten eignen sich nicht nur zur eigenen Information, sondern auch zur Auslage oder zum Aushang im Weltladen. Zumindest ist es sinnvoll, sie griffbereit zu haben, damit Sie nachfragenden KundInnen rasch und kompetent

Auskunft erteilen können. Deswegen haben wir sie so ins Layout integriert, dass Sie sie leicht kopieren können.

Und wenn Sie auf der Suche nach einer neuen Kaffee-Spezialität sind, die außer Ihnen noch keiner im Team so richtig auf dem Schirm hat, werden Sie hier sicher ebenso fündig.

Außerdem finden Sie beide Übersichten auch als PDF-Datei zum Download auf unserer Weltladen-Seite www.gepa-wug.de

Viel Spaß bei der Erkundungsreise durch unser Kaffeessortiment!





Unser Kaffeesortiment - Kurzüberblick

Die Sanften	Die Milden	Die Mittelkräftigen	Die Starken	Die Espresso *
Orgánico, entkoffeiniert ●	GEPA Biokaffee ●●	Camino ●●●●	Nicaragua PUR ●●●●●	Crema Bohne ●●●
Sereno, entkoffeiniert ●	Berliner Bohne ●●	Guatemala PUR ●●●●	Peru PUR ●●●●●	Italienischer Espresso ●●●
Schonkaffee ●	Esperanza (BfdW) ●●	Kolumbien PUR ●●●●	Machu Picchu ●●●●●	Bio Espresso ●●●●●
	Lalitpur ●●	Lake Kivu ●●●●	Café Mero ●●●●●●	Chiapas, Espresso ●●●●●
	Mexiko PUR ●●	Milde Mischung ●●●●	Bio Café Mero ●●●●●●	Kampala, Canephora ●●●●●●
	Orgánico ●●	Ruanda PUR ●●●●●	Kilimanjaro ●●●●●●	Café Wunderbar Espresso ●●●●●●
	Yungas ●●		Café Aha ●●●●●●	Espresso Cargado ●●●●●●
			Café Wunderbar ●●●●●●	Tazpresso ●●●●●●

*als Bohne auch für Kaffeevollautomaten geeignet

Die Löslichen	Café Pads	Außer Haus, Espresso + Crema	Außer Haus, Kaffee	Geschmacksstärke
Bio Café Benita entk.	Bio Schonkaffee Pads ●●●●	Sano, entk. ●●	Gusto, entk. ●	Mild ●
Bio Café Benita	Esperanza Pads ●●●●	Rico, Crema ●●●●●	Confianza ●●●●	●●●●
Kagera Instant	Bio Crema Pads ●●●●	Barazza ●●●●●●	Bonito ●●●●●	●●●●●
		Fuego ●●●●●●	Caparica ●●●●●	●●●●●●
		Marina ●●●●●●	Grano ●●●●●	Kräftig ●●●●●●



Kaffeesortiment Endverbraucher

Stand der Information März 2017

Sortiment	Artikel-Nr.	Bezeichnung	Anbau	Inhalt	gem.	Bohne	Geschmack	Stärke	BIO	TF	NL	UVP / €	VK kg / €
Raritäten	146 09 01	Kilimanjaro	Tanzania	250 g	x		vollmundiger, kräftiger Geschmack, weich im Gaumen, feine Säure mit dezenter Mandelnote	4 - 5	x		x	7,29	29,16
Raritäten	146 09 02	Kilimanjaro	Tanzania	250 g		x	vollmundig, kräftig, weich im Gaumen, feine Säure mit dezenter Mandelnote	4 - 5	x		x	7,29	29,16
Raritäten	184 09 01	Bio Café Lake Kivu	Kongo	250 g	x		Nuancenreich, frische Säure, feine Schokoladennote	3	x			7,29	29,16
Raritäten	184 09 02	Bio Café Lake Kivu	Kongo	250 g		x	Nuancenreich, frische Säure, feine Schokoladennote	3	x			7,29	29,16
Raritäten	408 09 01	Yungas	Bolivien	250 g	x		mild und edel aromatisch, erinnert im Geschmack an dunkle Schokolade	2	x		x	7,29	29,16
Raritäten	408 09 02	Yungas	Bolivien	250 g		x	mild und edel aromatisch, erinnert im Geschmack an dunkle Schokolade	2	x		x	7,29	29,16
Raritäten	505 09 01	Chiapas, Espresso	Mexiko	250 g		x	füllig und weich, elegante leicht süßliche Note	3 - 4	x		x	7,29	29,16
Raritäten	505 09 02	Chiapas, Espresso	Mexiko	250 g	x		füllig und weich, elegante leicht süßliche Note	3 - 4	x		x	7,29	29,16
Raritäten	505 09 03	Chiapas, Espresso	Mexiko	1.000 g		x	füllig und weich, elegante leicht süßliche Note	3 - 4	x		x	25,95	25,95
Raritäten	527 09 01	Machu Picchu	Peru	250 g	x		runder, vollmundiger Geschmack, Anklang von dunkler Schokolade	4	x			7,29	29,16
Raritäten	527 09 02	Machu Picchu	Peru	250 g		x	runder, vollmundiger Geschmack, Anklang von dunkler Schokolade	4	x			7,29	29,16
Raritäten	181 09 01	Kampala, Espresso Canephora	Uganda	250 g		x	feiner Geschmack mit intensiven Noten, vollmundig, fruchtig mit leichter Honignote	4 - 5	x		x	7,29	29,16
Raritäten	862 09 03	Lalitpur, Bio Cafe	Nepal	250 g	x		samtig weich, feinwürzig mit leicht fruchtigem Aroma und Anklang nach Limette, hält lange nach	2	x			7,29	29,16
Ursprung	508 09 01	Mexiko PUR	Mexiko	250 g	x		angenehm mild mit zarter Süße, sanft veredelt	2	x		x	5,29	21,16
Ursprung	534 09 01	Nicaragua PUR	Nicaragua	250 g	x		kräftige Fülle und zarte Säure, ausgewogen veredelt	4	x			5,29	21,16
Ursprung	534 09 01 01	Nicaragua PUR	Nicaragua	250 g		x	kräftige Fülle und zarte Säure, ausgewogen veredelt	4	x			5,29	21,16
Ursprung	443 09 01	Kolumbien PUR	Kolumbien	250 g	x		ausdrucksstark, nussige Note, elegant veredelt	3	x			5,29	21,16
Ursprung	360 09 01	Peru PUR	Peru	250 g	x		erlesene Säure, samtige Würze, aromatisch veredelt	4	x			5,29	21,16
Ursprung	311 09 01	Guatemala PUR	Guatemala	250 g	x		vollaromatischer Filterkaffee mit fruchtig feiner Säure, ausdrucksstark mit nussiger Note	3	x			5,29	21,16
Ursprung	311 09 01 01	Guatemala PUR	Guatemala	250 g		x	vollaromatischer Filterkaffee mit fruchtig feiner Säure, ausdrucksstark mit nussiger Note	3	x			5,29	21,16
Ursprung	191 09 01	Ruanda PUR	Ruanda	250 g	x		vollmundig und sehr bekömmlich, schonend veredelt	3 - 4				4,99	19,96

Sortiment	Artikel-Nr.	Bezeichnung	Anbau	Inhalt	gem.	Bohne	Geschmack	Stärke	BIO	TF	NL	UVP / €	VK kg / €
Espressi	891 09 11 01	Espresso Cargado	Diverse	1.000 g		x	herzhaft, vollaromatisch, kräftig mit sehr guter Crema und sehr guter Standzeit	5				17,95	17,95
Espressi	891 09 11	Espresso Cargado	Mexiko, Peru, Bolivien, Nicaragua, Tanzania	250 g	x		herzhaft, vollaromatisch, kräftig mit sehr guter Crema und sehr guter Standzeit	5				4,79	19,16
Espressi	891 09 05	Bio Espresso	Nicaragua, Peru, Bolivien	250 g	x		aromatisch mild, leicht würzig mit guter Schaumbildung, Mahlgrad abgestimmt auf Handbrüh-Espressokännchen	4	x			5,29	21,16
Espressi	891 09 05 01	Bio Espresso	Nicaragua, Peru, Bolivien	250 g		x	aromatisch mild, leicht würzig mit guter Schaumbildung, Bohne für Kaffeevollautomaten	4	x			5,29	21,16
Espressi	895 09 31	ital. Bio Espresso	u.a. Mexiko, Uganda, Bolivien	250 g	x		würzig aromatisch mit exzellenter Crema, in Italien geröstet und maschinentauglich gemahlen	3	x			5,98	23,92
Espressi	895 09 32	ital. Bio Espresso entk.	u.a. Mexiko, Uganda, Bolivien	250 g	x		würzig aromatisch mit exzellenter Crema, entkoffeiniert, in Italien geröstet und verpackt	3	x			6,49	25,96
Espressi	895 09 20	ital. Bio Espresso entk.	u.a. Mexiko, Uganda, Bolivien	250 g		x	würzig aromatisch mit exzellenter Crema, entkoffeiniert, in Italien geröstet und verpackt	3	x			6,49	25,96
Espressi	891 09 72	ital. Bio Espresso	u.a. Mexiko, Uganda, Bolivien	1.000 g		x	würzig aromatisch mit exzellenter Crema, in Italien geröstet	3	x			22,95	22,95
Espressi	890 09 25	Bio Caffè Crema	u.a. Mexiko, Bolivien, Uganda	1.000 g		x	vollaromatischer Röstkaffee mit feiner Säure und kräftigem Aroma, gut geeignet für Schümli-Zubereitung	4	x			20,95	20,95
Espressi	890 09 06	Bio Caffè Crema	u.a. Mexiko, Bolivien, Uganda	250 g		x	vollaromatischer Röstkaffee mit feiner Säure und kräftigem Aroma, gut geeignet für Schümli-Zubereitung	4	x			5,29	21,16
Espressi	890 09 49	Café Wunderbar Espresso	Tanzania, Uganda, Mexiko, Bolivien, Guatemala	1.000 g		x	ergibt einen vollaromatisch würzigen Espresso mit sehr guter Crema, wunderbar für Milch- oder Schümlikaffee	5	x			20,95	20,95
Espressi	890 09 27	faz presso	Äthiopien, Tanzania, Uganda	250 g	x		volles Aroma, kräftige Fülle, feine Säure, exzellente Crema, ein reiner afrikanischer, starker Espresso	5	x			6,49	25,96
Espressi	890 09 27 01	faz presso	Äthiopien, Tanzania, Uganda	250 g		x	volles Aroma, kräftige Fülle, feine Säure, exzellente Crema, ein reiner afrikanischer, starker Espresso	5	x			6,49	25,96
Espressi	890 09 27 02	faz presso	Äthiopien, Tanzania, Uganda	1.000 g		x	volles Aroma, kräftige Fülle, feine Säure, exzellente Crema, ein reiner afrikanischer, starker Espresso	5	x			24,95	24,95
Mischung	891 09 06	Café Camino	Costa Rica, Guatemala, Kolumbien, Tanzania	250 g	x		abgerundet, vollaromatisch, mild	3				4,29	17,16
Mischung	895 09 25	Café Milde Mischung	Mexiko, Costa Rica, Kolumbien, Peru, Tanzania, Nicaragua	500 g	x		ausgeprägtes, volles und spritziges Aroma, hervorragende Fülle mit angenehm feiner und zarter Säure	3				7,79	15,58
Mischung	895 09 30	Café Aha	Mexiko, Costa Rica, Kolumbien, Tanzania, Nicaragua	500 g	x		würziger, kräftiger und ergiebiger Kaffee	5				7,29	14,58
Mischung	305 09 01	Café Orgánico	Mexiko, Peru, Bolivien	250 g	x		mild, leicht aromatisch, samtig weich und zart im Geschmack	2	x		x	4,79	19,16
Mischung	305 09 01 01	Café Orgánico	Mexiko, Peru, Bolivien	250 g		x	mild, leicht aromatisch, samtig weich und zart im Geschmack	2	x		x	4,79	19,16
Mischung	305 09 17	Café Orgánico Misereor	Mexiko, Peru, Bolivien	500 g	x		mild, leicht aromatisch, samtig weich und zart im Geschmack	2	x		x	8,99	17,98
Mischung	891 09 07	Bio Café Esperanza BfdW	Mexiko, Peru, Bolivien	250 g	x		aromatisch und mild, mit guter Fülle, wenig Säure	2	x		x	4,79	19,16
Mischung	890 09 92	Bio Café Mero	Diverse	250 g	x		kräftig und vollwürzig	4 - 5	x			3,99	15,96
Mischung	890 09 93	Café Mero	Diverse	250 g	x		kräftig und vollwürzig	4 - 5				3,79	15,16
Schon/entkoffeiniert	305 09 02	Bio Café Orgánico, entk.	Mexiko	250 g	x		mit natürlicher Quellenkohlenensäure entkoffeiniert, samtig weich und zart, max. 0,08 % Restkoffein	1	x		x	5,29	21,16
Schon/entkoffeiniert	890 09 07	Bio Café Sereno, entk.	Nicaragua, Guatemala	250 g	x		der mildeste unter den fairen Kaffees, ein naturmilder aromatischer Röstkaffee, samtig weich, zart im Geschmack – sehr bekömmlich, max. 0,08 % Restkoffein	1	x			5,29	21,16
Schon/entkoffeiniert	891 09 28	Bio Schonkaffee	Kolumbien, Peru, Honduras	250 g	x		besonders magenfreundlich, weil reizarm veredelt bei vollem Koffeingehalt und vollem Aroma	1	x			5,29	21,16
Partner und Agenda	891 09 71	GEPA Bio Café	Mexiko, Honduras, Kolumbien, Peru, Bolivien, Nicar.	250 g	x		abgerundet im Geschmack, voll aromatisch mild mit zartwürziger Note	2	x			4,79	19,16
Partner und Agenda	891 09 71 10	GEPA Bio Café Bohne	Mexiko, Honduras, Kolumbien, Peru, Bolivien, Nicar.	250 g		x	abgerundet im Geschmack, voll aromatisch mild mit zartwürziger Note	2	x			4,79	19,16
Partner und Agenda	890 09 71 08	Berliner Bohne	u.a. Mexiko, Peru, Honduras	250 g	x		abgerundet im Geschmack, voll aromatisch mild mit zartwürziger Note	2	x	x		4,79	19,16
Partner und Agenda	890 09 47	Café Wunderbar	diverse Länder mit Schwerpunkt Afrika	250 g	x		kräftig würzig mit einer leichten schokoladigen Note, sehr ergiebig, sparsam dosieren	5	x			4,79	19,16
Pads	896 09 22	Bio Café Esperanza Pads 18 x 7 g BfdW	Peru, Bolivien	126 g	x		naturmild mit würziger Note, sehr magenfreundlich durch geringen Säuregehalt	2	x			3,49	
Pads	896 09 24	Bio Schonkaffee Pads 18 x 7 g	Mexiko, Peru, Honduras, Nicaragua	126 g	x		besonders magenfreundlich bei vollem Koffeingehalt und vollem Aroma	1	x			3,49	
Pads	896 09 23	Bio Crema Pads 18 x 7 g	Lateinamerika, Afrika	126 g	x		vollaromatischer Röstkaffee mit einer feinen Säure und kräftigem Aroma	4	x			3,49	
Instant	144 09 04	Bio Kagera, Instant	Tanzania	100 g	x		der kräftige lösliche, Mischung aus Arabica und Robusta		x			5,79	
Instant	890 09 15	Bio Café Benita, Instant	Bolivien, Peru, Honduras, Mexiko	100 g	x		aromaschonend gefriergetrocknet, vollaromatisch		x			7,49	
Instant	890 09 56	Bio Café Benita, Instant, entkoffeiniert	Bolivien, Peru, Honduras, Mexiko	100 g	x		mit natürlicher Quellenkohlenensäure entkoffeiniert und aromaschonend gefriergetrocknet, vollaromatisch		x			7,99	

Schicke Schals für Frühling und Sommer

Schals sind nicht nur im Winter schön und angenehm – auch in den Übergangs-Jahreszeiten schützen und schmücken sie Damen und Herren gleichermaßen. Daher haben wir ein vielfältiges, buntes und abwechslungsreiches Schal-Sortiment für Frühling und Sommer zusammengestellt. Viele Farben und Muster, dazu verschiedene Garne – aus diesen Zutaten sind wunderschöne Schals entstanden, die das Leben fröhlicher machen.

Einige Schals weisen z. B. handrollierte Säume auf, was eine aufwändige Arbeit für die Produzentinnen und Produzenten darstellt. Daneben gibt es Schals mit dichten kurzen Fransen sowohl an den Seiten als auch an den Säumen. Ein dekoratives Extra, das den Schals eine besondere Optik verleiht.

Für Garten, See und Strand haben wir auch zwei Bio-Baumwoll-Strandtücher im Sortiment – genau das Richtige, um draußen modisch und kleidsam unterwegs zu sein.

Die Schals haben mehrere Handelspartner gefertigt: Craft Link in Vietnam und MANJEEN, EMA und CRC in Indien. Im Folgenden stellen wir Ihnen die Arbeit der Produzentinnen und Produzenten näher vor:

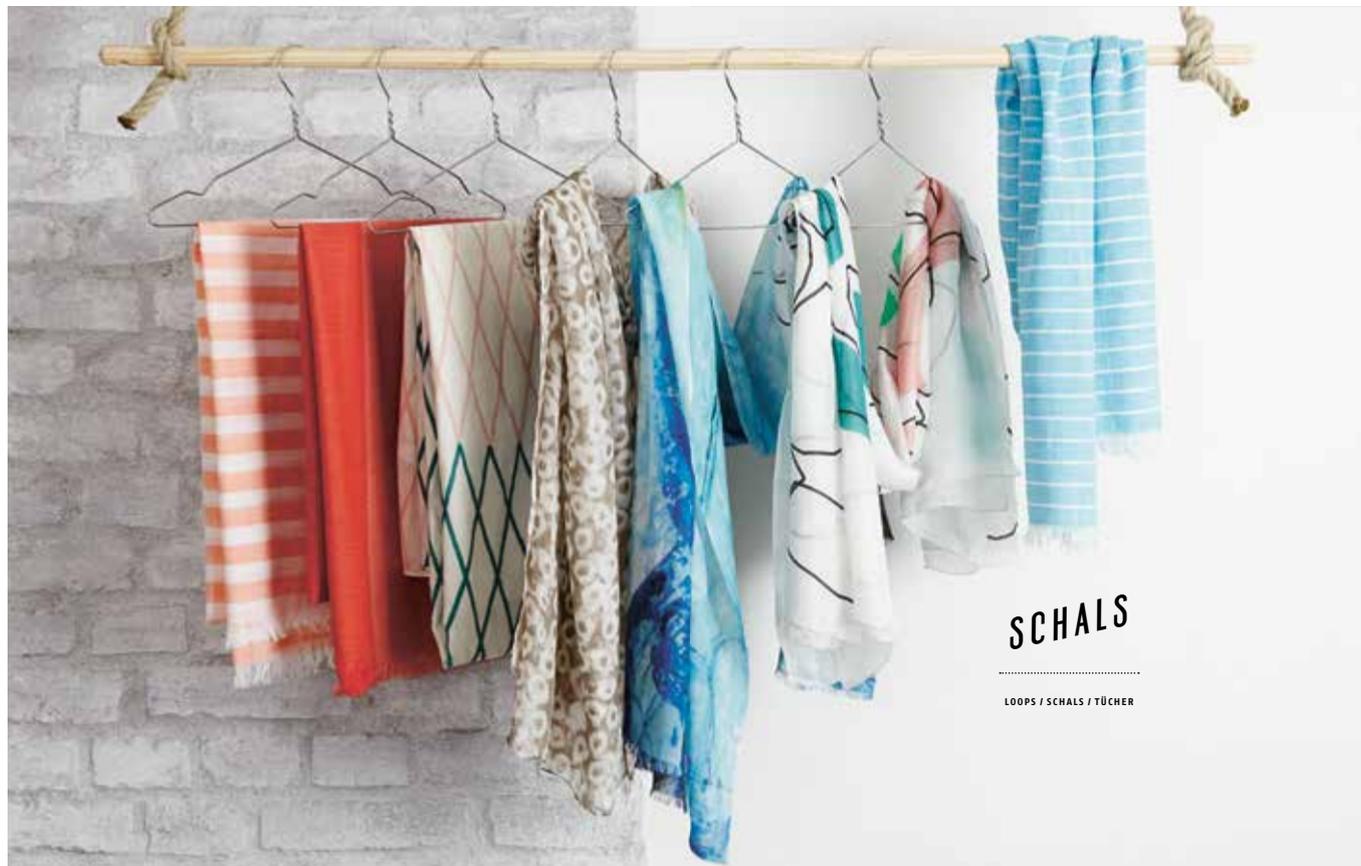
Seiden-Loops von Craft Link aus Vietnam

Die neuen Seiden-Loops, die wir Ihnen in drei frischen Farben anbieten, kommen aus einem traditionellen Handwerkdorf in der Gemeinde Moc Nam, etwa 70 Kilometer von Hanoi entfernt. Die Produzenten haben sich in der »Nha Xa Silk Weaving Group« zusammen geschlossen, die ihre Schals über den GEPA-Partner Craft Link in Hanoi vermarktet.

Das Rohmaterial Seide, das u. a. aus Vietnam kommt, kaufen die Handwerkerinnen und Handwerker auf dem lokalen Markt. Daraus weben sie die Stoffe, die dann im Dorf bedruckt und weiterverarbeitet werden.

Die Verarbeitung von Seide hat in der Region eine Tradition, die bis in das 13. oder 14. Jahrhundert zurückgeht. Zurzeit gibt es in der Gemeinde Moc Nam insgesamt rund 500 Webstühle, die meisten davon sind inzwischen halb-automatische Webstühle.

Craft Link arbeitet mit der »Nha Xa Silk Weaving Group« zusammen, die sie sowohl bei der Entwicklung neuer Produkte als auch beim Marketing unterstützt. Diese Gruppe verwendet ausschließlich Farben, die sowohl für die Handwerkerinnen und Handwerker als auch für Ihre Kundinnen und Kunden unbedenklich sind.



Schals und Tücher von EMA aus Indien

Die 1977 gegründete Organisation EMA verfügt heute über eigene Werkstätten in der Stadt Baruipur, ca. 40 Kilometer außerhalb von Kolkata. Dort werden auch die neuen GEPA-Schals und -Tücher gefertigt. Das EMA-Zentrum und die Gruppen arbeiten Hand in Hand. So werden zum Beispiel Stoffe von Kooperativen im EMA-Zentrum bedruckt.

Im EMA-Zentrum arbeiten die Mitglieder sowohl in der Produktion, der Produktentwicklung, im Marketing, im Vertrieb als auch in der Landwirtschaft. Rund ein Drittel der Produzenten von EMA sind Frauen. Aber auch Menschen mit Behinderungen sowie Mitglieder ethnischer Minderheiten sind in der Organisation vertreten.

Zum EMA-Zentrum in Baruipur gehören Gärten und Fischteiche, die selbst bewirtschaftet werden. Das geerntete Obst und Gemüse und der Fisch kommen der eigenen Versorgung zugute, die Überschüsse werden verkauft.

Die lieferbaren Schals finden Sie jeweils auf unserer Weltladen-Webseite www.gepa-wug.de im Handwerks-Shop unter der Rubrik »Schals, Loops, Bio-Baumwolle«!



Art.-Nr.	Bezeichnung	UVP
792653901	Loop Batik rot-weiß	26,95 €
792653902	Loop Batik grün-weiß	26,95 €
7196578	Schal rot-grün	49,95 €
7196579	Schal ozeanblau-weiß	49,95 €
7196580	Schal abstrakt-neon	49,95 €
7196581	Schal blumig-pinklila	49,95 €
719658201	Schal türkis, Rand Paisley	39,95 €
719658202	Schal rot, Rand Paisley	39,95 €
719658203	Schal rosa, Rand Paisley	39,95 €
719658204	Schal grün, Rand Paisley	39,95 €
792653801	Schal rot	14,95 €
792653802	Schal blau	14,95 €
792653803	Schal marine	14,95 €
792653804	Schal silbergrau	14,95 €
813660901	Schal weiß mit Farbecken hellgrün, rosa und grün	44,95 €
813660902	Schal weiß mit Farbecken gelb, zartrosa und rosa	44,95 €
813660903	Schal weiß mit Farbecken grau, hellbeige und beige	44,95 €
8136610	Schal weiß mit Linien schwarz	42,95 €
813661101	Schal/Strandtuch Bio-Baumwolle weiß mit Rauten orange, rot	28,95 €
813661102	Schal/Strandtuch Bio-Baumwolle weiß mit Rauten dunkelgrün, hellrosa	28,95 €
813661201	Schal Bio-Baumwolle himmelblau mit Farbecken weiß	21,95 €
813661202	Schal Bio-Baumwolle grau mit Linien weiß	21,95 €
813661203	Schal Bio-Baumwolle rot mit Rauten	21,95 €
841665701	Schal grau-weiß gestreift	16,95 €
841665702	Schal apricot-weiß gestreift	16,95 €
8416658	Schal türkisblau-weiß schmalgestreift	16,95 €
841665901	Schal türkis-helltürkis	16,95 €
841665902	Schal rot-hellrot	16,95 €
813660701	Tuch gelb-weiß	34,95 €
813660702	Tuch schwarz-weiß	34,95 €
813660801	Tuch Kreise taupe-weiß	34,95 €
813660802	Tuch Kreise blau-weiß	34,95 €



Voll im Trend: Juteteppiche aus Indien

Mit Zickzack-Muster, in verschiedenen Farben und Größen bietet die GEPA ihren Kunden neue Juteteppiche an. Jute ist ein sehr strapazierfähiges Material, das sich unter anderem beim Transport von Waren in Säcken oder als Rohmaterial von Schnur jahrhundertlang bewährt hat.

Die Juteteppiche erhalten wir von unserem langjährigen Partner Sasha aus Kolkata, Indien. Das Team von Sasha ist besonders darauf bedacht, aktuelle Wohntrends mit traditionellen Materialien zu verbinden. In ihrem Geschäft in Kolkata bieten sie dies ihren in- und ausländischen Kunden etwa in Verbindung mit Kulturveranstaltungen an.

Sasha arbeitet zurzeit mit rund 100 Genossenschaften, Produzenten-Organisationen oder kleinen Familienbetrieben zusammen. Der GEPA-Partner berät die Produzenten unter anderem in Bezug auf Design, Herstellung und Qualitätsanforderungen und liefert bei Bedarf auch das Rohmaterial. Natürliche sowie lokal verfügbare Rohwaren wie Jute oder Ton werden von den Sasha-Gruppen bevorzugt.

Die Teppiche werden im dem Betrieb »Beloon Hasta Shilpo« gefertigt, der sich im abgelegenen Dorf Beloon in der Nähe der Kleinstadt Pingla (West-Midnapore) befindet. Arun Khaua gründete

seinen Betrieb 1999 mit einigen wenigen Handwerkerinnen und Handwerkern. Inzwischen sind es 23 – bis auf drei Männer nur Frauen. Sie können je nach Bedarf entweder in einer geräumigen, luftigen Werkstatt oder zu Hause arbeiten.

Einige Frauen hatten zuvor schon erste Erfahrungen mit dem Weben in einer Nicht-Regierungsorganisation gemacht. Das traditionelle Weben haben sie aber erst bei »Beloon Hasta Shilpo« gelernt. Inzwischen sind sie ausgezeichnete Handwerkerinnen, so dass sie ihren Lebensunterhalt heute durch diese Arbeit selbst bestreiten können. Aus diesem Grund haben sie mittlerweile auch den Mut, ihre Stimme zum Beispiel gegen häusliche Gewalt oder andere Formen der Diskriminierung zu erheben.

Die Jute-Teppiche finden Sie auf unserer Weltladen-Seite www.gepa-wug.de im Handwerks-Shop unter der Rubrik »Wohnaccessoires« > »Teppiche«.

Der QR-Code bringt Sie direkt dorthin – einfach mit dem Smartphone scannen!



Farbverlauf im Wüstensand(-korb)

Das Weben von Seegraskörben hat eine lange Tradition in Marokko. Farbverläufe hingegen sind etwas neues und besonderes. Die Herstellung dieser Körbe ist sehr aufwändig, denn jedes Seegrasbüschel, das zu einem Korb verarbeitet wird, wird separat gefärbt. Die Farbverläufe sind daher auch bei jedem Korb anders – ganz individuell.

Die Körbe aus Seegras werden in der Region von Safi, genauer gesagt im Dorf Dra hergestellt, da nur dort das benötigte Rohmaterial wächst. Das Dorf liegt circa 150 Kilometer von Marrakesch entfernt. Die Ledergriffe werden wiederum von Frauen in Marrakesch in Heimarbeit angebracht. Dies ist für Wüstensand zwar sehr aufwändig zu organisieren, aber die zusätzlichen Verdienstmöglichkeiten für die Frauen in Marrakesch sind dem GEPA-Partner sehr wichtig.

»Wüstensand« heißt die kleine Privatfirma in Marrakesch, die von Mohamed El Bouzayaty geleitet wird. El Bouzayaty gehört der Bevölkerungsgruppe der Berber an, die gesellschaftlich diskriminiert werden. Wichtig ist ihm, dass bei »Wüstensand« sowohl Berber als auch Araber beschäftigt sind. Mohamed El Bouzayaty hat sich selbst vom Analphabeten zum Geschäftsmann hochgearbeitet, daher rührt auch sein soziales Engagement. Sein Ziel ist es, durch den Verkauf von marokkanischem Kunsthandwerk dauerhaft Arbeitsplätze in seinem Land zu sichern.

Die Körbe von Wüstensand gibt es in vier Farben und zwei Größen und Sie finden sie auf unserer Weltladen-Seite www.gepa-wug.de im Handwerks-Shop unter der Rubrik »Körbe«. Der QR-Code bringt Sie direkt dorthin – einfach mit dem Smartphone scannen!





Handwerk

Art.-Nr.	Bezeichnung	UVP
763341501	Tulpenkerze zartrosa, glatt	6,95 €
763341502	Tulpenkerze orange, glatt	6,95 €
763341503	Tulpenkerze lachsrosa, glatt	6,95 €
763341504	Tulpenkerze hellgelb, glatt	6,95 €
763341505	Tulpenkerze wasserblau, glatt	6,95 €
763341506	Tulpenkerze türkisgrün, glatt	6,95 €
8148394	Kerzenständer Sandstein XL	17,95 €
8148395	Kerzenständer Sandstein L	15,95 €
8148396	Kerzenständer Sandstein M	12,95 €
8148397	Kerzenständer Sandstein S	9,95 €
8148398	Kerzenuntersetzer Sandstein	11,95 €
8148399	Kerzenhalter Sandstein L	16,95 €
8148401	Kerzenhalter Sandstein M	14,95 €
8148402	Teelichthalter Sandstein	6,95 €
817590401	Teppich Zickzack natur schwarz, klein	45,00 €
817590402	Teppich Zickzack natur-blau, klein	45,00 €
817590403	Teppich Zickzack natur-orange, klein	45,00 €
714643501	Geschirrtuch-Set Streifen und Karo weiß-lachsrosa	9,95 €
714643502	Geschirrtuch-Set uni lachsrosa und weiß-lachsrosa	9,95 €
714643601	Geschirrtuch-Set Streifen und Karo weiß-türkis	9,95 €
714643602	Geschirrtuch-Set uni türkis und weiß-türkis	9,95 €
714643701	Spültuch S/2 lachsrosa mit Streifen weiß	3,45 €
714643702	Spültuch S/2 türkis mit Streifen weiß	3,45 €



Art.-Nr.	Bezeichnung	UVP
714643801	Wischtuch lachsrosa mit Streifen weiß	4,45 €
714643802	Wischtuch türkis mit Streifen weiß	4,45 €
714643201	Schürze mit Rauten weiß-lachsrosa	14,95 €
714643202	Schürze mit Rauten weiß-türkis	14,95 €
714643301	Kochhandschuh mit Rauten weiß-lachsrosa	9,95 €
714643302	Kochhandschuh mit Rauten weiß-türkis	9,95 €
714643401	Topflappen mit Rauten S/2 weiß-lachsrosa	8,95 €
714643402	Topflappen mit Rauten S/2 weiß-türkis	8,95 €
7214690	Korb Rand L helltürkis	39,95 €
721469101	Korb Rand M orange	28,95 €
721469102	Korb Rand M dunkeltürkis	28,95 €
7214692	Korb Rand S rosa	23,95 €
721469601	Häkelkorb hellrosa	4,45 €
721469602	Häkelkorb orange	4,45 €
721469603	Häkelkorb dunkeltürkis	4,45 €
721469604	Häkelkorb türkisgrün	4,45 €
721469605	Häkelkorb himbeer	4,45 €
010464101	Korbtasche Souk Farbverlauf L grün	28,95 €
010464102	Korbtasche Souk Farbverlauf L rot	28,95 €
010464103	Korbtasche Souk Farbverlauf L orange	28,95 €
010464104	Korbtasche Souk Farbverlauf L blauschwarz	28,95 €
010464201	Korbtasche Souk Farbverlauf S grün	25,95 €
010464202	Korbtasche Souk Farbverlauf S rot	25,95 €
010464203	Korbtasche Souk Farbverlauf S orange	25,95 €
010464204	Korbtasche Souk Farbverlauf S blauschwarz	25,95 €

Aus Zuckerrohr mach Rohrzucker: Zuckerproduktion in Paraguay



Rohrzucker aus Paraguay verwenden wir für eine ganze Reihe Schokoladen sowie für löslichen Kakao, Trinkschokolade und Bonbons. Wir beziehen ihn von der Kooperative Manduvirá aus dem Distrikt Arroyos y Esteros in der Nähe der paraguayischen Hauptstadt Asuncion.

Hier haben sich rund 1.750 Kleinbauern und besonders Kleinbäuerinnen zusammengeschlossen. Jeder Bauer bzw. jede Bäuerin hat um die vier Hektar Land, das mit Zuckerrohr bewirtschaftet wird. In der Region werden die Sorten Sao Paulo SP und Republica de Brasil RB angebaut, die aus Brasilien importiert wurden und bessere Ergebnisse als heimische Sorten versprechen. Die Pflanzen werden ca. vier Meter hoch und weisen größere Abstände zwischen den Rohrebenen auf. Das wirkt sich in einer größeren Saftmenge und entsprechend höherem Saccharose-Gehalt aus. Allerdings sind sie durch langsames Wachstum aufwändiger in der Bewirtschaftung als die weniger ergiebigen Sorten.

Eine Zuckerpflanze kann etwa fünf Jahre lang wirtschaftlich genutzt werden, ihre Wachstumsperiode dauert neun Monate. Während dieser Zeit benötigt das Zuckerrohr sehr viel Wasser.



Einmal jährlich wird geerntet, und zwar zwischen Juni und Dezember. In dieser Zeit braucht es ein mildes Klima und wenig Niederschlag. Ein gut geführter Hektar Zuckerrohrpflanzung kann im konventionellen Anbau bis zu 80 t Zuckerrohr erbringen, im Bio-Anbau sind es nur 40–50 t pro Hektar.

Nach der fünfjährigen Nutzung pflanzen die Bauern und Bäuerinnen an der Stelle des Zuckerrohrs für etwa sechs Monate Leguminosen an, um dem Boden eine Regeneration zu ermöglichen. Danach kann wieder Zuckerrohr angebaut werden. Manchmal werden Zuckerrohr und Leguminosen auch parallel angebaut.



Seit 1994 baut Manduvirá Zuckerrohr in Bio-Qualität an. Die Richtlinien des Bio-Anbaus verbieten die Verwendung von Chemikalien oder ähnlichem. Die Blätter des Zuckerrohrs dienen als Bodenbedeckung zur Erhaltung der Feuchtigkeit und gegen Bodenerosion. Als Düngemittel werden Rinderexkremate oder Geflügelmist mit Holzmehl vermischt und dem Boden zugefügt. Die Blätter des Zuckerrohrs werden nicht auf dem Feld verbrannt, wie das andernorts üblich ist.

Jeder Bauer und jede Bäuerin bestellt die eigene Parzelle mit Hilfe der Familie. Anders als bei der Kaffeeernte, wo die ganze Familie beteiligt ist, wird die Erntearbeit beim Zuckerrohr von erwachsenen Männern durchgeführt. Für Frauen und Kinder aus der Bauernfamilie wäre diese Arbeit zu schwer. Vor der Ernte werden die Bauern und Bäuerinnen von dem landwirtschaftlichen Berater der Kooperative besucht. Dieser begutachtet u.a. die Produktion und die Reife der Pflanzen. Er überprüft, ob alle erforderlichen Maßnahmen durchgeführt wurden. Anschließend entscheidet der Fachmann, ob die Ernte beginnen darf. »El Corte« (der Schnitt) besteht darin, das Zuckerrohr auf Bodenhöhe mit der Machete zu schneiden. Dabei muss darauf geachtet werden, die jungen Knospen nicht zu beschädigen. Anschließend trennt man die

Blätter des Rohrs mit dem stumpfen Teil der Machete ab. Danach werden die Rohre in großen, bis zu 2 t schweren, mit Ketten gesicherten Ballen gestapelt und auf Karren verfrachtet. Ochsen ziehen die Wagen bis zur nächsten Sammelstelle (insgesamt 36 gibt es im Einflussgebiet von Manduvirá). Für diesen »Service« müssen die Produzenten andere Bauern beauftragen, die über Karren und Ochsen verfügen.

In der Sammelstelle warten der Produzent und der Empfangsbeauftragte der Genossenschaft. Beide haben die Aufgabe, das Zuckerrohr in Empfang zu nehmen, Menge und Absender zu quittieren (nicht die Qualität) und die Packungen mit Hilfe eines Krans auf dem Boden zu stapeln, bis eine gute Menge für den Transport zur Zuckerfabrik zusammenkommt. Das Zuckerrohr muss sofort bearbeitet werden, um die Entstehung von Invertzucker (Umwandlung von Saccharose in Traubenzucker und Fruchtzucker) zu minimieren. Zwischen dem »Corte« und der Verarbeitung dürfen im Sommer maximal drei Tage liegen (im Winter etwas länger).

Die Zuckerfabrik Censi-Pirotta liegt in der Region El Chaco, 90 km entfernt von Arroyo y Esteros. Die Fabrik hat eine Produktionskapazität von 8.000 t Zucker im Jahr. Mit dieser Fabrik hat die Genossenschaft einen Kooperationsvertrag, dort wird das Zuckerrohr der Mitglieder von Manduvirá zu Rohrzucker verarbeitet (insgesamt pro Ernte etwa 7.000 t Zucker).

Direkt am Fabrikeingang werden die mit Zuckerrohr beladenen LKW gewogen und anschließend die Zuckerrohre zur Mühle transportiert. Die Rohre werden zu holzmehlartigen Teilchen zerkleinert. Mit heißem Wasser wird den zerkleinerten Rohren der Zucker entzogen. Im Wasser löst sich der Zucker aus den Rohrzellen. Es entsteht ein Rohsaft. Die übrig gebliebenen, zerkleinerten Rohre werden getrocknet und als Brennmaterial verwendet.

Im nächsten Arbeitsschritt wird der Rohsaft gereinigt, d.h. die Trennung von Zucker und Nichtzuckerstoffen wird durch die Zuführung von Kalk vollzogen (Kalk ist das einzige Trennungsmittel, das von Naturland zugelassen ist). Kalk bindet die Nichtzuckerstoffe. Es bleibt ein klarer, hellgelber Dünnsaft, der etwa 16 % Zucker enthält. Der Dünnsaft wird in mehreren Stufen eingedickt, bis ein goldbrauner Dicksaft mit etwa 70 % Zuckergehalt zurückbleibt. Dieser Saft wird gekocht, bis sich goldgelb leuchtende Kristalle bilden, die mit Sirup überzogen sind. Dieser Sirup wird durch Zentrifugieren und Spülen mit Wasser und Dampf von den Kristallen getrennt. Der Prozess wiederholt sich bis man zwei Qualitäten erreicht: »golden light« und »white«. Anschließend wird der Zucker getrocknet und verpackt (25 kg Sack oder 1.000 kg »big bag«).

Das Lager ist ein relativ großes Nebengebäude. Dort werden die Säcke bis zur Verschiffung gelagert. Der Ort ist den Verhältnissen entsprechend sauber.

Anschließend geht der Zucker auf die Reise zu uns nach Deutschland, wo wir ihn zu den leckeren GEPA-Süssigkeiten verarbeiten!

Der GEPA-Partner CCU Lalitpur wünscht sich mehr Kundinnen und Kunden für seinen Kaffee

»Bei dem Kooperativen-Dachverband Lalitpur wird der Faire Handel gelebt: Die Mitglieder praktizieren ihn aus Überzeugung, Tag für Tag.« Da ist sich Veselina Vasileva, die politische Referentin der GEPA, sicher. Im November 2016 hat sie zusammen mit Andrea Fütterer, Leiterin der GEPA-Abteilung Grundsatz und Politik, diesen Kaffee-Partner in Nepal besucht. »Die Kaffeekooperative CCU Lalitpur ist mir nach kurzer Zeit sehr ans Herz gewachsen«, meinte Veselina Vasileva.

CCU Lalitpur ist zwar auf das Volumen bezogen der kleinste Handelspartner der GEPA, dafür aber nach ihrer Einschätzung eine sehr motivierte Organisation. Bei dem einwöchigen Besuch bei CCU Lalitpur habe sie ein sehr engagiertes Team kennengelernt – vom Vorstand über das Management bis hin zu den einzelnen Kaffeebäuerinnen und Kaffeebauern. Sie alle arbeiten unermüdlich und mit viel Herz, Hingabe, Kreativität und einem ansteckenden Teamgeist an der Weiterentwicklung ihres Kooperativen-Dachverbandes. »CCU Lalitpur produziert nicht nur nach Fair-Handels-Standards, handelt nicht nur fair, sondern lebt den Fairen Handel aus voller Überzeugung«, so Veselina Vasileva.

Der GEPA Kaffee-Partner und seine Mitglieder wurden 2015 sehr stark durch das Erdbeben geschädigt. Es wurden zum Beispiel kleine Verarbeitungsanlagen zerstört, die erst vor wenigen Jahren gebaut wurden und unerlässlich für die Kaffeeproduktion sind. Aber CCU Lalitpur hat es geschafft, nach dem verheerenden Beben in kürzester Zeit wieder auf die Beine zu kommen.

»Ich habe von CCU Lalitpur gelernt, wie man mit vereinten Kräften jeder noch so großen Schwierigkeit – und sei sie ein Erdbeben der Stärke 7,9 – trotzen kann. Mehr noch: Nur ein Jahr nach dem Erdbeben hat Lalitpur mit der finanziellen Unterstützung einer Schweizer NGO und der GEPA sowie mit staatlicher Förderung ein eigenes Grundstück gekauft und ist mit den Bauarbeiten an der eigenen zweistöckigen Trockenverarbeitungsanlage mit Büroräumen in Kathmandu gestartet. Die Bauarbeiten sind beinahe beendet. Es fehlen noch der letzte Farbanstrich und die Verlegung der Stromkabel. Für die übernächste Kaffeelieferung



CCU Lalitpur, Nepal

Lalitpur heißt der Distrikt südlich der Hauptstadt Kathmandu, in dem die Kaffeebauern dieses Kooperativen-Dachverbandes leben. Im Jahr 2010 haben sie in der Stadt Lalitpur eine zentrale Verarbeitungsanlage gebaut und mit dem Export von Bio-Kaffee begonnen. Durch die starken Erdbeben im April 2015 wurde auch der Distrikt Lalitpur betroffen.

an die GEPA wird aller Voraussicht nach der Kaffee schon in der nagelneuen Anlage geschält und verpackt werden.«

Bei Mitgliedskooperativen von CCU Lalitpur wurden Besprechungen 2015/2016 zunächst im provisorischen Zelt durchgeführt, nachdem das Büro zerstört worden ist. Aber inzwischen haben sie das Büro wieder aufgebaut und sind sehr stolz darauf.

Die Unterstützung so vieler engagierter GEPA-Kundinnen und Kunden, die damals für alle Partner in Nepal gespendet haben, war bei CCU Lalitpur sehr willkommen. Doch die Mitglieder dieses GEPA-Partners möchten selbstständig sein und nicht abhängig von ausländischen Geldern. Deshalb haben sie sich so stark engagiert, alles wieder so schnell wie möglich aufzubauen und wieder Bio-Kaffee zu produzieren.

Im Rahmen dieser Nepal-Reise der beiden GEPA-Kolleginnen wurde eine fünftägige Evaluierung der Arbeit des Kooperativen-Dachverbandes durchgeführt, das sogenannte EFTA-Assesment. Ein Bestandteil der Evaluierung sind Einzelgespräche mit Kleinbauern. »Der Vorsitzende und der Büroleiter haben uns überrascht und Produzenten von drei der acht Kooperativen eingeladen, die den weiten Weg zu uns zu Fuß gelaufen sind. Wir haben uns für eine Gesprächsgruppe mit 30 Produzenten entschieden. Es war ein reges und eindrucksvolles Gespräch, das uns sehr viele Einblicke in die Arbeit der drei Kooperativen gegeben hat«, sagte Veselina Vasileva. »Da sich die Mitglieder sehr stark mit ihrer Organisation und ihrer Arbeit identifizieren, waren sie bei kleinen Kritikpunkten sehr traurig und beim Lob ihrer Arbeit voll von Stolz und Freude.«

Unter den anwesenden Bäuerinnen und Bauern von CCU Lalitpur war auch der in der Kooperative beliebteste Kaffee-Bauer, der alle anderen größtenteils ehrenamtlich berät. Mitharam Jamakatel hat viel Kaffee-Wissen von seinen Eltern gelernt und selbst einen Mustergarten angelegt, wofür er einen Preis gewonnen hat. Am meisten beeindruckt hat Veselina Vasileva der Büroleiter Bishnu Tamalsina, der als Sohn eines Kaffeebauern als erster in seiner Familie einen Hochschulabschluss geschafft hat. Sein Verständnis vom Fairen Handel schildert er folgendermaßen: »Fairer Handel ist nicht nur Kaufen, Verkaufen und Geldtransfer. Fairer Handel ist eine Beziehung, bei der wir sowohl Glück als auch Trauer und Leid miteinander teilen. Wenn wir glücklich sind und es uns gut geht, helfen wir und teilen unsere Freude und Erfolge. Und wenn wir Hilfe brauchen, bekommen wir sie.«



Spenden für den Wiederaufbau der Kaffeeverarbeitungsanlagen – GEPA Anteil



Ehrengeschenk – l.r. Bal Bahadur K.C., Dolraj Adhikari, Bishnu Timalsina, Sashi Badan Ghimire

Als Abschiedsgeschenk erhielten die GEPA-Kolleginnen einen Krug, auf dem der Garuda abgebildet ist, ein Vogel, auf dem die hinduistische Gottheit Vishnu fliegt. Vishnu steht im hinduistischen Glauben für das Erhalten und Fortsetzen, also für die Nachhaltigkeit. Mit diesem Krug wurde der ausdrückliche Wunsch nach dem Erhalt der Partnerschaft mit der GEPA in Wuppertal bekräftigt.

»Ich habe die Kleinbauern von CCU Lalitpur gefragt, welche Botschaft ich für die Kundinnen und Kunden der GEPA mit nach Deutschland nehmen soll. Alle waren sich einig und haben sich gewünscht, dass unsere Kunden noch mehr Kaffee von CCU Lalitpur kaufen sollen. Dadurch unterstützen sie sie, sich weiterzuentwickeln. Und das haben diese Bauern wirklich verdient.«

Mehr zum Kaffeehandelspartner finden Sie unter www.gepa.de. – in der Handelspartner-Information zu CCU Lalitpur und in einem ausführlicheren Reisebericht.



Veselina Vasileva, pflückt hier Kaffeekirschen zusammen mit Bishnu Timalsina



Auf der Baustelle der Verarbeitungsanlage: Andrea Fütterer im Gespräch mit Bishnu Timalsina

Fairen Handel wählen!

2017 ist ein entscheidendes Wahljahr in Deutschland. Im Saarland, in Schleswig-Holstein und in Nordrhein-Westfalen stehen bereits im Frühjahr Landtagswahlen an. Im September wird der Bundestag neu gewählt.

Es sind Krisenzeiten. Die politischen Herausforderungen sind groß – sowohl national als auch international. Die Frage nach der Zukunft Europas, nach der Zukunft der Landwirtschaft und des Welthandels werden immer lauter.

Auch wir Organisationen und Akteure im Fairen Handel stellen uns die Frage: In welcher Welt wollen wir leben? Der Faire Handel liefert auf einige wesentliche Aspekte dieser großen Frage schon detaillierte Antworten. Dennoch bleibt die Politik in der Verantwortung, ihn durch die Gestaltung der politischen Rahmenbedingungen des Welthandels zu unterstützen.

Visionen des Fairen Handels zur Bundestagswahl 2017

Der Weltladen-Dachverband und das Forum Fairer Handel, dessen Gründungsmitglied die GEPA ist, haben im Hinblick auf die Bundestagswahl ihre Visionen für die Zukunft formuliert. GEPA hat bei diesem Prozess aktiv mitgearbeitet. In einem Forderungspapier haben wir auf drei zentralen Politikfeldern die Visionen und Forderungen des Fairen Handels formuliert und erläutert, welche politischen Maßnahmen notwendig sind, um diese Visionen zu verwirklichen.

Vision 1: Faire Arbeitsbedingungen weltweit! Eine gerechte Wirtschaftsweise ist möglich!

Die Kräfte und Machtverhältnisse im Welthandel sind äußerst ungleich verteilt. Einflussreiche Unternehmen und Wirtschaftsakteure haben häufig das Sagen. Im Wettbewerb um ausländische Investitionen beugen sich Staaten, meist die so genannten Entwicklungsländer, den Wirtschaftskräften und -spielregeln und lassen ihre staatlichen Kernaufgaben – wie den Schutz der Rechte ihrer Bürger/innen, außer Acht. Die Folgen: Hungerlöhne, unbezahlte Überstunden, keine Arbeitsverträge, Mangel an elementarem Arbeitsschutz mit gravierenden gesundheitlichen Folgen, Zwangs- und ausbeuterische Kinderarbeit, um nur einige zu nennen. Außerdem diktieren mächtige Industrieländer ihre einseitigen Handelsinteressen und gießen sie in unausgewogene Handelsverträge. Die Leidtragenden sind die Arbeiterinnen und Arbeiter und die Produzenten am anderen Ende der Lieferkette, die ständigem Druck ausgesetzt sind. Den Kleinbauern fehlt der Zugang zu den Märkten, zu Produktionsmitteln und zu Know-How. Zudem brauchen sie stärkere Interessenvertretungen, die sich für ihre Rechte einsetzen. Solange die globalen Machtverhältnisse so ungleich bleiben, wird der Welthandel nie seinem eigentlichen Zweck dienen: ein Leben in Würde für alle zu ermöglichen.

Daher fordern wir: Eine verbindliche menschenrechtliche Sorgfaltspflicht für deutsche Unternehmen entlang ihrer gesamten Lieferkette muss per Gesetz festgeschrieben werden. Außerdem: Handelsabkommen müssen verbindliche soziale und ökologische Standards beinhalten und internationalen Menschenrechts- und Umweltkonventionen untergeordnet werden. Damit alle Menschen weltweit in Würde arbeiten können und sich einen guten Lebensstandard leisten können.



Vision 2: Eine bäuerliche Landwirtschaft, die alle Menschen ernährt!

Kleinbauern ernähren fast ein Drittel der Menschheit: Etwa 500 Millionen kleinbäuerliche Betriebe produzieren Nahrung für nahezu 2 Milliarden Menschen. Weltweit hungern jedoch immer noch rund 800 Millionen Menschen. Paradoxe Weise leben drei von vier Hungernden in ländlichen Regionen, also dort, wo Nahrungsmittel produziert werden. Der Grund: In vielen Entwicklungsländern werden große Flächen für den Anbau von Futtermitteln und Energiepflanzen für den Export verwendet – auch für die Tiere und Autos in Europa und in Deutschland! Dadurch fehlen diese Flächen für den Anbau von Grundnahrungsmitteln für die einheimische Bevölkerung.

Daher fordern wir Fair-Handels-Akteure im Vorfeld der Bundestagswahl eine Landwirtschaft, die uns alle nachhaltig und ökologisch ernähren kann und den Bäuerinnen und Bauern weltweit ein gutes Auskommen ermöglicht.



Vision 3: Menschenwürdiger Umgang mit allen!

Auch wenn die Zahl der Geflüchteten von 2015 etwas zurückgegangen ist, sind die Fluchtursachen keineswegs beseitigt. Der Nährboden für zunehmenden Rechtspopulismus, Radikalisierung und Fremdenfeindlichkeit in Deutschland, Europa und weltweit ist »fruchtbarer« denn je.

Deswegen fordern wir, dass die Politik die Voraussetzungen für eine weltoffene und solidarische Gesellschaft schafft, die lebenswerte Perspektiven für Schutzsuchende bietet und in der Rassismus und Diskriminierung keinen Platz haben.



Werden Sie aktiv

Den Auftakt der diesjährigen Kampagne bildet der Weltladentag am 13. Mai. Das Ziel ist, dass bis zur Bundestagswahl am 24. September möglichst viele Kandidatinnen und Kandidaten für die Bundestagswahl von den Visionen und Forderungen des Fairen Handels erfahren.

Wollen Sie, dass sich auch Ihre Abgeordneten für faire Arbeitsbedingungen, eine nachhaltige Landwirtschaft und eine weltoffene, tolerante Gesellschaft einsetzen? Dann kontaktieren Sie Ihre Kandidaten für die Bundestagswahl zum Beispiel mit einer der Kampagnen-Postkarten. Auf einer Wahlveranstaltung, am Infostand der jeweiligen Partei in der Fußgängerzone oder per Post – es gibt viele Möglichkeiten, mit den Kandidatinnen und Kandidaten zur Bundestagswahl ins Gespräch zu kommen.

Das Forum Fairer Handel wird gezielt die Parteizentralen anschreiben und erfragen, ob und wie sie sich in den nächsten vier Jahren für die politischen Forderungen des Fairen Handels einsetzen wollen. Die Ergebnisse werden ab Mitte des Jahres online veröffentlicht unter: www.forum-fairer-handel.de/kampagne

Mehr zur Kampagne erfahren Sie unter: www.forum-fairer-handel.de/kampagne und in dem einem Teil dieser Ausgabe beiliegenden Faltblatt »Visionen des Fairen Handels«.



Visionen des Fairen Handels zur Bundestagswahl 2017
www.forum-fairer-handel.de/kampagne



Initiative von BUND, ÖKO-TEST, GUTEN ERDE, LEBENS MITTEL, NACHHALTIGKEIT, ÖKOLOGIE, ÖKOLOGISCHES LEBEN, ÖKOLOGISCHES WIRTSCHAFTEN, ÖKOLOGISCHES WISSEN, ÖKOLOGISCHES ZUSAMMENARBEITEN

Im Porträt: Der neue GEPA-Geschäftsführer Peter Schaumberger

Seit dem 1. Februar 2017 hat die GEPA wieder zwei Geschäftsführer. Neben dem Kaufmännischen Geschäftsführer, Matthias Kroth, ist jetzt neu dabei: Dr. Peter Schaumberger, zuständig für Marke und Vertrieb. Zuletzt war er seit 2013 als einer von zwei geschäftsführenden Vorständen bei der Stiftung »Menschen für Menschen – Karlheinz Böhm's Äthiopienhilfe« beschäftigt. In seiner neuen Position möchte er »an der Erfolgsgeschichte der GEPA mitwirken und den Fair Trade-Gedanken weiter in die Gesellschaft tragen.«

Studium der Agrarökonomie und Ausbildung zum Staatlich geprüften Landwirt

Besonders wichtig sei ihm die Transparenz der Produktion entlang der gesamten Lieferkette. Dabei weiß er ganz genau, was »vom Ursprung zum Endprodukt« bedeutet – schließlich hat er 1984 nach seiner landwirtschaftlichen Lehre ein Jahr lang auf einem biologisch-dynamischen Hof gearbeitet, damals von vielen noch als »Spinnerei« abgetan. Auf seine Ausbildung zum »staatlich geprüften Landwirt« ist Peter Schaumberger stolz. Er weiß, was die Herausforderungen einer umweltverträglichen Landwirtschaft auch im direkten Alltag bedeuten. Aber er kennt nicht nur die alltägliche Praxis: Im Rahmen seiner Tätigkeit als CEO eines internationalen Schweizer Zertifizierers hat er ein Computer-Programm zum Thema Rückverfolgbarkeit der Waren mit entwickelt. Als Dozent an der Akademie der Deutschen Genossenschaften ist er mit dem Genossenschaftsgedanken eng verbunden, auch und gerade für Kleinbauern in aller Welt.

Während seines Agrarökonomie-Studiums in Gießen absolvierte er 1988 auch ein Austauschsemester in China, das damals noch ein Entwicklungsland war. In dieser Zeit hat er erfahren, wie extrem die Armut bei den Bäuerinnen und Bauern auf dem Land ist. So kam er letztlich auch zum Fairen Handel: »Meine beiden Leidenschaften Ökolandbau und Entwicklungsförderung verbinden sich in Fair Trade«, sagt Peter Schaumberger.

Mit Produkten und Themen des Fairen Handels kennt er sich aus: Er hat die WFTO bei der Entwicklung des »Sustainable Fair Trade Management System« beraten und bei der Neugestaltung des »Fair for Life«-Siegels mitgewirkt. Darüber hinaus besitzt er Erfahrung in Import und Sortimentsgestaltung von Fair Trade-Produkten. Auch in den Bereichen Markenentwicklung und -führung bringt er ausgewiesene Erfahrung als langjähriger Geschäftsführer und Gestalter der Demeter Markengemeinschaft und von 2010 bis 2013 als Geschäftsführer des Institutes für Marktökologie (IMO) mit.

Politisch engagiert: Die GEPA gehörte dazu

»Die Jutetasche war Pflicht.« – Peter Schaumberger

Schon als Jugendlicher hat er begonnen sich auch politisch zu engagieren – Auslöser dafür war das Waldsterben, das Anfang der 80er Jahre zum großen Thema wurde. Besonders erinnert er sich auch an das Plakat der Grünen zur Bundestagswahl 1983: »Wir haben die Erde von unseren Kindern nur geborgt«, mit dem die Umweltpartei erstmals den Sprung in den Bundestag schaffte.

Die GEPA kennt der 53-Jährige schon seit Studentenzeiten: Beim Aufräumen der Kisten wegen seines Umzugs nach Wuppertal habe er neulich eine lila gefärbte Tagesdecke wieder gefunden – darin eingenäht ein GEPA-Etikett. »Damals war es Pflicht, sich den Magen mit Nicaragua-Kaffee zu verderben und Jutetaschen zu tragen«, erzählt Peter Schaumberger mit einem Augenzwinkern. Im Keller seiner damaligen WG befand sich das Lager einer »Food-coop« – auch heute spielen diese Verbraucherezusammenschlüsse wieder zunehmend eine Rolle.

Ziele für die Zukunft

»Der Faire Handel steht für globalen Handel und nicht für Globalisierung. Wir zeigen den Gegenentwurf zum Protektionismus – Austausch statt Abschottung. Dafür einzutreten und Verantwortung zu übernehmen, ist in dieser Zeit besonders wichtig«, sagt Peter Schaumberger. Dazu gehöre, neue Potenziale und Strategien zu entwickeln, Handelspartner zu unterstützen und neue dazu zu gewinnen.

Weltläden und Aktionsgruppen tragen die Idee weiter

»Langfristige, verlässliche Partnerschaft mit den Handelspartnern im Süden, aber auch z. B. mit den Weltläden bietet allen an der Wertschöpfungskette Beteiligten faire Chancen«, so Peter Schaumberger. »Weltläden sind für mich eine tragende Säule des Fairen Handels – die Menschen, die dort Verantwortung übernehmen sind ein herausragendes Beispiel für eine engagierte Zivilgesellschaft.«

Aber auch Konsumentinnen und Konsumenten können seiner Meinung nach dazu beitragen: »'Fair Trade für alle – fair zu allen' ist eine Vision, deren Umsetzung noch viel Kraft und Ideen erfordern wird. Ich denke aber, dass wir gemeinsam sehr viel erreichen können. Die GEPA ist durch ihre Innovationskraft und »fair plus« ein Leuchtturm, der die Qualitätsführerschaft in allen Bereichen des Fairen Handels beanspruchen kann.«



Neues Geschäftsführungsteam: Peter Schaumberger (links), zuständig für Marke und Vertrieb, und Matthias Kroth, Kaufmännischer Geschäftsführer der GEPA seit 2011.

Neue Verkaufs- und Werbematerialien für neue Produkte

Passend zu den schönen neuen Kollektionen AQUA und BLOOM haben wir eine neue Broschüre erstellt, in der die vielen tollen Produkte angemessen präsentiert werden: Kerzen in neuen Pastellfarben, Heimtextilien, Körbe, modische Accessoires – alles drin!

Die Broschüre mit dem Titel »Handwerk Neuheiten 2017« (Art.-Nr. 893 48 07) finden Sie zum Bestellen im Infomaterial-Shop auf unserer Weltladen-Webseite www.gepa-wug.de



Fairer Handel to go:
Faltblatt »Faire Naschereien für unterwegs«

Unsere Bonbons, Fruchtriegel, Doblitos, Crossitas und Barritas sind die kleinen Energie-Lieferanten für zwischendurch. Und obwohl sie in Weltläden, Kirchengemeinden und Schulen echte Bestseller sind, lohnt sich ein bisschen Werbung dafür doch immer. Unser neues Faltblatt »Faire Naschereien für unterwegs« (Art.-Nr. 893 48 08) hilft Ihnen dabei.



Auch dieses Faltblatt können Sie über den Infomaterial-Shop unserer Weltladen-Webseite www.gepa-wug.de bestellen.

Und schließlich gibt's noch ein bisschen Lesestoff für alle Kaffee- und Schokolade-Liebhaber: Das neue GEPA Magazin Nr. 4 ist erschienen (Art.-Nr. 893 48 10). Die 16seitige Broschüre für Endverbraucher enthält im DIN A4-Format viel Wissenswertes zu Partnern und Produkten, ist reich bebildert – und ein Rezept für »Cake Pops« gibt's obendrauf.

Auch dieses Magazin können Sie über den Infomaterial-Shop auf www.gepa-wug.de bestellen!



Aktionen · Kampagnen · Veranstaltungen

»Du siehst mich«: Evangelischer Kirchentag in Berlin Ende Mai

»Du siehst mich« ist das Motto des Kirchentages in Berlin und Wittenberg vom 24. bis 28. Mai. Im Lutherjahr 2017 werden die Besucher und Besucherinnen auch GEPA-Produkte an ganz vielen Orten des Kirchentages sehen, da die GEPA wieder Partner des Kirchentages ist: Mit der Möglichkeit zu einem persönlichen Gespräch am GEPA Stand auf dem Markt der Möglichkeiten in der Messehalle am Stand Nr. 2.2.-I04 und am Kaffeeausschank auf dem Naturkostmarkt rund um den Funkturm.

Und dazu gibt es auf dem Kirchentag natürlich die Produkte, allen voran Kaffee und Tee an vielen Standorten, da der Messe-Caterer GEPA-Kaffee ausschenkt, das »Gläserne Restaurant« und die Katholikentags Lounge GEPA-Produkte nutzen und der Kirchentagsshop erstmalig Geschenksets mit GEPA-Kaffee und -Tee anbietet.

Kommen Sie und besuchen Sie uns, wir freuen uns auf Sie – so fair wie in diesem Jahr war der Kirchentag noch nie!

GEPA®
The Fair Trade Company

GEPA-Produkte finden Sie an vielen Orten auf dem Kirchentag

Partner des Kirchentages

Deutscher Evangelischer Kirchentag
Berlin-Wittenberg 24. - 28. Mai 2017

GEPA The Fair Trade Company · www.gepa.de

Neue Produkte, bewährte Partner, nachhaltige Ziele: GEPA auf der BIOFACH

Auch in diesem Jahr war die GEPA wieder auf der BIOFACH, der weltweit größten Messe für Bio-Lebensmittel. Vom 15. bis 18. Februar konnten Besucherinnen und Besucher am GEPA-Stand Produkt-Neuheiten kennen lernen – und natürlich probieren! Für die GEPA-Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter ist die Messe immer eine gute Möglichkeit, sich unter anderem mit Vertretern von Handelspartnern zu treffen und sich auszutauschen: So waren am GEPA-Stand nicht nur Vertreter von unserem neuen Kaffee-Partner ACPCU aus Uganda, sondern auch langjährige GEPA-Verbündete wie Gautam Mohan und zwei Kollegen von Tea Promoters India (TPI), mit denen die GEPA schon seit 27 Jahren zusammenarbeitet.



TPI am GEPA-Stand mit GEPA Einkaufsmanagerin Tee

»Wir sind auf der BIOFACH, um sowohl Verbraucher als auch Händler anzusprechen, damit sie unsere Produkte kennenlernen und so auch die Menschen auf der Südhalbkugel unterstützen«, sagte Peter Schaumberger. Er ist seit 1. Februar neuer Geschäftsführer bei der GEPA, zuständig für Marke und Vertrieb (Mehr über ihn erfahren Sie im Porträt auf Seite 18).



Das neue GEPA-Geschäftsführerduo am GEPA-Stand auf der BIOFACH

GEPA-Produktneuheiten auf der BIOFACH

Ein Highlight auf der BIOFACH waren die beiden neuen GEPA Bio Café Raritäten »Kampala« aus Uganda und »Lake Kivu« aus dem Kongo, sowie der wieder lieferbare »Lalitpur« aus Nepal, mit denen die GEPA den Start ins Kaffeejahr 2017 eingeläutet hat: Unter dem Motto »GEPA-Kaffee: Echt fair« gibt es in einem begleitenden Online-Special das ganze Jahr über spannende Geschichten rund um die neuen Café Raritäten: Hier lernen Sie Kaffee-Bäuerinnen und -Bauern unserer Partner kennen, erfahren



Produktneuheiten auf der Messe: Drei neue GEPA Café Raritäten und die Bitterschokolade »Fleur de Sel Noir«

mehr über die traditionelle Kaffeezubereitung in Uganda und welche Bedeutung Kaffee für unsere GEPA-Kaffee-Experten hat – hier geht's zum Online-Special:
www.gepa.de/kaffee-echt-fair



Die Produkt-Neuheiten konnten die Messe-Besucherinnen und -Besucher am »lebenden Objekt« bestaunen: Denn der brasilianische Verpackungskünstler Sergio Do Nascimento hatte ein Kostüm aus lauter GEPA-Produkten angefertigt. »Ich habe daran eine Woche lang gebastelt«, verriet er. Begeistert von seinem Charme und dem aufwändigen Kostüm wollten viele Selfies mit ihm machen.



Verpackungskünstler Sergio Do Nascimento

Handelspartner ACPCU aus Uganda am GEPA-Stand

Eine Vertreterin und zwei Vertreter unseres Handelspartners ACPCU aus Uganda haben wir am GEPA-Stand begrüßt: Von ACPCU beziehen wir unsere neue Bio Café Rarität »Kampala« – einen vollmundigen Espresso aus 100 % erstklassigen Robusta-Bohnen (auch Canephora genannt), die in den fruchtbaren Hügeln des Bushenyi Distrikts in Uganda wachsen.

Atukunda Peninah von ACPCU: »I'm very grateful to see this package here.« (»Ich bin sehr dankbar, die Verpackung hier zu sehen.«) Atukunda Peninah ist bei ACPCU für den Export zuständig und hielt auf der BIOFACH zum ersten Mal die fertige Packung in den Händen: »Fairer Handel hat für uns eine große Bedeutung, weil die Bauern einen fairen Preis für ihren Kaffee erhalten«, sagte



ACPCU mit GEPA-Geschäftsführern am Stand

sie. Ihr Kollege Bamuhangaine Nicodemos, Organic Field Supervisor bei ACPCU, betonte: »Der Klimawandel ist eine große Bedrohung für uns: Wir müssen neue Krankheiten bewältigen, die wir so vorher noch nicht kannten.«



In unserem Online-Special »GEPA-Kaffee: Echt fair!« lernen Sie weitere Kaffee-Bäuerinnen und -Bauern von ACPCU kennen.

www.gepa.de/gepa/themenspecials/gepa-kaffee-echt-fair/portraits-acpcu.html

UN-Nachhaltigkeitsziele (SDGs) auf der BIOFACH

Ein zentrales Thema auf der BIOFACH waren für die GEPA und unseren Partner Naturland e.V. die UN-Nachhaltigkeitsziele (SDGs). Am Naturland-Stand waren die 17 Ziele auf große Würfel gedruckt – die drei wichtigsten SDGs für die GEPA konnte man sich in Form eines kleinen Würfelturms am GEPA-Stand anschauen. Ein Beispiel dafür, wie der Faire Handel zur Umsetzung der SDGs beiträgt, ist das Ziel 12: »Responsible Consumption and Production« – »Nachhaltige Konsum- und Produktionsmuster sicherstellen«. Dies spiegelt sich in unseren transparenten Lieferketten wider. Wir wissen, wer die fairen Rohwaren für unsere Produkte wie Schokolade herstellt, und machen dies für jede und jeden nachvollziehbar.

Welche Ziele außerdem zentral für die GEPA sind, erfahren Sie hier im PDF:



www.gepa.de/fileadmin/user_upload/Bilder/Veranstaltungen/2017/02-BIOFACH/2017-SDGs_und_Fairer_Handel-BIOFACH-Kurzversion-fuer-Website.pdf



Würfelturm mit drei SDGs am GEPA-Stand

Podiumsdiskussion zu SDGs

Auch bei der Podiumsdiskussion auf der BIOFACH, die von der GEPA organisiert wurde, ging es um die UN-Nachhaltigkeitsziele: »Agenda 2030 – Wie ökologischer Anbau und Fairer Handel zur Umsetzung der Nachhaltigkeitsziele beitragen können.«

Javier Arbilto, Geschäftsführer des peruanischen GEPA-Partners Sol & Café plädierte auf dem Podium dafür, dass es verbindliche Regeln und Gesetze für Unternehmen geben sollte, sich am Fairen Handel zu beteiligen: Fair Trade-Unternehmen müssten am Markt mit konventionellen Anbietern konkurrieren, was sehr schwierig sei. »Meine Vision ist, dass wir mit einer nachhaltigen und ökologischen Landwirtschaft eine faire Welt haben werden«, sagte Javier Arbilto.

Peter Schaumberger sagte in Bezug auf die SDGs und die Forderungen an die Politik: »Momentan gibt es keine festen Vorgaben seitens der Regierung für Unternehmen zur Unterstützung der Nachhaltigkeitsziele – es läuft alles auf freiwilliger Basis. Deshalb ist unsere Forderung an die Politik, dass gesetzliche Rahmenbedingungen eingeführt werden, sodass andere Unternehmen unserem Beispiel – dem der Fair Trade-Unternehmen und der Fair Handelsbewegung – folgen können.« Seine Vision für die Zukunft: Faire und ökologische Produkte sollten der Standard sein – und keine Ausnahme: »Wenn ich im Jahr 2030 in einen Supermarkt gehe, möchte ich keine Fair Trade- oder Nachhaltigkeitslabels sehen. Stattdessen sollte es Labels geben wie ›Nicht essen – das Produkt ist voller Pestizide‹ oder ›Nicht kaufen – das wurde mit Kinderarbeit produziert‹.«

Mit auf dem Podium waren außerdem Konrad Hauptfleisch (Manager Organic Academy IFOAM – Organics International und Steffen Reese (Geschäftsführer Naturland – Verband für ökologischen Landbau e.V.). Moderiert wurde die Runde von Veselina Vasileva (politische Referentin bei der GEPA); Andrea Fütterer (Leiterin der GEPA-Grundsatzabteilung) hat aus dem Spanischen übersetzt. Ursprünglich hatte auch Renate Künast (MdB Bündnis 90/Die Grünen und Vorsitzende des Ausschusses für Recht und Verbraucherschutz) zugesagt, aber sie konnte wegen eines Flugstreiks nicht kommen.



Impressionen vom Messestand

Fotos:
GEPA - The Fair Trade Company/A. Welsing (1); Bischof & Broel (6)

Neuer Look für Fairen Handel: Weltladen Balingen

Es weht ein frischer Wind durch die Weltläden: Immer mehr Fachgeschäfte für Fairen Handel lassen sich von GEPA-MitarbeiterInnen beraten und wagen einen Umzug oder eine Neugestaltung der Verkaufsräume. So auch der Weltladen in Balingen (Baden-Württemberg): Die Kölner Design-Agentur »wiederverwandt« hat ein neues Regalsystem konzipiert und den Balingener Laden damit teilweise ausgestattet. Wie man dem Namen der Agentur schon ansieht, hat sie sich Ökologie und Nachhaltigkeit auf die Fahne geschrieben – was zur Vision des Weltladens natürlich prima passt. Glückwunsch zur Umgestaltung!



Design steckt an: www.gepa-wug.de in neuem Gewand

Viele von Ihnen haben sicher schon den neuen Handwerkskatalog durchgeblättert und sich hoffentlich an dem neuen, schlichten Design erfreut. Wir finden, dass dieser »Look« für den Katalog die Produkte so richtig schön in den Vordergrund rückt und ihre Hochwertigkeit hervorhebt.

Und gutes Design ist ansteckend: Auch unser Weltladen-Shop www.gepa-wug.de ist jetzt so schick und edel wie der Katalog. Aber das neue Design hat nicht nur ästhetische Vorzüge: Die weiße Grundfläche und die starken Kontraste verbessern die Lesbarkeit und machen die Nutzung der Seite so noch angenehmer.

Apropos Nutzung: Der Mensch ist ein Gewohnheitstier, das wissen wir ja alle. Deswegen haben wir großen Wert darauf gelegt, an den Funktionen und Bedien-Elementen der Seite nicht viel zu ändern. Manche Knöpfe oder Menü-Befehle sitzen jetzt an anderer Stelle, aber die Funktionen sind unverändert. So finden Sie nach wie vor Ihren persönlichen Bereich mit dem Warenkorb, dem Merkzettel, den bisherigen Bestellungen usw. – nur finden Sie ihn vermutlich leichter als vorher!

Auch die Struktur mit den Bereichen für Lebensmittel, Handwerk und Infomaterial haben wir nicht verändert.

Sie müssen sich also nicht lange fragen, wie das denn hier nun alles geht, sondern können einfach den neuen Look genießen und lossurfen.

Wir freuen uns übrigens über jedes Feedback – Kritik hilft uns, die Seite immer weiter zu verbessern. Und Lob macht uns natürlich ein bisschen stolz. Also: Schreiben Sie uns, wie Ihnen das neue Design gefällt!

The screenshot shows the GEPA website interface. At the top left is a 'LOGIN' button. The GEPA logo, 'THE FAIR-TRADE COMPANY', is centered. Below it is a dark navigation bar with links: 'START', 'HANDWERK-SHOP', 'LEBENSMITTEL-SHOP', 'INFOMATERIALIEN', 'FAKTEN', and 'TIPPS - IDEEN - BERATUNG'. On the left side, there are three news categories: 'LEBENSMITTEL-NEWS', 'HANDWERK-NEWS', and 'ALLGEMEINE MELDUNGEN'. The main content area features a grid of buttons for 'Handwerk bestellen', 'Lebensmittel bestellen', 'Infomaterial bestellen', 'Fakten nachlesen', 'Tipps, Ideen, Beratung', 'GEPA AKTUELL', 'Regionale Partner', and 'RFZ Wuppertal'. Below this grid is a news article titled 'Internationale Süßwarenmesse ISM: GEPA in der Erfolgsspur' with a photo of a smiling man. The article text discusses the company's success in the chocolate market in 2016. At the bottom left, there is a 'HERZLICH WILLKOMMEN IM WELTLADEN-SHOP DER GEPA!' message and a note about finding the latest products. At the bottom right, there is a photo of a man in a blue headscarf carrying a bundle of sticks.

Charlotte backt!

In dieser Ausgabe heißt die Rubrik nicht »Charlotte kocht« – denn diesmal geht's um ein Kuchenrezept: um Käsekuchen mit Kokosmilch!

Dieses und viele weitere Koch- und Backrezepte, die sich auch gut für größere Gruppen eignen, finden Sie auf der GEPA-Weltladenseite www.gepa-wug.de in der Rubrik »Tipps – Ideen – Beratung« unter »Rezepte«.



Käsekuchen mit Kokosmilch

Zutaten: (für eine Springform mit ca. 28 cm Durchmesser):

120 g Speisestärke
200 g Mehl Typ 550
75 g Puderzucker
1 Ei
160 g Butter
1 Prise Salz



für die Füllung:

400 ml GEPA-Kokosmilch
100 ml GEPA-Orangensaft »Merida«
1 Päckchen Vanille Puddingpulver
1 EL GEPA-Mascobado-Zucker
1 kg Magerquark
5 Eier
60 g Speisestärke
100 g Zucker
3 Limetten (2x Schale, 3x Saft)
1 Prise Salz

Zubereitung:

Für den Teig Stärke, Mehl und Puderzucker in eine Schüssel sieben. Ei, Salz und Butter in Stücken zugeben und schnell zu einem Mürbteig verarbeiten. In Folie mindestens eine Stunde kalt stellen.

Kokosmilch mit einer Prise Salz und dem Mascobado in einem Topf zum Kochen bringen. In der Zwischenzeit das Puddingpulver mit dem kalten Orangensaft verrühren. Wenn die Kokosmilch kocht unter Rühren das aufgelöste Puddingpulver einrühren, kurz aufkochen und von der Flamme nehmen. In eine Schüssel umfüllen und abkühlen lassen. Auf die Oberfläche etwas Zucker streuen, damit sich keine Haut bildet.

Backofen auf 170°C vorheizen (keine Umluft) und Springform fetten. Den Teig 3–4 mm dick ausrollen, den Boden und den Rand der Springform damit auskleiden. Eier trennen, Eiweiß kühl stellen. Quark durch ein Küchentuch auspressen (er sollte danach ca. 900 g wiegen). Ausgepressten Quark mit Eigelb, Zucker, gesiebter Speisestärke, Limettensaft und -schale zu einer glatten Masse verrühren. Eiweiß mit einer Prise Salz mit dem Rührgerät auf kleinster Stufe steif schlagen.

Den Kokospudding mit der Quarkmasse glatt verrühren, danach das Eiweiß vorsichtig unterheben, Füllung in die Springform geben. Backzeit: 90 Minuten.

Den Kuchen nach 45 Minuten Backzeit mit einem Messer zwischen Teig und Füllung einschneiden und weitere 45 Minuten backen. Nach dem Backen Kuchen in der Form ca. 3 Stunden auskühlen lassen.



Impressum

GEPA AKTUELL

V.i.S.d.P. Jorge Inostroza
..... Vertriebsleiter Weltläden und Gruppen

Kontakt Birgit Büttner
..... Fon: 02 02 / 2 66 83-22
..... Fax: 02 02 / 2 66 83-15
..... E-Mail: birgit.buettner@gepa.de

..... GEPA The Fair Trade Company
..... GEPA-Weg 1
..... 42327 Wuppertal
..... www.gepa.de

Für inhaltliche Fehler und eventuell daraus resultierende Schäden kann keine Haftung übernommen werden.

Einem Teil der Ausgabe liegt bei:

- Flyer Kirchentag
- Faltblatt »Visionen des Fairen Handels«