



13. 2. 2014

BIOFACH 2014

Neue GEPA-Pasta – 100 Prozent fair

Aktion Weltküche: VeganHeadChef Björn Moschinski kocht fair

Wuppertal/Nürnberg. Spaghetti, Fusilli, Penne – beliebte Pasta-Sorten mit fairen Zutaten von Kleinbauern aus Süd und Nord – hat die Fair Handelsorganisation GEPA auf der BIOFACH-Messe vom 12. bis 15. Februar in Nürnberg präsentiert. Fairer Bio-Hartweizen aus Italien trifft hier erstmals auf faire Bio-Quinoa aus der südlichen Hochebene Boliviens. Zusätzlich zum GEPA-Logo tragen die fairen Bio-Nudeln daher auch das Naturland Fair Zeichen.

Zusammen mit ihren Partnern Naturland e. V., der italienischen Bio-Kooperative Terra Bio sowie der Quinoa-Genossenschaft ANAPQUI aus Bolivien hat die GEPA damit ein neues Beispiel erfolgreicher Süd-Nord-Kooperation entwickelt: „Fairness kennt für uns keine Grenzen“, so GEPA-Geschäftsführer Robin Roth. „Die fairen Bio-Nudeln sind nach unserer Schokolade mit fairer Bio-Milch ein weiterer Schritt, faire Bedingungen in der Produktions- und Lieferkette eines Süd-Nord-Produktes so umfassend wie möglich zu etablieren. Damit erreichen wir unser Ziel von 100 Prozent Fair-Handelsanteil bei einem Mischprodukt.“

Kochshow mit Björn Moschinski: Rezept für die GEPA

Die neuen Pasta-Sorten bilden den Auftakt der Aktion „Weltküche“ der GEPA unter dem Motto: „Fair aufgetischt!“. Mit einer Kochshow hat der vegane Koch Björn Moschinski, VeganHeadChef und Inhaber des Berliner Restaurants MioMatto, sein Rezept mit den fairen Bio-Nudeln auf der BIOFACH-Messe vorgestellt. „Vegane Küche, Fairer Handel und ökologischer Anbau haben viele Berührungspunkte: Genuss soll keine Nachteile für Mensch, Tier und Umwelt verursachen. Daher unterstütze ich den Fairen Handel der GEPA und koche gerne mit den neuen Bio-Pasta-Sorten“, so der engagierte Restaurantchef.

Der Öko-Verband Naturland bietet mit dem Naturland Fair Zeichen ein Zertifizierungssystem für Öko und Fair aus einer Hand an, bei dem erstmals auch die Bauern des Nordens in den Gedanken des Fairen Handels mit einbezogen werden. „Wir freuen uns über die neue Süd-Nord-Kooperation zwischen unseren Partnern Terra Bio und GEPA. Ökologischer Landbau hat nur dann eine Zukunft, wenn Bauern in Süd und Nord davon leben können“, erklärte Hans Hohenester, Öko-Bauer und Naturland Präsidiums vorsitzender.

Fairer Bio-Hartweizen aus Italien

Der Hartweizen für die bio-faire Pasta der GEPA stammt von der Bio-Kooperative Terra Bio aus der italienischen Region Marken. Seit 2010 sind sie nach den Naturland Fair Richtlinien zertifiziert. „Ohne den ökologischen Anbau von Getreide, Saaten und Hülsenfrüchten würde der nächste Starkregen unsere kargen Böden in starken Hanglagen regelrecht wegschwemmen und es gäbe noch weniger Arbeitsplätze in dieser

GEPA The Fair Trade Company

GEPA-Weg 1
42327 Wuppertal
Fon: 02 02 / 2 66 83-0
Fax: 02 02 / 2 66 83-10
www.gepa.de

Pressestelle:
Barbara Schimmelpfennig
Fon: 02 02 / 2 66 83-60
Fax: 02 02 / 2 66 83-10
E-Mail: presse@gepa.org

Presse-Information

strukturschwachen Region Italiens“, so Frauke Weissang, Verwaltungsratsmitglied und Exportmanagerin von Terra Bio.

Faire Bio-Quinoa aus Bolivien

Seit 1988 bezieht die GEPA Quinoa von der Kleinbauernorganisation ANAPQUI aus Bolivien, bereits seit 1992 in Bio-Qualität.

„Manchmal kamen Händler mit Lastwagen voller Säcke mit Lebensmitteln. Für einen Sack Mehl oder Zucker verlangten sie zwei Säcke Quinoa. Wir hatten keine Wahl, wir mussten unsere Quinoa mehr oder weniger verschenken, denn es gab keinen Markt dafür“, erinnert sich Quinoa-Bäuerin Doña Lydia. Einen Markt mit fairen Preisen fanden die Bauern später unter anderem bei der GEPA.

Lama-Dung: Nachhaltiger Quinoa-Anbau

Durch die gestiegene Nachfrage nach dem „Korn der Inka“ ist es heute immer wichtiger geworden, die Quinoa auf dem kargen Hochland des Altiplano behutsam und nachhaltig anzubauen. Damit hat sich auch die Rolle der GEPA geändert: „Auch wenn die Preise der Quinoa inzwischen sehr hoch sind, ist die GEPA auf jeden Fall ein wichtiger Partner für uns, die Produzenten der Quinoa Real in Bolivien“, so Miguel Choque Llanos, Exportmanager von ANAPQUI. „Während die GEPA uns früher bei der Förderung und Öffnung neuer Märkte half, unterstützt sie uns heute beim Anbau der Quinoa Real und der Haltung der Lamas im Einklang mit der Natur“, erklärte der Vertreter der Kleinbauernorganisation. Zum Schutz der Erde gehört es zum Beispiel, die Pflanzen mit Lama-Dung zu besprühen.

Die Partner auf der BIOFACH-Messe

Der GEPA-Stand auf der BIOFACH befindet sich am Naturland-Gemeinschaftsstand, Halle 6, 245b. Am Gemeinschaftsstand präsentieren sich auch Naturland und Terra Bio.

Homepage-Special und Pesto-Sortiment

Auf der GEPA-Homepage unter www.gepa.de findet man ein umfangreiches Special zum Thema Weltküche mit einer Reportage über ANAPQUI und Rezepten, u. a. von Björn Moschinski.

Die neuen Pastasorten sind in Kürze in den Weltläden, im Lebensmittel-Bio- und Naturkosthandel und im GEPA-Onlineshop unter www.gepa-shop.de erhältlich. Passend zu den Nudeln hat die GEPA auch ein neues Sortiment mit zwei Salsas und einem Pesto herausgebracht.

Als Fair Trade-Pionier garantiert die GEPA seit über 35 Jahren Transparenz und Glaubwürdigkeit ihrer Arbeit. Wir handeln als größte europäische Fair Handelsorganisation mit Genossenschaften und sozial engagierten Privatbetrieben aus Lateinamerika, Afrika und Asien. Durch faire Preise und langfristige Handelsbeziehungen haben die Partner im Süden mehr Planungssicherheit. Hinter der GEPA stehen MISEREOR, Brot für die Welt, die Arbeitsgemeinschaft der Evangelischen Jugend in Deutschland (aej), der Bund der Deutschen Katholischen Jugend (BDKJ) und das Kindermissionswerk „Die Sternsinger“. Für ihre Verdienste um den Fairen Handel und die Nachhaltigkeit ist die GEPA vielfach ausgezeichnet worden, u. a. in der Kategorie „Top 3: Deutschlands nachhaltigste Marke“ beim Deutschen Nachhaltigkeitspreis 2011. Näheres zu Preisen und Auszeichnungen der GEPA unter www.gepa.de

Mitgliedschaften:

- World Fair Trade Organization (WFTO)
- European Fair Trade Association (EFTA)
- Forum Fairer Handel (FFH)