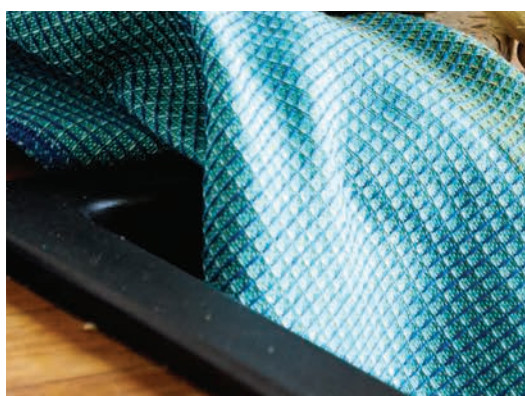


AKTUELL

THEMEN

- 04 Reportage Kaffeekooperative COSURCA
- 07 Besuche bei Kaffeepartnern in 2022
- 10 Übersicht GEPA-Kaffeessortiment
- 14 Erfolgsgeschichte in Peru: Pidecafé
- 16 Neu: Aktionsespresso
- 17 Neu: Handwerk für Frühjahr & Sommer
- 20 Neue GEPA Handwerksstrategie
- 22 Nachgefragt: der GEPA-Kundenservice
- 24 Handelspartnerfonds fördert Klimaschutz
- 30 MÄCHTIG FAIR: Weltladentag 2023



DER FAIRE HANDEL UND DIE INTERNATIONALE KLIMADIPLOMATIE / REPORT VON DER COP27

Die GEPA hatte im Vorfeld der Klimakonferenz eine **Petition an Frans Timmermans, Kommissar für Klimaschutz in der Europäischen Kommission**, gestartet, die von Einzelpersonen sowie Fair-Handels-Organisationen unterstützt wurde. Die Forderung der GEPA war, dass sich internationale Programme und Finanzinstrumente besonders auf die Bedürfnisse der Kleinbäuerinnen und -bauern und ihre Organisationen ausrichten und Agrarökologie fördern. Diesbezügliche Finanzmittel, Fortbildungen und fachkundige Beratung sollen möglichst unbürokratisch zur Verfügung gestellt werden, damit Kleinproduzent*innen sich gegen die unvermeidbaren Folgen der Klimakrise wappnen und ihre Lebensgrundlagen erhalten können.

COP – Conference of the Parties: Vertragsstaatenkonferenz: Konferenz mit den Ländern, die die Klimarahmenkonvention unterschrieben haben.

Am Sonntag, dem 20.11.22 endete die 27. Weltklimakonferenz mit zwei Tagen Verspätung. Viel stand auf dem Spiel, sodass um die letzten Einigungen heftig gerungen wurde. Letztlich konnten sich alle 196 Vertragsstaaten in Sharm el-Scheikh in Ägypten am Roten Meer auf einen Abschlusstext einigen. Dabei mussten Kompromisse eingegangen werden, sodass einige Formulierungen abgeschwächt wurden. Es gab ein paar Schritte in die richtige Richtung, doch wir sind noch weit vom 1,5°C-Pfad entfernt.

Diese Klimakonferenz sollte eine Implementierungs-COP werden. Ambitionierte Ziele sind bereits da: Auch im aktuellen Abschlusstext bekennt sich die Weltgemeinschaft erneut auf eine Begrenzung der Erderhitzung auf im Durchschnitt maximal 1,5°C. Doch es scheitert an der Umsetzung. Der kollektive politische Wille fehlte.

Bei der Klimakonferenz wurden viele verschiedene Themen verhandelt. Dieser Text fokussiert auf die Verhandlungsergebnisse zur Klimafinanzierung und stellt sie den politischen Forderungen der Fair Handels-Bewegung gegenüber.

Hintergrund zur Klimafinanzierung

Auf der Klimakonferenz COP15 im Jahr 2009 hatten die reicheren Länder versprochen, ab 2020 jährlich 100 Milliarden US-Dollar den Staaten des Globalen Südens zur Verfügung zu stellen. Zahlungen für Schäden und Verluste waren bisher nicht in den geleisteten oder angekündigten Finanzierungen enthalten. Das Geld sollte zwischen den Bereichen Emissionsminderung (Mitigation) und Anpassung (Adaptation) gleichmäßig aufgeteilt werden.

Das 100-Milliarden-Ziel wird wohl aber frühestens 2023 erreicht werden. Aktuell stehen wir bei 83,3 Mrd. USD. Studien von Oxfam legen allerdings dar, dass auch die 83,3 Mrd. USD streng genommen gar nicht erreicht sind, denn oft befinden sich nicht nur Zuschüsse in dieser Summe, sondern auch Darlehen zum Normalzins – damit verdient

Deutschland dann sogar noch. Für ab 2025 sollte ein neues Finanzierungsziel gefunden werden, das über die 100 Milliarden hinausgeht.

Verhandlungsergebnisse zur Klimafinanzierung

- Es wurde ein Fonds für klimawandelbedingte Schäden und Verluste aufgesetzt. Vieles ist aber weiterhin ungeklärt: Wer ein- und auszahlt, ist z.B. noch offen.
- Deutschland stellt einen Schutzschild für Klimarisiken 170 Millionen Euro zur Verfügung. Der Schutzschild arbeitet hauptsächlich mit Versicherungsansätzen.
- Der Vorsatz, bis 2025 die jährlichen Zahlungen für die Anpassung an den Klimawandel zu verdoppeln, wurde bekräftigt. Die Zahlungen sollen von den Ländern des Globalen Nordens stammen und in integrative und lokal geführte Maßnahmen fließen. Es soll auf den weiteren Konferenzen ein festes Finanzierungsziel (absolutes Ziel, statt relatives Ziel von „verdoppeln“) für Anpassungsmaßnahmen gefunden werden.

Der Faire Handel unterstützt ausdrücklich die internationalen Forderungen an die Länder des Globalen Nordens, ihr Versprechen einzuhalten, bis Ende 2022 die versprochene Klimahilfe in Höhe von 100 Milliarden Dollar zu leisten und entscheidende Strategien zu entwickeln, um gefährdeten Gemeinschaften bei der Bewältigung der durch den Klimawandel verursachten Verluste und Schäden zu helfen. Wir bekräftigen diese Forderung und fordern, dass diese Mittel Kleinbäuer*innen, Arbeitnehmer*innen und kleinen und mittelständischen Unternehmen (KMU) zugutekommen, um selbstständig über die Verwendung der Mittel im Interesse ihrer Gemeinschaften entscheiden zu können. (Aus dem Positionspapier zur COP27 der World Fair Trade Organisation, WFTO: <https://wfto.com/article/clock-ticking>)

Klimafinanzierung im Fairen Handel

Was die Fair Handels-Bewegung von anderen fordert, setzt sie selbst bereits um. Im Fairen Handel werden anstelle von normal verzinsten Krediten nur Zuschüsse für die Anpassung an den Klimawandel gegeben. So geraten die Kooperativen nicht in eine Abhängigkeit.

Letztes Jahr wurde im Rahmen der Kampagne „Let’s do it fair“ der European Fair Trade Association (EFTA) ein Fair-Handels-Fonds aufgelegt, der Handelspartnern unbürokratisch und unkompliziert Beiträge zur Verfügung stellt. Über die GEPA-Aktion „Faires Klima-Frühstück“ sind dafür bereits 21.000 Euro zusammengekommen.

Gastbeitrag von Silke Böltz
Referentin für Klimaschutz und Fairen Handel
Forum Fairer Handel e.V.





Deborah Osei-Mensah, Kakaoproduzentin bei Asunafu Union in Ghana und Fairtrade-Botschafterin, Melissa Duncan, CEO bei Fairtrade International und Hassan Isaac Tongola, CEO Fairtrade Africa, mit dem Plakat zur Petition.

Der Faire Handel auf der Klimakonferenz

Vertreter*innen des GEPA-Gesellschafters MISEREOR, der Dachorganisation Fairtrade International sowie vom GEPA-Handelspartner Sekem aus Ägypten (Bio-Kräutertees/Bio-Gewürze) waren mit einem Plakat zur Petition vor Ort in Ägypten für die Bedürfnisse der Kleinbäuer*innen in Sachen Klimafinanzierung eingetreten.

DIE GEPA AKTION „FAIRES KLIMA-FRÜHSTÜCK“ UNTERSTÜTZT BAU VON WASSERAUFFANGBECKEN BEIM TEEPARTNER TEA PROMOTERS INDIA (TPI)

Auch im Teeanbaugebiet Dooars, am Fuße des Himalajas, kommt es in den letzten Jahren durch den Klimawandel verstärkt zu einem Wechsel von Zeiten mit massiver Trockenheit auf der einen und flutartigen Regenfällen auf der anderen Seite. Durch die steigenden Temperaturen schmilzt zum Beispiel der Schnee im Himalaja früher, sodass die Produzent*innen bei TPI in den trockenen Sommermonaten nicht genug Wasser in ihrem Teegarten haben.

Um dem entgegenzuwirken, baut TPI mit der Unterstützung der GEPA Wasserauffangbecken im Teegarten Putharjhora in der Region Dooars. Dies hat z.B. zum Vorteil, dass Regenwasser für die Bewässerung der Teepflanzen im trockenen Sommer gesammelt wird. Das Wasser kann ebenfalls für den täglichen Bedarf der umliegenden Gemeinden verwendet werden. Außerdem kann bei flutartigen Regenfällen Schaden vom Teegarten selbst und den umliegenden Dörfern abgewandt werden.

„Die Wasserreservoirs schaffen ein Mikroklima für Flora und Fauna in ihrer Umgebung. Aus natürlichen Materialien wie Erde und Steinen werden Barrieren oder Wälle gebaut, in denen sich das Wasser während des Monsuns sammeln kann.“
Ashwini Sashidhar, TPI



Wasserauffangbecken im Teegarten Putharjhora

KAFFEEPARTNER COSURCA IN KOLUMBIEN TROTZT KLIMAKRISE UND BÜRGERKRIEG



COSURCA heißt der etwas andere Dachverband von elf Kaffeekooperativen aus dem Süden Kolumbiens. Im Verwaltungsbezirk Cauca, südlich der Hauptstadt Popayán, befindet sich die Zentrale. Dort wird der Kaffee sortiert, geprüft, gelagert und ausschließlich an Fair Trade-Partner verkauft. Recht ungewöhnlich, selbst für eine innovative Kaffeekooperative. Doch bei COSURCA wird auch die Auseinandersetzung mit der eigenen Geschichte gefördert – nicht nur mit einer kritischen Ausstellung. Eine Reportage von Knut Henkel

Das Wandbild im Hof von COSURCA zeigt die typische von den Bergen der Andenkordillere zerschnittene Landschaft des Cauca. Eine fruchtbare von Vulkanen eingefasste Hochebene, auf der Mais, Zuckerrohr und Kaffeesträucher wachsen. Zwei riesige, mit roten Kaffeekirschen gefüllte, Hände recken sich dem Betrachter entgegen, am Rand des Bildes junge Kaffeesezlinge vor einem Farmgebäude, darauf der Schriftzug COSURCA, die Abkürzung für „Kooperative des Südens des Cauca“ (Empresa Cooperativa del Sur del Cauca).



René Ausecha und Freddy Urbano vor dem COSURCA-Wandbild

Unter dem Kürzel organisieren sich seit 1993 elf Genossenschaften, deren Zentrale sich in Timbio befindet. Die Kleinstadt liegt knapp fünfzehn Kilometer südlich von Popayán, der ökonomischen Drehscheibe des Verwaltungsbezirks Cauca.

Kleinbauern-Organisation mit 1.500 Familien

Neben dem Wandbild stehen unter einem schützenden Dach der kleine LKW und der Transporter, mit denen die Produkte des Genossenschafts-Dachverbands ausgeliefert werden: Bio-Kaffee, Fruchtsäfte und Panela, der eingekochte und in Kolumbien so beliebte Zuckerrohrsaft. „Alles mit unserem Logo versehen und fair und ökologisch produziert“, erklärt Freddy Urbano mit stolzer Stimme und weist den Weg in den Bürotrakt mit dem Konferenzraum.

Urbano, ein kräftiger, grau melierter Mann von Ende 40, ist Verkaufs- und Qualitätsmanager der 1.500 Familien zählenden Kleinbauern-Organisation. Die verkauft jedes Jahr rund 15 Prozent ihrer Ernte an die Wuppertaler GEPA. Das hat seit 2001 Tradition und der Aufbau langfristiger, partnerschaftlicher Geschäftsbeziehungen gehört zur COSURCA-Philosophie. „Wir beliefern elf Röstereien in Deutschland, Frankreich und den USA, die ausnahmslos Fairtrade-zertifiziert sind und wir werden gemeinsam mit unseren Partnern kontinuierlich besser“, meint Urbano und hält ein Handbuch von einem Workshop zur Qualitätssteigerung hoch. Das lag sicherlich nicht ganz zufällig



In einer Art Mini-Museum erinnert COSURCA an die wichtigsten Ereignisse im Land und in der Region sowie an bedeutende Meilensteine in der Firmengeschichte.

auf dem Konferenztisch. Zuletzt organisierte die GEPA 2019 einen Workshop zur Verbesserung der Produktqualität in Wuppertal – unter anderem mit COSURCA. Mittlerweile hat auch Geschäftsführer René Ausecha am Tisch Platz genommen. „80 Prozent unserer Ernte erreicht mittlerweile 84 und mehr Punkte auf der Skala der US-amerikanischen Spezialitätenkaffee-Vereinigung SCAA und erfüllen damit die Kriterien von Gourmetkaffee.“ Ein Erfolg kontinuierlicher Arbeit, gefördert von Partnern wie der GEPA.

Kaffee aus Fairem Handel: Kleine Flächen – große Qualität

Dazu gehört die regelmäßige Erneuerung der kleinen Kaffeeplantagen mit jungen Setzlingen, die direkt in den Genossenschaften von COSURCA gezogen werden. Dafür ist nicht jede Kaffeessorte geeignet. Urbano erklärt: „Wir setzen mit Colombia, Típica, Caturra und etwas Bourbon auf vier klassische, besonders aromatische Kaffeesorten und halten wenig von den neuen Sorten, die durch den nationalen Kaffeeverband beworben werden.“



Freddy Urbano ist Verkaufs- und Qualitätsmanager der 1.500 Familien zählenden Kleinbauern-Organisation COSURCA. Der Kooperativen-Dachverband verkauft jedes Jahr rund 15 Prozent ihrer Ernte an die GEPA.

Das hat Gründe, denn anders als der kolumbianische Durchschnitts-Kaffeebauer haben die COSURCA-Mitglieder, oft indigener und afrokolumbianischer Herkunft, nur kleine Flächen zur Verfügung. „Sie bauen Kaffee auf durchschnittlich 1,2 Hektar Fläche an. Die ertragreichen Sorten, die der Kaffeeverband bewirbt, sind aber für größere Areale konzipiert“, erklärt Urbano.



Der Kooperativen-Dachverband COSURCA hat seinen Sitz im Departamento del Cauca im Südwesten Kolumbiens. Es zählt zu den ärmsten Provinzen des Landes.



René Ausecha, Geschäftsführer bei COSURCA, sieht sich aufgrund der schwierigen politischen Lage im Land zahlreichen Herausforderungen gegenübergestellt. Dennoch tut er alles in seiner Macht stehende, um seinen Mitarbeiter*innen Weiterbildungen oder Filmvorführungen anbieten zu können.

Kaffee, Klimawandel und illegale Landwirtschaft

Folgerichtig haben die COSURCA-Expert*innen ihr Anbaukonzept angepasst – auch an die Böden und das sich wandelnde Klima der Region. Mehr Regenfälle und kältere Temperaturen in der Blütephase haben im letzten Jahr für einen Ernteeinbruch von rund dreißig Prozent gesorgt. In diesem Jahr wird deshalb die Erntephase ausgedehnt. „Von Ende März bis in den Dezember hinein werden wir die Kaffeekirschen pflücken, kontinuierlich, aber in kleinerem Maßstab“, erläutert Urbano die neue Strategie. Die hat Vorteile, denn anders als früher, wo das Gros der Ernte in wenigen Monaten eingebracht wurde, müssen so kaum zusätzliche Arbeitskräfte angestellt werden.

Ohnehin sind Arbeitskräfte im Cauca knapp. „Hier wird laut UN-Quellen auf rund 17.000 Hektar Koka angebaut – Tendenz hier, aber auch landesweit, steigend. Die Koka-Bauern zahlen schlicht höhere Löhne als wir uns leisten können“, erklärt Geschäftsführer René Ausecha mit sorgenvoller Miene. Die Ausweitung der illegalen Landwirtschaft ist für ihn eine direkte Folge davon, dass der Friedensvertrag mit der FARC-Guerilla von November 2016 nur teilweise umgesetzt ist. Die hatte im von gleich zwei Andenkordillern zerteilten Cauca eine ihrer stärksten Bastionen. In vielen dieser Regionen ist der Krieg zurückgekehrt. „Vier Monate hatten wir hier Frieden, dann tauchten neue bewaffnete Akteure auf – die permanente Unsicherheit war zurück.

Heute müssen wir in einigen Regionen bei ihnen anfragen, ob wir zu Schulungen unserer Mitglieder anreisen dürfen“, schildert Ausecha die aktuelle Situation.



Guerillas sorgen für ein Klima der Unsicherheit

Patía heißt eine der Gemeinden, rund 80 Kilometer von Timbío entfernt, wo die Agrartechniker von COSURCA nicht mehr unangemeldet aufkreuzen können. Kein Einzelfall. Die

Tatsache, dass Paramilitärs, ELN-Guerilla und dissidente FARC-Guerilleros oft mit den Drogenbanden kooperieren, sorgt dafür, dass Kaffeebauer*innen auch aufgefordert werden auf den Kokastrauch umzusatteln.

» Vier Monate hatten wir hier Frieden, dann tauchten neue bewaffnete Akteure auf – die permanente Unsicherheit war zurück.«

René Ausecha, Geschäftsführer

Dagegen steuern die COSURCA-Genoss*innen an: Filmvorführungen und Diskussionsabende mit Kaffeebauer*innen und ihren Familien, Schulungen und Hilfsprojekte gehören genauso dazu wie das kleine Museum über die Geschichte der Genossenschaft im Kontext des seit 1964 schwelenden Bürgerkriegs. „Auch eine Bibliothek haben wir eingerichtet, über dem Speisesaal“, erklärt Ausecha und weist den Weg über den Hof. Dort stehen unter einem Unterstand allerhand ausrangierte Maschinen und Geräte, die früher im Kaffeeanbau im Einsatz waren. Schälmaschinen, die die Kaffeekirschen vom süßen Fruchtfleisch trennen, Dreschmaschinen, die die Pergaminhaut um die Kaffeebohne lösen, aber auch die hölzernen Rechen, mit denen die in der Sonne trocknenden Kaffeebohnen vorsichtig gewendet werden.

COSURCA zwischen Alltag und politischen Querelen

Gleich neben der Open-Air-Ausstellung befindet sich ein separater Raum, dessen weiße Wände mit bedruckten Folien beklebt sind, auf denen dick gedruckte Jahreszahlen ins Auge springen. Eine Zeitleiste, die die wichtigsten Ereignisse im Land und in der Region festhalten. Darunter natürlich auch alles Relevante rund um COSURCA. Die Gründung neuer Genossenschaften etwa, die erste Fairtrade-Zertifizierung, der Kauf der Sortiermaschine aus deutscher Produktion oder die ersten Bildungsinitiativen.

„Wir schulen unsere Mitglieder nicht nur in Sachen Kaffee, sondern koordinieren auch ihre Weiterbildung und organisieren Diskussionsveranstaltungen“, erklärt Geschäftsführer Ausecha und fährt sich durch den schütter werdenden Haarschopf. Der Mann von Anfang 50 hat die 2012 aufgenommenen Verhandlungen über das Friedensabkommen zwischen der FARC-Guerilla und der kolumbianischen



COSURCA konnte mit den Geldern des Fairen Handels eine Sortiermaschine aus deutscher Produktion kaufen.



Edwin Puliche ist Q-Grader im Kaffeelabor von COSURCA.

Regierung unter Präsident Juan Manuel Santos aufmerksam verfolgt und auch mit den Genoss*innen diskutiert. „Hier in der vielleicht am stärksten vom Bürgerkrieg geprägten Region des Landes waren die Hoffnungen auf einen echten Frieden immens.“ Längst haben sie mehr als einen Dämpfer erhalten.

»Hier in der vielleicht am stärksten vom Bürgerkrieg geprägten Region des Landes waren die Hoffnungen auf einen echten Frieden immens.«

René Ausecha, Geschäftsführer

Neue Produkte, innovative Programme

Doch am Engagement René Ausechas hat das nichts geändert. Vor ein paar Wochen hat COSURCA die erste Filmvorführung in einer Genossenschaft organisiert, die nächste steht Anfang Juni an. „Für viele unserer etwa fünfzig Gäste, darunter viele Jugendliche, war es die erste Kinovorstellung in ihrem Leben. In den abgelegenen Gemeinden kommt nichts an“, ärgert sich der COSURCA-Geschäftsführer.

Genau das hätte eigentlich mit dem Friedensabkommen besser werden sollen. Darin ist fixiert, dass der Staat gerade in den von der FARC-Guerilla kontrollierten Regionen in die Infrastruktur, in alternative Entwicklungs- und Bildungsprogramme investieren soll. Doch vor Ort ist kaum etwas passiert. Wichtige Straßen sind oft nicht mehr als Schotterpisten, staatliche Institutionen wie Gerichte oder Genehmigungsbehörden glänzen oft durch Abwesenheit. All das ist für Freddy Urbano und René Ausecha ein Grund für den erneuten Aufschwung der Kokaproduktion und auch für die Rückkehr des Krieges.

Kein Aufgeben trotz schwieriger Rahmenbedingungen, auch dank Unterstützung der GEPA

Dagegen engagieren sie sich. Nicht nur mit Weiterbildung unter schwierigen Bedingungen, sondern auch mit der Suche nach zusätzlichen Einnahmequellen. Dazu zählt der Aufbau einer eigenen Fruchtsaft-Produktion sowie die anlaufende Produktion und Verarbeitung von Kakao und Erdnüssen, wofür die Ingenieurin Sandra Pantoja verantwortlich ist. Doch es gibt auch Programme, die die Lebens-

bedingungen vor Ort spürbar verbessern. Dazu zählt der gemeinsame Bau besserer Küchen, von Holzherden, die weniger Brennholz verbrauchen und kaum Qualm produzieren, genauso wie der Aufbau von Bio-Düngeranlagen und kleinen Baumschulen in den Anbau-Regionen. Mehrere dieser Initiativen wurden auch von der GEPA unterstützt. Das trägt Früchte. Das belegt die niedrige Abwanderungsquote bei COSURCA.

Während andere Genossenschaften dreißig Prozent und mehr ihrer Mitglieder-Familien in den letzten drei Jahren verloren haben, ist die Zahl bei COSURCA recht stabil. Dazu trägt auch die Tatsache bei, dass die hohen Weltmarktpreise für Kaffee direkt weitergegeben werden. Rund 19.000 Peso umgerechnet 4,65 Euro, erhalten die Genoss*innen pro Kilogramm Rohkaffee von COSURCA derzeit ausbezahlt. (Stand 7/2022)

„Q-Grader“ im Kaffeelabor von COSURCA

Das ist attraktiv und natürlich spricht sich unter den Kaffeefamilien auch herum, wenn wieder einmal ein Bauer oder eine Bäuerin für einen Sack besonders guten Kaffees höhere Preise erzielt. Dafür sorgt Edwin Puliche, der sogenannte „Q-Grader“ im Kaffeelabor von COSURCA. Q-Grader sind Menschen, die eine intensive Ausbildung durchlaufen haben, um Kaffeequalität zertifiziert testen und einschätzen zu können. So auch Puliche, der die Proben besonders guter Kaffees an die Partner in Übersee schickt und mehrfach schon ein paar Säcke, sogenannte Micro-Lots, zu besonders hohen Preisen an den Kunden gebracht hat. „Das motiviert, zusätzliche Arbeit in die Kaffeesträucher zu stecken“, meint Puliche.

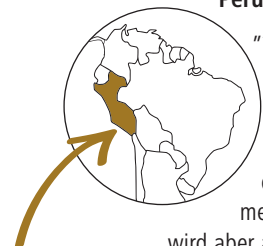
Er ist mit COSURCA groß geworden, ist der Sohn eines Kaffeebauern aus der Region Cajibío und nun dafür mitverantwortlich, dass der Kaffee den Weg zum Kunden findet. Sein Vorgänger hat bei der GEPA in Wuppertal bereits eine Fortbildung mitgemacht und er hofft das irgendwann nach der Pandemie nachzuholen. Gerade hat Puliche die ersten Muster der neuen Ernte zusammengestellt. In mehreren bunten Schalen stehen sie auf dem Tisch. Ein Zettel in jeder Schale gibt Auskunft, von welcher Farm sie stammen, und der erste Eindruck ist gut. Nicht nur für René Ausecha und Freddy Urbano ist das eine gute Nachricht in einer extrem harten Zeit.



DIE ERSTEN REISEN ZU DEN KAFFEEPARTNERN

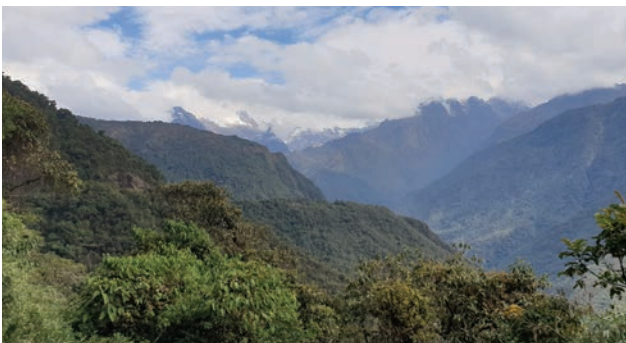
Die GEPA Einkaufsmanager*innen Kaffee konnten zum ersten Mal seit dem Beginn der Pandemie wieder reisen und Handelspartner vor Ort besuchen. Der Kontakt wurde in der Zwischenzeit via Video-Konferenzen gut aufrechterhalten, aber Besuche vor Ort und das gemeinsame Gespräch sind einfach nicht zu ersetzen. Kleber Cruz Garcia reiste im April 2022 nach Peru und im August 2022 nach Mexiko und Honduras. Franziska Bringge führte ihre Reise im Oktober 2022 sowohl nach Uganda als auch nach Äthiopien. Für GEPA AKTUELL berichten beide von diesen Reisen.

Peru: Sol y Café und José Olaya



PERU

„Alle Handelspartner in Peru haben mehr oder weniger große Probleme mit den Folgen der Pandemie, besonders mit der Verfügbarkeit von Containern und der Zuverlässigkeit der Reedereien. Doch die meisten Organisationen sind sehr zuversichtlich, dass sie auch diese Krise – so wie alle anderen Krisen zuvor – gut meistern können“, so Kleber Cruz Garcia. Die Produktion wird aber auch durch den Mangel an Arbeitskräften beeinflusst. Die ländlichen Regionen leeren sich, denn viele junge Menschen sehen keine Perspektive mehr in der Landwirtschaft.



Die Region von Quellouno, wo der Partner José Olaya zu Hause ist.

Zwei der von ihm auf der Reise im April 2022 besuchten Kooperativen möchten wir hier vorstellen: „Die Kooperative Sol y Café hat es wie keine andere verstanden, die Krise als Chance zu sehen“, betont Kleber Cruz Garcia. Ein Rückblick: Als zu Beginn der Pandemie eine landesweite Ausgangssperre verhängt wurde, schotteten sich die Gemeinden ab und die Zugangsstraßen wurden gesperrt. Die Kaffeebauer*innen fuhren nicht mehr in die Zentrale von Sol y Café nach Jaén, um ihren Bio-Kaffee abzuliefern. Das stellte die Kaffeekooperative vor große Probleme, denn sie musste ihre Lieferverträge erfüllen. „Mitten in der Pandemie hat Sol y Café also einen LKW angeschafft, Fahrer*innen ausgebildet und sie mit einer Sondergenehmigung ausgestattet“, so der Einkaufsmanager. „Dieser LKW hat die verschiedenen Gemeinden, in denen die Mitglieder von Sol y Café leben, angefahren und den Bio-Kaffee an den vorher vereinbarten Sammelpunkten abgeholt. Gleichzeitig hat der LKW Lebensmittel in die Gemeinden gebracht, so dass die Produzent*innen relativ gut versorgt waren“, berichtet er weiter.

Auch die Bezahlung der Bäuer*innen stellte ein Problem für Sol y Café dar. Es wäre zu riskant gewesen, die LKW-Fahrer*innen mit großen Mengen an Bargeld auf die Dörfer fahren zu lassen. In den ländlichen Gebieten Perus haben aber nur rund 40 Prozent der Menschen ein Bankkonto. Deshalb nahm Sol y Café Gespräche mit einer Kreditgenossenschaft auf, damit ihre Mitglieder ein Bankkonto bekommen,



Gerardo Alarcon Cubas, Geschäftsführer von Sol y Café und Kleber Cruz Garcia, GEPA Einkaufsmanager Kaffee

auf dass Sol y Café das Geld für den Bio-Kaffee überweisen kann. So erhielten 500 Mitglieder von Sol y Café zum ersten Mal in ihrem Leben ein Bankkonto!

Beim Kaffee-Partner José Olaya, dessen Zentrale sich in Quellouno befindet, konnte Kleber Cruz Garcia feststellen, welche positiven Auswirkungen die Teilnahme des Mitarbeiters Efrain Valenzuela an einem Qualitätsmanagement-Kurs der GEPA im Jahr 2019 hatte. Nach dieser Schulung wurden bei diesem Partner noch strengere Qualitätskontrollen eingeführt. Zudem wurde ein Kaffeelabor eingerichtet, entsprechend ausgestattet und zusätzliches Personal eingestellt. Das Kaffeelabor von José Olaya ist seit 2020 voll funktionsfähig und trägt so maßgeblich zur Qualitätssicherung bei.



Im Kaffeelabor unseres Partners José Olaya, Peru.

Mexiko: Tzeltal Tzotzil, CESMACH und UCOAAC

Die mexikanischen Kaffeeproduzent*innen haben mit unterschiedlichen Problemen zu kämpfen. Aufgrund des Klimawandels begann die Kaffeeernte im Bundesstaat Chiapas zum ersten Mal schon im August anstatt wie sonst im November. Das bringt die ganzen eingespielten

Abläufe – von der Verfügbarkeit der Arbeitskräfte bis zur Logistik – durcheinander. Ein weiteres Problem ist, dass gerade auf dem Land die Arbeitskräfte fehlen, weil sie u.a. in die USA ausgewandert sind. Die Regierung finanziert Arbeitsbeschaffungsmaßnahmen etwa durch das Programm „Sembrando Vida“ (dt.: „Leben pflanzen“). Bei diesem Programm bekommen Bäuer*innen ca. 300 EUR monatlich, damit sie Arbeitskräfte einstellen und ihre Fincas besser bewirtschaften können. Das beeinflusst aber auch die Höhe der Löhne in der Region insgesamt, so dass sich die Kleinbäuer*innen diese oft nicht mehr leisten können. Auch in Mexiko haben alle Kooperativen Probleme mit dem fristgerechten Export von Bio-Kaffee, weil die Container fehlen.



MEXIKO

Der frühe Beginn der Ernte zwang auch Tzeltal Tzotzil, die Kaffeeaufkäufe der Kooperative bereits ab August 2022 zu finanzieren und nicht – wie sonst üblich – erst im November. „Zudem waren die Löhne für die Saisonarbeitskräfte bei der Kaffeeernte 2022 sehr hoch“, berichtet Kleber

Cruz Garcia. „Erhielten die Kaffeebäuer*innen zusätzliche Geldüberweisungen von ihren Familienmitgliedern aus den USA, dann konnten sie sich die höheren Löhne leisten. Aber wer dies nicht bekam, hatte ein Probleme mit den hohen Löhnen“, so Kleber Cruz Garcia weiter. Auch beim Kaffeepartner CESMACH in Chiapas verursachte der Temperaturanstieg Probleme. Auf den älteren Kaffeepflanzen hatte sich der Kaffeerost besonders ausgebreitet. Aus diesem Grund wurden diese traditionellen hochwertigen Kaffeepflanzen (wie die Sorte Bourbon) zum Teil durch resistente Kaffeesorten ersetzt, was aber den Geschmack des Kaffees beeinträchtigte. Das ist ein Problem, das in fast allen Kooperativen zu beobachten ist. Viele Organisationen haben deshalb auch Projekte, um zum Anbau ihrer traditionellen Sorten zurückzukehren. CESMACH hat seit dem letzten Besuch u.a. eine eigene Kaffeerösterei errichtet, um für den Inlandsmarkt zu produzieren – ein zweites Standbein besonders in kritischen Zeiten.



Eigene Rösterei des Partners CESMACH in Mexiko

Genügend Arbeitskräfte zu finden ist auch ein Problem für die Mitglieder des Kaffee-Partners UCOAAC im Bundesstaat Chiapas. Der Arbeitslohn beträgt in 2022 10 US\$/ Tag, im Erntejahr 2020/21 lag er noch bei 6 US\$/ Tag. Nach Meinung dieser Kooperativen-Vertreter*innen liegt die Ursache in der Pandemie, aber auch im Krieg in der Ukraine. Die Kosten für Lebensmittel sind sprunghaft gestiegen. Die höheren Kaffeepreise haben diesen Preisanstieg bei den Kaffeebäuer*innen zwar bisher aufgefangen, aber sie können kein Geld

HONDURAS



mehr zurücklegen, um zum Beispiel in ihre Kaffeeärten zu investieren. Auch hier haben die Produzent*innen Angst davor, dass Brasilien die Kaffeeproduktion wieder ankurbeln wird und so der Kaffeepreis auf dem Weltmarkt wieder sinkt, die Preise für Lebensmittel im Land aber weiterhin hoch bleiben. Auf sie als Produzent*innen kommen schwere Zeiten zu, die ihre Armut weiter verstärkt, befürchten sie.

Honduras: RAOS und COCAFELOL

In der Region um Marcala, in der unsere Partner zu Hause sind, sind ausreichend Kapazitäten zur Kaffeeaufbereitung vorhanden. Die nächste Kaffeeernte wird voraussichtlich sehr gut ausfallen. Wie auch in Mexiko und Peru dürfte allerdings die Verfügbarkeit von Containern und die Frachtmöglichkeiten vermutlich ein Problem werden. Außerdem werden – wie in den anderen Ländern auch – vermutlich nicht ausreichend Arbeitskräfte zum Pflücken der Kaffeekirschen vorhanden sein bzw. die hohen Löhne ein Problem für die Kaffeebäuer*innen darstellen.

RAOS betrachtet die GEPA als einen strategischen Handelspartner. Das ist gut, denn sollte RAOS in Zukunft die Strategie verfolgen, mehr den nationalen und weniger den internationalen Markt zu beliefern, dann werden wir als Partner prioritär behandelt. In der Kooperative vollzieht sich ein Generationswechsel: Ein neuer Vorstand wird demnächst gewählt. Man erwartet, dass nun junge Leute das Ruder übernehmen, um so neue Ideen (wie die Digitalisierung der Kooperative) voranzutreiben.

Die Kooperative COCAFELOL war in schwierigen Zeiten ein Anker für die Mitglieder und konnte das Exportvolumen aus den letzten Jahren halten. So wurde zum Beispiel eine moderne Kantine für die Mitarbeiter*innen gebaut und die Produktion von Bio-Düngemittel erweitert. Die Organisation besitzt zudem eine eigene Anlage für die nasse und trockene Aufbereitung von Kaffee. Die Kooperative hat ein eigenes Spar- und Kreditsystem, das es für die Bäuer*innen finanziell attraktiver macht, den Kaffee immer an die Kooperative zu liefern.

Uganda: ACPCU, Bukonzo und MEACCE

Franziska Bringe besuchte in Uganda die drei Partner ACPCU, Bukonzo und MEACCE. In Uganda hat die GEPA wichtige Robusta- und Arabica-Partner. „Der Fortschritt bei ACPCU ist beeindruckend. Der letzte Besuch fand in 2020 statt, kurz bevor die COVID 19-Pandemie ausbrach. ACPCU hat in 2019 begonnen, in die Erweiterung ihrer Infrastruktur zum Lagern und Aufbereiten von Rohkaffee zu investieren. Seit dem letzten Jahr sind die Anlagen fertiggestellt, eine neue

«Der Fortschritt bei ACPCU ist beeindruckend.» Franziska Bringe

Mühle in Kabwohe und zwei weitere bei zwei Mitglieds Kooperativen, in denen jeweils 2,5 Tonnen Kaffee pro Stunde verarbeitet werden können. Drei neue Silos zum Lagern von Rohkaffee sowie neue Lager Räume sind entstanden, so dass jetzt bis zu 300 Container Rohkaffee gelagert werden können. Zudem ist ein neues Kaffeelabor errichtet worden und es wurde eine Röstmaschine angeschafft, um für den lokalen Markt zu rösten“, so Franziska Bringe in ihrem Reisebericht. Die Kredite für die Investitionen wurden bereits zurückgezahlt. Bemerkenswert ist ebenfalls, dass sich die Zahl der Mitglieder von ACPCU in den letzten Jahren um circa 30 Prozent erhöht hat.



Mit ACPCU vor dem neuen Lager



Herstellung von Biodünger bei Bukonzo



UGANDA

Zukünftige Projekte ACPCU

ACPCU hat in 2022 Land erworben, um eine zentrale Anlage zum Waschen von Arabica-Kaffee zu errichten. Die Genossenschaft denkt schon lange Zeit darüber nach, die Produktion von Arabica-Kaffee auszuweiten. Auch wenn sie hauptsächlich als Robusta-Produzent bekannt sind, bauen einige ihrer Mitglieder auch Arabica an. Arabica wird bei den Mitgliedern von ACPCU auf circa 1.600 Metern Höhe angebaut und hat somit ein hohes Qualitätspotenzial. Zudem sind bei diesem Partner Investitionen in Solartechnik angedacht.

In der Zentrale von Bukonzo in Kasese besprach Franziska Bringe mit den Mitarbeiter*innen, die für die Handsortierung zuständig sind, die Entwicklung der Qualitäten seit ihrem letzten Besuch in 2020. Generell ist eine positive Entwicklung zu beobachten – vor allem, was die Charakteristika der Tasse und die Anzahl physischer Defekte angeht. Franziska Bringe wurde auf dieser Reise von Raf Van den Bruel begleitet, der alle Rohkaffeemuster der GEPA in Europa verkostet. Raf Van den Bruel hat vor Ort Muster der GEPA von der vergangenen Ernte und der aktuellen Ernte verkostet. Grundsätzlich war der Eindruck sehr positiv.

Zukünftige Projekte Bukonzo

Ein geplantes Projekt ist, Biodünger für die Mitglieder von Bukonzo herzustellen. Beraten wurde der Dachverband von einem Kaffeeproduzenten aus Uganda, der ein Experte für Bioanbau ist. Neben der Anlage für Biodüngeranbau befindet sich auch eine kleine Baumschule, von der die Mitglieder Baumsetzlinge als Schattenpflanzen kaufen können. Mehr zu der von Bukonzo geplanten weiteren Digitalisierung lesen Sie bei den Projekten, die durch den GEPA-Handelspartnerfonds gefördert werden. (S. 25)



Kaffeekirschen am Strauch und nach der Ernte

Auch beim GEPA-Partner **MEACCE** hat sich seit dem letzten Besuch einiges weiterentwickelt. Der Kaffeepartner hat in Mbale ein neues Büro und Lager angemietet. Die Bedingungen zur adäquaten Lagerung des Rohkaffees vor dem Export sind verbessert worden. Das Gebäude ist höher, so dass sich die Wärme weniger staut und es wurden Ventilatoren eingebaut, die den Luftzug erhöhen, um die Temperatur auf einem möglichst konstanten Niveau zu halten. Einige dieser Maßnahmen wurden auch auf der GEPA-Online-Schulung im Februar 2021 zur Qualitätsverbesserung beim Rohkaffee präsentiert und besprochen.

ÄTHIOPIEN



Äthiopien: Sidama

Zusammen mit unserem Partner Sidama findet seit November 2021 ein Beratungsprojekt mit der GIZ (Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit) zur Umsetzung der neuen EU-Bio-Verordnung statt. Durchgeführt wird das Projekt von FIBL, einer Beratungsfirma aus der Schweiz, die auf ökologischen Landbau spezialisiert ist. Ein erstes Training hat im Mai 2022 stattgefunden, das zweite Training fand im Januar 2023 statt. Ebenso hat FIBL ein Handbuch zur neuen Verordnung entwickelt, das auch von anderen GEPA-Handelspartnern genutzt werden kann und es gibt für den GEPA-Partner Sidama eine maßgeschneiderte Beratung, um mit der neuen Verordnung konform zu sein und ihnen die nötige Unterstützung zu geben. Franziska Bringe hat sich im Oktober 2022 vor Ort auf den neuesten Stand gebracht.

Dazu gibt es auch einen interessanten Beitrag auf der GEPA Homepage: Bio-Kaffee aus Äthiopien nach neuen EU-Richtlinien (gepa.de)



WELTLÄDEN & WELTGRUPPEN KAFFEESORTIMENT

PREMIUM



KERN



SONDERSORTIMENT KERN TAZ



BASIS



AKTIONS-SORTIMENT



KAFFEE-REZEPTE & ANLEITUNG FÜR KAFFEE-VERKOSTUNG



Schoko-Espresso mit Crema di Latte

Kombination von Kaffee und Schokolade für einen besonderen Genussmoment

Zutaten

Ergibt ein großes oder zwei kleine Gläser

1 Tasse Espresso z.B.

- GEPA-Bio Espresso gemahlen (Art. Nr. 8910905) oder Uganda Bio Espresso Kampala (Art. Nr. 1810901) oder Bio Espresso Ankole (Ar. Nr. 1860904)
- 150 ml Milch
- 45 g GEPA-Bio Schokolade Zarte Bitter 70% (Art. Nr. 8901860)
- 50 ml Crema di Latte, ersatzweise Crème double oder süße Schlagsahne

Zubereitung

In einem kleinen Topf die Milch erhitzen und die zerkleinerte Schokolade unter Rühren darin schmelzen. Einen starken Espresso kochen. Zunächst den Espresso in Glas oder Gläser füllen, dann die heiße Schokolade darauf gießen und das Ganze entweder mit einem Klecks «Crema di latte» (oder Crème double) oder mit halbfest geschlagener Sahne bedecken.

Mexican-Coffee

Dieser Kaffee wärmt von innen: besonders lecker an kalten Tagen

Zutaten

Ergibt zwei Gläser

- 1 getrocknete Chili-Schote
- 3 Stangen Zimt
- 4 EL Bio Mascobado Vollrohrzucker (Art. Nr. 7751705)
- 450 ml Wasser
- 6 TL espressokaffee z.B.
- Italienischer Bio Espresso gemahlen (Art. Nr. 8950931) oder Bio Orgánico Espresso (Art.Nr. 3050904) oder Mexiko Bio Espresso Chiapas gemahlen (Art. Nr. 5050902)
- 2 Stücke Grand Noir Bio Feinherb Schokolade (Art. Nr. 8901857)

Zubereitung

Die Chili-Schote anritzen und mit einer Stange Zimt und dem Mascobado Vollrohrzucker in einen Topf geben. Den Zucker karamellisieren lassen, mit 50 ml Wasser ablöschen und ca. 5 Minuten sprudelnd kochen lassen. Den Zuckersirup mit 400 ml Wasser aufgießen, Kaffee zugeben, aufkochen, vom Herd nehmen und zugedeckt 5 Minuten ziehen lassen. Je ein Stück Schokolade in ein Glas geben. Den Kaffee durch ein Sieb darüber gießen. Mit je einer Stange Zimt zum Umrühren servieren.

#FairCoffeeNew



Probieren leicht gemacht

Tipps für die Kaffee-Verkostung

«Kaffee kochen kann doch jedert!e – Ja und nein, ob und wie der Kaffee schmeckt, hängt nicht nur von der verwendeten Sorte ab, sondern auch vom Wasser und der richtigen Zubereitung. Das GEPA Kaffee-Sortiment ist vielfältig, es gibt viele Sorten: Kaffeemischungen, Länderkaffees, Spezialitätenkaffees und im Ursprung geröstete und abgepackte Kaffees. Seit März 2020 gibt es zudem neue Varianten im Orgánico-Sortiment, unter anderem auch alu- und plastikfreie Kaffee kapseln aus biobasierten Rohstoffen.

Wenn Sie Ihren Kunden und Kundinnen die Vielfalt der GEPA-Kaffees näher bringen wollen, geben wir Ihnen hier Tipps für eine Verkostung unterschiedlicher Sorten im Laden oder bei einer Veranstaltung.

Auswahl der Kaffees

- Maximal drei Kaffees verkosten
- Die Kaffeeauswahl sollte sich an einem übergreifenden Thema orientieren z. B.:
 - Produktvarianten aus dem Orgánico-Sortiment
 - Unterschiedliche Länderkaffees im Vergleich: Café Ruanda PUR, Bio Café Kolumbien PUR, Bio Café Mexiko PUR
 - Unterschiedliche Spezialitätenkaffees im Vergleich: Mexiko Bio Espresso Chiapas, Uganda Bio Espresso Kampala, Kongo Bio Café Lake Kivu
 - Die Röstkaffees aus dem Ursprung im Vergleich: Bio Café APROLIMA, Bio Café MUSASA, Bio Café FEDECOAGUA
 - Espresso im Vergleich: Bio Espresso, Espresso Cargado, Bio Espresso Ankole
- Bei der Verkostung mit den milden Sorten beginnen und den kräftigen Sorten enden. Eine erste Orientierung bietet die «Kaffeebohnen-Skala», die auf jeder GEPA Kaffeeverpackung zu finden ist.

Material & Aufbau Verkostung

- Kaffeezubereitungssystem Die wichtigste Frage ist, welche Möglichkeiten der Kaffeezubereitung es vor Ort gibt. Am unkompliziertesten ist die Zubereitung in Kaffeefiltermaschinen oder in gläsernen Stempelkannen (French Press). Etwas komplizierter ist die Zubereitung mit Espresso- oder Siebträgermaschinen und Kaffeevollautomaten, bei denen meist der Mahlgrad



www.gepa.de

Orgánico

Die Verkostungsanleitung Kaffee ist als Download zu finden unter: Infos & Service / Verkaufsförderung / Verkostung



Cold Brew Coffee

Ein tolles Geschmackserlebnis: Durch die Kaltextraktion entdeckt man noch mehr Kaffee- aromen – erfrischend auch an heißen Tagen

Zutaten

Ergibt vier Gläser

- ca. 70 g GEPA-Kaffee, z. B.
- Café Ruanda PUR (Art. Nr. 1910901) oder Bio Café Guatemala PUR (Art. Nr.3110901) oder Bio Café Kolumbien PUR (Art. Nr. 4430901)
- 1 Liter kaltes Wasser
- optional: Eiswürfel, Milch, Pflanzendrink, Vanilleeis

Zubereitung

Ca. 70 Gramm Kaffee entweder grob mahlen oder unsere gemahlene Kaffees verwenden. 1 Liter kaltes Wasser darüber gießen. 12 bis 18 Stunden abgedeckt bei Zimmertemperatur ziehen lassen. Durch einen Kaffeefilter gießen bzw. den Stempel der Stempelkanne herunterdrücken. Pur oder auf Eis genießen, um das volle Aroma wahrzunehmen.

Wer es süßer mag, kann der eigenen Fantasie freien Lauf lassen: Cold Brew auf einer Kugel Vanille-Eis schmeckt zum Beispiel herrlich! Milch- und (Vanille-) Pflanzendrinks eignen sich ebenfalls für sommerliche Variationen.



KRIEG IM OSTEN SCHAFFT PROBLEME IM SÜDEN: AUSWIRKUNGEN DES UKRAINE-KRIEGS

BESUCH IN UGANDA BEI DEN GEPA-PARTNERN BUKONZO, ACPCU UND MEACCE

Im Oktober 2022 konnte Franziska Bringe (GEPA-Einkaufsmanagerin Kaffee) zum ersten Mal wieder zu unseren Partnern nach Uganda reisen. Obwohl es über Video-Konferenzen auch in der schwierigen Phase der Pandemie einen sehr engen Kontakt gab, ersetzt dies nicht den persönlichen Austausch vor Ort.

„Die Benzinpreise waren in Uganda fast so hoch wie bei uns. Sie lagen umgerechnet bei circa 1,70 Euro pro Liter. Das ist mir gleich zu Beginn meines Aufenthaltes aufgefallen und hat mich doch sehr überrascht“, erzählt Franziska Bringe. An den Tankstellen werde dann zwar immer noch ein wenig verhandelt, aber das ändert nichts daran, dass die Preise in Uganda ziemlich hoch sind. Das stellt vor allem die Kooperativen-Dachverbände vor Probleme, da sie den Rohkaffee von den Bäuer*innen bzw. deren Kooperativen mit dem LKW abholen. Jegliche Form von Transport wurde dadurch deutlich teurer, was in einem flächenmäßig großen Land wie Uganda die Bewohner*innen besonders belastet. Auch in Uganda ist die Inflation deutlich gestiegen sowie die Preise für Weizen, wobei die Einkommen im Durchschnitt deutlich geringer sind als in Europa. Anders als bei uns in Europa gibt es für die Menschen dort auch keinerlei Subventionen oder Unterstützung durch den Staat, so Franziska Bringe.

Die Kaffeebäuer*innen selbst sind vergleichsweise gut durch die Krisen gekommen – erst die Pandemie und dann der Krieg in Europa. Sie können sich meist selbst ernähren und bauen zum Beispiel Mais, Bohnen, Tomaten und Bananen an. Die Bananen können sie auf dem lokalen Markt zu guten Preisen verkaufen. Die Bio-Kaffeebäuer*innen waren auch nicht von den Preissteigerungen bei chemischen Dün-



An den Hängen der Rwenzori Mountains wächst Bio-Arabica auf ca. 1.800 m Höhe

gemitteln betroffen, die auch in Uganda oft aus Russland importiert werden. Sie stellen ihre organischen Dünger selber bzw. in der Kooperative her. Gleichzeitig sind die Preise für Kaffee auf dem Weltmarkt merklich gestiegen seit 2021, so dass sich ihr Einkommen aus dem Kaffee-Verkauf verbessert hat. „Die Kaffeebäuer*innen sind bisher verhältnismäßig gut gegen Krisen gewappnet“, bringt es Franziska Bringe auf den Punkt.



Steigende Benzinpreise machen Probleme: der Bukonzo-Fuhrpark

Im Gegensatz dazu steigt die Armut in den Städten stark an, wo die Bewohner*innen meist keine Möglichkeit haben, ihre Lebensmittel selbst anzubauen. Aber auch Kaffeebäuer*innen, die noch einen Zweitjob in der Stadt haben, oder deren Söhne und Töchter dort arbeiten, berichten, dass die Jobs zum Teil in Folge der Krisen weggefallen sind. „Aber irgendwie funktioniert es, vor allem aber mit der Unterstützung der Großfamilie, die dann auch finanziell einspringt“, ergänzt Franziska Bringe.

Die Kooperativen-Dachverbände wie Bukonzo haben wie bereits erwähnt Probleme mit den steigenden Benzinkosten. Dabei spielen nicht nur die Transporte des Kaffees von den einzelnen Kooperativen in die Zentrale eine Rolle. Auch die Kosten des Transports des Kaffees zum Hafen werden von den Dachverbänden getragen. „Der Transport zum Hafen war immer schon sehr teuer, doch jetzt ist der Preis doppelt so hoch“, berichtet die Einkaufsmanagerin Franziska Bringe. Diese Preiserhöhungen können die Genossenschaften erst zeitversetzt bei den Kaffeepreisen einkalkulieren. „Steigende Benzin- und Weizenpreise sowie Inflation: Es gibt viele gemeinsame Themen. Aber das müssen die Familien in Uganda alles alleine stemmen. Das ist der Unterschied zu unserer Situation.“

UGANDA



VON UGANDA NACH PERU: ANDERER KONTINENT UND GLEICHE PROBLEME

Im April 2022 und August 2022 hat Kleber Cruz Garcia (GEPA-Einkaufsmanager Kaffee) nach langer Zeit wieder unsere Partner in Peru, Mexiko und Honduras besucht. Auch hier ist der persönliche Austausch nicht vollständig ersetzbar. Kleber Cruz Garcia berichtet von dieser Reise:

„Als der Ukraine-Krieg begann, gingen die Preise für Öl und Gas in die Höhe. Öl ist für jede Volkswirtschaft ein Schlüsselement und steigende Ölpreise sind Inflationstreiber. Die Preiserhöhung bei Öl hat dazu geführt, dass nicht nur Benzin teuer wurde, sondern auch die chemischen Düngemittel für die Landwirtschaft. Und somit wurden alle Lebensmittel und viele Produkte des täglichen Bedarfs auch teuer“, beschreibt Kleber Cruz Garcia die Situation kurz vor seiner Reise.

In Peru riefen im Frühjahr 2022 Bauernverbände und Transportunternehmen zu großen Protesten auf. Die Menschen protestierten auf den Straßen gegen die Verteuerung von Benzin, chemischem Dünger und von Lebensmitteln. Dabei starben im April 2022 sechs Personen, es wurden Geschäfte geplündert und Landstraßen blockiert. Das waren die direkten Folgen des Krieges in der Ukraine. „Die Inflation ist weiterhin hoch und alles war für viele Leute unerschwinglich, vor allem im ländlichen Raum.“

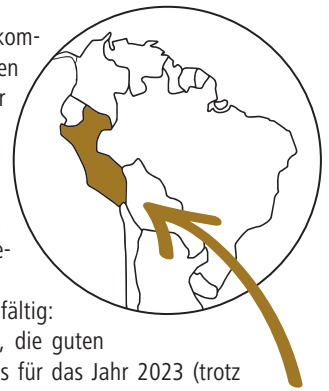
Ähnlich wie in Uganda berichtet auch Kleber Cruz Garcia: „Für die Kaffeebäuer*innen war die Lage damals etwas weniger schlimm, weil die Kaffeepreise in dieser Zeit auf den Weltmarkt relativ hoch waren. Seit Mai 2021 lagen sie über dem Mindestpreis und ab September über 200 US-Dollar für 100 amerikanische Pfund. Diese Preissituation auf dem Weltmarkt für Kaffee hat dazu geführt, dass die Kaffeebäuer*innen die allgemeine Verteuerung von Lebensmittel und Betriebsmitteln auffangen konnten, aber auch nicht mehr. Für viele Bauern ging es gerade so Plus-Minus-Null auf“, betont Kleber Cruz Garcia. Die Kooperativen konnten kein Geld für zukünftige Investitionen zurücklegen und für die Mitglieder keine Anreize schaffen, damit sie in Zukunft wirtschaftlicher produzieren sollen. Zudem hatten die Kaffeebäuer*innen bereits die Befürchtung, dass wieder mehr Kaffee aus Brasilien auf den Weltmarkt kommen wird und die Kaffeepreise dadurch erneut sinken werden. „So erzählte es mir ein Mitglied von unseren Handelspartner UCOAAC in Jaltenango bei meinem letzten



Am Machu Pichu in Peru

Besuch in Mexiko, und genauso ist es gekommen. Die Kaffeepreise sinken seit einigen Wochen kontinuierlich. Anfang September 2022 lag der Börsenpreis noch bei 236,95 US-Dollar pro 100 amerikanische Pfund und am Freitag, den 18.11.2022 schloss die Börse bei 151,75 US-Dollar,“ berichtet der GEPA Einkaufsmanager in einem Gespräch Ende 2022.

Die Gründe für diese Entwicklung sind vielfältig: Die höheren Exportmengen von Brasilien, die guten Ernteaussichten in Brasilien und Honduras für das Jahr 2023 (trotz Klimawandel) und das Gespenst einer weltweiten Rezession tragen dazu bei, dass die Aussichten rosiger sind für die Importeure, die billig Kaffee einkaufen können. Das bedeutet aber zugleich: Sie sind problematisch für die Produzent*innen, die ihren Lebensunterhalt aus dem Kaffeeerträgen nicht mehr bestreiten werden können. „Mehr als der Krieg in Osteuropa ist es diese Kombination aus hoher Inflation und niedrigen Kaffeepreisen, die die Kaffeeproduzent*innen noch tiefer in die Armut treiben wird. Deswegen dürfen die Kaffeepreise nicht in den Sinkflug übergehen!“, so Kleber Cruz Garcia.



PERU

Im Februar 2023 sind die Kaffeepreise auf den internationalen Markt etwas besser als im Dezember 2022. Diese können aber die Produktions- und Lebenshaltungskosten der Kaffeeproduzent*innen und ihrer Familien immer noch nicht auffangen. (Stand: 09.02.2023)

UGANDA – GRÖSSTES FLÜCHTLINGS- AUFNAHMELAND IN AFRIKA

Das ostafrikanische Land nahm laut UNO im Jahr 2021 über 1,5 Millionen Flüchtlinge auf, vor allem aus dem Südsudan (850.000) und der Demokratischen Republik Kongo (460.000), die vor Kriegen und Gewalt ins Nachbarland geflohen sind. Damit ist Uganda das viertgrößte Aufnahmeland von Flüchtlingen in der Welt.

Die Flüchtlinge werden im dünnbesiedelten Norden des Landes angesiedelt, in sogenannten Gastgemeinden, d.h. in kleineren Siedlungen. Nur wenige Flüchtlinge leben in größeren Städten wie Kampala. Über 80 Prozent der Geflüchteten sind Frauen und Kinder. Da der Norden

von Uganda nicht so gut erschlossen ist wie der Süden, verbessert die Regierung mithilfe der internationalen Hilfsgelder dort auch die Infrastruktur.

Eine interessante Dokumentation bei ARTE, die das Thema unter verschiedenen Blickwinkeln betrachtet, findet Ihr hier:

Uganda: Paradies für Flüchtlinge – ARTE Reportage

www.arte.tv/de/videos/

082624-000-A/uganda-paradies-fuer-fluechtlinge/

VOM ENTWICKLUNGSPROJEKT ZUM KAFFEE UND ZURÜCK: DIE ERFOLGSGESCHICHTE VON PIDECAFÉ

Unter dem Namen Pidecafé vertreiben Fair-Handels-Freunde aus Baden-Württemberg seit vielen Jahren fair gehandelten Kaffee aus Peru – und das mit großem Erfolg. Wir haben den Koordinator der Aktion, Hans-Martin Schwarz, zur Geschichte des Projekts und den Gründen für diese große Resonanz befragt.

GEPA AKTUELL: Wie kam es dazu, dass Sie bzw. die Projektträger 1995 den Verkauf von Kaffee als Instrument entdeckten, die Bauern in Peru zu unterstützen?

Wir von der Bad Uracher Initiative Überleben und dem Arbeitskreis Dritte Welt Tuttligen unterstützen seit dem Jahr 1992 die Kleinbauernfamilien in Piura mit Kleinprojekten. Das fing mit einigen Baumscheren zum Rückschnitt der Kaffeesträucher und Pflanztüten für die Kaffeeseetzlinge an. Mein Bruder, Diplombiologe Dr. Rudolf Schwarz, hatte in Peru die Aufgabe bekommen, zusammen mit einheimischen Agraringenieur*innen und Techniker*innen den darniederliegenden Kaffeeanbau in den Andenprovinzen des Departments Piura zu reaktivieren. Dafür benötigte er Hilfe aus Deutschland. Nach drei Jahren hatten sich der Kaffeeertrag und die Kaffeequalität schon erheblich verbessert. Nun galt es, die Einkommen der Familien zu steigern und wir mussten in die Vermarktung einsteigen. Neben der Beratungs-NRO PIDECAFÉ wurde dann die Vermarktungsorganisation CEPICAFÉ, heute Norandino, gegründet. Anfangs gab es auch noch Qualitätsprobleme, da der Roh-Kaffee „trocken“ aufbereitet wurde. Da musste man flächendeckend in die kontrollierte Fermentation der Bohnen einsteigen.

GEPA AKTUELL: Wie wird der Kaffee aus Peru in Deutschland vertrieben?

Die GEPA kauft den Rohkaffee und gibt diesen geröstet und verpackt an die Weltläden und Aktionsgruppen weiter. Teilweise wird der Rohkaffee von der GEPA auch an kleinere lokale Röstereien weitergegeben, die mit den Aktionsgruppen zusammenarbeiten. Damit konnten wir den Absatz weiter steigern. Die Weltläden in Baden-Württemberg spielen die Hauptrolle in der Vermarktung, dann kommen die Aktionsgruppen und Kirchengemeinden.

GEPA AKTUELL: Wie erklären Sie sich den großen Erfolg des Pidecafé in Baden-Württemberg?

Das Projekt Pidecafé ist erlebbar und fußt auf drei Säulen. Zum einen auf der Vermarktung des Kaffees zu fairen Preisen, zum zweiten auf der Projektarbeit in den Kaffeedörfern in Nordperu und zum dritten auf der Informations- und Öffentlichkeitsarbeit über die Situation der Menschen in Peru und ihrer Arbeit. Vor einigen Jahren hat sich Pidecafé zu Progreso umbenannt, um zu dokumentieren, dass nun auch mit Rohrzucker und Kakao gearbeitet wird.

Immer wieder haben wir auch Projektreisen mit Aktiven aus den Weltläden in die Kaffee-Region durchgeführt. Dann veranstalten wir die jährlichen Projektgruppentreffen im Frühjahr in Schorndorf oder Bad Urach. Die Bindung an das Projekt ist riesengroß. Das ist ein echter Fan-Club für PIDECAFÉ / Progreso. Pro Jahr bekommen wir von den Weltläden ca. 20.000 € an Spenden, von Privatspender*innen nochmals eine größere Summe. So konnten wir zwischen dem Jahr 2015 und 2020 ein kofinanziertes Projekt für die Kleinbauernfamilien im Distrikt Huarmaca im Volumen von 330.000 € durchführen. Diese sind jetzt auch fit für den Kaffee- und Nahrungsmittelanbau in ihren Parzellen. Derzeit investieren wir ca. 70.000 € jährlich in die Projektarbeit.

GEPA AKTUELL: In Ihrem Spendenbrief schreiben Sie, dass rund 5.600 Tonnen Rohkaffee vermarktet werden, davon 2.300 Tonnen nach Deutschland und davon 155 Tonnen an die GEPA. Können Sie grob sagen, wer die wichtigsten anderen Abnehmer sind? Handelt es sich da auch um Fair-Handels-Organisationen?

Weltweit wurden im Jahr 2021 knapp 5.600 Tonnen Pide-Roh-

Kaffee vermarktet. Etwa 40 % davon gingen nach Deutschland. Belgien und die USA liegen an zweiter und dritter Stelle. Oxfam in Belgien und Equal Exchange in den USA als faire Importeure sind nur zwei Beispiele.

60 % des Kaffees wird als Bio- und Fairtrade-Kaffee vermarktet, 19 % nur als Bio-Kaffee und interessanterweise bereits fast 10 % mit dem SPP-Siegel. SPP bedeutet „Sello Pequenos Productores“, also so viel wie Kleinbauern-, Bio- und Fairtrade-Kaffee. Das soll dokumentieren, dass es sich nicht um Kaffee aus Großplantagen handelt, sondern von Klein- und Kleinstbauernfamilien.



Waschen der Kaffeekirschen vor dem Schälprozess und der Fermentation



Gemüsegarten zur Eigenversorgung



GEPA AKTUELL: Die Unterstützungsmaßnahmen in Peru sind ja schon seit einigen Jahren deutlich über das hinausgewachsen, was direkt durch den Verkauf des Kaffees finanziert wird. Welche Bedeutung hat der Faire Handel für die Bauern im Vergleich zu den teilweise ja deutlich größeren Finanzbeiträgen aus klassischen Mitteln der Entwicklungszusammenarbeit?

Die fairen Preise sollen ein Einkommen ermöglichen, von dem die Kleinbauernfamili-



Herstellung des Panela-Rohrzuckers in einer kleinen Zuckerfabrik im Andengebiet bei Montero

zent*innen sollen ja nicht am Tropf von Entwicklungshilfe-Geldern hängen, sondern ein stabiles Einkommen garantiert haben.

GEPA AKTUELL: Diversifizierung ist ja in Ihren Berichten ein zentrales Stichwort, um die Abhängigkeit der Bauern vom Kaffee etwas zu verringern. Wann kommt der Pideazúcar oder der Pidecacao?

Deutschland ist kein „Zuckerland“. Derzeit gehen nur 3,5 % des „Panela“-Rohrzuckers hier zu uns. Über 50 % gehen nach Italien, dort wird damit Premium-Schokolade hergestellt. 40 % gehen nach Frankreich. Das läuft gut, da wäre der Aufwand bei uns sicher größer, die Verkaufsmengen entscheidend zu steigern. Dennoch denke ich, kann es ein Wachstum geben, eventuell auch mit weiter verarbeiteten Produkten wie Schokolade oder anderen Süßigkeiten.

Beim Kakao ist der deutsche Importanteil mit 16 % etwas stärker. Da könnten wir zusammen mit der GEPA eine Pide-Schokolade schaffen mit Rohrzucker und Kakao aus dem Pidecafé-Gebiet. Ich glaube, die Weltläden und Aktionsgruppen wären hier mit Feuereifer bei der Vermarktung dabei.

Mehr Infos unter:
www.pidecafe.de



Art.-Nr.	Bezeichnung	Größe / Gewicht	UVP / Stück	Inhalt je Karton
8910943	Pidecafé Öko, gemahlen	250 g	5,99 €	6 St.
891094301	Pidecafé Öko, Bohnen	250 g	5,99 €	6 St.
891097705	Pidecafé Öko, Bohnen	1.000 g	22,99 €	4 St.

WELTLADEN LÜTTRINGHAUSEN DIGITAL ZU BESUCH BEI APROLMA IN HONDURAS



Im Rahmen der Fairen Woche 2022 organisierte die Ökumenische Initiative Lüttringhausen mit ihrem F(l)air-Weltladen-Lüttringhausen und mit Unterstützung der GEPA eine Zoom-Videokonferenz mit dem Kaffeepartner APROLMA aus Honduras. Dank der Digitalisierung schwindet die Distanz zwischen Handelspartnern und Weltladenbewegung, so auch bei diesem „digitalen Besuch“: Auf den Bildschirmen in Lüttringhausen erschienen Dilcia Edith Vasquez, Vorstandsvorsitzende der Kooperative APROLMA und Cruz Dolores Benítez, bei APROLMA zuständig für Vermarktung und das Weltcafé.

Die beiden Mitglieder von APROLMA berichten, dass das nunmehr 25-jährige Engagement der Kooperative für die Rechte der Frauen, für eine Qualitätssteigerung des Bio-Kaffees und für eine bessere Vermarktung Früchte trägt. Insbesondere das Selbstbewusstsein und das Vertrauen in die eigenen Fähigkeiten sind bei den Frauen gewachsen und sie erfahren mittlerweile viel mehr Wertschätzung für das, was sie tun.

Eigentlich ist APROLMA eine reine Frauenkooperative, was im Kaffeesektor eine echte Seltenheit darstellt. Ganz bewusst sind die Frauen aber mittlerweile dazu übergegangen, auch die Männer in die Arbeit der Kooperative zu integrieren. Durch das Einbeziehen der Männer in die landwirtschaftlichen Arbeiten sei das Verständnis füreinander gestiegen, berichten Dilcia Edith Vasquez und Cruz Dolores Benítez von APROLMA.

Aufgrund der zunehmenden Migration in die USA wird es für die weiblichen Kooperativen-Mitglieder immer schwerer, für die Landwirtschaft Arbeitskräfte zu bekommen. Jetzt helfen die Ehemänner besonders bei den körperlich schweren Arbeiten in der Landwirtschaft. Eine positive Auswirkung der Mitarbeit der Männer ist, dass die häusliche Gewalt in den Familien der Kooperative stark zurückgegangen ist. Männer und Frauen unterstützen sich gegenseitig in der Weiterbildung in Sachen ökologischer Landwirtschaft. Durch die Zusammenarbeit ist auch das Interesse an der Ausweitung der Produktpalette in die eigene Landwirtschaft gestiegen. So wird jetzt zum Beispiel auch verstärkt Viehzucht betrieben (Hühner, Schweine & Rinder).

Von APROLMA bieten wir in Honduras hergestellten gerösteten Bio-Kaffee an, der von hoher Qualität ist, auf die die Frauen von APROLMA besonders stolz sind.

Mehr zu APROLMA unter:
www.gepa.de/produzenten/partner/aprolma.html
Der Kaffee ist ab Ende Mai wieder verfügbar!



Art.-Nr.	Bezeichnung	Größe / Gewicht	UVP / Stück	Inhalt je Karton
3270901	Bio Café APROLMA, Bohne	250 g	7,29 €	6 St.

NEU: AKTIONSESPRESSO – DIE AKTIONSPRODUKTE BEKOMMEN VERSTÄRKUNG!



Aller guter Dinge sind vier: Auf Wunsch unserer Kund*innen gibt es jetzt neben dem Bio Aktionskaffee (gemahlen oder ganze Bohne), und den beiden Bio Aktionsschokoladen Vollmilch und Zartbitter, auch einen Bio Aktionsespresso ganze Bohne. Das Freifeld auf der Vorderseite kann für die Individualisierung des Produkts genutzt werden. Auf

der Rückseite (siehe Bild) befinden sich alle lebensmittelrechtlich vorgeschriebenen Informationen. Der Espresso trägt (wie auch der Aktionskaffee und die Aktionsschokoladen) das TransFair-Siegel.

Die Vorteile für Euch: neue Kund*innen gewinnen, Mindestbestellmenge nur eine Verpackungseinheit und keine MHD-Prob-

lematik. Einfach Etikett gestalten und aufkleben – und schon gibt es auch „Euren“ Espresso! Die Maße für die Gestaltung der Vorderseiten der Kaffees und Schokoladen findet Ihr im Bestellbogen für die Aktionsprodukte im Weltläden Online-Shop unter Verkaufsunterlagen / Bestellbögen.

TIPP:

Zum 50 jährigen Weltladen-Jubiläum in diesem Jahr sind auch Etiketten mit dem Jubiläums-Logo des Weltladen Dachverbandes für alle vier Produkte in Vorbereitung. Sprecht bei Interesse den GEPA-Kundenservice oder die GEPA-Berater*innen an. Das Jubiläum ist ein guter Anlass, um bei Veranstaltungen, Aktionen und der Pressearbeit auch auf Geschichte und Erfolge Eures Weltladens hinzuweisen!

Besonderheiten auf einen Blick:

- Eine reine Hochland Arabica-Mischung aus ökologischem Anbau von kleinen Kaffeeproduzent*innen
- Mehrpreisverwendung: u.a. bei Kooperative Norandino in Peru für Verarbeitungsanlagen für Bio-Kaffee und Frauenförderungsprogramme
- Geeignet für Siebträger und Kaffeevollautomaten, Geschmacksstärke 3
- Bietet auf der Vorderseite Platz für einen eigenen Aufkleber
- Mit TransFair-Siegel – deshalb auch als Fairtrade-Town-Produkt geeignet

Art.-Nr.	Bezeichnung	Größe / Gewicht	UVP / Stück	Inhalt je Karton
8910973	Bio Aktionsespresso, Bohne	250 g	5,99 €	6 St.

IDEAL FÜR DIE THEKE: CHOCO BARRITA IM KARTON ODER IM DISPLAY



Seit Ende letzten Jahres ist der neue schokoladig-herbe Bio-Sesamriegel im Sortiment: ideal als Pausensnack, kleine Aufmerksamkeit oder Give-away. Am besten den Display-Karton im Kassensbereich als „Mitnahmeartikel“ platzieren – so kann man direkt auf die neue Sorte mit Sesam und Bitterschokolade aufmerksam machen.

Oder wie wäre es mit einem Tischdisplay mit einem Riegelsortiment? Das GEPA-Schokodisplay, aus MDF-Platten von der Firma Werkhaus, lässt sich mit Riegeln, Snacks und kleinen 40 g Tafeln Schokoladen nach Wahl

bestücken und eignet sich auch für eine Zweitplatzierung dieser Produkte.

Bitte beachten:

Auf dem Karton der neuen Sesamriegel ist eine falsche Bio-Kontrollstelle aufgedruckt. Im Laden bitte das Kartonetikett abziehen oder die falsche Kontrollstelle DE-ÖKÖ-005 mit einem Filzstift unkenntlich machen. Die Bio-Kontrollstelle GR-BIO-02 auf den einzelnen Riegeln stimmt, deshalb dürfen die Riegel auch verkauft werden.



Art.-Nr.	Bezeichnung	Größe / Gewicht	UVP / Stück	Inhalt je Karton
8919113	Bio Choco Barrita	20 g	0,49 €	45 St.
8904907	Schokodisplay schwarz (MDF)	L 37 x B 27,5 x H 27 cm	29,00 €	1 St

NEUE HANDWERKSPRODUKTE - FAIR UND NACHHALTIG IN DAS FRÜHJAHR STARTEN!

Für Eure Kund*innen haben wir uns für Frühjahr und Sommer 2023 einiges Neues einfallen lassen. Die Pyjamas mit besonderen Mustern für Kinder und Erwachsene gehören dazu, aber auch Seifen. Neu hinzu gekommen sind schon zwei Rasierseifen, eine Spülseife und Luffa-Schwämme. Interessant ist für Euch sicher auch die neue Materialmischung bei unseren beliebten Socken. Und die wilden Tiere auf den Produkten für Kinder werden Euren Kund*innen bestimmt genauso gefallen wie uns.



Schwamm drüber: Luffa!

Luffa ist ein Kürbisgewächs, das in getrocknetem Zustand als Schwamm oder zum Peeling vielseitig im Haushalt eingesetzt werden kann. Luffa-Produkte sind kompostierbar und damit eine nachhaltige Alternative zu Kunststoffschwämmen in Küche und Bad. Wir erhalten unsere Luffa-Schwämme von TARA Projects aus Indien. Den Luffa-Schwamm könnt Ihr z.B. als Spül- und Scheuerschwamm für Geschirr und Oberflächen, Peelingschwamm mit Massage-Effekt für den Körper oder auch als Ablage für GEPA-Seifen aus Indien und Thailand verwenden. Ein Tipp für Kund*innen: Bitte die Luffa-Schwämme nach Gebrauch immer gut ausspülen und sie dann vollständig trocknen lassen. So leistet er lange gute Dienste.

Besonders schön finden wir:

Eure Kund*innen können dank der neuen Produkte an immer mehr Punkten im Bad und auch in der Küche auf Plastikverpackungen verzichten.

Spül- und Rasierseifen

Neu im Sortiment sind die Rasierseifen „Calendula“ und „Lavendel“ sowie die unparfümierte Spülseife. Die Spülseife kann man mit einer Spülbürste aufnehmen und schmutzige Töpfe damit reinigen. Für Geschirr eignet sich auch ein feuchtes Spültuch von CO-OPTEX sehr gut. Die Seife ist sehr ergiebig und löst auch fettige Beläge in Töpfen und Pfannen gut, vor allem in Kombination mit einer Spülbürste. Wichtig ist, dass die Spülseife nach der Benutzung wieder trocknen kann, entweder auf einem flachen GEPA-Luffaschwamm oder in einer passenden GEPA-Seifenschale. Die Seifen kommen von unserem Handelspartner SOAP-n-SCENT, einer Seifenmanufaktur in Chiangmai im Norden Thailands, die dort gute Arbeitsplätze vor allem für Frauen geschaffen hat. Die Seifen werden von Hand geschnitten und in Papier verpackt.

Kaffeetassen und Schälchen aus Nepal

Aus der Keramikwerkstatt von ACP in Nepal haben wir weitere Kaffeetassen und -becher erhalten, und zwar in den aktuellen Farben Türkis und Rose. Dazu haben wir auch noch flache Schälchen aus der gleichen Werkstatt, die vielfach verwendet werden können. Sie eignen sich nicht nur für Nachtschalen oder Gebäck, sondern können auch als Kerzenständer für die GEPA-Stumpenkerzen mit einem Durchmesser von 7,5 Zentimetern verwendet werden.

Neue Produkte im Shop finden

Alle aktuell verfügbaren Neuheiten sind im Weltläden Online-Shop im Handwerk-Shop in der Rubrik „Neuheiten“ zu finden: <https://wug.gepa-shop.de/handwerk-shop/neuheiten.html>





Neue Schlafanzüge mit Shibori-Print

Für Erwachsene und Kinder bieten wir schöne leichte Frühjahrs- und Sommerschlafanzüge an. Die Schlafhosen der Pyjamas in Bio-Baumwolle für die ganze Familie sind mit Shibori-Print bedruckt.

Was verbirgt sich hinter dem Begriff „Shibori“?

Der Begriff „Shibori“ kommt von dem japanischen Wort „shiboru“, das „auspressen“ oder „auswringen“ bedeutet. Es ist eine manuelle Technik der Stofffärbung und ähnelt der als Batik bezeichneten Färbetechnik. Dort, wo ein Stoff mit Schnüren abgebunden wird, kann er keine Farbe aufnehmen. Bei dem japanischen „Shibori“ wird aber der Stoff nicht nur gebunden, sondern auch gewickelt, gefaltet, gepresst oder genäht, um eine Vielfalt an dekorativen und vielseitigen Mustern wie Kreise, Vielecke, Streifen, Karos oder Blumen entstehen zu lassen. Freut Euch darauf, diese neue Nachwäsche aus Indien den Kund*innen anbieten zu können!



Tierisch gut für Kinder

Leoparden, Füchse und Affen tummeln sich auf verschiedenen GEPA-Produkten für Kinder wie dem dreiteiligen Kindergeschirr, den Socken und den wunderschönen Behältnissen aus Baumwollstoff für Spielsachen. In ihnen lässt sich der eine oder andere Schatz gut aufbewahren. Aber auch Krabben, Libellen und Fahrräder findet Ihr auf den Kindersocken. Diese „tierischen“ Produkte gefallen Euren Kund*innen sicher genauso gut wie uns.

Neue Materialmischung bei den Socken

Unsere neuen Socken und Sneakersocken für Erwachsene und Kinder werden in einer neuen Materialmischung produziert: Statt 98 Prozent Bio-Baumwolle kommt eine Garnmischung aus 90 Prozent Bio-Baumwolle und 8 Prozent Polyamid zum Einsatz. Der Anteil von 2 Prozent Elasthan bleibt unverändert.

Die Vorteile der neuen Materialmischung

Der Tragekomfort verbessert sich durch die höhere Elastizität. Die Socken schmiegen sich stärker an, sind etwas dünner und weniger voluminös im Schuh. Polyamid verfügt über eine hohe Reißfestigkeit und guten Verschleißwiderstand – es macht die Socken robuster. Während der Produktion lassen sich Größe und Passform besser kontrollieren. Die Socken werden in Größe und Passform – unabhängig vom Design und der Anzahl der verwendeten Garne – einheitlicher.

HANDWERKSSORTIMENT 2023: INNOVATIV UND ATTRAKTIV

Der Markt für Handwerksprodukte bei den Weltläden hat sich in den letzten Jahren immer mehr verändert und zunehmend spezialisiert. Diese Entwicklung erfordert auch Veränderungen in unserem Angebot und unserer Sortimentsstrategie. Wir möchten Euch hier erläutern, welche Strategie wir künftig verfolgen wollen.



Die Weltläden brauchen

- ein attraktives und umsatzstarkes Sortiment
- eine permanente Verfügbarkeit
- eine kontinuierliche Innovation

Aus diesen Gründen werden wir unsere Sortimentsstrategie neu ausrichten und neu positionieren. Wir werden mit einem noch zielgerichteteren sowie erfolgversprechenderen Sortiment auf den Markt gehen, das – wie immer bei der GEPA – eine hohe Qualität aufweist und zuverlässige Verfügbarkeit gewährleistet.

Zusätzlich haben sich die Marktbedingungen durch die Zeit der Pandemie stark verändert mit deutlichen Folgen für alle Beteiligten: unseren Handelspartner*innen, den Weltläden als unseren Kund*innen sowie auch der GEPA. **Hohe Rohwarepreise, gestiegene Produktionskosten, verteuerte Energie- und Benzinkosten sowie hohe Seefrachtkosten** zeigen ihre Auswirkungen weltweit. **Lohnanstiege** bei den Produzent*innen (das bedeutet: steigende Einnahmen aus dem Export der Produkte!) sind notwendig, damit sie sich die verteuerten Lebensmittel überhaupt noch leisten können.

Diesen Herausforderungen wollen und müssen wir uns mit aller Kraft stellen.

Als Ergebnis unserer Überlegungen, Berechnungen und internen Diskussionen haben wir folgende Maßnahmen beschlossen und werden diese Schritte durchführen:

- 1. Wir trennen uns von Produktlinien, in denen es ein zu großes Angebot am Markt gibt. Dazu gehören Schmuck, große Ledertaschen, Bälle, Wandbehänge, Teppiche, Fußmatten und kleinste Saisonartikel. Unsere Bestände werden wir noch abverkaufen.**
- 2. Wir agieren künftig mit einem schlankeren Sortiment, Ziel sind ca. 600 Einzelartikel im Handwerks-Bereich.**
- 3. Wir konzentrieren uns auf unsere Stärken und fördern den Bereich der Gebrauchs- und Verbrauchsgüter:**

Korbwaren (Korbtaschen und Aufbewahrungskörbe)

Wir werden ein Korbsortiment anbieten, das sowohl vielseitig als auch stimmig und fokussiert ist. Natürlich werden dabei verschiedene Größen und Materialien wie Seegras, Jute, Bambus, Kaisa-Gras, Baumwolle und recycelte Materialien berücksichtigt.

Pyjamas und Socken

Unsere neue Frühjahr/Sommer-Socken/Sneaker/Kindersocken-Kollektion 2023 wird in einer neuen Materialmischung produziert.

In der Frühjahr/Sommer-Kollektion 2023 gibt es Pyjamas in kräftigen Farben im Shibori-Print Design für die ganze Familie mit drei verschiedenen Schnitten für Damen sowie jeweils einem Modell für Herren und Kinder. Mehr Infos dazu sind auf Seite 19 zu finden.

Kerzen

Wir behalten ein breites Kerzensortiment mit aufeinander abgestimmten Farben bei. Auch marmorierte Kerzen bleiben ein wichtiger Sortimentsbestandteil. Von Zeit zu Zeit wird es neue Farben geben, aber „Klassiker“ bleiben dauerhaft im Sortiment. Für die glatten Kerzen ha-



ben wir eine überarbeitete Verpackung entwickelt, welche die Stoßfestigkeit verbessert. Im 2. Halbjahr 2023 dürft Ihr Euch auf neue Farben und Kerzenformen freuen!

Heimtextilien

Wir setzen die Zusammenarbeit mit unserem langjährigen Textilpartner CO-OPTEX fort und werden bei Küchen-, Tisch- und Badtextilien jeweils ein bis zwei Kollektionen pro Jahr entwickeln. Dazu gehören klassische Basisprodukte ebenso wie besondere und innovative neue Produkte. Alle Produkte werden von Hand in verschiedenen Bindungsarten gewebt (Waffelpiqué-, Leinwand-, Körper- und Diamantbindung). Erstmals bieten wir 2023 auch im Siebdruck bedruckte Textilien in tollen Farben an. Unser Ziel ist es dabei, den Anteil an Bio-Produkten kontinuierlich zu erhöhen.

Seifen

Eine besondere Ergänzung unseres umfassenden Seifen-Sortiments gibt es im Frühjahr in den Bereichen „Küche“ und „Bad“ mit der neuen unparfümierten Spülseife, die hervorragend in unser Plastikfrei-Sortiment passt. Und wir präsentieren eine weitere Neuheit in unserem Körperpflege-Sortiment: Zwei klassische Rasierseifen für die Nassrasur – in minimaler Verpackung und in zwei Varianten. Mehr zu den neuen Seifen auf den vorhergehenden Seiten.

4. Wir gestalten das gesamte Sortiment lebendig und spannend und schaffen durch Neuheiten Kaufanreize. Wir arbeiten weiter z.B. an Keramik- und Steinkerzenhaltern, Seifenschalen oder auch an fröhlichem Kindergeschirr. Und es gibt weiterhin wichtige und spannende Zubehörartikel zu Themenbereichen wie z.B. „Bad & Wellness“.

5. Unsere Topseller wie z.B. Kokoblöcke und Massagekugeln bleiben selbstverständlich ebenfalls im Sortiment.



Was bedeutet all das für unsere Handelspartner*innen?

Unseren Handelspartner*innen wollen wir eine faire und nachhaltige Perspektive bieten und sprechen mit jedem einzelnen über die weitere Entwicklung. Die beste Sicherung für die Handelspartner*innen ist die dauerhafte und stetige Steigerung des Absatzes ihrer Produkte. Um das zu erreichen, genügt es nicht, einfach „immer mehr vom Gleichen“ anzubieten – wir brauchen stetig neue Ideen und Anreize.

Bisher wurde nur mit einigen wenigen Handelspartnern die Zusammenarbeit beendet. Wir werden weiterhin mit Handelspartner*innen im Austausch bleiben, deren Sortimente wir weniger oder nicht mehr beziehen, ihre Produkte bei individuellen Anfragen und Aufträgen vermitteln oder sie anderen Fair Handels-Akteuren weiterempfehlen.

Mit einem attraktiven und umsatzstarken Handwerksortiment sowie einem starken Fokus auf Verbrauchsprodukten, die immer wieder nachgekauft werden, wollen wir Weltläden und Weltgruppen bei der Vermarktung unterstützen. Wir hoffen so gemeinsam mit unseren Kund*innen und Handelspartner*innen gut durch diese herausfordernden Zeiten zu kommen.



GEPA – THE FAIR TRADE COMPANY, GUTEN TAG: WAS KANN ICH FÜR SIE TUN?

Diese oder ähnliche Worte haben sicher viele von Euch schon gehört. Wer beim GEPA-Kundenservice anruft, wird freundlich begrüßt von hilfsbereiten Kolleginnen, die gerne weiterhelfen. Ob es dabei um Produktinformation geht oder um Liefertermine oder um eine Reklamation – unsere Mitarbeiterinnen nehmen sich der Sache an.

Rund 95 % aller Kundenanfragen erledigt der Kundenservice eigenständig, d.h. ohne Rückfragen bei anderen Abteilungen. Das ist nicht zuletzt für die GEPA-Berater*innen eine enorme Entlastung, so dass diesen mehr Zeit für die Kernaufgabe der Beratung von Weltläden und Weltgruppen bleibt. Die Digitalisierung macht sich übrigens auch im Kundenservice stark bemerkbar: Mittlerweile werden fast alle Bestellungen über den Onlineshop getätigt und so direkt in der EDV verarbeitet. Entsprechend ist auch der Anteil der Anfragen enorm gestiegen, die per E-Mail an den Kundenservice gehen. Der Griff zum Telefonhörer ist seltener geworden – aber keine Sorge: die Kolleginnen bleiben selbstverständlich telefonisch erreichbar!



CRM: Kundenservice mit System

Das Stichwort CRM steht für „Customer Relationship Management“, zu deutsch: Kundenbetreuungs-Management. Ein solches System hat die GEPA im Oktober 2020 eingeführt, um Euch besser und schneller zu unterstützen. Ein CRM sorgt dafür, dass der Verlauf einer Kundenanfrage nachverfolgbar ist, im Idealfall von der ersten Kontaktaufnahme bis zur neuesten Bestellung. Und weil die gerade zuständigen Kundenbetreuerinnen und Kundenbetreuer alle den gleichen Informationsstand haben, können sie sehr viel besser Auskunft geben, ohne ständig rückfragen zu müssen. Die Nutzung von moderner IT hilft dabei, Abläufe zu verbessern, Fehlerquellen auszuschließen und so mehr Zeit und Kapazitäten für die Beratung und Betreuung der Kund*innen zu gewinnen. Bitte bei allen Anfragen immer die Kunden-, Artikel-, und Belegnummern angeben – dann geht es noch schneller mit der Bearbeitung!

Die Aufgaben der Mitarbeiterinnen im Kundenservice sind vielfältig, aber ein paar „Klassiker“ kommen im Alltag besonders oft vor:

Bestellung und Lieferungsverfolgung

Eine häufig gestellte Frage ist „Wann bekommen wir die Ware?“ Bisher werden die meisten Bestellungen per DHL verschickt und nur rund 10% durch Speditionen ausgeliefert. Viele Kund*innen tätigen viele Kleinbestellungen, was die Bearbeitung zeitaufwändiger macht. Der Kundenservice rät dazu, Bestellungen möglichst zu bündeln und z.B. einmal pro Woche zu bestellen. Der Kundenservice berät Euch auch gern dabei, die beste Belieferungsoption zu finden. So kann z.B. bei

der Belieferung durch Spedition eine Reihe von Optionen gewählt werden: Schenker Standard, Schenker System Plus (telefonische Avisierung durch die Spedition) und Schenker System Extra Light (Avisierung und Abladung der Kartons durch die Spedition und Mitnahme der leeren Palette). Es lohnt sich also, sich beraten zu lassen!



Reklamationen

Nirgendwo läuft immer alles glatt – Reklamationen gehören zum Alltag eines Handelsunternehmens. Ob Transportschaden, Fehlmen gen oder Verlust von Sendungen – Reklamationsgründe kann es viele geben. Jeder einzelne Vorfall ist ärgerlich – aber unsere Reklamationsbearbeitung versucht alles, um Probleme so schnell und kundenorientiert wie möglich zu lösen. Oft geschieht das durch zeitnahe Gut-schriften. Nur bei größeren Transportschäden sind Fotos erforderlich, um etwa bei den Transportunternehmen Rückerstattungen für verursachte Schäden einfordern zu können. Produkte zurücksenden müsst Ihr meist nur, wenn es um Qualitätsprobleme geht, die eine genauere Prüfung erforderlich machen.



Fragen zum Weltläden-Onlineshop

Als wir im Sommer 2022 unseren Onlineshop neugestaltet haben, gab es natürlich zahlreiche Fragen und Bitten um Unterstützung bei Registrierung, Passwortvergabe oder Bestellvorgang. Die meisten von Euch haben mittlerweile soviel Routine, dass diese Anfragen seltener geworden sind. Fragen nach Produktinformationen oder Handels-partner-Infos gehören aber zu den „Klassikern“, die immer wieder kommen.



Eure Ansprechpartnerinnen im Kundenservice (von links nach rechts) Kerstin Schweitzer, Christiane Ostertag, Gülay Can & Sevda Yildiz, nicht mit auf dem Bild sind Theodora Giannou und Susanne Wresch.

Angebote und Aktionen

Eine wichtige Aufgabe des Kundenservice besteht auch darin, die Kund*innen über Kampagnen oder Sonderaktionen zu informieren. Diese sind im Onlineshop in der Rubrik „Sonderaktionen“ auf der Info-Webseite abrufbar, aber natürlich geschieht dies auch im persönlichen Gespräch. Alle Kund*innen sollen über Aktionen und Angebote informiert werden und sie nutzen können. Falls Ihr besondere Aktionen oder Veranstaltungen durchführt, erstellt der Kundenservice, in Absprache mit den GEPA-Berater*innen, auch individuelle Angebote.

Pflege der Kundendaten

Nicht spektakulär, aber trotzdem wichtig ist die sogenannte Stammdatenpflege: Die Kundendaten müssen immer auf dem aktuellen Stand sein, Angaben zu Kontaktpersonen sollten überall hinterlegt sein, damit bei Rückfragen oder Problemen schnell der oder die richtige Ansprechpartner*in gefunden ist. Dafür ist der Kundenservice auf Eure Mitarbeit angewiesen: Bitte alle Änderungen möglichst zeitnah mitteilen.



Aber nicht nur für Weltläden und Weltgruppen ist der Kundenservice da, sondern auch für andere Interessanten und Wiederverkäufer, die direkt bei der GEPA einkaufen wollen: Sie werden dann zu neuen Kund*innen und erhalten Beratung etwa zu Produkten und Preisen.

Positive Rückmeldungen

Was uns natürlich sehr freut, ist, dass unser Kundenservice von Euch wirklich viele positive Rückmeldungen bekommt: „kompetent“, „freundlich“, „immer ein offenes Ohr für die Anfragen“, so fallen die Bewertungen oft aus. Es herrscht eine hohe Zufriedenheit, weil auch bei Reklamationen schnell und kundenfreundlich reagiert wird. Das macht uns stolz, denn so stellen wir (ebenso wie Ihr) uns eine gute Zusammenarbeit vor!

Kontakt zum GEPA Kundenservice für Weltläden & Weltgruppen

Für Bestellungen, Reklamationen, Rechnungsanfragen, Datenänderungen oder sonstige Anliegen/Anfragen:

Telefon: 0202-26683-410

Fax: 0202 26683-411

E-Mail: wlg@gepa.de

*»Wir helfen
gerne weiter!«*

DIE GEPA FÖRDERT WEITERE KLIMASCHUTZ- MASSNAHMEN BEI IHREN PARTNERN

Aus dem GEPA-Handelspartnerfonds wurden im letzten Jahr schwerpunktmäßig Klimaschutz- und Digitalisierungsprojekte gefördert. Begleitet uns zu unseren Partnern in Chile, Mexiko, Kolumbien und Uganda.



Biozertifizierung bei Sagrada Familia, Chile

Bei unserem Weinpartner Sagrada Familia hat die GEPA die Bio-Zertifizierung mit 2.500 Euro unterstützt. Sagrada Familia ist ein Zusammenschluss von Winzer*innen im gleichnamigen Dorf, das sich unweit der Stadt Curicó befindet. Diese Region gilt als das beste Weinanbaugebiet Chiles. Die Winzer*innen von Sagrada Familia bewirtschaften verhältnismäßig kleine Rebflächen. Gerade am Anfang sind die Zertifizierungskosten vor allem für kleine Winzer- oder Bauernorganisationen nicht einfach zu schultern. Deshalb unterstützte die GEPA die Bio-Zertifizierung bei Sagrada Familia mit einem Zuschuss.

Der Bio-Anbau von Trauben zeichnet sich vor allem durch den schonenden Umgang mit Wasser und Boden sowie den Anbau von traditionellen Sorten aus. Die Winzer*innen von Sagrada Familia haben schon immer Rebsorten angebaut, die Mitte des 19. Jahrhunderts aus Frankreich kamen und in Chile heimisch wurden. Da die Reblaus dieses Land bis heute nicht erreicht hat, gedeihen in Chile noch die alten, wurzelechten Rebsorten aus Frankreich. Aufgrund des günstigen Klimas und der guten Bodenbeschaffenheit im zentralen Hochland von Chile musste selbst im konventionellen Weinbau kaum Agrarchemie eingesetzt werden – ein Vorteil bei der Bio-Umstellung. Die hervorragende Qualität der Trauben ist unverzichtbar für einen guten Wein. Von Sagrada Familia können Sie im GEPA-Sortiment bereits einige Bio-Weine genießen. Wir bieten Ihnen zum Beispiel die Weine „Bio Lautaro Carmenère“ und „Bio Lautaro Cabernet Sauvignon“ an. Unter der Bezeichnung „Lautaro“ vermarktet Sagrada Familia seine Produkte, benannt nach einem wichtigen Anführer der Mapuche.

Bienenwachswalze für Mielles del Sur, Mexiko

Die Imker*innen von Mielles del Sur erhielten aus dem Handelspartnerfonds einen Zuschuss, der ihnen die Anschaffung einer manuellen Bienenwachswalze ermöglichte. Damit können sie nun selbst Mittelwände für die Waben ihrer Bienenvölker herstellen.

Die GEPA bewertet die Imkerei nicht nur als besonders ressourcen- und klimaschonend, sondern sogar als förderlich für das Klima. Besonders durch die Bestäubungsleistung der Bienen wird regional die Flora gestärkt und verbreitet. Die finanzielle Förderung unser Honighandelspartner kommt somit dem lokalen Klimaschutz zugute.

„Diese Investition in die Ausrüstung unseres Honighandelspartners soll den eigenen Bio-Wachskreislauf sicherstellen, wie er durch die



Bienenwachswalze und Bienen bei der Arbeit (Details)

Bio-Zertifizierung gefordert ist. Eine Imkergruppe kann durch die Walze ihr eigenes Wachs ortsnah zu Mittelwänden verarbeiten, was den gesamten Ablauf einfacher und günstiger macht“, betont Annika Schlesinger, die bei der GEPA u.a. für den Einkauf von Honig zuständig und selbst auch Hobby-Imkerin ist.

Beim Zukauf von Mittelwänden aus Fremdwachs besteht immer die Gefahr der Verunreinigung der eigenen Bienenvölker und des Honigs. Rückstände von Pestiziden etwa, die über solche zugekauften Teile in das Bienenwachs gelangen könnten, haben eine sehr lange Halbwertszeit im Wachs. Wenn die Imker*innen von Mielles del Sur diese Mittelwände aus ihrem eigenen Bienenwachs selbst herstellen, reduziert sich das Risiko einer Fremdverunreinigung erheblich. Im Rahmen des jährlich stattfindenden Bio-Audits werden übrigens auch immer Wachsproben untersucht.

Der ausgezeichnete Bio-Honig von Mielles del Sur ist u.a. auch in folgenden GEPA-Honigen enthalten: Bio Honig Mexiko (flüssig und cremig) und Bio Canela cremig (mit Zimt).



Bau einer Bio-Düngemittel-Anlage beim Handelspartner ASPROALMAGUER



COSURCA – gegen den Klimawandel im Kaffeegarten

Bei einer Mitgliedskooperative unseres Partners COSURCA in Kolumbien wurde in die Weiterbildung der Bäuer*innen und in die Infrastruktur rund um das Thema „Klimawandel“ investiert. Die Kooperative heißt ASPROALMAGUER und hat zurzeit 77 Mitglieder. Hier wurden mehrere umfangreiche Trainingskurse über Maßnahmen zur Anpassung an den Klimawandel und über den Bio-Anbau durchgeführt. Dazu hat COSURCA vor Ort für sieben Monate einen Berater eingestellt, der diese Weiterbildungsmaßnahmen durchgeführt und auch die praktische Umsetzung begleitet hat.

Unter anderem wurde eine Baumschule angelegt, aus der die Bäuer*innen von ASPROALMAGUER Pflanzen für zukünftige Schattenbäume erhalten können. Da die Temperaturen auch in Kolumbien steigen, wird Schatten für die Kaffeepflanzen immer wichtiger. Zudem wurde eine Bio-Düngeranlage (für Humus und Flüssigdünger) aufgebaut. So werden jetzt die organischen Abfälle aus den Haushalten oder aus der Landwirtschaft gesammelt und an Würmer verfüttert. Die Würmer produzieren daraus Kompost.

Wichtig war außerdem der Austausch der Bäuer*innen, um voneinander zu lernen. So sollen sie sich gegenseitig zum Beispiel beim Pflanzen der Bäume helfen – eine Art von Nachbarschaftshilfe. Die Bäuer*innen dieser Kooperative sind gewissermaßen „Pionierfarmer“ in ihrer Region und sollen das erlernte Wissen auch an andere Bäuer*innen weitergeben.

„Aus dem GEPA-Handelspartnerfonds wurden u.a. die Tanks für den Flüssigdünger angeschafft, die zu der Bio-Düngeranlage gehören. Kräftige Kaffeepflanzen überstehen die Folgen des Klimawandels, wie stark schwankende Temperaturen oder Regengüsse, besser als nicht bio-gedüngte Pflanzen“, so Franziska Bringe, GEPA Einkaufsmanagerin Kaffee.



Bukonzo: Digitalisierungsprojekt

Unser Kaffeepartner Bukonzo in Uganda signalisierte großes Interesse an einer Digitalisierung der Abläufe, unter anderem in der Buchhaltung oder für das Sammeln von Daten für die verschiedenen externen Überprüfungen, die die Organisation regelmäßig durchläuft (zum Beispiel für die Bio- und Fair-Zertifizierungen).

Zusammen mit Franziska Bringe, der GEPA Einkaufsmanagerin Kaffee, hat Bukonzo nach Berater*innen gesucht, die die Kooperative bei den ersten Schritten der Digitalisierung begleiten konnten – noch bevor ein Computer-Programm angeschafft und eingeführt wird.

„Nur wenn die Vorbereitung gut ist und man als Kooperative selbst weiß, was man konkret erreichen möchte, kann Digitalisierung wirklich erfolgreich sein. So entstand also das Beratungsprojekt, das die GEPA durch den Handelspartnerfonds bezuschusst hat“, betont Franziska Bringe.

Es wurden zwei Beraterinnen gefunden, die viel Erfahrung bei der Beratung von Kleinbäuer*innen zur Digitalisierung im Kaffeebereich haben. Seit August 2022 führt die GEPA zusammen mit Bukonzo und Digital Coffee Future ein Beratungsprojekt zur Digitalisierung durch. Im Rahmen des Projekts wurden als erstes besprochen, was Digitalisierung konkret heißt, wo sie für die Kooperative Bukonzo wirklich Sinn macht und wo nicht, was die sinnvollen Maßnahmen kosten und wie die Abläufe in der Kooperative jetzt und in Zukunft aussehen. Dazu fanden Workshops per Videokonferenz statt. Franziska Bringe traf das Bukonzo-Projektteam zur Digitalisierung im Rahmen ihrer Dienstreise im Oktober 2022. Während des Treffens wurden nochmals die nächsten Schritte im Projekt im Detail erklärt und gemeinsam besprochen. Zu diesem Zeitpunkt war das Team gerade dabei, zu ermitteln, welche Daten an welchem Ort von wem erhoben und weitergegeben werden. Basierend auf diesen Übersichten haben die Berater*innen von Digital Coffee Future dann Empfehlungen zu verschiedenen Anwendungen ausgesprochen und Bukonzo bei der Suche nach der besten Technik unterstützt.

NEUE PROMOTION-MATERIALIEN FÜR LEBENSMITTEL IM 1. HALBJAHR 2023

Welche neuen Materialien bietet die GEPA Weltläden und Weltgruppen im ersten Halbjahr 2023 im Lebensmittelbereich an?

Im Frühjahr wollen wir das GEPA-Weinsortiment in den Fokus rücken. In den vergangenen beiden Jahren sind vor allem viele Rotweine von GEPA-Handelspartnern bei unterschiedlichen Wettbewerben mit Gold oder Silber prämiert worden. Die Auszeichnungen gelten immer für einen Jahrgang, die Weine wurde mit einem zusätzlichen Aufkleber versehen, der über die Auszeichnung informiert.

Ähnlich wie beim Honig wird oft die Frage gestellt, ob es nicht sinnvoller ist, Wein aus Deutschland zu trinken. Da aber in Deutschland mehr als doppelt soviel Wein konsumiert als produziert wird (Quelle: Statista), ist Wein aus Fairem Handel eine gute Alternative.

In 2023 hat die GEPA folgende Handelspartner bei Wein: Koopmanskloof, Piekenierskloof (beide Südafrika), La Riojana (Argentinien) und Sagrada Familia (Chile). Von diesen vier Partnern bieten wir derzeit ein Sortiment von 20 Rotweinen, Weißweinen und Rosés an.

GEMEINSAM VERÄNDERN

In diesem Frühjahr setzen wir unsere erfolgreiche Plakatkampagne GEMEINSAM VERÄNDERN mit dem Motiv Wein fort. Wie schon bei den sechs vorhergehenden Themen (Honig, Kakao, Kaffee, Orangensaft, Textilien und Tee) gibt es immer ein Poster DIN A1, für drinnen oder draußen, einen Aufsteller, der einen Handelspartner und seine Erfolge darstellt (beim Wein die Kooperative La Riojana aus Argentinien) und Bildmaterial zum Handelspartner (Share Pics für Instagram und Facebook). Das Poster gibt es gedruckt, es kann kostenlos im Infomaterial-Shop bestellt werden, die anderen Materialien stehen in der Rubrik „Infos & Service“ unter „Gemeinsam Verändern“ zum Download zur Verfügung.

Taste Fair Trade

Schon gestartet ist das Schoko-Wein-Tasting, für das es Karten zu drei Wein- und Schokoladen-Duos gibt. Beim sogenannten Food Pairing werden Lebensmittel auf ungewöhnliche Weise kombiniert, um neue Geschmackserlebnisse zu kreieren.

Bei zwei der vorgeschlagenen Duos sind sowohl die Schokolade als auch der Wein vegan. Die Karten im Format Din A 6 sollten möglichst direkt bei den beworbenen Produkten platziert werden. Sets mit dem Wein und einer oder mehreren Tafeln der dazu passenden Schokolade sind auch eine attraktive Geschenkidee für Feinschmecker*innen.

Die drei Karten sind kostenlos im Infomaterial-Shop zu bestellen, auf der Rückseite ist ein QR-Code, der zu einer Kurzanleitung für die Verkostung führt. Eine ausführliche Anleitung mit noch mehr Duos für ein Tasting findet Ihr im Weltläden-Online-Shop unter: Infos & Service/Verkaufsförderung/Probieren geht über Studieren. Damit lässt sich auch gut eine eigene Verkostungs-Veranstaltung vorbereiten.

Zum **Weltbienentag** am 20. Mai wird die GEPA, wie in den beiden Vorjahren, Text- und Bildmaterial zur Bewerbung anbieten, um die klimaneutralen GEPA-Bio-Honige vor allem in Social Media zu bewerben.

Für **Juni / Juli ist ein Sommerspecial mit den Bio-Limos** geplant zu dem es auch Rezepte für neue coole Mixgetränke geben wird!

Aufsteller DIN A4



Plakat GEMEINSAM VERÄNDERN
Motiv Wein, DIN A1 S/2,
Art.-Nr. 8944886

Share Pics / Social Media

NEUE INFO- UND WERBEMATERIALIEN



Digitaler Handwerks-Katalog
Frühjahr / Sommer 2023
<https://wug.gepa-shop.de/handwerk-shop.html>



Beispiele Aufsteller Handwerk
insgesamt 11 Motive zum Ausdrucken



Karte Schoko & Wein
Perfektes Duo
VPE 25 St.
Art.-Nr. 8944885



Karte Schoko & Wein
Geheimnisvolles Duo
VPE 25 St.
Art.-Nr. 8944884



Karte Schoko & Wein
Wintertraum
VPE 30 St.
Art.-Nr. 8944883



GEPA EINKAUFNEWSLETTER & GEPA AKTUELL ONLINE ABONNIEREN

Schon dabei? Immer gut informiert über neue Produkte, Aktionen und Veranstaltungen mit unserem GEPA EINKAUFNEWSLETTER, den es nur als digitale Version gibt. Und mehr Wissen durch Hintergrundinfos aus GEPA AKTUELL, das zweimal pro Jahr erscheint und als Datei schneller

bei Euch ist als die gedruckte Version. Einfach im Shop anmelden (unten auf der Seite):

<https://wug.gepa-shop.de>



WELTLADEN AUGSBURG RÖSTET AUCH GEPA ROHKAFFEE SELBST



Der Weltladen Augsburg geht neue Wege, die in der Fair-Handels-Bewegung etwas Besonderes darstellen: Der Weltladen röstet seinen eigenen Spezialitäten-Kaffee! Grund genug, da mal herein zu schnuppern ...

Einen der wichtigsten Schritte bekommen Kundinnen und Kunden des Fairen Handels meist nicht wirklich mit: die Röstung des Kaffees! Dabei ist dieser Schritt, bei dem aus den grün-grauen Rohkaffee-Bohnen die satt braunen, duftenden Röstbohnen werden, die dem Kaffeegenießer das Wasser im Mund zusammen laufen lassen, doch so entscheidend für die Qualität. Der Anspruch, den der Augsburger Weltladen nun formuliert, ist entsprechend hoch: Selbst Kaffee rösten, der es mit den kommerziell erhältlichen Kaffeesorten aufnehmen kann und hohe Qualität hat. Die Hausröstungen des Augsburger Weltladens verbinden Handwerk, Genuss und Fairen Handel zu einem besonderen Erlebnis, das man mit nach Hause nehmen kann: Mit großem Erfolg für den Verkauf, für das Ehrenamt und für die Bildungsarbeit.



Hauskaffeesorten des Weltladens Augsburg

Ehrenamtliche Röster

Die Röstungen übernimmt eine eigene Gruppe. Der Weltladen Augsburg kann also neben Verkauf und Bildungsarbeit ein weiteres Betätigungsfeld für Ehrenamtliche anbieten. Kaffee zu rösten ist ein interessantes Handwerk und auch eine spezielle Kunst und Wissenschaft für sich. Hiervon fühlen sich, anders als beim Ladendienst, eher Männer angesprochen. Die ehrenamtliche Röstgruppe im Weltladen Augsburg besteht aus sechs Männern und einer Frau. Angelika Haselböck weiß sich allerdings gegen ihre technikaffinen Kollegen zu behaupten: „Ich bin ein echter Fan von traditionellem Röstverfahren, bei dem ich jeden Schritt selber bestimme. Das ist mir lieber als vollautomatische Maschinen, die mir solche Entscheidungen abnehmen wollen.“

Bildungsarbeit, die alle Sinne anspricht

Auch die Bildungsarbeit im Weltladen Augsburg profitiert von den Hausröstungen. Auf Nachfrage können Schulklassen, Gruppen oder Einzelpersonen bei einer Schauröstung dem Geheimnis des guten Kaffees auf die Spur kommen, mehr über die jeweiligen Kooperativen



Rösterin Angelika Haselböck an der Röstmaschine

erfahren oder bei einer eigenen Kaffee-Verkostung ihre Lieblingssorte aus Fairem Handel finden. Dank einer Förderung der Bayerischen Staatskanzlei konnte nun auch eine mobile Röstmaschine angeschafft werden. Sie kommt in Form von Röstvorführungen künftig auch in den Filialen der Weltladen Augsburg GmbH in Bobingen, Friedberg, Dillingen und Mering sowie auf Märkten, Messen und in verschiedenen Einrichtungen zum Einsatz.

Unverpackt und fair gehandelt

Im Zuge dieser Förderung werden die Augsburger Weltläden außerdem für eine zeitgemäße Kaffee-Präsentation und einen verpackungsfreien Verkauf neu ausgestattet, um das besondere Produkt der Hausröstungen noch stärker in den Mittelpunkt zu stellen. Schöne Dosen sind passend dazu im Weltladen zu erhalten. Wer sein eigenes Gefäß mitbringt, bekommt 5 % Rabatt.

Wer mehr über dieses innovative Projekt erfahren möchte, kann sich gern an den Weltladen in Augsburg wenden:

Weltladen Augsburg – für gerechten Handel

Weißer Gasse 3, 86150 Augsburg
 Telefon: 0821-50 80 324
 E-Mail: info@weltladen-augsburg.de
 Internet: www.weltladen-augsburg.de



GLOBAL DENKEN, LOKAL KOOPERIEREN!



Ein Handelsunternehmen wie die GEPA hat nicht nur in Übersee, sondern auch hierzulande viele Berührungspunkte mit anderen Unternehmen. Ganz klar also, dass wir auch dabei nach Partnern Ausschau halten, die in ihrer Philosophie und ihrem Umgang mit den Beschäftigten ähnlich ausgerichtet sind wie wir. Ein solcher Partner aus Wuppertal sind die Troxler Werkstätten für Menschen mit Beeinträchtigungen, die wir hier vorstellen möchten.

Über die Troxler Werkstätten

„Kein Mensch ist in seinem Wesenskern behindert.“ Diese Philosophie inspiriert seit über 60 Jahren die tägliche Arbeit bei Troxler in Wuppertal. Die nach einem anthroposophisch geprägten Leitbild arbeitenden Troxler Werkstätten umfassen 16, zum Teil kunsthandwerkliche Arbeitsbereiche, die sowohl Produkte aus den Materialien Wolle, Holz, Metall, Papier, Bienenwachs und Leder herstellen als auch Lebensmittel verarbeiten. So gibt es eine Kaffeerösterei, eine Küche und Bäckerei sowie einen landwirtschaftlichen Betriebsbereich. Auch Dienstleistungen werden angeboten, beispielsweise von der Wäscherei und dem Industrieservice. Die Werkstätten gehören zum Troxler Verbund, einem Vorreiter für Inklusion in der Region Bergisches Land – hier leben, lernen und arbeiten mehr als 700 Menschen mit und ohne Assistenzbedarf gemeinsam.



In der Rösterei der Troxler Werkstätten

Die Kooperation von GEPA und den Troxler Werkstätten

Die GEPA und die Troxler Werkstätten haben in der Vergangenheit bereits auf verschiedenen Ebenen partnerschaftlich zusammengearbeitet. Daraus entstanden unter anderem besondere Kaffeesorten unter dem Leitmotiv „Fair & Regional aus Wuppertal“. Als Pionier und Vorreiter im Fairen Handel ist die GEPA sich ihrer globalen und regionalen Verantwortung bewusst und findet in der Troxler Rösterei den idealen Partner, um gemeinsam für hochwertigen Kaffee einzustehen, der von Anfang bis Ende sozial und nachhaltig gedacht ist.

Biologisch & Fair – diese Philosophie verbindet die GEPA und die Troxler Werkstätten eng miteinander. Für die Editionen „Schwebegenuss“ und „Wuppertaler Originale“ liefert die GEPA deshalb die für die Mischung benötigten hochwertigen Bio-Rohkaffees, die direkt aus dem Ursprungsland bezogen werden und dort, dank der jahrzehntelangen Erfahrung der GEPA im Fairen Handel Kleinbauern neue Perspektiven eröffnen. In der Troxler-Rösterei werden die Kaffeebohnen dann mit Liebe und Zeit schonend handwerklich geröstet, um alle Aromen optimal hervortreten zu lassen. Bei den Rezepten fließt auch der große Erfahrungsschatz der GEPA mit ein und so entsteht richtig guter Kaffee! Das Verpackungsdesign der „Wuppertaler Originale“ entstand aus Zeichnungen des Troxler Ateliers und zeigt Wuppertaler Persönlichkeiten und Wahrzeichen.

Die gemeinsamen Kaffee-Editionen sind unter anderem hier erhältlich:

GEPA-Store

GEPA-Weg 1
42327 Wuppertal

Troxler Rösterei

Hatzfelder Str. 191
42281 Wuppertal

Troxler Online-Shop

shop.troxler-werkstaetten.de



Kaffeelinie „Wuppertaler Originale“

MÄCHTIG FAIR WERDEN LIEFERKETTEN NUR MIT EINEM STARKEN EU-LIEFERKETTENGESETZ

Das deutsche Lieferkettengesetz ist seit dem 01. Januar 2023 in Kraft und die Verhandlungen über ein EU-Lieferkettengesetz laufen. Doch statt die Schlupflöcher des deutschen Lieferkettengesetzes mit einem wirksamen EU-Lieferkettengesetz zu stopfen, wird der Gesetzesentwurf für das EU-Lieferkettengesetz in den Verhandlungen immer weiter verwässert. Zum deutschlandweiten Weltladentag am 13. Mai 2023 macht die Weltladenbewegung noch einmal deutlich, warum es dringend ein wirksames Lieferkettengesetz braucht, und fordert die deutschen EU-Abgeordneten auf, sich für ein wirksames Lieferkettengesetz einzusetzen.



Mächtig fair, ist es, von seiner Arbeit leben zu können. Das klingt selbstverständlich, doch leider sieht die Realität vielerorts anders aus. Weltweit kämpfen Menschen um ihre Existenz, weil ihr Einkommen so niedrig ist, dass es für die notwendigen Ausgaben nicht ausreicht. Bereits im letzten Jahr hat der Weltladen-Dachverband darauf aufmerksam gemacht, dass Dumpingpreise, also Preise unterhalb der Produktionskosten, verboten werden müssen, um Hungerlöhne zu verhindern. In diesem Jahr hat die EU die Möglichkeit, Dumpingpreise zu verbieten und existenzsichernde Einkommen und Löhne in globalen Lieferketten gesetzlich zu verankern. Lieferketten können zumindest fairer werden, wenn ein starkes EU-Lieferkettengesetz durchgesetzt wird.

Im deutschen Lieferkettengesetz und auch im Entwurf des europäischen Lieferkettengesetzes gibt es bisher noch zu viele Schlupflöcher für Unternehmen, Menschen und ihre Umwelt weiter auszubeuten. Diese werden am Weltladentag 2023 öffentlichkeitswirksam kritisiert, um die deutschen EU-Abgeordneten und die Öffentlichkeit von der Notwendigkeit eines starken EU-Lieferkettengesetzes zu überzeugen.

Die Bundesregierung und viele deutsche EU-Abgeordnete setzen sich aus unserer Sicht nicht für ein wirksames EU-Lieferkettengesetz ein. Zu häufig werden Forderungen von Konzernen teils wörtlich in die Verhandlungen übernommen.¹

Im aktuellen Entwurf für ein EU-Lieferkettengesetz soll nach ihren Vorstellungen nur sehr wenig kontrolliert werden, ob Menschenrechte und Klimapläne von Unternehmen wirklich eingehalten werden. Unternehmen sollen sich vor einer Strafe schützen können, wenn sie sich von anderen prüfen und zertifizieren lassen. Der Weltladen-Dachverband hat sich mit 130 weiteren Organisationen im Rahmen der Initiative Lieferkettengesetz gegen diesen Vorschlag ausgesprochen. Zertifikate sind gut, aber sie sollen nicht von der Verantwortung freisprechen.

Die konservative Fraktion EVP (in Deutschland CDU/CSU) fordert, dass sich nicht alle Unternehmen an das Gesetz halten müssen, nämlich konkret Ausnahmen für Unternehmen aus dem Finanzsektor oder Unternehmen, die ausschließlich in Europa aktiv sind. Zudem sollen Unternehmen nur die Verantwortung für direkte Geschäftspartner*innen tragen. Auch sollen laut EVP Unternehmen keine Klimapläne aufstellen müssen.

Angesichts der vielen Krisen, die aktuell herrschen, braucht es stabile Lieferketten, die für die Menschen und das Klima gut sind, und sie nicht weiter schädigen. So haben nachhaltige Unternehmen die Corona-Krise besser überstanden als andere, sagt die Organisation für wirtschaftliche Zusammenarbeit (OECD).

Gemeinsam mit der Initiative Lieferkettengesetz setzt sich der Weltladen-Dachverband und die Fair-Handels-Bewegung in Deutschland für ein starkes EU-Lieferkettengesetz ein, das u.a. das Recht auf existenzsichernde Einkommen und Löhne gesetzlich verankert.²

Weitere Hintergründe zum Weltladentag 2023 gibt es unter: www.weltlade.de/kampagne

Stephanie Seeger, Weltladen Dachverband

1 / Initiative Lieferkettengesetz (24.01.2023): Methode „Copy & Paste“: Wie deutsche Europa-Abgeordnete Forderungen der Wirtschaftslobby wörtlich übernehmen. Unter: <https://lieferkettengesetz.de/aktuelles/> (aufgerufen am 27.01.2023).

2 / Weitere Informationen unter Forum Fairer Handel (2022): Mit einem EU-Lieferkettengesetz Menschenrechte und Umwelt wirksam schützen. Unter: https://www.forum-fairer-handel.de/fileadmin/user_upload/2022_FFH_Factsheet_EU-LKG_web.pdf (aufgerufen am 27.01.2023).

EVANGELISCHER KIRCHENTAG: JETZT IST DIE ZEIT – FÜR NEUE STANDARDS



Vom 7. bis 11. Juni 2023 findet der 38. Deutsche Evangelische Kirchentag in Nürnberg statt: fünf Tage, 100.000 Teilnehmende, 2.000 Einzelveranstaltungen. Wie das mit Umweltschutz und Nachhaltigkeit zusammenpasst? Sehr gut, finden die Veranstalter – und wollen deswegen neue Standards für die Veranstaltungsbranche setzen.

Der Kirchentag ist eine ganz besondere Großveranstaltung: Er bringt Menschen zusammen, die gemeinsam ihren Glauben feiern, will aber auch gesellschaftliche Debatten anregen und Impulse für verantwortliches Handeln setzen. Gegründet wurde die Bewegung nach dem Zweiten Weltkrieg als Reaktion auf das Versagen der Kirchen während des Nationalsozialismus. Es ist diese Mischung aus kritischen Debatten, buntem Kulturprogramm und einzigartiger Gemeinschaft, die den Kirchentag bis heute auszeichnet.

Schöpfung bewahren und Verantwortung übernehmen

Umweltschutz und Nachhaltigkeit – auf Kirchentagsdeutsch: die Bewahrung der Schöpfung und der Schutz der Erde für zukünftige Generationen – sind deswegen schon immer wichtige Ziele des Kirchentages gewesen. Das zeigt sich sowohl im gesellschaftlichen Programm, beispielsweise bei den großen Podiumsdiskussionen, als auch in der Veranstaltungsorganisation: So gibt es etwa seit dem Kirchentag 1981 in Hamburg Veranstaltungstickets mit integriertem ÖPNV. Außerdem bezieht der Kirchentag an seinen Bürostandorten Ökostrom und betreibt unter anderem eine eigene Photovoltaikanlage in Fulda.

Bewusst nachhaltig – auch bei der Verpflegung

Seit 2012 verfolgt der Kirchentag eine ökofaire Verpflegungsstrategie, die im Vergleich zu einer konventionellen Verpflegung jährlich etwa ein Drittel an CO₂-Emissionen einspart. Ökofair bedeutet, dass die verwendeten Lebensmittel saisonal, regional, ökologisch angebaut sowie fair gehandelt sind. Erleb- und schmeckbar ist das für die Kirchentagsteilnehmenden schon beim Frühstück im Gemeinschaftsquartier. In der Mittagspause öffnet seit über 35 Jahren das vom Bundesprogramm Ökologischer Landbau geförderte Gläserne Restaurant (mit angeschlossenen GEPA-Café) seine Pforten und serviert vegetarische Gerichte aus der bio-zertifizierten Pop-up-Großküche.



Deutscher Evangelischer
Kirchentag Nürnberg
7.–11. Juni 2023

Chancen, Visionen, Hoffnung aufzeigen

Außerdem bietet der Markt der Möglichkeiten ein besonderes Netzwerktreffen für Gruppen, Initiativen und Projekte, die sich unter anderem im Bereich Nachhaltigkeit engagieren. Hier können gemeinnützige Gruppen über ihre Konzepte informieren, ihre Visionen und Themen vorstellen sowie zum Nachdenken und Diskutieren anregen. Auch in Nürnberg wurden wieder rund 500 Stände für den Markt auf dem Messegelände angemeldet – der Besuch lohnt sich also.

Besonderer Fokus auf Logistik und Mobilität

Für 2023 will der Kirchentag ein Viertel an CO₂-Emissionen im Bereich Mobilität im Vergleich zum Dortmunder Kirchentag 2019 einsparen. Das dazu neu entwickelte Logistik- und Mobilitätskonzept wird im Rahmen der Nationalen Klimaschutzinitiative vom Bundesministerium für Wirtschaft und Klimaschutz gefördert. Ein Leuchtturmprojekt, das bestenfalls einen neuen Standard für Großveranstaltungen in Deutschland setzen wird.

Interesse geweckt?

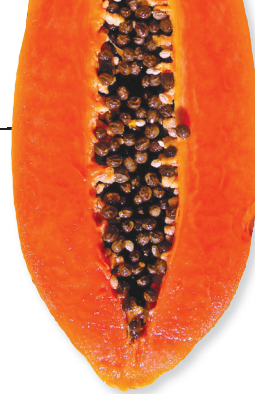
Das komplette Programm für den Kirchentag 2023 wird Mitte März veröffentlicht. Alle Informationen zu den Themen Teilnahme, Tickets und Unterkünfte gibt es auf kirchentag.de. Übrigens: Trotz der „Kirche“ im Namen richtet sich der Kirchentag explizit nicht nur an Christ*innen, sondern an alle Menschen, die gemeinsam nach Antworten auf die Fragen unserer Zeit suchen und die Welt ein kleines bisschen besser machen wollen – ungeachtet von Herkunft, Religion und Vorwissen.

Gastbeitrag des Evangelischen Kirchentages

Die GEPA ist wieder Partnerin des Evangelischen

Kirchentages: Sie ist auf dem Markt der Möglichkeiten in den Messehallen mit einem Stand in **Halle 1 Standnummer 1-DO8** vertreten. Am GEPA-Stand steht auch die Kaffee-APE und es gibt Aktivitäten zum Thema Kakao und Schokolade. GEPA-Produkte sind an vielen Stellen auf dem Kirchentag zu finden: z.B. im Gläsernen Restaurant, der VIP-Lounge und in den Gemeinschaftsquartieren.

»GALLO PINTO« FRÜHSTÜCK AUS MITTELAMERIKA



Wir starten eine neue Reihe mit Rezepten aus den Ländern unserer Handelspartner. „Gallo Pinto“ ist ein vegetarisches Gericht, das übersetzt „gefleckter Hahn“ bedeutet und mit dem in Costa Rica und Nicaragua der Tag startet. Die Kombination von Reis, Bohnen und Ei ist eine vollwertige Mahlzeit und auch ein schnelles und leckeres Mittags- oder Abendessen. Reis und Bohnen werden getrennt zubereitet und von den schwarzen oder roten Bohnen wird auch die Flüssigkeit verwendet. Die Eier können als Spiegel- oder Rührei zubereitet werden und besonders lecker ist das Gericht mit einer süßen Komponente: In Mittelamerika sind es meist gebackene Kochbananen aber frische Papaya passt auch sehr gut dazu.

Zutaten (für 2 Portionen)

150 g Reis (ungekocht)
1 Zwiebel
400 g schwarze oder rote Bohnen aus der Dose
ca. 1-2 EL Worcester-Sauce
Salz, Pfeffer und etwas frischen Zitronensaft
Öl zum Braten
2 Eier
Frische Papaya

Zubereitung

1. Den Reis kochen (gerne auch schon am Vortag).
2. Die gehackte Zwiebel in etwas Öl anbraten.
3. Die Bohnen mit der Flüssigkeit dazu geben und die Flüssigkeit etwas einkochen lassen.
4. Den aufgelockerten Reis dazu geben, mit ein paar Spritzern Zitronensaft abschmecken und mit Worcester-Sauce, Salz und Pfeffer würzen und bei Bedarf unter Rühren kurz erwärmen.
5. Papaya halbieren, entkernen, schälen und in mundgerechte Stücke schneiden.
6. Spiegel- oder Rührei zubereiten.
7. Reis und Bohnen zusammen mit den Eiern und den Papayawürfeln servieren.

Viele Rezepte mit fairen Zutaten findet Ihr unter:

www.gepa.de/service/rezepte.html



Impressum GEPA AKTUELL

V.i.S.d.P.: Jorge Inostroza, Vertriebsleiter
Weltläden und Weltgruppen
Kontakt: bettina.kasper@gepa.de

Gestaltung:
Stefani Konrad und Birgit Bassalay

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

[www.facebook.com/
gepa.fairtradecompany](https://www.facebook.com/gepa.fairtradecompany)
www.instagram.com/gepafairtrade
www.twitter.com/GEPAFairTrade
[www.youtube.com/user/
GEPAFairerHandel](https://www.youtube.com/user/GEPAFairerHandel)



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

Druck: Druckerei Hitzegrad, Wuppertal
Gedruckt auf Circle Volume 100g/m²

Abbildungen: Produkt- und Handwerksfotos GEPA-The Fair Trade Company, C. Schreer **Rezeptfotos** S. 11 Kottmeier, S. 32 Birgit Bassalay **Food- & Natur-Details** S. 6, 9, 11, 24, 25, 32 canva.com **Reportagefotos** S. 3-9, 24-25 Handelspartner, S. 4/5 K. Henkel, S. 7,13 C. Nusch **weitere Abbildungen** S. 14/15 Projekt Pidecafé / S. 28 Weltladen Augsburg / S. 29 Troxler-Werkstätten, Wuppertal / S. 30 weltladen.de / S. 31 Kirchentag