

AKTUELL

THEMEN

- 03 Umsetzung EmpCo-Richtlinie
- 05 Preisentwicklung bei Rohkakao
- 07 Neues Weihnachtsmotiv 2026
- 10 Neues Handwerk für den Herbst
- 12 Besuch bei CO-OPTEX in Indien
- 16 EU-Entwaldungsverordnung kommt
- 20 Benchmarking für Weltläden
- 22 Angebote des Forums Fairer Handel
- 23 Einkaufsverbund WGKD und GEPA





LIEBE KUND*INNEN,

vieles verändert sich gerade – manches leise, manches sichtbar. Diese Ausgabe greift beides auf und rückt Entwicklungen in den Blick, die den Fairen Handel aktuell prägen.

Bei der EmpCo Richtlinie geht es im Kern um veränderte Kommunikation. Das wird sich nach und nach z.B. auf den GEPA-Verpackungen zeigen. Die wichtigste Botschaft bleibt dabei: An den Produkten selbst und an unseren Partnerschaften ändert sich nichts.

Mit der EU-Entwaldungsverordnung (EUDR), die 2023 in Kraft getreten ist und ab Ende 2026 gilt, kommen zudem neue Anforderungen an die Nachweisführung in den Lieferketten hinzu.

Für uns immer im Mittelpunkt stehen unsere Handelspartner. Die Kakao-Kooperative CECAQ-11 auf São Tomé baut Aufforstung und vielfältige Anbausysteme weiter aus – ein Weg, der Ernten langfristig

sichert und natürliche Lebensgrundlagen erhält. Gleichzeitig zeigt sich in vielen Partnerschaften, wie stark Fairer Handel von gemeinsamer Erfahrung, Vertrauen und Kontinuität lebt.

Auch im Sortiment gibt es Bewegung: Produkte wie die fettreduzierte Kokosmilch, überarbeitete Verpackungen, neues Handwerk und erste saisonale Artikel bringen neue Impulse für das zweite Halbjahr.

Veränderungen einzuordnen und gleichzeitig Kontinuität sichtbar zu machen – genau das prägt auch diese Ausgabe.

Herzliche Grüße

Heike Gutmann
Leiterin Marketing & Ecommerce

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.

Ein Vorteil: Das Ladenteam kann unsere digitalen Kundenmedien zeitgleich nutzen.

Einfach im Shop anmelden (ganz unten auf der Seite): <https://wug.gepa-shop.de/newsletter-wug> oder die QR-Codes hier links nutzen!

WENN SICH VERPACKUNGEN ÄNDERN – UND WARUM DAS SO IST

Was die EmpCo-Richtlinie für GEPA und für Euch im Weltladen bedeutet

Seit einigen Monaten seht Ihr bei GEPA-Produkten Veränderungen: Verpackungen wurden überarbeitet, und ein vertrautes Element, unser fair+ Zeichen, verschwindet.

Wichtig ist: An den Produkten selbst ändert sich nichts. Qualität, Rezepturen, Partnerschaften und unsere Standards bleiben unverändert bestehen. Anlass für die Anpassungen ist eine neue gesetzliche Regelung, die Auswirkungen auf unsere Kommunikation hat.

Der Auslöser: neue Regeln für Nachhaltigkeitsaussagen

Mit der EmpCo-Richtlinie („Empowering Consumers for the Green Transition Directive“) hat die EU die Anforderungen an Umwelt- und Nachhaltigkeitsaussagen deutlich verschärft. Ziel ist es, Verbraucher*innen besser vor irreführenden Aussagen und Greenwashing zu schützen und mehr Klarheit zu schaffen – ein Anliegen, das wir ausdrücklich unterstützen.

Die konkrete Ausgestaltung der Richtlinie führt jedoch dazu, dass auch Unternehmen wie GEPA ihre Kommunikation anpassen müssen, selbst dort, wo sie bislang aus unserer Sicht nachvollziehbar war. Für uns bedeutet das: Verpackungen, Texte und Aussagen werden in vergleichsweise kurzer Zeit überarbeitet, um den neuen gesetzlichen Anforderungen zu entsprechen.



Der sichtbarste Schritt: fair+ entfällt

Das fair+ auf unseren Verpackungen war kein Siegel und kein extern geprüftes Zertifizierungssystem, sondern ein Zeichen im Rahmen unserer Kommunikationsstrategie zur Verstärkung der Marke GEPA. Daher gilt: fair+ wird schrittweise von allen Verpackungen verschwinden. Ein Ersatz durch ein anderes Siegel ist derzeit nicht vorgesehen, obwohl wir diese Möglichkeit grundsätzlich hätten.

Für uns steht die Marke GEPA im Mittelpunkt. Die GEPA ist als Marke mit ihrem Logo stark, bekannt, transparent und glaubwürdig – auch ohne ergänzende Zeichen. Seit mehr als 50 Jahren belegen wir dies durch konsequentes faires Handeln entlang der gesamten Wertschöpfungskette. Daran ändert sich nichts.

Was gleich bleibt – die wichtigste Botschaft

Für Eure Gespräche im Laden ist zentral: Produkte und Standards bleiben unverändert. Das bedeutet: Qualitäten, Rezepturen und Rohwaren sowie Partnerschaften bleiben bestehen. Die Fairtrade-Standards werden weiterhin erfüllt und durch FLOCERT unabhängig auditiert und zertifiziert (FLO ID 246). Bio-Produkte tragen weiterhin das EU-Bio-Logo und sind entsprechend zertifiziert; einige Produkte verfügen zusätzlich über eine Naturland- oder Naturland Fair-Zertifizierung. Alle aktuellen Anpassungen betreffen ausschließlich die Verpackungsgestaltung und die Art der Kommunikation. Weder die Produkte selbst noch die zugrunde liegenden Handelsbedingungen oder die ethische Qualität verändern sich.

Wie wir die Umstellung angehen

Die Anpassungen sind bereits angelaufen und werden schrittweise umgesetzt. Dabei wird fair+ von den Verpackungen entfernt, begleitende Texte werden überarbeitet und Verpackungsmaterialien neu gedruckt. Gleichzeitig gehen wir verantwortungsvoll mit bestehen-

den Beständen um. Um Ressourcen zu schonen, werden vorhandene Verpackungen weiter genutzt. Deshalb wird es eine Übergangsphase geben, in der Embleme auf Produkten überklebt sind, etwa durch Sticker. Auch Euch unterstützen wir dabei aktiv, damit vorhandene Ware weiterhin problemlos verkauft werden kann.

Was Ihr im Weltladen spüren werdet

Im Alltag im Weltladen werden sich die Veränderungen vor allem im Erscheinungsbild und in der Kundenkommunikation bemerkbar machen.

Seit Juli 2026 werden Lebensmittelprodukte ohne fair+ ausgeliefert. Gleichzeitig befinden sich noch Verpackungen mit dem bisherigen Zeichen im Umlauf, so dass beide Varianten über einen gewissen Zeitraum parallel im Regal stehen.

Damit verbunden ist die Wahrscheinlichkeit, dass Kund*innen häufiger nachfragen. Typische Fragen werden sein, warum das Zeichen fehlt oder ob sich etwas am Produkt geändert hat.

Die zentrale Antwort darauf bleibt einfach und klar:

„DIE VERPACKUNG HAT SICH GEÄNDERT – DAS PRODUKT IST GLEICHGEBLIEBEN.“

Ein Blick nach vorn: Entwicklungen im System

Parallel zur neuen Gesetzeslage entwickeln sich auch die Systeme zur unabhängigen Prüfung von Fairness weiter.

Die WFTO arbeitet derzeit daran, ihr Monitoring-System zu einem extern geprüften Zertifizierungssystem auszubauen. GEPA hat sich hierfür bereits angemeldet und begleitet diesen Prozess aktiv.

Das zeigt, dass sich auch künftig verändern wird, wie Fairness sichtbar gemacht und nachgewiesen wird. Wir bleiben hier engagiert und gestalten diese Entwicklungen mit.

Gemeinsam durch die Umstellung

Uns ist bewusst, dass die Veränderungen auch Euren Arbeitsalltag beeinflussen. Deshalb begleiten wir die Umstellung so aktiv und praxisnah wie möglich – mit klaren Informationen, Unterstützung durch unser Vertriebsteam und konkreten Hilfsmitteln für die Arbeit im Laden. Für bestehende Ware stellen wir pragmatische Lösungen bereit, beispielsweise Sticker für Ladenbestände, die bereits im Umlauf sind und bei Bedarf nachbestellt werden können.

Unser Ziel ist es, Euch in dieser Phase bestmöglich zu unterstützen und gleichzeitig gemeinsam für Klarheit gegenüber den Kund*innen zu sorgen.

SEIT MEHR ALS 50 JAHREN KONSEQUENT FAIRER HANDEL ENTLANG DER GESAMTEN WERTSCHÖPFUNGSKETTE – DIE GEPA IST ALS MARKE STARK UND GLAUBWÜRDIG.



Hier geht es zum EmpCo-Aufsteller für Kund*innen.

Einem Teil der Auflage liegen Muster der Sticker bei, mit denen das fair+ Zeichen überklebt werden kann.

LASS ES WACHSEN: AUFFORSTUNG AUF SÃO TOMÉ MACHT FORTSCHRITTE

Wer GEPA-Schokolade kauft, unterstützt nicht nur fairen Handel, sondern auch konkrete Klima- und Waldschutzprojekte. Ein Beispiel ist das Aufforstungsprojekt der Kakao Kooperative CECAQ-11 auf São Tomé. Seit 2020 fließen 20 Cent je verkaufter Tafel #Choco4Change Vegan in dieses Projekt, wodurch bislang über 70.000 Euro zusammengekommen sind.

Das Ziel des Projekts ist klar: Wälder schützen, die Artenvielfalt erhalten und den Kakaoanbau widerstandsfähiger gegen den Klimawandel machen. Gleichzeitig sollen sichere Einkommen für die Familien vor Ort geschaffen werden – und zwar langfristig für die nächsten 15 bis 20 Jahre.

Im Mittelpunkt stehen die Aufforstungsflächen in den Gemeinden Pedroma, Monte Belo und Quimpo. Hier werden Wälder wieder aufgebaut, gepflegt und langfristig geschützt. Im Wald von Pedroma, dem aktuell größten Wald des Projekts, wurden auf vier Hektar 1.300 neue Bäume gepflanzt, während zugleich wertvolle alte Bestände erhalten wurden. Insgesamt wachsen dort heute rund 40 Baumarten. Und das Projekt wächst weiter. In der Gemeinde Clara Dias beispielsweise entsteht auf 11 Hektar ein neuer Wald, von dem bereits 3,5 Hektar mit 1.250 Bäumen aus 16 verschiedenen Arten bepflanzt sind. Die Pflege des Waldes erfolgt durch drei fest angestellte Mitarbeiter, deren Löhne ebenfalls aus den Aufforstungsprämien finanziert werden.

Eine zentrale Rolle bei dem Projekt spielen die Baumschulen der Genossenschaft. Derzeit werden dort etwa 8.000 Setzlinge herangezogen, die kostenlos an die Mitglieder verteilt werden. Diese Bäume wurden gezielt nach Kriterien wie ökologischer Bedeutung, Langlebigkeit und ihrem Nutzen für die lokale Bevölkerung ausgewählt. Sie dienen als Schattenspendler, Obstlieferanten oder Nutzholzquelle und tragen gleichzeitig dazu bei Erosion und Erdrutsche zu verhindern. In 2025 wurden 5.900 Setzlinge bei 283 Landwirten gepflanzt – darunter 171 Männer und 112 Frauen. Diese Mitglieder haben sich aktiv für den Erhalt des Agroforstsystems auf ihren Parzellen engagiert.

Auch der Kakaoanbau wird nachhaltiger gestaltet: 2025 wurden rund 21.700 Kakaobäume veredelt, um Erträge zu sichern und die Bestände zu erneuern. Begleitend dazu setzt CECAQ-11 auf Schulungen zu Umweltschutz und nachhaltiger Landwirtschaft, um das Wissen und die Eigenverantwortung der Mitglieder zu stärken.

Mit diesem ganzheitlichen Ansatz zeigt CECAQ-11 eindrucksvoll, wie Klimaschutz, nachhaltige Landwirtschaft und wirtschaftliche Entwicklung Hand in Hand gehen können – und wir im Fairen Handel können diese Bemühungen ganz leicht unterstützen!



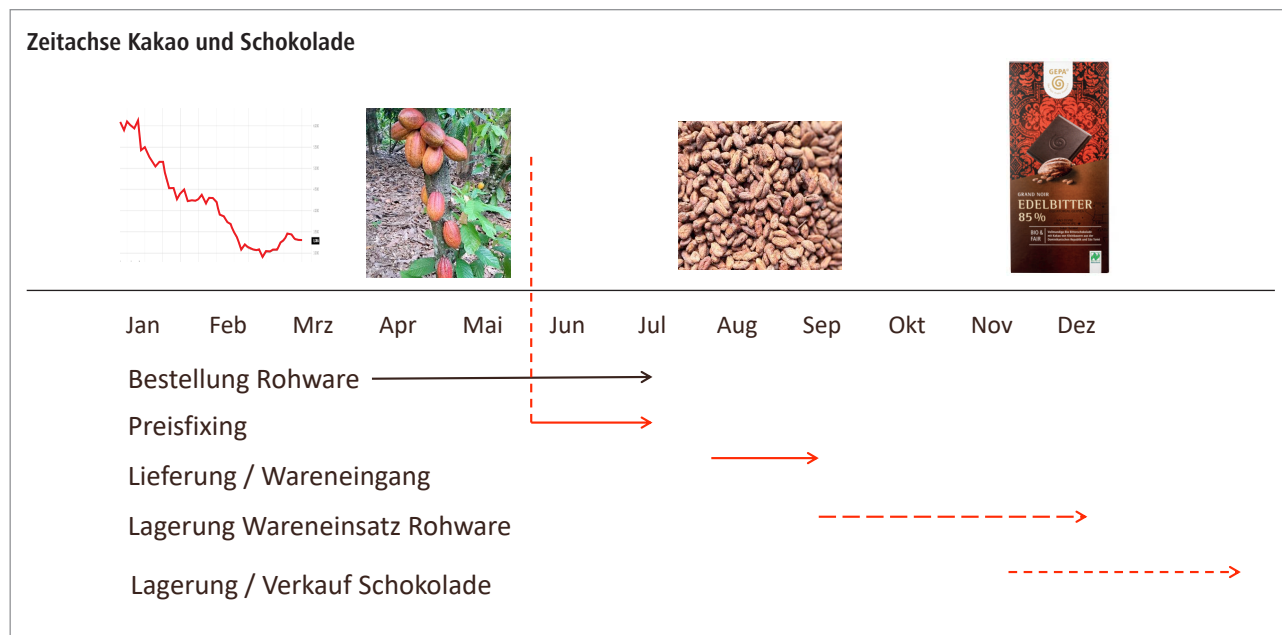
SÃO TOMÉ

Bio #Choco4Change Vegan
Dattelschokolade
mit 55 % Kakaoanteil
Art.Nr. 8961878



Baumschule bei CECAQ-11:
Setzlinge werden an
Mitglieder verschenkt.
(Danilson dos Santos, Lehrer
und Kakaobauer, in der
Baumschule)

NICHT UM JEDEN PREIS: WARUM FAIRE BIO-SCHOKOLADE NICHT BILLIGER WIRD



Die Entwicklung der Kakaopreise in den vergangenen Jahren war außergewöhnlich volatil – mit direkten Auswirkungen auf die Schokoladenpreise. Für Verbraucher*innen mag es überraschend sein, dass die aktuell sinkenden Börsenpreise für Kakao nicht kurzfristig zu günstigeren Schokoladen-Preisen bei den GEPA-Produkten führen. Doch gerade bei fair gehandeltem Bio-Kakao gelten andere Regeln

Kakaopreise auf Berg- und Talfahrt

Im Jahr 2024 kam es an den Rohstoffbörsen zu einer regelrechten Preisexplosion. Ursachen waren vor allem klimatische Extreme: Zunächst förderte starker Regen Pilzkrankheiten, anschließend führten Trockenperioden zu massiven Ernteeinbußen. Die Preisreaktion war extrem, da sich der Kakaoanbau stark auf wenige Länder konzentriert und vielfach in anfälligen Monokulturen erfolgt. Gleichzeitig lässt sich Kakao in Rezepturen nur begrenzt ersetzen – die Nachfrage blieb stabil.

2025 bewegten sich die Preise weiterhin auf hohem Niveau und schwankten stark. Die globalen Lagerbestände waren abgebaut, die Angebotslücke blieb bestehen. Gleichzeitig wurden Preiserhöhungen im Handel sichtbar. 2026 folgte schließlich ein deutlicher Preisrückgang: bessere Ernten und eine schwächere Nachfrage – unter anderem durch gestiegene Endverbraucherpreise – führten zu sinkenden Börsenkursen.

Das Besondere bleibt teurer: fairer Bio-Kakao

Trotz sinkender Weltmarktpreise bleibt fair gehandelter Bio-Kakao hochpreisig. Dafür gibt es mehrere Gründe:

Verfügbarkeit: Fair & Bio-Kakao ist nicht unbegrenzt verfügbar. Er kann oft nicht einfach „zum Börsenpreis plus Prämie“ eingekauft werden. Auch bei neuen Lieferverträgen müssen aktuell zusätzliche Aufschläge gezahlt werden, um die benötigten Mengen zu sichern.

Verarbeitung als Engpass: Zwar hat sich die Verfügbarkeit von Bohnen verbessert, doch es fehlt an Verarbeitungskapazitäten – insbesondere für Kakaobutter und Kakaopulver.

Strengere Standards: EU-Grenzwerte (z. B. für Nickel oder Cadmium) schränken die Verfügbarkeit von Bio-Kakao zusätzlich ein.

Hinzu kommt: Fairer Handel bedeutet langfristige Partnerschaften, stabile Preise und Investitionen in nachhaltigen Anbau. Diese Faktoren entkoppeln den Einkauf teilweise vom kurzfristigen Börsengeschehen – bewusst und im Sinne der Produzent*innen.

Kein Tagesgeschäft: Kakao-Einkauf im Fairen Handel

Ein weiterer wichtiger Punkt ist die Zeitachse: Zwischen Rohwareneinkauf, Verarbeitung und Verkauf der fertigen Schokolade liegen oft viele Monate. Aktuell stammen viele Produkte noch aus Rohwaren, die zu deutlich höheren Preisen eingekauft wurden. Selbst wenn das Börsenniveau sinkt, zeigt sich das deshalb erst verzögert in den Endpreisen. Sinkende Kakaopreise an der Börse bedeuten nicht automatisch günstigere fair gehandelte Schokolade. Knappheiten in der Lieferkette, hohe Qualitätsanforderungen und langfristige Partnerschaften sorgen dafür, dass Bio- und Fairtrade-Kakao weiterhin seinen Preis hat. Denn er steht für gerechtere Einkommen und nachhaltigen Anbau.

Faire Schokolade ist echte Schokolade

Auf Grund der hohen Kakaopreise werden immer öfter in weiterverarbeiteten Produkten Schokoladen-Ersatzstoffe verarbeitet. Dabei wird der Kakaogeschmack nachgeahmt – die Produkte enthalten aber weder Kakao noch Kakaobutter und dürfen sich auch nicht Schokolade nennen. Der Faire Handel unterstützt Kakaobäuer*innen bei der Vermarktung ihrer Rohware und fördert die Weiterverarbeitung vor Ort z.B. zu Kakaobutter. Die GEPA-Schokoladenprodukte enthalten immer echten Kakao und echte Kakaobutter!

LA SUREÑITA: UN SUEÑO HECHO REALIDAD – EIN TRAUM, DER WIRKLICHKEIT WURDE



Seit 38 Jahren arbeiten wir mit der Frauen-Organisation La Sureñita zusammen von der wir Cashew-Kerne beziehen. Eine lange Zeit, wir haben sehr viel zusammen erlebt und gemeinsam überstanden. Umso schöner, dass es immer wieder auch Erfolge gibt, über die wir berichten können – wie in diesem Bericht von Andrea Fütterer, der Leiterin der Abteilung Grundsatz und Politik.

Die Frauen von La Sureñita sind Pionierinnen und Vorbilder in ihrer Region, als Frauenorganisation in der Verarbeitung und im Export, die sich in einer immer noch vom „machismo“ geprägten Kultur durchgesetzt haben. Dabei haben sie viele Verbesserungen nicht nur für die Mitglieder der Kooperative erreicht, sondern auch für die Gemeinden, z.B. durch die Verbesserung der Infrastruktur (Elektrifizierung, Trinkwasser, Gesundheitsposten) und der Versorgungssituation (eigene Läden, Fischzucht, Anzucht von Obstbäumen).

„WIR HABEN NICHT NUR NÜSSE EXPORTIERT, SONDERN GESCHICHTEN VON FRAUEN, DIE ARMUT IN FÜHRUNG, VERLASSENHEIT IN ORGANISATION UND SCHWEIGEN IN EINE KOLLEKTIVE STIMME VERWANDELT HABEN.“

MARIA ANTONIA LOPEZ, PRÄSIDENTIN VON LA SUREÑITA

Alle drei Jahre besuche ich La Sureñita, um das EFTA-Assessment durchzuführen, das ist die Überprüfung der Einhaltung der Fair Handels-Prinzipien der WFTO (World Fair Trade Organization). Diesen März war es wieder so weit.

Bei 40 Grad haben wir im Büro und auf dem Feld geschwitzt, oder mit der Klimaanlage gefroren – ich zumindest! Ich führe Interviews zu den Fair Handels-Kriterien mit den Mitgliedsfrauen, den Arbeiter*innen und den Produzent*innen und schaue mir viele Dokumente an. Meine Erkenntnisse und Einschätzungen diskutieren wir zum Abschluss des Assessments. Auch bringen wir uns gegenseitig zu den aktuellen und wichtigen Themen auf den neuesten Stand.

Besuche in den Verarbeitungsanlagen der Kooperative gehören natürlich genauso dazu. Mein Highlight dieses Jahr: Ich konnte endlich die neue Maschine anschauen, die zum Knacken der harten Cashewschalen angeschafft wurde. Zur Erinnerung: Vorher wurde mit einem Hämmerchen Nuss für Nuss die Schale vorsichtig aufgebrochen. Die neue Maschine erleichtert die Arbeit sehr und spart Zeit. Mittlerweile sind zwei weitere solcher Maschinen installiert.

Ein in den letzten Jahren sich verschärfendes Problem sind die Folgen des Klimawandels: Nicht mehr klar abgegrenzte Trocken- und Regenzeiten und steigende Temperaturen führen zu Ertragsminderungen und damit zu Einkommenseinbußen. Um mit diesen Realitäten klarzukommen, sucht La Sureñita z.B. nach neuen Cashew-Sorten, die besser an das heißere Klima angepasst sind und investiert in Diversifizierung mit Gemüse- und Obstanbau, Kleintierhaltung und Fischzucht.

Beeindruckend sind für mich die Worte der Präsidentin Maria Antonia Lopez, die sie anlässlich unserer Feier zum 50igsten GEPA-Geburtstag in Wuppertal mit uns geteilt hat: „Von La Sureñita aus haben wir dank der GEPA unsere Bio-Cashewnüsse nach Deutschland und in andere Länder exportiert. Aber über das Produkt hinaus haben wir Geschichten der Überwindung von Schwierigkeiten exportiert, Geschichten von Frauen, die Armut in Führung, Verlassenheit in Organisation und Schweigen in eine kollektive Stimme verwandelt haben.“



Abschlusssitzung EFTA-Assessment, von links nach rechts: Maria Antonia Lopez, Präsidentin, Belsahi Herrera, Geschäftsführerin, Rosa Emilia Mendoza, Verwalterin, Rosibel Muñoz, Produktionsverantwortliche, Maria de los Santos Muñoz, Verwalterin.



Maschine, die die Cashew-Schalen knackt, mit den Mitarbeiterinnen Cristian Mabel und Zuaso Paladino.



Cashewäpfel mit Cashews am Baum

HONDURAS



ALLE JAHRE WIEDER: NEUES MOTIV ADVENTS- KALENDER UND WEIHNACHTSSCHOKOLADEN



Sie sind schon Tradition: die von Künstlern und Künstlerinnen gestalteten Weihnachtsmotive, die jedes Jahr unseren Adventskalender und ein Detail davon die Weihnachtsschokoladen zieren.

In diesem Jahr stammt das Motiv von der Künstlerin und Illustratorin Janice Mac Dougal. Die Engländerin lebt in der Grafschaft Durham und findet ihre Inspiration im Alltag und in der Landschaft ihrer Heimat. Ihre Ideen setzt sie in Aquarell- und Acrylbildern, Collagen, Textil- und Webarbeiten mit viel Liebe zum Detail in Szene. So wie das stimmungsvolle Weihnachtsbild in warmen Farben, auf dem die Hirten und die Heiligen Drei Könige zur Krippe im Stall in Bethlehem eilen.

Beim Adventskalender findet sich auf der Rückseite der Türchen die Weihnachtsgeschichte und bei den Schokoladen hat man die Wahl zwischen Vollmilch 100 g und Vollmilch mit Weihnachtsgewürzen 40 g – zum Verschenken oder selbst genießen!



Art.-Nr.	Bezeichnung	Größe / Gewicht	UVP / Stück	Inhalt je Karton
8911884	Bio Schoko Adventskalender	75 g	4,99 €	12 St.
8961808	Bio Weihnachts-Schokolade mit Gewürzen	40 g	1,59 €	20 St.
895180205	Bio Weihnachts-Schokolade Vollmilch	100 g	3,29 €	10 St.
8944938	Plakat Weihnachten Fairness	DIN A1	kostenlos	1 St.

WEINSORTIMENT: ENGERE ZUSAMMENARBEIT MIT OXFAM FAIR TRADE

Bei den Weinen haben wir bisher schon mit unserer Schwesterorganisation Oxfam Fair Trade in Belgien zusammengearbeitet. In Zukunft werden wir, um das kleine Sortiment wirtschaftlich zu halten, gemeinsame Etiketten verwenden. Das ist auch für die Handelspartner, die den Wein vor Ort abfüllen, eine Erleichterung, da sie statt zwei unterschiedlicher Wein-etiketten in Zukunft nur noch eins benötigen.

Was bedeutet das für unsere Kund*innen? Bis 2028 wird sich das Weinsortiment Schritt für Schritt verändern: Es werden in Zukunft 13 Weine von fünf Partnern sein und ganz neu ins Sortiment kommt ein Sekt.

Das Front-Etikett wird dann bei fast allen Weinen das Etikett des Handelspartners sein, das Etikett auf der Rückseite wird mehrsprachig sein (Niederländisch, Französisch, Deutsch). Es wird kein GEPA-Logo mehr auf den Flaschen sein, sondern das Oxfam-Logo.

Die GEPA wird Euch auch in Zukunft ein attraktives Weinsortiment anbieten: mit zum Teil neuen Namen, neuer Optik und neuen Etiketten – und auch mit neuen Artikelnummern. Als erstes kommen zum Ende des Jahres der Weißwein La Posada Bio Torrontés und der Rotwein La Posada Bio Malbec im neuen Gewand (beide Weine zuvor unter dem Namen Solombra).



WENIGER FETT, VIEL GESCHMACK: NEUE FETTREDUZIERTE KOKOSMILCH KOMMT

Neu ins GEPA-Sortiment kommt im 4. Quartal eine fettreduzierte Kokosmilch in einer 400 ml-Dose von Ma’s Tropical Foods aus Sri Lanka. Die neue Sorte kann zum Kochen, Backen und für Desserts und Getränke eingesetzt werden – welche der beiden Kokosmilch-Varianten natur man verwendet, ist Geschmacksache.

Verwendung: Currys (karibisch, thailändisch, indisch), Suppen, cremige Saucen, Smoothies, Cocktails, Desserts, Kuchen und Gebäck.

Tipp: Dose vor dem Öffnen gut schütteln! Nach dem Öffnen die Kokosmilch umfüllen und Reste im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von zwei Tagen verbrauchen.

Klassische oder fettreduzierte Kokosmilch: Welche Sorte wofür? Kokosmilch ist ideal, wenn eine cremige Basis benötigt wird – sowohl für herzhaftes als auch süße Speisen. Die klassische Kokosmilch mit 22 % Fett in der 200 ml Dose hat einen intensiven Kokosgeschmack. Die fettreduzierte Kokosmilch mit 17 % Fett in der 400 ml Dose hat einen etwas dezenteren Kokosgeschmack.



- Besonderheiten auf einen Blick**
- Verwendung von Kokosnüssen aus biologisch zertifiziertem Anbau
 - Ohne Zusatz von Konservierungsstoffen
 - Zugabe nur eines Stabilisators in sehr geringer Menge: Guarkernmehl
 - Unterstützung der Kokosnussproduktion und der kooperativen Verarbeitung
 - Ursprungsprodukt: Verarbeitung und Verpackung erfolgen in Sri Lanka

Art.-Nr.	Bezeichnung	Größe / Gewicht	UVP / Stück	Inhalt je Karton
7310806	Bio Kokosmilch fettreduziert	400 ml	2,99 €	6 St

GEPA-KAFFEE-MISCHUNGEN UND BARISTA-LINIE ERHALTEN NEUE VERPACKUNGEN

Nach und nach werden derzeit alle Kaffeeverpackungen überarbeitet. Den Anfang machen die Kaffeemischungen in der auffälligen roten Verpackung und die Barista-Linie. Die Verpackungen werden nicht gleichzeitig umgestellt, weil alte Verpackungsmaterialien zuerst aufgebraucht werden – bis Ende Oktober wird die Umstellung abgeschlossen sein. Es sind umsatzstarke Produkte für Euer Sortiment, s.a. Tabelle Top Ten Kaffee auf Seite 20.

Bei der Barista-Linie wurde das Layout aktualisiert und der Caffè Crema Bohne 1.000 g in die Linie integriert. Er heißt jetzt Barista Caffè Crema, Artikelnummer, Preis und Rezeptur sind gleichgeblieben. Der Kaffee eignet sich für Vollautomat und Siebträger, er ist kräftig im Geschmack und hat eine ausgewogene Würze. Hervorragend geeignet ist er für Cappuccino und Latte Macchiato!





FAIR SCHENKEN: NEUES HANDWERK FÜR HERBST & WINTER



Faire Kerzen von Wax Industri aus Indonesien

In neuen Saisonfarben gibt es die beliebten Kerzen mit der langen Brenndauer: Leuchter- und Stumpenkerzen in Burgund, Pinie, Opal, Olive und Kiesel, zum Teil auch marmoriert. Die Kerzen werden in der Kerzenmanufaktur hergestellt und verpackt – sie schaffen Arbeitsplätze und erhellen uns die Adventszeit!



Aufbewahrungskörbe von Prokritee aus Bangladesch

Handgeflochtene Körbe für mehr Ordnung im ganzen Haus: Rechteckige Aufbewahrungskörbe in verschiedenen Größen, Henkelkörbe in zwei Größen als Set, ein großer Korb mit Griffen (s.o.) und ein Wäschekorb, alle in unterschiedlichen Flechttechniken aus Naturmaterialien geflochten. Und dazu ein großer Korb mit Griffen, der aus Baumwolle genäht ist – da passen auch viele Geschenke rein!



Handgewebte Küchentextilien von CO-OPTEX aus Indien

Die Textilien in den neuen Farben Burgund, Blau und Grün sind ein Blickfang: zum Teil mit Fischen bedruckte Geschirrtücher und Schürzen, Tischsets, Tischläufer und Spültücher. Mehr zu den Webtechniken auf S. 13. Zusätzlich gibt es noch unifarbene Handtücher in Hellblau und Hellbraun. Die Geschirrtücher und Handtücher eignen sich auch hervorragend als umweltfreundliche Geschenkverpackung!

Winterseifen-Set von SOAP-n-SCENT aus Thailand

Eine tolle Geschenkidee: Die drei Sorten Orange-Granatapfel, Zimt-Sternanis und Pinie-Walnuss verbreiten mit ihren Düften Weihnachtsstimmung. Die veganen Seifen aus Pflanzenölen haben einen feinen Schaum, so dass das Händewaschen doppelt Freude macht!



Socken von Bulus aus der Türkei

Die fairen Socken gehen immer – und sie sind weit mehr als ein Verlegenheitsgeschenk zu Weihnachten: Sie sind bunt, fröhlich, aus Bio-Baumwolle und von hoher Qualität. Es gibt im Herbst viele neue Motive für Kinder und Erwachsene z.B. mit Natur- und Wintermotiven, Peace-Zeichen, großen Punkten und einer Sternenkarte. Das passende Geschenk oder Mitbringsel ist so schnell gefunden!



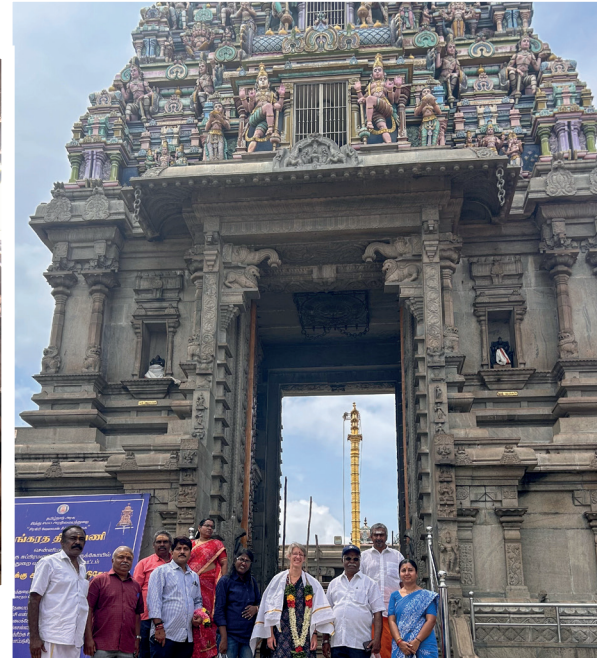
Alle neuen Produkte hier im WUG-Shop unter Neuheiten.



ALLES HANDARBEIT – EINBLICK IN DIE WEBEREI VON CO-OPTEX IN INDIEN



Die Weberin am Webstuhl webt gerade ein GEPA-Produkt



Tempelbesuch mit Vertretern von CO-OPTEX und GEPA Einkäuferin Meike Beermann

Seit über 40 Jahren arbeitet die GEPA mit dem indischen Kooperativen-Verband CO-OPTEX zusammen. Doch was bedeutet „handgewebt“ eigentlich konkret? Unsere Handwerkseinkäuferin Meike Beermann war vor Ort in Tamil Nadu und hat den Weberinnen und Webern zugeschaut. Ihr Bericht zeigt, wie viel Können und Zeit in jedem einzelnen Produkt steckt – und warum es sich lohnt, das eigene Qualitätsverständnis zu überdenken.

CO-OPTEX wurde 1935 im indischen Bundesstaat Tamil Nadu gegründet, um die Handweberei zu stärken und besser zu vermarkten. Der Verband organisiert den Garneinkauf, berät die Kooperativen und übernimmt den Vertrieb. Heute arbeitet CO-OPTEX mit rund 900 spezialisierten Kooperativen zusammen – von Saris über Schuluniformen bis zu Heimtextilien reicht das Sortiment. Der Großteil bleibt im Land, nur etwa zwei Prozent werden exportiert.

Chennimalai – Leben im Rhythmus der Webstühle

Die Heimtextilien für die GEPA weben die Weber und Weberinnen aus Chennimalai, einer von der Handweberei geprägten ruhigen Kleinstadt mit etwa 20.000 Einwohnern. Aus vielen Häusern klingt das rhythmische Klackern der Webstühle. Hoch über dem Ort liegt der Murugan-Tempel auf einem Hügel.

Vom Garn zum Gewebe – Handarbeit in jedem Schritt

Erst vor Ort begreife ich wirklich, wie viel Arbeit etwa in einem Geschirrtuch steckt. Zunächst schaue ich den Frauen beim Spinnen des Garns zu. Mit beeindruckender Geschicklichkeit drehen die Frauen gleichmäßig das Handspinnrad. Ich frage mich, welche Kraft und Ausdauer es braucht, diese Bewegung den ganzen Tag durchzuhalten.

Das Garn für die GEPA-Produkte stammt aus einer Spinnerei und wird dort maschinell hergestellt. Das sorgt für gleichbleibende Qualität – eine wichtige Grundlage für das Weben.

Auch das Färben erfolgt von Hand und in kleinen Mengen nach unseren Vorgaben. Dabei wird deutlich, wie stark Faktoren wie Wasserqualität und Temperatur das Ergebnis beeinflussen – leichte Farbabweichungen sind daher unvermeidlich.

Besonders beeindruckt mich das Weben: Hochkonzentriert lassen die Weberinnen und Weber das Schiffchen ruhig hin und her gleiten, während Faden für Faden das Gewebe entsteht. Faszinierend ist, wie dabei exakt die Muster entstehen, die zuvor von den GEPA-Designerinnen am Computer entworfen wurden. Dabei wird mir bewusst, welches Können das Weben erfordert: Schon kleinste Veränderungen in der Kraft, mit der das Schiffchen durch die Kettfäden geführt wird, sind sichtbar – der Rand wird dann etwas lockerer oder fester.

HANDGEWEBTE STOFFE SIND AUFWÄNDIG IN DER HERSTELLUNG: DAS EINRICHTEN EINES WEBSTUHL S DAUERT BIS ZU EINEM GANZEN TAG, UND SEINE BEDIENUNG ERFORDERT GROSSES KÖNNEN.

Mich überrascht sehr, wie aufwendig es ist, einen Webstuhl einzurichten – ein Prozess, der in der Regel etwa einen Tag dauert. Selbst für ein einzelnes Musterstück ist diese Umrüstung notwendig. Doch genau diese Muster sind wichtig, denn erst beim Weben zeigt sich, ob das Design wie am Computer wirkt. Farben und Strukturen verhalten sich im Material oft anders als erwartet.



Blick in eine Halle mit Webstühlen bei CO-OPTEx

WEBEN IST NICHT GLEICH WEBEN

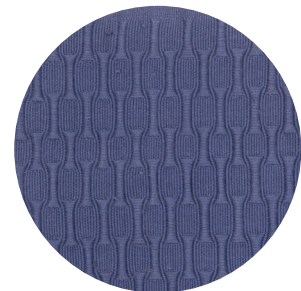
Es gibt viele verschiedene Webtechniken, die jeweils ganz unterschiedliche Stoffeigenschaften hervorbringen. So sind Gewebe in **Leinwandbindung** glatt, gleichmäßig und besonders robust. Sie eignen sich zum Beispiel gut zum Polieren von Gläsern.



Waffel-Piqué wiederum ist ein Gewebe mit dreidimensionaler, wabenartiger Struktur. Schon beim Anfassen wird deutlich, warum diese Stoffe besonders saugfähig sind. Je nach Größe der Waben eignen sie sich für unterschiedliche Anwendungen – vom Spültuch bis zum Handtuch.



Ripp-Gewebe wirken und fühlen sich anders an: Die deutlich sichtbaren und spürbaren Rippen verleihen ihnen eine markante Struktur – ideal etwa für Tischläufer und Platzdeckchen.



Die GEPA-Heimtextilien werden überwiegend an klassischen Webstühlen gefertigt, aber auch auf Jacquard-Webstühlen. Hier wird jeder einzelne Faden mithilfe von Lochkarten gesteuert. So entstehen komplexe Muster direkt im Gewebe – eine Technik, die bereits 1805 entwickelt wurde und bis heute verwendet wird. Aus dem Gewebe werden anschließend direkt in den Kooperativen in Chennimalai Schürzen, Geschirrtücher, Tischsets und weitere Produkte genäht.

Qualität neu verstehen

Besonders beschäftigt mich das unterschiedliche Verständnis von Qualität. In den Gesprächen mit den Verantwortlichen in den Kooperativen wird deutlich, dass kleine Unregelmäßigkeiten hier anders bewertet werden als bei uns. Was wir vielleicht als „Webfehler“ wahrnehmen, gilt vor Ort als Zeichen echter Handarbeit. Die Menschen sprechen von „The Beauty of the Handloom“, der Schönheit der Handweberei. Für mich wird dabei klar: Handgewebte Stoffe sind etwas ganz Besonderes und nicht mit Industriegewebe vergleichbar. Sie sind nie vollkommen gleichmäßig – und genau das macht ihren Charakter aus.



INDIEN

KOLUMBIEN: HÖHERE BILDUNG FÜR DAS HINTERLAND

Eine Reportage von Knut Henkel

Abwanderung ist ein gravierendes Problem in Kolumbien. Erntearbeiter*innen fehlen in der Kaffee- genauso wie in der Kakao- und Obsternte in immer mehr Landkreisen. Das will eine innovative Genossenschaft ändern. Sie hat im Cauca eine weiterführende Schule aufgebaut – sie soll der Jugend Perspektiven aufzeigen.

Felix Grimaldo sitzt in den Unterrichtspausen gern auf der Terrasse hinter dem Schulgebäude und lässt seinen Blick über die geschwungenen Bergrücken gleiten. Die prägen die Landschaft rund um die Kleinstadt Timbío im Süden Kolumbiens. Zwei Tage pro Woche ist der 22-Jährige zum Lernen in der Stadt, die rund zwanzig Minuten Fahrtzeit südlich von Popayán, der Hauptstadt der Region Cauca, liegt. Corpocaminos heißt die Schule, die Grimaldo im zweiten Semester besucht, und das mit Begeisterung. „Hier lerne ich, was ich zuhause direkt anwenden und weitergeben kann“, sagt der hagere Typ, der gemeinsam mit seinen Eltern einen kleinen Hof mit kaum mehr als einem Hektar Zuckerrohranbaufläche bewirtschaftet. Landwirt im Nebenerwerb ist Grimaldo, oft schuftet er als Tagelöhner – auf dem Bau, in der Zucker-, der Obst-, Kaffee- oder Kakaoernte.

„Wir leben von der Hand in den Mund, bei Aussaat, Ernte und Verarbeitung bin ich in der Nachbarschaft meist dabei“, sagt er. Ein, zwei Tattoos lugen aus dem weißen Poloshirt mit dem Logo der Schule hervor. Corpocaminos durfte nach langjährigem bürokratischem Genehmigungsprozedere im Spätsommer 2025 die ersten Student*innen begrüßen, so Olga María Gómez. Sie ist die Direktorin der etwas

anderen Schule in Timbío. Corpocaminos wendet sich an Frauen und Männer, die sich qualifizieren, um zu bleiben, nicht um zu migrieren. „Wir haben hier im Cauca, einer landwirtschaftlich geprägten und unter dem bewaffneten Konflikt leidenden Region, ein gravierendes Problem mit der Abwanderung der Jugend. Viele lassen sich in Städten wie Cali, Palmira oder Pasto ausbilden, kehren aber nicht zurück“, schildert Gómez. Folgerichtig fehlen engagierte Arbeitskräfte in der zwischen Mai und September laufenden Kaffeeernte, aber auch bei der Ernte anderer Produkte wie Erdnüssen, Kakao, Obst und Co.

Typische Probleme, die alle in den Regionen nur zu gut kennen. Agraringenieurin und Dozentin Andrea Alvarado reist genauso wie etliche ihrer Schüler*innen jeden Donnerstag aus dem Süden des Verwaltungsbezirks Cauca zum Unterricht nach Timbío an, wo nicht nur die Schule, sondern auch der Genossenschafts-Dachverband COSURCA* seinen Sitz hat. Dem Verband gehören zwölf Genossenschaften an, die neben Kaffee, Kakao, Zuckerrohr und Erdnüsse anbauen, die einzelnen Produkte auch verarbeiten, abpacken und verkaufen und oben-drein die Schule initiiert haben.

Das Logo der Genossenschaft findet sich in der Schule mit ihren vier, fünf Unterrichtsräumen. Federführend dabei war Geschäftsführer René Ausecha und seine Argumente sprechen für sich: „Wir müssen für unseren eigenen Nachwuchs sorgen, denn zum einen liegt das Durchschnittsalter unserer Genoss*innen bei 56 Jahren, zum anderen müssen wir der jüngeren Generation aufzeigen, wo Entwicklungspotentiale – und -perspektiven liegen“, meint Ausecha.



Die Schüler*innen bilden sich an einem besonderen Ort weiter: der Corpocaminos Schule in Timbío.



„Hier lerne ich, was ich zuhause direkt anwenden und weitergeben kann“, sagt Felix Grimaldo, der gemeinsam mit seinen Eltern einen kleinen Hof mit kaum mehr als einem Hektar Zuckerrohranbaufläche bewirtschaftet.



Nachhaltig, fair und innovativ im abgehängten Hinterland!

2019 hat er die Gründung der Schule daher angeregt. „Wir brauchen mehr Know-how, hier in der Zentrale, aber eben auch bei den Genossenschaften vor Ort, wo Strukturen verbessert, Perspektiven geschaffen werden sollen“, so der 56-jährige Agraringenieur. Das geht nur über die Qualifikation des eigenen Nachwuchses in den jeweiligen Regionen. „Wir wollen die qualifizieren, die in den ländlichen Regionen bleiben. Wir wollen ihnen Instrumente in die Hände geben“, erklärt Ausecha den nachhaltigen Ansatz. Der fußt auf Bio-Anbau, solidarischem Wirtschaften und dem gemeinsamen Aufbau neuer Strukturen. In Kolumbien alles andere als typisch. Die Ausbildung in technischen Berufen in der Landwirtschaft orientiert sich in aller Regel am konventionellen, agroindustriellen Modell. „Unsere beiden Diplome in agrarökonomischer Produktion und nachhaltigem Tourismus basieren allerdings auf Modellen des solidarischen Wirtschaftens in kleinbäuerlichen Strukturen“, erläutert Olga María Gómez den Ansatz. Der soll den oft abgehängten, ländlichen Regionen einen Entwicklungsschub verleihen. Dabei kommt dem Team von Corpocaminos zugute, dass in vielen der Gemeinden, wo Schüler*innen herkommen, schon Genossenschaften existieren. Sie könnten als Trampolin für regionale Entwicklung fungieren, wie das Beispiel von Felix Grimaldo zeigt. „Mir gefällt es, den Leuten in meiner Heimatregion Cajibío weiterzugeben, was ich hier gelernt habe“, erklärt der junge Kleinbauer. Er hat in den ersten beiden von vier Semestern einiges dazugelernt. „Heute respektiere ich das Wissen der Älteren, habe gelernt, dass es für die Aussaat in bestimmten Mondphasen gute Argumente gibt“, erklärt der 22-Jährige und blickt dankbar hinüber zu Andrea Alvarado und Zully Solarte. Die beiden Dozentinnen zählen zum derzeit siebenköpfigen Kollegium, sind Agrarexpert*innen.

Mehr staatliche Präsenz – mehr lokale Entwicklung

Das Kollegium soll jedoch wachsen. Im August soll neben dem Studiengang „nachhaltige Agrarwirtschaft“ auch das erste Semester „nachhaltiger Tourismus“ unterrichtet werden, so Direktorin Olga Gómez. Sie hofft zudem auf mehr staatliche Präsenz in Gemeinden wie La Vega, La Sierra oder El Bordo.

„Nach wie vor gibt es Gemeinden, aus denen Schüler*innen nach Timbío kommen, wo die bewaffneten Akteur*innen das Kommando haben. Der Staat ist zu wenig präsent, das muss sich ändern“, meint die Direktorin von Corpocaminos.

Dann könnte die viersemestrige Ausbildung bei Corpocaminos für mehr Jugendliche aus den ländlichen Regionen des Cauca attraktiv werden, so die Hoffnung von Frau Gómez. Das würden auch Schüler wie Felix Grimaldo begrüßen, der im zweiten Semester die Immatrikulationsgebühr von umgerechnet rund 300 Euro von seinen Eltern finanziert bekommt. Sie wollen, dass ihr wissbegieriger Sohn sich qualifiziert und Corpocaminos als Sprungbrett nutzt – in eine bessere Zukunft.



Zully Solarte ist eine der sieben Dozent*innen, bestehend aus Agrar- und bald auch Tourismusexpert*innen.



Ab August soll neben dem Studiengang „nachhaltige Agrarwirtschaft“ auch das erste Semester „nachhaltiger Tourismus“ unterrichtet werden.



*** Von COSURCA erhält die GEPA Rohware für den Bio Kaffee Kolumbien PUR 250 g.**

Er ist in Weltläden, Bioläden, im gut sortierten Lebensmittelhandel, sowie im GEPA-Store in Wuppertal oder online unter www.gepa-shop.de erhältlich.

DEN WALD WELTWEIT SCHÜTZEN: DIE EU-ENTWALDUNGS-VERORDNUNG UND DIE UMSETZUNG BEI DER GEPA



Drei Beispiele, wie die Prüfung der Geodaten auf mögliche problematische Parzellen hinweisen kann, die dann vor Ort überprüft werden müssen.

Die EUDR (EU Deforestation Regulation) ist ein Bestandteil der europäischen Umwelt- und Klimapolitik und hat zum Ziel, dass bestimmte Rohstoffe und daraus hergestellte Produkte, die in die EU importiert werden, nicht zur Entwaldung oder Waldschädigung beitragen. Sie trat im Jahr 2023 in Kraft und soll zum Ende 2026 mit der Umsetzung starten. Langfristig soll die EUDR dazu beitragen, ökologische Schäden zu reduzieren und eine nachhaltigere globale Wirtschaft zu fördern.

Die Verordnung betrifft verschiedene Rohstoffe, die häufig mit Entwaldung in Verbindung gebracht werden. Dazu zählen unter anderem Rindfleisch, Holz, Palmöl, Soja, Kakao, Kaffee sowie Kautschuk und entsprechende Erzeugnisse wie Leder, Möbel, Schokolade oder Papier. Unternehmen, die diese Waren auf dem EU-Markt bereitstellen, sind verpflichtet nachzuweisen, dass ihre Produkte entwaldungsfrei sind. Das bedeutet konkret, dass sie nicht auf Flächen produziert wurden, die nach dem 31. Dezember 2020 abgeholzt oder geschädigt wurden. Die GEPA ist mit den Produkten Kaffee, Kakao und Palmöl von der EUDR betroffen.

VIEL AUFWAND FÜR NACHHALTIGKEIT: DIE PRODUZENTEN MÜSSEN NACHWEISEN, DASS FÜR IHRE ANBAUFLÄCHEN KEIN WALD GERODET WURDE. BEI DIESER KOMPLEXEN AUFGABE UNTERSTÜTZT SIE DIE GEPA.

Ein wesentlicher Bestandteil der EUDR ist die sogenannte Sorgfaltpflicht („Due Diligence“). Unternehmen müssen umfassende Informationen über ihre Lieferketten sammeln, analysieren und dokumentieren: Neben den Angaben zur Herkunft der Produkte, insbesondere Geo-Koordinaten der landwirtschaftlichen Flächen, auf denen die Rohstoffe erzeugt wurden, müssen auch Faktoren wie Komplexität der Lieferkette, Korruption im Ursprung und die Zuverlässigkeit der

Lieferanten berücksichtigt werden. Alle diese Daten werden einer Risikobewertung unterzogen, um sicherzustellen, dass für die Importe von diesen Lieferanten kein Zusammenhang mit Entwaldung besteht. Wenn ein Risiko festgestellt wird, sind zusätzliche Maßnahmen zur Risikominderung erforderlich, bevor das Produkt in Verkehr gebracht werden darf. Dies bedeutet, dass intensiver geprüft wird, z.B. durch verstärkte Audits, aber auch ein Lieferantenwechsel ist eine Möglichkeit, das Risiko zu vermindern.

Neben der Entwaldungsfreiheit müssen die importierenden Unternehmen sicherstellen, dass die Produkte im Ursprungsland auch legal produziert wurden.

Diese Legalitätsprüfung umfasst z.B.:

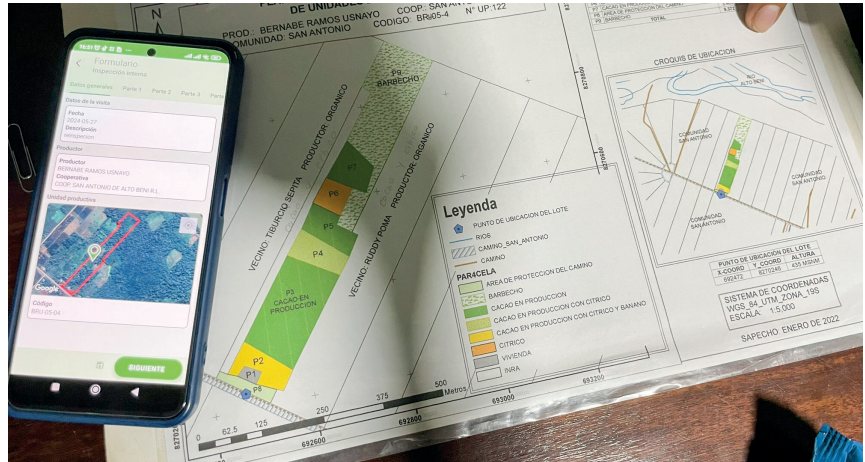
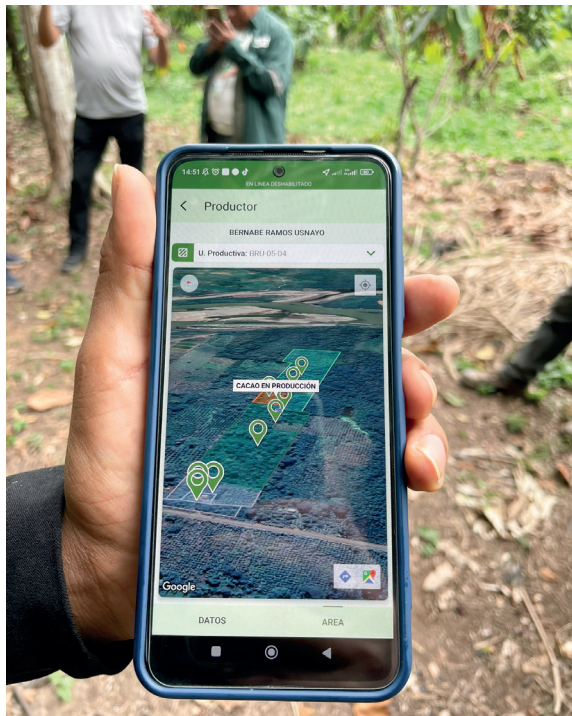
- die Einhaltung nationaler Gesetze sowie von Arbeits- und Umweltstandards
- die Landnutzungsrechte (z.B. keine illegale Landnahme)
- den Schutz von indigenen Rechten

Wie schon für andere Zertifizierungen müssen die importierenden Unternehmen auch diese für die EUDR erhobenen Informationen systematisch dokumentieren und im Falle einer Kontrolle ihre Erfüllung der Sorgfaltpflicht belegen können.

Für jeden Import muss in ein EU-Informationssystem eine Sorgfaltpflichterklärung (Due-Diligence Statement) abgegeben werden, mit der bestätigt wird, dass alle notwendigen Informationen vorliegen und kein oder nur ein vernachlässigbares Risiko besteht. Das EU-System erstellt dann eine DDS-Nummer, die zu dem jeweils importierten Lot Rohware gehört. Diese sogenannte DDS-Nummer wird anschließend an den ersten Empfänger der Rohware weitergereicht als Beleg, dass die Partie EUDR-konform ist und der EU gemeldet wurde.

Die GEPA arbeitet seit Anfang 2025 an der Umsetzung der EUDR. Wir erstellen Risikoprofile eines jeden Partners, der uns Kaffee, Kakao oder Palmöl liefert. Mit unseren Partnern werden die Fragen der Legalitätsprüfung beantwortet, Länderrecherchen durchgeführt und individuelle Fragebögen erarbeitet, die auch bereits vorhandene Zertifizierungen der Partner berücksichtigen.

PERU



Für die Datenerhebung der Parzellen wird eine Software genutzt mit der dann auch Pläne für die Dokumentation erstellt werden.

Besonders aufwändig für unsere Partner im Süden ist die Erhebung der Geodaten ihrer Parzellen. Alle Parzellen müssen erfasst werden von denen Kaffee, Kakao oder Palmfrüchte für unsere Lieferungen geerntet werden.

Besonders aufwändig für unsere Partner im Süden ist die Erhebung der Geodaten ihrer Parzellen. Zum Teil mit Hilfe von externen Beratern, aber auch mit eigenen GPS-Geräten, müssen alle Parzellen erfasst werden, von denen der Kaffee, der Kakao oder die Palmfrüchte für unsere Lieferungen geerntet werden.

Die Geodaten schicken uns die Handelspartner im Vorfeld einer jeden Lieferung und wir prüfen diese auf technische Korrektheit und Plausibilität. Mit Hilfe von Geodaten-Software wird anschließend geprüft, ob die Parzellen im Jahre 2020 noch bewaldet waren und somit einen Hinweis auf eine später erfolgte Entwaldung geben.

Das Ergebnis teilen wir den Handelspartnern mit, im besten Fall die DDS-Nummer, die wir anschließend zum Import der Lieferung verwenden können. Im Falle von zweifelhaften Parzellen werden sie aber aufgefordert diese vor Ort zu prüfen und gegebenenfalls zu belegen, wie es zu dem Zweifel gekommen sein könnte.

Beispiel aus Peru

Jesus Lovaton, Mitglied der Kaffeegeenossenschaft José Olaya in Peru, auf seiner fünf Hektar großen Finca, die er von seinem Vater geerbt hat. Die Kaffeeirschen wachsen hier auf ca. 1.500 bis 1.800 Metern Höhe in einem Naturwald. Die Parzellen werden mit Satellitenaufnahmen dokumentiert (Georeferenzierung). Kaffeeanbaugebiete sind besonders von Rodung bedroht. Deshalb ist die Verordnung zur entwaldungsfreien Lieferkette (EUDR) so wichtig.



DER FAIRE HANDEL IN DEUTSCHLAND WÄCHST LANGSAM, ABER STETIG

In Deutschland gaben die Verbraucher*innen in 2025 pro Kopf im Durchschnitt 33 € für fair gehandelte Produkte aus. In Österreich waren es im gleichen Zeitraum 88 € pro Kopf und in der Schweiz sogar 119 Franken (ca. 129 €) nur für Fairtrade-gesiegelte Produkte – da ist also bei uns noch Luft nach oben! Alle Zahlen zum Fairen Handel auf dieser Seite sind vom Forum Fairer Handel, Stand 2025, s.a. Beitrag auf Seite 22.



MEHR ALS KAFFEE UND HAND- WERK: PRODUKTVIELFALT HEUTE IM FAIREN HANDEL

In Deutschland wurden 2025 8.708 FAIRTRADE-zertifizierte Produkte aus 47 Warengruppen angeboten. Der Weltladen in Mainz führt zum Beispiel über 2.100 unterschiedliche Produkte.

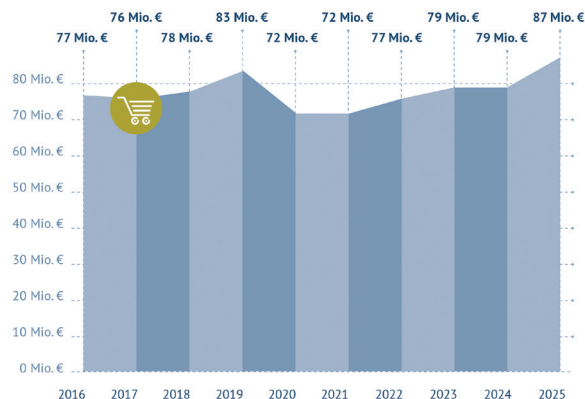
GEPA ist ein wichtiger Lieferant für die Weltläden und bietet zurzeit rund 350 Lebensmittelartikel und ca. 600 aktuelle Handwerksartikel an.

KAFFEE

Er ist und bleibt das wichtigste Produkt im Fairen Handel: Kaffee machte 2025 41 % des Gesamtumsatzes im Fairen Handel in Deutschland aus und der Marktanteil von fair gehandeltem Kaffee lag bei fast 6 %. Erfreulich ist, dass inzwischen 80 % des fair gehandelten Kaffees in Deutschland auch bio-zertifiziert ist!

UMSATZENTWICKLUNG BEI DEN WELTLÄDEN UND WELTGRUPPEN

Die Weltläden und Weltgruppen in Deutschland machten 2025 einen Gesamtumsatz von 87 Millionen EURO.



Umsatzentwicklung der Weltläden und Weltgruppen, 2016-2025

EHRENAMT IM FAIREN HANDEL: EINE LANGE ERFOLGSGESCHICHTE

In Deutschland engagieren sich ca. 30.000 Menschen in Weltläden und Weltgruppen – das ist die Bevölkerung einer Kleinstadt! In den über 900 Weltläden arbeiten oft Hauptamtliche und ein großes Team von Ehrenamtlichen Hand in Hand. Aktuelle Herausforderungen sind der anstehende Generationswechsel in den Ladenteams und junge Menschen für den Fairen Handel und seine Produkte zu begeistern.

„SCHON PROBIERT?“ IM HERBST MIT WELLNESS-TEES UND SCHOKOLADEN

Auch im 2. Halbjahr gibt es wieder „Schon probiert?“-Aktionen mit 5 % Zusatzrabatt auf ausgewählte Produkte. Los geht es mit Tees – macht mit und lasst Eure Kunden vom Rabatt profitieren!

Im Oktober geht es um die Wellness-Tees (alle 6 Sorten, wenn auch nur 5 abgebildet sind). Die Bio Wellness-Tees sind erlesene Tee-Kompositionen mit Kräutern, Gewürzen und Früchten. Die fünf abgebildeten Tees enthalten Zutaten der NGO Sekem in Ägypten, ein Netzwerk von rund 6.000 biodynamisch wirtschaftenden Bäuer*innen. Sekem ist seit 1977 ein Pionier des bio-dynamischen Anbaus in Ägypten und zeigt wie Wüstenland fruchtbar werden kann. Die GEPA arbeitet seit 2012 mit Sekem zusammen, der Faire Handel ermöglicht unter anderem mehr Wertschöpfung vor Ort.

Im November stehen die weißen Schokoladen aus der Grand Chocolat-Linie in Mittelpunkt. Die Sorten Earl Grey Blanc, Matcha Blanc und Café Blanc überzeugen mit köstlichen Rezepturen. Der Kakao in den Schokoladen kommt unter anderem von unserem Partner CECAQ-11 auf São Tomé. Die GEPA beteiligt sich seit 2020 bei der Kakao-Kooperative an einem Aufforstungsprojekt (s.a. Beitrag S. 4).

Wie immer gibt es zu den Aktionen einen digitalen Aufsteller in DIN A4 zum Ausdrucken und ein passendes Sharepic-Motiv.



NEUE WERBEMITTEL



Plakat Schoko Welten
DIN A1, VPE 1 Stück
Art. Nr. 8954823



Plakat Weihnachten Fairness
DIN A1, VPE 1 Stück
Art. Nr. 8944938



GEPA Jahresplaner 2026
DIN A1, VPE 10 Stück
Art. Nr. 8944882

BENCHMARKS FÜR WELTLÄDEN: DATENAUSWERTUNG MIT HINDERNISSEN

In der vorletzten Ausgabe hatten wir bereits über ein in Planung befindliches neues Beratungsinstrument für die betriebswirtschaftliche Optimierung im Weltladen gesprochen: Bede Godwyll hat ein Auswertungs-Tool erstellt, das die Einkäufe eines Weltladens mit dem Gesamteinkauf aller Weltläden bei der GEPA vergleicht. Ergänzt durch den Vergleich der Einkaufsmengen im Verlauf des Jahres wird erkennbar, wo ein Laden Umsatzpotenziale nicht ausnutzt oder saisonale Anlässe verpasst.

Für dieses Jahr war vorgesehen, diese Auswertung auf die Tertiale (Vier-Monats-Zeiträume) der Jahre 2024 und 2025 anzuwenden. Und die 150 umsatzstärksten Kunden waren auch schon gespannt darauf, welche Erkenntnisse sich ergeben würden.

Geplant war

- Die Ermittlung der Jahresperformance (genauer die Entwicklung der Einkaufsmengen übers Jahr)
- Die Erstellung eines Mehrjahresvergleichs (zur Betrachtung der Entwicklung in den letzten Jahren: wo hat der Laden sich entwickelt, wo gab es vielleicht Rückgänge?)
- Ein Benchmarking der Einkäufe bei den 10 meist gekauften Produkten bei GEPA

Für diese Ausgabe haben wir Bede Godwyll, Vertriebsleiter Weltläden und Gruppen, befragt, wie das Projekt sich entwickelt hat.

KAFFEE		
Art-Nr.	Artikel	Rang 2025
8950925	Milde Mischung 500g gemahlen	1
3050921	Bio organico naturmilde fairness, 500g	2
8950930	Café Aha 500g gemahlen	3
3050901	Bio organico naturmilde fairness	4
3050902	Bio organico entkoffeinierte fairness	5
8950906	Bio Caffè Crema 1000g, jetzt Barista Bio Caffè Crema 1000g	6
305090101	Bio organico naturmilde fairness bohne	7
8910978	Barista Bio Espresso 1000g	8
8900999	Bio dein pfund fairness Kaffee 500g	9
8910971	Bio Aktionskaffee mit Freifeld	10

Hallo Bede, gib uns doch mal einen kurzen Stand der Dinge bei dieser betriebswirtschaftlichen Auswertung.

BG: Leider sind wir nicht so gut voran gekommen wie geplant. Das hat damit zu tun, dass ich von unserem erkrankten Geschäftsführer Peter Schaumberger die Leitung des Vertriebs Weltläden und Weltgruppen übernommen habe, und andererseits mit dem Cyber-Kriminalitäts-Vorfall, der Ende 2025 unsere EDV lahm gelegt hat. Die Folgen wirken sich immer noch aus.

Wie hat das konkret das Auswertungsprojekt betroffen?

BG: Wir haben wie geplant die erste Auswertung mit den 150 Top-Weltläden machen können. Das waren die Einkaufszahlen von 2024, und die entsprechende Auswertung haben die Läden im Mai/Juni 2025 bekommen. Eigentlich sollte es im Spätherbst mit den Terialen 1 (Jan-April) und 2 (Mai-August) weitergehen – aber dann kam alles anders ...

Welche Rückmeldungen hast Du denn von den Weltläden auf die erste Auswertung bekommen?

BG: Das war schon positiv. Die meisten Läden haben die Auswertung dankbar angenommen und verstanden, welche Relevanz das für ihren Einkauf haben kann. Aber richtig spannend wird bei so einem Projekt die zweite und dritte Auswertung, wenn man erste Entwicklungen erkennen und so die ersten Zahlen auch besser einordnen kann.

SCHOKOLADE		
Art-Nr.	Artikel	Rang 2025
8901858	Bio Zarte Bitter Orange 70 % 100g	1
8901859	Bio Edelbitter 85 % 100g	2
8961847	Schokoriegel Bio double milk fairness	3
895180211	Bio Aktionsschokolade mit Freifeld, Vollmilch 37 %	4
8901860	Bio Zarte Bitter 70 % 100g	5
8951839	Bio Mandel Orange 100g	6
8951809	Bio Espresso Caramel 100g	7
8951812	Bio Café Blanc 100g	8
8961846	Schokoriegel Bio creamy espresso fairness	9
895180312	Bio Aktionsschokolade mit Freifeld, Zartbitter 60%	10

Nenn doch mal ein Beispiel, wo es schon erste Erkenntnisse gab.

BG: Zum Beispiel haben wir bei der ersten Auswertung festgestellt, dass unsere Massagekugeln, die insgesamt gesehen ein echter Verkaufsschlager sind, bei manchen Weltläden und auch bei einigen Regionalen Fair Handelszentren gar keine große Rolle spielten. Vielleicht hat das auch mit einem etablierten Bild von Handwerksprodukten zu tun, man denkt bei GEPA-Handwerk vielleicht eher an Körbe, Kerzen oder Textilien. Aber beim Benchmarking, also dem Vergleich mit den Einkaufstrends anderer Weltläden, zeigte sich, dass Massagekugeln offenbar ein echter Erfolg waren und manche Läden das nicht genutzt haben.

Aber ihr wertet dazu die Einkaufszahlen aus, nicht die Verkaufszahlen, richtig?

BG: Das stimmt, und theoretisch ist das eine Einschränkung. Aber in der Praxis doch eher nicht so, weil man davon ausgehen kann: Was nachgekauft wird, wurde mit ziemlicher Sicherheit verkauft. Die größeren Schwierigkeiten beim Umgang mit den Auswertungen liegen im Kommunikationsbereich.



Wie meinst du das?

BG: Diese Auswertungen müssen erläutert und mit den Läden besprochen werden. Das ist ein großer Aufwand, und die Außendienst-Mitarbeiter*innen haben nur begrenzte Ressourcen dafür. Zudem werden sie bei Besuchen in Weltläden erstmal mit allen Themen konfrontiert, die für den Laden gerade akut wichtig sind, und das ist ja völlig verständlich. Und auch die Außendienst-Mitarbeiter*innen müssen in die Auswertung und den Umgang damit eingearbeitet werden. Es wird noch eine ganze Zeit dauern, bis so ein Tool zum selbstverständlichen Werkzeug wird – ungeachtet der Probleme mit dem Cyberangriff auf die GEPA.

Welche Rolle spielen denn bei diesen Auswertungen die Warengruppen?

BG: Eine große – das ist ein wichtiges Thema. Leider haben wir in der Weltladenbewegung keine einheitlichen Warengruppen. Trotz WLP oder anderer Hilfsmittel kann jeder Weltladen eigene Warengruppen definieren – und jeder Importeur macht das auch. Das erschwert die Vergleichbarkeit der Daten, wenn man nicht ein einzelnes Produkt vergleichen will. Aber ich hoffe, das wird in Zukunft besser.

TEE		
Art-Nr.	Artikel	Rang 2025
8880942	Bio Ostfriesische Mischung 250g	1
8880940	Bio Grüntee würzig frisch 250g	2
8880985	Bio Darjeeling Schwarztee 500g	3
8880986	Bio Kräuter Tee Mischung 20x1,7g	4
8880932	Bio Earl Grey Schwarztee, 100g	5
8880991	Bio Früchte Tee Mischung 20x2g	6
8880933	Bio Darjeeling Schwarztee, 100g	7
8880928	Bio Darjeeling Grüntee, 100g	8
8880970	Bio Ingwer Zitronengras 20x1,5g	9
8880953	Bio Earl Grey Schwarztee 20x1,7g	10

Was gibt Dir da Grund zur Hoffnung?

BG: Der Weltladen-Dachverband arbeitet schon an einer Harmonisierung der Warengruppen. Und ich glaube das ist genau der richtige Weg: die Definition muss vom Markt her kommen, also von den Abnehmern. Die Importeure haben zu unterschiedlich breite oder tiefe Sortimente. Für uns wäre eine Warengruppe „Trockenfrüchte“ vielleicht praktikabel, aber WeltPartner z.B. mit so vielen Mango-Pro-

dukten braucht da natürlich andere Aufteilungen.

Aber wir müssen auch nicht unbedingt die exakten Warengruppen vom Dachverband für die GEPA übernehmen, wir können das auch anders lösen, etwa durch eine Kennziffer, die die Warengruppe bei den Weltläden repräsentiert. Dann ist die Auswertung genauso möglich. Was ich nur wichtig finde, ist, dass wir uns bei diesen Warengruppen (oder Kennziffern) am Normalhandel orientieren. Dann haben wir nämlich den großen Vorteil, leicht vergleichen zu können, wie sich Trends dort bei uns widerspiegeln. Das finde ich schon sehr wichtig!

SORTIMENT NON-FOOD		
Art-Nr.	Artikel	Rang 2025
763342811	Teelicht-Adventskalender	1
1144601	Bolgakorb L	2
8134422	Massagekugel	3
7123411	Seife Sandelholz	4
7123408	Seife Rose	5
7123413	Seife Lavendel	6
7123416	Seife Gärtner	7
7365306	Kokoblock 4 x 650g	8
7553309	Duschseife Aranya	9
7123419	Seife Lotus	10

Dann lassen wir doch mal die Hindernisse der letzten Monate beiseite und schauen nach vorn: Wie geht es mit der betriebswirtschaftlichen Auswertung weiter?

BG: Ich hoffe, dass ich in den nächsten Tagen oder spätestens Wochen wieder vollen Zugriff auf die Daten bekomme. Dann werde ich die Auswertungen für 2025 fertig stellen und versenden. Und ich überlege, ob vielleicht eine Umfrage unter den 150 Weltläden sinnvoll wäre, wie sie mit der Auswertung umgegangen sind und wie hilfreich sie so etwas finden.

Dann hoffen wir, dass wir in der kommenden Ausgabe über weitere konkrete Ergebnisse berichten können! Viel Erfolg dabei!

„DIE VIER HITLISTEN DER MEIST EINGEKkauFTEN PRODUKTE BEI DEN 150 UMSATZ-STÄRKSTEN WELTLÄDEN ZEIGEN, WAS MÖGLICH IST – UND IM VERGLEICH MIT DEN EIGENEN UMSÄTZEN ERKENNT MAN, WO NOCH WAS GEHEN MÜSSTE.“

FORUM FAIRER HANDEL: SEIT 20 JAHREN DEN FAIREN HANDEL GEMEINSAM VORANBRINGEN

Eine gerechte Welt mit einem nachhaltigen Wirtschaftssystem ist kein fernes Utopia, sondern eine Alternative, die wir gemeinsam ganz real erschaffen können. Der Faire Handel beweist seit über 50 Jahren, dass ein Handel für Menschen und im Einklang mit der Umwelt möglich ist.

Unsere Aufgabe als Forum Fairer Handel ist es, den Fairen Handel zu stärken und Konsument*innen, Politiker*innen und Unternehmen zum Mitmachen zu bewegen. Dafür wurde das Forum Fairer Handel vor 20 Jahren gegründet – als politische Stimme des Fairen Handels in Berlin. Den Fairen Handel zu stärken, heißt für uns auch, den Engagierten in der Bewegung zur Seite zu stehen, allen voran den Aktiven in den Weltläden.

Diese Serviceleistungen und Informationen bieten wir Euch an:

Informieren: Unsere Website www.forum-fairer-handel.de ist als Serviceplattform für Euch konzipiert. Dort findet Ihr Grundsatzinformationen zum Fairen Handel, den politischen Themen, die wir bearbeiten, aktuelle Zahlen sowie vielfältige Info- und Fachmaterialien zum Fairen Handel. Viele davon könnt Ihr kostenlos bei uns bestellen.



Besonders beliebt sind diese Materialien:

- Broschüre „Faire Handel für Einsteiger*innen“: 20 Seiten, die halten, was sie versprechen!
- Broschüre „Zukunft Fair“: Unser Einstieg für junge Menschen
- Factsheet „Woran erkenne ich Produkte aus Fairem Handel?“

Weitergeben:

Unsere Referent*innen stehen Euch mit ihrer Expertise gerne für Fragen, Vorträge und Seminare zur Verfügung. Auf unserer Website findet Ihr einen Überblick, mit welchen Themen sie sich beschäftigen. <https://www.forum-fairer-handel.de/wir/unsere-referentinnen>

Mitmachen:

Als Veranstalter der Fairen Woche und weiterer Kampagnen bzw. Appelle, freuen wir uns auf Eure Beteiligung! Auf unserer Website findet Ihr stets aktuelle Informationen, wo Ihr Euch aktiv einbringen könnt.

Dranbleiben:

Haltet Euch mit unserem Newsletter auf dem Laufenden. Jetzt abonnieren!



Vernetzen:

Veränderungen braucht Verbündete. Am besten vernetzt Ihr Euch mit uns auf Instagram, Facebook und LinkedIn.

Diese vielfältigen Angebote und unsere politische Unabhängigkeit können wir nur sicherstellen, wenn wir auch Mitgliedsbeiträge und Spenden bekommen. Deshalb freuen wir uns über jede Spende, gerne auch als regelmäßige Unterstützung. Denn gerade Dauerspender*innen sichern unsere Unabhängigkeit und vergrößern unsere Handlungsmöglichkeiten.

Lass uns den Fairen Handel gemeinsam weiter in die Zukunft tragen!

Gastbeitrag des Forums Fairer Handel



GEPA UND WGKD: STARKE PARTNERSCHAFT FÜR EINE GERECHTERE WELT



Die GEPA und die Wirtschaftsgesellschaft der Kirchen in Deutschland mbH (WGKD) verbindet eine langjährige und vertrauensvolle Zusammenarbeit. Bereits im Juni 2006 wurde der gemeinsame Rahmenvertrag geschlossen und gehört damit zu den ersten Vereinbarungen dieser Art innerhalb der WGKD. Auch der Außer-Haus-Service der GEPA ist damit einen neuen Weg gegangen und hat erstmalig den kirchlichen Einrichtungen in Form eines Rahmenvertrags Sonderkonditionen gewährt.

Seitdem hat GEPA-Kaffee in vielen kirchlichen Tagungshäusern und Hotels Tradition, ebenso wie Tee, Zucker, Gebäck und weitere Produkte zur Bewirtung der Gäste. Durch die Kooperation mit der WGKD erhalten Einrichtungen diese Produkte zu attraktiven Vorzugspreisen.

GEPA. Auch die GEPA nutzt die Angebote der WGKD: So werden beispielsweise die Elektro-Fahrzeuge der GEPA über die Rahmenverträge der WGKD geleast. Ebenso nutzt GEPA attraktive Konditionen bei IT-Dienstleistungen und Hotelkontingenten.

Gemeinsame Werte als Fundament

Was die Zusammenarbeit zwischen GEPA und WGKD besonders macht, geht über wirtschaftliche Aspekte hinaus: Es ist die gemeinsame Vision einer gerechteren und nachhaltigeren Welt.

„Von Anfang an konnten wir uns mit den Zielen der GEPA identifizieren: Gemeinsam mit den kirchlichen Trägern setzen wir uns für eine gerechtere Welt ein“, erklärt Falko Meyer, Geschäftsführer der WGKD im Gespräch mit Petra Münchmeyer, Leiterin des GEPA Außer-Haus-Service.

DIE EINKAUFSGEMEINSCHAFT ERMÖGLICHT KIRCHLICHEN EINRICHTUNGEN, FAIR GEHANDelte PRODUKTE GÜNSTIGER ZU BEZIEHEN.

Die WGKD: Einkaufsgemeinschaft mit kirchlicher Verantwortung

Die WGKD ist die ökumenische Einkaufsplattform für Einrichtungen in christlicher Trägerschaft. Sie bündelt das Einkaufspotenzial von tausenden kirchlichen Einrichtungen, über Bildungsträger bis hin zu sozialen Institutionen. Durch diese Bündelung kann die WGKD attraktive Rahmenverträge verhandeln, die einzelne Einrichtungen allein kaum erzielen könnten. Die kirchlichen Einrichtungen profitieren so nicht nur von wirtschaftlichen Vorteilen, sondern auch von verlässlichen Partnerschaften mit ausgewählten Anbietern wie der



Falko Meyer, Geschäftsführer der WGKD

Nachhaltigkeit als gelebte Verantwortung

Das Thema Nachhaltigkeit gewinnt in kirchlichen Einrichtungen zunehmend an Bedeutung. „Die Bewahrung der Schöpfung und nachhaltiges Handeln sind zentrale Themen in Kirche und Gesellschaft. Die GEPA lebt diese Verantwortung bereits seit über 50 Jahren und setzt damit wichtige Maßstäbe. Wir freuen uns, diesen Weg seit rund zwei Jahrzehnten begleiten und unterstützen zu dürfen – indem wir kirchlichen Einrichtungen den Zugang zu fairen und nachhaltigen Produkten erleichtern“, so Falko Meyer.

Die WGKD unterstützt ihre die Nutzer und Nutzerinnen dabei neben dem Zugang zu nachhaltigen Produkten auch durch Beratungsangebote.

www.wgkd.de

WGKD

Die Einkaufsplattform der Kirchen.

SÜDTIROLER HONIGKUCHEN MIT CASHEWS

Kuchen geht immer! Dieser saftige Kuchen mit Honig und Cashews sieht toll aus und schmeckt super – egal zu welcher Tageszeit. Durch seine saftige Konsistenz bleibt er länger frisch und eignet sich (ohne Creme und Topping) auch gut als Proviant für unterwegs. Klassische Honigkuchen enthalten oft Lebkuchengewürz – bei dieser Variante kommen, durch abgeriebene Zitronenschale und Rosmarin, mediterrane Zutaten mit ins Spiel.

Zutaten für den Teig:

- 3 Eier (Größe S oder M)
- 450 g Bio Honig „Zarte Blüte“ flüssig
- 130 g Margarine (geschmolzen)
- 250 g Dinkelmehl, 630er
- 250 g Vollkorn-Dinkelmehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 100 g Bio Cashew Bruch natur, gemahlen
- 1 TL Zimt
- Zeste von 1/2 Bio-Zitrone
- 1 Schuss Soja-Kochcreme
- 3 EL Wasser

Zutaten für das Topping:

- 100 g Quark (alternativ: veganer Soja-Quark)
- 1 Tafel Bio Weiße Schokolade
- 2 Päckchen Vanillezucker

Zutaten für die Garnitur:

- 1 Prise Salz
- 1 Zweig Rosmarin (alternativ: 1 TL getrockneter Rosmarin)
- 3 EL Bio Honig „Zarte Blüte“ flüssig
- 100 g Bio Cashew Bruch natur

**VIELE REZEPTIDEEN MIT FAIREN
ZUTATEN FINDET IHR UNTER:
WWW.GEPA.DE/BLOG/REZEPTE**

Zubereitung

Cashews in einer Mühle oder einem Mixer fein mahlen oder mixen. Die Eier mit dem Honig aufschlagen, geschmolzene Margarine einrühren. Mehl mit dem Backpulver vermengen und unterheben, ebenso die gemahlenden Cashews. Mit Zimt, Zitronenzesten, Soja-Kochcreme und Wasser verfeinern. Die Masse in eine runde, mit Backpapier ausgelegte, Kuchenform (Durchmesser 26 cm) füllen und im vorgeheizten Backofen bei 175°C für 40 Minuten backen – Stäbchenprobe machen!

Für das Topping den Cashew Bruch in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Nach ca. 2-3 Minuten, wenn die Nüsse duften, die Hitze reduzieren, Rosmarin, Salz und Honig hinzugeben und karamellisieren lassen. Achtung: stetig rühren und den Honig nicht anbrennen lassen! Die Nussmischung auf ein Backpapier geben und auskühlen lassen.

Für die Creme den Quark mit geschmolzener, weißer Schokolade und dem Vanillezucker glattrühren. Auf den ausgekühlten Kuchen streichen und mit dem Topping garnieren.

Rezept Kuchen und Foto von Food-Bloggerin Giulia D'Agate (@art_of_plants_)



Impressum

V.i.S.d.P.: Dr. Peter Schaumberger,
Geschäftsführer
Kontakt: bettina.kasper@gepa.de

Gestaltung:
Stefani Konrad und Birgit Bassalay

GEPA mbH
GEPA-Weg 1, 42327 Wuppertal
www.gepa.de

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

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

Einem Teil der Auflage liegen Muster der Sticker bei, mit denen das fair+ Zeichen überklebt werden kann.

Abbildungen:

Portrait- und Reportagefotos GEPA mbH
Produkt- und Handwerksfotos GEPA mbH /
Caroline Schreer

Rezeptfoto GEPA mbH / Giulia D'Agate
(@art_of_plants_)

weitere Abbildungen S. 16 google satellite,
S. 18 & 22 Forum Fairer Handel, S.23 WDKD /
Wirtschaftsgesellschaft der Kirchen
in Deutschland mbH



GEPA-ART.-Nr: 894 49 47