

21-

GEPA®



»Den fairen Mehrpreis investieren wir in soziale Projekte, wie den Wiederaufbau der Schule.«

José Antonio Abreu Breton,
Kakaobauer bei COOPROAGRO/
Dominikanische Republik

Bio Bitter Schokolade gefüllt mit frischer Mintcreme

Zutaten: Bitter Schokolade: Kakaomasse*, Mascobado-Vollrohrzucker**, Kakaopulver**, Kakaobutter**, Buttereinfett*, Füllung (42%): Zucker*, Weizen-Glukosesirup*, Rohrohrzucker*, Pfefferminzöl*, Feuchthaltemittel: Invertase, Kakao: 68% mindestens; Kann produktionsbedingt enthalten: Haselnüsse, Mandeln und Milchbestandteile.

*aus Fairem Handel u.a. von den Handelspartnern El Ceibo/Bolivien, COOPROAGRO/Dominikanische Republik, El Naranjillo/Peru und ATC/Philippinen Fair Handelsanteil: 62%

Nach internationalen Fair Handels-Kriterien unabhängig zertifiziert.

*Zutaten aus kontrolliert ökologischem Anbau und GVO frei laut Gesetz.

Wir verwenden ausschließlich reine Kakaobutter und verzichten auf Emulgatoren (z. B. Soja-Lezithin).



DE-ÖKO-013
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft

Nährwertangaben pro 100 g (durchschnittlich)	
Brennwert	2020 kJ/483 kcal
Eiweiß	4,8 g
Kohlenhydrate	59,9 g
Fett	32,2 g

Vertrieb & Information:
GEPA The Fair Trade Company
GEPA-Weg 1 · D-42327 Wuppertal
www.gepa.de

Innenwickel: aluminiumfrei
Kühl und trocken lagern

Mindestens haltbar bis Ende:
siehe Aufdruck



e 100 g



08.2015
L224245



Minze

Bio Schokolade
Zartbitter



13 →

8 →

9 →

4 →

10 →

11 →

12 →

5 →

16 →

7 →

2 ←

1 ←

3 ↑

1. Rundbrief zum „Produkt des Monats“ in unserem Weltladen

Meine Wahl fiel auf unsere Schokoladen /
ganz neu bei uns im Sortiment ist die GEPA Minz-Schokolade
(auf der beigefügten Pdf Bilddatei liegt das „Umschlagbild mit Nummerierung“ vor, > hervorholen)

Aufdruck **Vorderseite:** (1)

Minze
Bio Schokolade
Zartbitter

mit Emblem der (2)

GEPA
The Fairtrade Company

Zunächst einmal zeigen die Schokoladen-Verpackungen rein äußerlich einige Besonderheiten:

-- den Hinweis auf den Hersteller / Lieferanten GEPA (= GERMAN PARTNER)

[siehe dazu z.B.: http://de.wikipedia.org/wiki/GEPA_%E2%80%93_The_Fair_Trade_Company]

und

-- das Naturland Label (3) (die GEPA ist Lizenznehmer bei Naturland), das auf die Verpackung gedruckt werden darf, wenn das Produkt für den biologischen Anbau der Inhaltsstoffe die anerkannt „scharfen“ Vorgaben des Naturland Verbandes erfüllt.

Angaben **Rückseite:**

- zunächst wie von der EU gefordert
- EU Bio Label (4) - die darin geforderten Kriterien sind sicher erfüllt, wenn ein Produkt das Naturland Siegel trägt, dient hier also nur der allgemeinen Bestätigung.
- Zusatz GVO frei (11) (frei von gentechnisch veränderten Organismen), freiwillige Kennz.
- die von der EU vorgeschriebenen Angaben zu den Inhaltsstoffen in Form der tabellarischen Übersicht pro 100 g des Produktes (5)
- Angaben zum Hersteller bzw. zur Vertriebs-Firma (6)
- und das Mindesthaltbarkeitsdatum (7)

- darüber hinausgehend, Infos typisch zum Fairen Handel
- die Zutatenliste – hier wird jeweils aufgezeigt, welche Zutaten des Produktes aus Fairem Handel (8) / (9) und welche aus biologischem Anbau stammen
- gesondert aufgeschlüsselt für die Schokolade (Kakaoanteil = 68 % /=Zartbitter) und für die Füllung.
- - Es fällt auf, dass die Füllungszutaten (9) nicht aus Fairem Handel stammen. (dazu s.später)
- Nennung verschiedener Kooperativen, die die „fairen“ Zutaten geliefert haben (10).
- Bild und Aussage eines Mitglieds einer solchen Kooperativen (13). (s. auch wikipedia .., oben)

Während die EU geforderten Angaben dem potentiellen Käufer Informationen zu Art und Qualität der Inhaltsstoffe liefern, um ihn darüber in Kenntnis zu setzen, ob das angebotene Produkt in dieser Hinsicht seinen Anforderungen / Vorstellungen entspricht und ob es dann den geforderten Preis wert ist, sind die „darüber hinausgehenden“ Informationen nur „indirekt“ Produkt relevant. Hier erfährt der Kunde etwas über die Begleitumstände der Produktentstehung.

Fair gehandelte Zutaten (siehe dazu z.B.: http://de.wikipedia.org/wiki/Fairer_Handel)

Der Faire Handel wendet die Blickrichtung, indem er mit der Ware auch den Produzenten in den Blick nimmt. Lange Zeit war dem Handel das Schicksal des Produzenten egal, da es um den „König-Kunden“ ging und man diesen mit allen Mitteln, aber v.a. mit einem möglichst niedrigen Preis, auf seine Seite ziehen wollte. (Die schreierische Werbung haut uns das noch regelmäßig um die Ohren.) Wer sich für den Fairen Handel entscheidet, bekennt sich damit auch zu seiner Verantwortung gegenüber dem Produzenten und dazu, dass dieser für seine Arbeit einen fairen Lohn verdient, von dem er leben kann. (>> weitere Links in der Mail)

biologischer Anbau

- auf den ersten Blick entscheidend für den Verbraucher und seine Gesundheit. Tatsache ist aber auch, dass Insektizid- und Pestizid-freie Lebensmittel bei der Entstehung der Zutaten bereits ohne diese Giftstoffe auskommen mussten. Das verlangt meist eine deutlich intensivere Betreuung der Pflanzen während ihres Wachstums, sorgt aber auch dafür, dass die Menschen, die die Pflanzen heranziehen und abernten, ebenfalls in einer giftstofffreien Umgebung arbeiten. So bringt es tatsächlich für beide Seiten etwas, wenn wir als Kunden Wert auf biologisch hergestellte Lebensmittel legen – natürlich nur dann, wenn uns das auch etwas mehr am Preis wert ist. Konsequenterweise erhalten die Produzenten im Fairen Handel einen Preisaufschlag für biologisch angebaute, rückstandsfreie Produkte.

Ähnliches gilt für den Hinweis „Gentechnik-frei“ (11): außer dass zahlreiche Verbraucher keine gentechnisch veränderten Inhaltsstoffe in Lebensmittel haben wollen, ist für die Produzenten wichtig, dass gentechnisch veränderte Pflanzen immer patentiert sind und deshalb deren Saatgut teuer (für den Kleinbauern unbezahlbar bzw. nur mit Krediten finanzierbar) bezahlt werden muss. Traditionelles Saatgut kann dagegen vom Bauern selbst nachgezogen werden, so dass evtl. geringere Erträge durch wesentlich geringere Kosten für ihn mehr als neutralisiert werden.

Füllungsinhaltstoffe nicht fair gehandelt s.o.

- hier zeigt sich ein Dilemma des Handels zwischen den Wirtschaftsnationen und den „Entwicklungsländern“. Die meisten Produkte, die wir aus diesen Ländern beziehen, galten früher als sogenannte „Kolonialwaren“, was sowohl auf die Historie und die Herrschaftsverhältnisse der Kolonialzeit hinweist, als auch daran erinnert, dass diese Produkte i.d.R. im Anbau auf Plantagen erzeugt wurden. Sie wurden dann nach Europa verschifft und dort weiterverarbeitet, für die heimische Bevölkerung.

Für die Kooperationspartner im Fairen Handel hat sich, wenn es sich um Kleinbauern handelt, zumindest geändert, dass sie nicht mehr als Tagelöhner auf Plantagen eingesetzt sind, sicherlich ein enormer Fortschritt. Was die Verarbeitung der Rohstoffe angeht, ist aber die Situation noch nahe an den kolonialen Verhältnissen. So werden z.B. auch für Schokolade bisher nur „Rohstoffe“ wie Kakao und Rohrzucker geliefert, deren Verarbeitung dann in Industrieländern stattfindet. Damit sind die Menschen in den Entwicklungsländern von dem einträglichen Teil der „Wertschöpfungskette“ durch „Veredlung“ noch weitestgehend ausgeschlossen. Zurück zur Minz-Schokolade heißt das: die Minzfüllung entsteht als „Veredlungsprodukt“, das in der Schokoladenfabrik in Deutschland oder der Schweiz erstellt wird und dafür werden bisher keine fair gehandelten Inhaltsstoffe gewählt.

Gesicht des Fairen Handels (13)

unsere Handelspartner, über die wir den Großteil unserer Produkte im Weltladen beziehen, bemühen sich den Anteil an fair gehandelten Zutaten so hoch wie möglich zu halten, wollen aber auch Produktnischen mit z.B. leckeren Schokoneulingen (s.Minz-Schokolade) füllen, sicher oft eine Gratwanderung. Um dabei auf die Bedeutung des Fair Handels Anteil hinzuweisen, versucht z.B. die

GEPA diesem ein „Gesicht“ zu geben. Deshalb finden sich auf den Verpackungen Bild und Aussage von Kooperationspartner, die dies dann „verbildlichen“.

und dann bleibt nur noch der

Genussfaktor:

Vor gut 15 Jahren haben die maßgeblichen „Mitspieler“ im Fairen Handel eine „Qualitätsoffensive“ gestartet. Diese ging damit einher, dass die fair gehandelten Produkte ab dieser Zeit auch (und vermehrt) in Supermärkten verkauft werden sollten, was bei etlichen ehrenamtlichen Gruppierungen, die den Fairen Handel in typischen „Weltläden“ betrieben hatten, wie eine Entmachtung ankam. Wir haben damals nach kurzer Diskussion beschlossen, die Offensive als Chance zu werten und haben die Vermarktung in Supermärkten in Lechenich gemeinsam mit anderen Dritte-Welt Gruppierungen aktiv begleitet. Hintergrund war, dass der Verkauf im Supermarkt zwar nicht „idealer Fairer Handel“ ist, aber so deutlich höhere Mengen verkauft werden und den Produzenten eine breitere Existenzbasis geschaffen wurde (dazu in einem späteren Brief mehr). Wichtig war, dass die Fair-Handels-Produkte nun allein durch Qualität überzeugen mussten, denn im Supermarkt zieht die „Mitleids-schiene“ (wie im Dritte-Welt-Laden Verkauf immer unterstellt)nicht. Das Konzept ging auf, da der Faire Handel absolut auf Qualität setzt, zunächst bei den Zutaten (siehe die Ausführungen oben), aber auch gezielt bei der Verarbeitung.

So findet sich auf der Packung der Hinweis, dass auf „Emulgatoren“ verzichtet wurde, die sonst die Vermischung der verschiedenen Komponenten des Produktes erleichtern. Das ist nur möglich, wenn bei der Zubereitung z.B. der Schokolade höchste Anstrengungen bei dem Zusammenfügen der Zutaten zum Produkt an den Tag gelegt werden, was nur wenige Schokohersteller gewährleisten konnten. Die ersten waren Schokofirmen in der Schweiz, die damals das „Markenprodukt“ Mascao herstellten, die erste der Fair Handel Qualitätsschokoladen.

Und bei der Schokolade hörte das Faire noch nicht auf, sondern auch die Verpackung kam auf den Prüfstand. Seitdem ist GEPA- und Mascao-Schokolade in Frischefolie statt in Alufolie eingepackt.

So.... und jetzt sollten Sie unbedingt das Produkt probieren -- im Weltladen liegen „Probierstückchen“ aus !!! guten Appetit !!

Aus meiner Sicht sind zum Informieren und Weiterlesen über den Fairen Handel die folgenden Links sicher gut geeignet (nach den „neutralen Angaben“ bei wikipedia hier natürlich Werbung in eigener Sache:

zu unserem „Hauptimporteur“, der GEPA / siehe auch die beschriebene Schokolade:

<http://www.fairtrade.de>

und im Vergleich dazu

<http://www.fairtrade-deutschland.de/ueber-fairtrade/was-macht-fairtrade/fairtrade-programme>

und ein weiterer Importeur, von dem wir Waren beziehen, verkaufen

<http://www.el-puente.de>

Auf die Unterschiede im „Fairtrade-Verständnis“ gehe ich in einem späteren Info-Brief ein.

liebe Grüße: Hans Krings !