

Schokolade

einzigartig

1528 begann der Kakao seinen Siegeszug als Luxusgetränk in Europa, nachdem die Spanier den Kakao mit Rohrzucker verfeinert hatten. Im 17. Jahrhundert wurden 9000 -10000 Tonnen Kakao produziert, Im Jahr 2005 lag die Welternte bei etwa 3,8 Millionen Tonnen. Die wichtigsten Erzeugerländer sind die Elfenbeinküste, Indonesien, Ghana, Nigeria und Brasilien. Es ist bekannt, dass der Anbau von Kakao trotz Fairtrade-Kakaoprogramm problematisch ist. Besonders kleinere Organisationen arbeiten nicht mit dem Programm zusammen, die Bauern leben weiterhin am Existenzminimum. Sie brauchen dringend Beratung und Training, es fehlen oft grundlegende Kenntnisse über den Anbau von Nahrungsmitteln und finanzielle Mittel um junge Bäume zu pflanzen.

Die Grundsatzreferentin der GEPA wünscht sich, dass auf einen Strukturwandel auf internationaler Ebene hingearbeitet wird. Das Kakaoprogramm gäbe Zugeständnisse an die Industrie, die kurzfristige Mengensteigerungen für Wenige bedeuten können. Diese gingen jedoch auf Kosten Tausender Kleinbauern, die nicht partizipieren können. Außerdem sei die Botschaft an die Verbraucher, dass Fairer Handel auch „billig“ zu haben ist, die Kriterien werden aufgeweicht.

Was macht GEPA-Schokolade so einzigartig:

- Direktimport der Rohstoffe
- Teilweise Verarbeitung mit fair gehandelter Milch
- Hochwertige Rohkakao-Bohnen überwiegend Bio von div. Handelspartnern
- Hochwertige Schokoladenmasse mit Kakaobutter als einzig eingesetztem Fett
- Langes Conchieren, bis zu 48 Stunden, dadurch Verzicht auf Soja-Lecithin
- Garantiert ohne Gentechnik
- Hochwertig mineralstoffreicher Mascobado Vollrohrzucker aus Fairem Handel
- Verzicht auf Aluminium Innenwickel
- Rezepturen für jeden Geschmack



Wir sind für Sie da:

Mo.-Mi. 9.00-18.00, Do.+Fr. 9.00-18.30, Sa. 9.00-13.30

Kirchstraße 25, 72622 Nürtingen, Tel. 07022/211713

info@nuertinger-weltladen.de . www.nuertinger-weltladen.de