



... und viele andere Bücher

Gut, schön und nachhaltig
– bei uns im Weltladen

Veranstaltungen und Aktionen:

Mittwoch, 19. April, 19-22 Uhr: Film **'Decolonize Chocolate 2'** Wie revolutioniert man die Schokoladenproduktion, um faire Arbeitsbedingungen und Wertschöpfung im Anbaugebiet zu schaffen? Der Film berichtet vom Bau der ersten Bio-Schokoladenfabrik Westafrikas ...

Mit Diskussion und Verkostung fair gehandelter Schokolade. In Kooperation mit der VHS, *Afrika hilft Afrika e.V.* und der *Fairtrade-Agendagruppe*. Kulturzentrum Kleiner Saal, Eintritt: 6 Euro

Samstag, 13. Mai, 9-12 Uhr: Internationaler Weltladentag: **Faires Frühstück in Markt8** in Kooperation mit der *Fairtrade-Agendagruppe*, *Foodsharing Ludwigsburg e.V.* und der Evangelischen Kirche.

Weltladen Ludwigsburg

Stadtkirchenplatz 1
(direkt am Marktplatz)

Öffnungszeiten:

Mo - Fr: 10:00 - 18:30

Samstag: 10:00 - 16:00

Wenn Sie sich bei uns engagieren und ehrenamtlich mitarbeiten möchten, kommen Sie doch einfach zu unseren **Ladentreffen** (Termine auf unserer Homepage: fairpart-ludwigsburg.de). Da können wir uns gegenseitig kennenlernen.

fairPart NEWS

No. **81** Frühjahr/Sommer 2023
Neues aus dem

Weltladen Ludwigsburg



Seit 1977 aktiv
gegen Armut, Ausbeutung und Kinderarbeit

Stadtkirchenplatz 1 71634 Ludwigsburg Tel: 07141- 923591
web: fairpart-ludwigsburg.de e-mail: weltladen@fairpart-ludwigsburg.de



Fairafri-Schokolade hat den Great Taste Award 2022 erhalten!

Fairafri ist die erste Schokolade, die in Westafrika produziert wird - in einer solarbetriebenen Fabrik in Ghana mit modernen Maschinen. Durch die komplette Produktion vor Ort können die Menschen in Ghana viel mehr Geld verdienen, als wenn nur die getrockneten Kakaobohnen nach Europa oder Amerika geliefert würden. Aber es ist nicht nur die höhere

Wertschöpfung in Afrika, die überzeugt, sondern auch der Geschmack der Schokolade: "Wir sind begeistert über den einladenden Zartbitterschokoladen-Duft, das Knacken der Tafel und dem bemerkenswert cremigen und doch knusprigen Mundgefühl." (Jury *Great Taste Award*). Das Unternehmen 'The Guild of Fine Foods' organisiert die *Great Taste Awards*, die größte Auszeichnung für Produkte aus dem Feinkostbereich, und ist als Qualitätssiegel in Großbritannien bekannt. **Fairafri-Schokolade** gibt es in vielen Sorten bei uns im Weltladen. Mehr über Fairafri: fairafri.com



Arabica-Kaffee aus den Anden in Peru, bio & fair

Gemeinsam mit der Stadt haben wir 2003 den 'Ludwigsburger Barock-Kaffee' als sog. 'Agenda-Kaffee' eingeführt. In der Tüte ist der *Pidécafé*, den die Genossenschaft NORANDINO (= nördliche Anden) in Peru produziert. Der *Pidécafé* wird an vielen Orten in Baden-Württemberg unter lokalen Bezeichnungen als 'Agenda-Kaffee' angeboten. Die Genossenschaft der Kaffeebauern in Peru wurde 1995 von 200 Mitgliedern gegründet. Inzwischen haben sich über 10.000 Familien dem Verband angeschlossen. Außer Kaffee erzeugen die Kleinbauern inzwischen auch Rohrzucker und Kakao, damit sie nicht mehr so sehr von den Kaffeepreisen und der Nachfrage auf dem Weltmarkt abhängig sind (Foto). Zu NORANDINO haben wir vom Ludwigsburger Weltladen schon lange eine besondere Beziehung: Schon mehrfach war der Marketingleiter Herr Santiago Paz López bei uns zu Besuch, bei der 'Fairen Kaffeetafel' und zuletzt zu einer öffentlichen Veranstaltung 2018. Der **Weltladen Ludwigburg** verkauft nicht nur den Kaffee (über eine halbe Tonne im Jahr) sondern unterstützt seit vielen Jahren auch



die Bildung und soziale Einrichtungen in den Dörfern der Mitgliederfamilien. 2022 hat unser gemeinnütziger Verein dafür 1.600 Euro für 14 Dörfer in der Region *Huarmarca* überwiesen. Außerdem unterstützte er auch das **Netzwerk gegen Edelmetall-Minen** in Nord-Peru, in den letzten 5 Jahren mit insgesamt 5.300 Euro. Dort stellt vor allem die geplante Edelmetall-Mine *Rio Blanco* im Distrikt *Ayabaca* eine Gefahr für die Landwirtschaft und das Trinkwasser dar. Eine chinesische Rohstofffirma hat die Konzession für die Schürfrechte erworben und versucht nun - gegen den Widerstand der Bevölkerung - die Errichtung einer Mine im offenen Tagebau durchzusetzen. Diese Minen müssen unbedingt verhindert werden! Ansonsten ist die Zerstörung der ökologischen Landwirtschaft im *Pidécafé*-Anbaugebiet die Folge. Mehr Infos: www.pidecafe.de

Zwei neue Fairtrade-Marken bei uns im Weltladen

MADNESS ist ein neues faires Mode-Label mit Sitz in 21261 Welle-Kampen. MADNESS ist Mitglied der *Fair Wear Foundation*, und viele der Kleidungsstücke haben auch das GOTS-Siegel für nachhaltige, ökologische Produktion. Hergestellt wird die Kollektion unter sicheren und fairen Bedingungen von PARVATI FASHION, einem zertifizierten Fairtrade-Unternehmen in Noida, Uttar Pradesh, Indien.



ETHIQUABLE Deutschland ist eine Mitarbeitergenossenschaft mit Sitz in Berlin. Die Muttergesellschaft wurde 2003 in Frankreich gegründet. ETHIQUABLE arbeitet weltweit mit kleinbäuerlichen Genossenschaften zusammen, um deren Bio-Produkte aus Fairem Handel in Deutschland zu vermarkten, z.B. auch Kaffee, Zucker und Kakao von NORANDINO in Peru. Einige Produkte des etwa 60 Artikel umfassenden Sortiments werden direkt im Ursprungsland von den Kooperativen weiterverarbeitet und



verpackt. Dadurch steigt der Anteil der Wertschöpfung vor Ort ganz erheblich. Vier Agronomen sind weltweit im Einsatz, um die Partner vor Ort zu begleiten und die gemeinsam erarbeiteten Entwicklungs- und Empowerment-Projekte zu realisieren. Weitere Informationen: www.ethiquable.de



Warum Kaffee im Supermarkt billiger wird, im Weltladen aber nicht?

Gegenwärtig sinken die Preise für Kaffee in den Supermärkten teilweise wieder. Der Grund dafür ist die gute neue Ernte in Brasilien. In Brasilien wird vor allem Kaffee für den Massenmarkt angebaut, der vorwiegend maschinell geerntet wird. Die Maschinen können nicht zwischen reifen und unreifen Kaffeebeeren unterscheiden und pflücken einfach alles. Die grünen Kaffeekirschen müssen deshalb anschließend aussortiert und entsorgt werden. In Europa oder Amerika werden die getrockneten Kaffeebohnen dann bei sehr hohen Temperaturen kurzzeitgeröstet. Das spart Zeit und Geld. Und da der Kaffee danach mit Wasserdampf abgekühlt wird, wird er auch schwerer, d.h. für ein Pfund müssen weniger Bohnen in die Tüte. Im Weltladen ist das anders: Wir verkaufen keinen Kaffee aus Brasilien oder Vietnam, den beiden größten Kaffeeproduzenten für den Weltmarkt. Die Kaffeesorten im Weltladen sind alle sorgfältig von Hand gepflückt und langzeitgeröstet, d.h. 12-20 Minuten bei niedrigen Temperaturen, statt nur 2-3 bei über 200 °C. Deshalb sind sie auch aromatischer und säureärmer als billige Massenkaffees. Und natürlich sind alle fair gehandelt, d.h. die

Kaffeebauern erhalten einen Lohn, der ihren Familien einen ausreichenden Lebensunterhalt sichert: Denn anders als der kommerzielle Handel kaufen die Importeure des Fairen Handels Kaffee nicht, wenn er an der Börse gerade besonders billig ist, sondern vereinbaren feste Abnahmemengen über einen längeren Zeitraum. Dass trotzdem auch **eine Tasse fair gehandelter Bio-Kaffee aus dem Weltladen kaum teurer ist als ein Glas Marken-Sprudel aus dem Schwarzwald**, zeigt eine Vergleichsrechnung auf unserer Homepage.

Unsere Homepage
fairpart-ludwigsburg.de

Dort finden Sie:

- ... unser **Bildungsangebot**
- ... unsere **Kriterien** für Fairen Handel und **Informationen** zu unserem Warensortiment
- ... **Links** zu unseren Fairtrade-Partnern u.a.
- ... welche **Projekte** wir mit dem Gewinn unterstützen, den wir hauptsächlich durch unsere **ehrenamtliche Arbeit** im Weltladen erwirtschaften
- ... unsere aktuellen **Öffnungszeiten**, Aktionen und vieles mehr. [Schauen Sie doch mal rein.](http://www.ethiquable.de)

