

**FAIRNESS
IST UNSER
BUSINESS.**

#Lieferkette #Justicenotprofit
www.weltladen.at



Auf einer Kletterpflanze, die in Tee- und Gewürzgärten in Sri Lanka ökologisch gedeiht, wächst der aromatische Pfeffer.



3.800 Kleinbäuer:innen sind in 50 Regionalgruppen unter dem Dach SMALL ORGANIC FARMERS ASSOCIATION (SOFA) organisiert.



Der grün oder rot geerntete Pfeffer wird grob aussortiert und erstmals gewaschen.



Die Trocknung erfolgt an der Sonne. Unreife grüne Beeren werden zu schwarzem Pfeffer. Weißer Pfeffer ist von der Schale der reifen roten Früchte befreit.



Die SOFA-Beauftragten überprüfen vor dem Ankauf die Qualität. Danach kommt der Pfeffer in Transportern zum Verarbeiter JOINT AGRI PRODUCTS CEYLON LTD nach Weliveriya.



Dort wird er im Labor überprüft, gereinigt, nachgetrocknet, sterilisiert und von Hand sortiert. Der fertige Pfeffer wird gewogen und in die Verpackungen aus handgeschöpftem Papier gefüllt.



Von Colombo bis Hamburg mit dem Schiff und dann per LKW zur EZA Fairer Handel nach Salzburg.

**FAIRkauf im
Weltladen**

