WELTLADEN Magazin

WELTLADEN
GERECHT HANDELN – SINNVOLL KAUFEN.

AUSGABE 2/2025

STARKER KAFFEE STARKE FRAUEN

ROSA GÓMEZ CARRASCO

10 JAHRE ADELANTE
Kaffee aus Frauenhand: eine Erfolgsgeschichte

ALPAKA, KAMEL & YAK
Flauschige Wolle gegen die Kälte

FAIR.SCHENKEN
Sinnvolle Produkte, die allen Freude machen

von Birgit Calix,
Iris Teyml-Windisch

10 JAHRE ADELANTE

Mit der Einführung des Kaffees ADELANTE – auf Deutsch „Vorwärts!" – brachte die EZA Fairer Handel vor zehn Jahren den ersten biofairen Kaffee aus reiner Frauenhand auf den österreichischen Markt. Kräftig im Geschmack, kraftvoll in der Wirkung: Er stärkt die Frauen, die ihn auf ihren Kaffeeparzellen anbauen.

Eigenes Einkommen, Selbstbestimmung, Frauenrechte und gelebte Solidarität prägen diese hochwertige Hochlandkaffee-Mischung aus Honduras, Peru und Uganda. Unabhängig vom Herkunftsland kämpfen die Produzentinnen dieses Kaffees für die Anerkennung ihrer Rechte, wirtschaftliche Unabhängigkeit und ihren Weg in eine selbstbestimmte Zukunft.

Im September luden EZA Fairer Handel und Fairtrade Österreich Mitglieder der Kooperative UNICAFEC aus Peru ein. In Kooperation mit zahlreichen Weltläden tourten sie durch Österreich. Dabei berichteten sie den Weltladen-Kund:innen aus erster Hand von ihrem Leben und ihrer Arbeit – und über die besondere Bedeutung des Frauenkaffees.

Die Kooperative UNICAFEC liegt im Bezirk San Ignacio in der Provinz Cajamarca im Norden Perus. Die Frauen der Organisation bewirtschaften eigenes Land und können ihre Ernte getrennt verarbeiten und vermarkten. UNICAFEC unterstützt sie mit Schulungen und technischer Beratung – das Qualitätsbewusstsein ist hoch.

Der Kaffee wächst in Mischkultur auf kleinen, steilen Parzellen und wird organisch-biologisch angebaut. Eine zusätzliche „Frauenprämie" ermöglicht den Bäuerinnen Investitionen in Produktion und Alltag.

Wir haben **Rosa Gómez Carrasco** (Vorsitzende des Frauenkomitees), **Luis Alberto Villegas García** (Vorsitzender der Kooperative UNICAFEC) und **Donald Delgado Sánchez** (Geschäftsführer von UNICAFEC) zehn Fragen gestellt.

Das ungekürzte Interview lesen Sie hier: →

© Iris Teyml-Windisch, ARGE Weltläden

DIE LIEFERKETTE ADELANTE (von links nach rechts)

***Rosa Gómez Carrasco**, Vorsitzende Frauenkomitee UNICAFEC*
***Luis Alberto Villegas García**, Vorsitzender UNICAFEC*
***Donald Delgado Sánchez**, Geschäftsführer UNICAFEC*
***Johannes Ziniel**, Kaffeeeinkäufer der EZA Fairer Handel*
***Gerd Haslinger**, Verkauf Weltläden der EZA Fairer Handel*
***Alexandra Schertler**, Geschäftsführerin Weltladen Hard/Vorarlberg*

Julian Fellner (Mitte) EZA Fairer Handel, betreute Luis und Rosa während ihres Österreich-Aufenthaltes

Rosa, die Botschafterin des ADELANTE

Teodora Angelita Concha Huaman auf dem Kaffeefeld

100 % Arabica Hochlandkaffee mit Aromen nach schwarzem Tee, Zimt und Jostabeere

Kaffeekirschen direkt nach der Ernte

© EZA Fairer Handel

ADELANTE - mehr als ein Kaffee! 10 spannende Antworten von den Produzent:innen.

INTERVIEW

ROSA

Rosa, du bist die Präsidentin des Frauenkomitees – was macht ihr für die Bäuerinnen?

Das Frauenkomitee wurde 2008 gegründet, um den Kaffee der Frauen zu einem besseren Preis zu vermarkten. Der Kaffee, den unsere weiblichen Mitglieder abliefern ist von besonders guter Qualität, somit steht uns auch ein besonders guter Preis zu. Der Kaffee von uns Frauen wird separat gesammelt, seine Qualität bei Übernahme geprüft und evaluiert. Zusätzlich wurde im Jahr 2017 mit den Geldern aus der Frauenprämie ein Rotationsfonds eingerichtet. Dieses Geld konnten wir vor allem über unsere Verkäufe an die EZA lukrieren. Der Fonds wird von uns Frauen verwaltet. Wir vergeben Mikrokredite zu sehr günstigen Zinsen von max. 1 % monatlich. Die Frauen verwenden das Geld vor allem für Investitionen in ihre Häuser, kleinere produktive Projekte wie die Kleintierzucht, verbesserte Öfen, das Schulgeld ihrer Kinder oder Verbesserungen ihrer Kaffeeparzellen und Trockenplätze.

*geschälter, fermentierter, gewaschener und getrockneter Kaffee, wie ihn die Produzent:innen an ihre Kooperative übergeben

Was macht die Qualität des Kaffees aus Frauenhand aus?

Die besondere Qualität unseres Kaffees liegt einerseits in der Auswahl der Sorten und der Sorgfalt im Anbau. Wir bauen allesamt Arabica-Sorten an und richten uns dabei nach den Richtlinien des Bio-Landbaus. Besonders wichtig für die Qualität ist aber die Sorgfalt bei den ersten Verarbeitungsschritten nach der Ernte: dem Entpulpen, Fermentieren, Waschen und Trocknen. Die Sorgfalt und Geduld, die wir Frauen bei diesen Prozessen aufbringen, verbessert die Qualität unseres Pergamin-Kaffees*. Das zeigt sich bei den Analysen unseres Kaffees im Labor von UNICAFEC. Der Frauenkaffee erreicht bis zu 84 SCA-Punkte, bei den Männern liegt dieser Wert bei max. 83 Punkten. Darauf sind wir Frauen besonders stolz.

Wieviel Kaffee aus Frauenhand produziert und verkauft ihr?

Insgesamt produzieren die Frauen von UNICAFEC 8.000 Quintales Pergaminkaffee (= 442 Tonnen/Jahr), das sind rund 16 Container Exportkaffee. UNICAFEC verkauft aktuell aber nur 25 % dieser Menge als Frauenkaffee. Ein bis zwei Container gehen an die EZA. Die Bedeutung der EZA liegt für uns vor allem in der langfristigen und verlässlichen Zusammenarbeit, die eine unmittelbare Wirkung hinterlässt.

LUIS

Luis, du bist der Vorsitzende. Was bringt es, einer Kooperative beizutreten? Was sind die wichtigsten Vorteile?

Das Wichtigste ist wohl, dass man nicht mehr allein und auf sich selbst gestellt ist, sondern Teil einer Organisation und einer Gemeinschaft. Bei wichtigen Entscheidungen, wie z. B. der Festlegung des Aufkaufpreises für Kaffee, konsultiert der gewählte Vorstand die Mitglieder in den Basisgruppen, denn nur wenn sie mit dem gebotenen Preis zufrieden sind, sind sie auch bereit, ihren Kaffee an die Kooperative zu liefern. Weiterer Vorteil sind die vielen Dienstleistungen der Kooperative: die Abholung und der Transport unseres Kaffees, der Zugang zu günstigen Kleinkrediten, die Ausgabe von Bio-Dünger für unsere Kaffeeparzellen, das umfangreiche Schulungsangebot, die besseren Preise durch die Direktvermarktung unter den Bedingungen des Fairen Handels, die Analysen unseres Kaffees, die Unterstützung bei der Anpassung an den Klimawandel und der wertvolle Wissensaustausch untereinander.

Bringt ihr auch gerösteten Kaffee auf den heimischen Markt?

Ja, UNICAFEC vermarktet hochwertigen, vor Ort gerösteten Kaffee auch auf dem eigenen Markt und hat dafür drei Kaffeemarken kreiert: Soncco Mama (übersetzt „Herz der Mütter“), Roncco Papa (übersetzt „Stärke der Väter“) und UNICAFEC Coffee. Die Bohnen für diesen Kaffee kommen von Mitgliedern unter 35 Jahren. Mit diesen drei Marken wollen wir die gesamte Familie und Gesellschaft abbilden – Vater, Mutter, Kind oder eben Männer, Frauen und die Jugend.

INTERVIEW

DONALD

Donald, wie läuft die Qualitätssicherung in eurer Kooperative nach der Anlieferung ab?

Wir haben bei UNICAFEC eine umfassende Qualitätssicherung eingeführt. Dabei wird bei jeder Anlieferung des Mitgliederkaffees eine Stichprobe aus allen Säcken eines Mitglieds gezogen. Diese Stichprobe wird in einem ersten Schritt physisch beurteilt – Größe und Homogenität der Bohnen, Bohnenqualität, Feuchtigkeit, etc. – dann geröstet und in unserem Labor verkostet. Dort wird die Qualität in der Tasse beurteilt. So können wir genau nachverfolgen, welches Mitglied welche Qualität liefert, wichtige Rückmeldungen geben und genaue Geschmacksprofile unseres Kaffees erstellen. Bei dieser Überprüfung haben wir festgestellt, dass der Kaffee von unseren weiblichen Mitgliedern von besonders hoher Qualität ist. Gute Qualität honorieren wir bei UNICAFEC mit einer eigene Qualitätsprämie, die wir am Ende der Saison an alle Mitglieder entsprechend der gelieferten Menge auszahlen.

Euer Kaffee ist schon seit 2001 biozertifiziert – wie wird der Kaffee gedüngt?

UNICAFEC hat sich seit seiner Gründung 2001 dem Bio-Landbau verschrieben. Ein besonders wichtiges Projekt in diesem Zusammenhang ist die Herstellung eines für den Bio-Anbau zugelassenen natürlichen Düngers, den wir in unserer eigenen Anlage herstellen. Die Basis dieses Düngers ist Vogelkot (= Guano), der an den peruanischen Küsten gewonnen wird. Allerdings hält der peruanische Staat ein Monopol auf den Abbau dieses Rohstoffs. Als Kooperative können wir Guano in größeren Mengen mit einer staatlichen Lizenz beziehen. Vogelkot enthält viel Stickstoff, den der Kaffee für sein Wachstum benötigt. Wir mischen den Guano mit weiteren wichtigen Mineralien und Spurenelementen, die der Kaffee für sein Wachstum benötigt: Schwefel, Magnesium, etc. Diese Mischung wird an unsere Mitglieder zu günstigen Preisen abgegeben, bei Bedarf auch auf Kredit, weil der Dünger ja in der Wachstumsperiode und vor der Ernte benötigt wird. Dieser Bio-Dünger wird von unseren Mitgliedern mit Kompost vor allem aus den Abfällen der Kaffeeverarbeitung bzw. ihrer Parzellen gemischt und dann ausgebracht. Dadurch steigt die Widerstandsfähigkeit der Pflanzen gegen Krankheiten und Schädlinge, die durch den Klimawandel zunehmen. Wir können eine Verdoppelung der Produktivität durch diesen Biodünger verzeichnen!

Wie wirkt sich der hohe Kaffeepreis am Weltmarkt für euch aus? Liefern euch noch alle Mitglieder den Kaffee?

Die aktuell hohen Kaffeepreise machen für uns als Kooperative den Ankauf des Mitgliederkaffees sehr teuer. Das Problem dabei ist, dass unsere Finanzierungspläne, die auf den Preisen der letzten Jahren beruhen, nicht mehr halten. Wir brauchen plötzlich viel mehr Geld, um den Ankauf zu finanzieren, weil auch konventionelle Aufkäufer:innen hohe Preise bieten, oftmals ohne hohe Anforderungen an die Qualität des gelieferten Kaffees zu stellen. Das bedeutet einen zusätzlichen Wettbewerb für uns als Kooperative. Wir müssen unsere Mitglieder bei der Stange halten, ihr Bewusstsein für die Loyalität mit der Kooperative und die Bedeutung einer verlässlichen Anlieferung ihrer Ernte schärfen. Dazu haben wir Versammlungen in allen Basisgruppen abgehalten. Das Ergebnis war, dass im letzten Jahr trotz der starken Konkurrenz und der hohen Preise der kommerziellen Aufkäufer:innen über 80 % unserer Produzent:innen ihren Kaffee verlässlich an UNICAFEC geliefert haben. So konnten auch wir unsere Verträge gegenüber unseren langjährigen Fairtrade-Kund:innen, wie der EZA, einhalten. Unsere Produzent:innen profitieren natürlich von diesen hohen Preisen. Kaffeeanbau war schon lange nicht mehr so rentabel wie letztes Jahr. In Zeiten niederer Weltmarktpreise – und das war lange Zeit die Realität – haben wir vor allem durch das Fairtrade-System profitiert, das ja Mindestpreise und Prämien für den Kaffee vorschreibt. In Zeiten hoher Weltmarktpreise werden diese Prämien auf den höheren Weltmarktpreis aufgeschlagen. Das verteuert Fairtrade-Kaffee gegenüber konventionellem Kaffee. Das ist eine zusätzliche Herausforderung für alle, die fair gehandelten Kaffee vermarkten.

Welche Herausforderungen habt ihr im Moment noch?

Was uns und unsere Produzent:innen in den letzten Jahren am meisten fordert, ist der Klimawandel und seine Auswirkungen auf den Kaffeeanbau. Das sind vermehrt auftretende Schädlinge und Krankheiten, Ernteeinbußen, eine reduzierte Produktivität und in tiefen Lagen von 900 m ist der Kaffeeanbau fast nicht mehr möglich. Als Kooperative müssen wir schauen, wie wir unsere Produzent:innen dabei unterstützen, sich diesen Veränderungen anzupassen. Das Bio-Düngerpro-

← *Die vegane Alternative: Kaffeegenuss mit Hafermilch!*

jekt ist so eine Maßnahme, aber auch die Aufforstung der Kaffeeparzellen mit Bäumen. Die zusätzliche Beschattung und der dichtere Bewuchs der Parzellen schafft ein besseres Mikroklima für den Kaffee, der dann wieder besser gedeihen kann und bessere Ernten bringt. In den letzten zwei Jahren waren wir aber auch mit der Vermessung der Parzellen unserer Mitglieder stark gefordert. Diese wurde notwendig, um die Voraussetzungen der neuen EU-Entwaldungsdirektive zu erfüllen. Das hat uns sehr viel Energie und Aufwand gekostet, aber heute haben wir bereits alle 650 Parzellen unserer Mitglieder mit GPS-Daten erhoben. Wir sind also gut vorbereitet für die neue Richtlinie der EU und hoffen, unseren Kaffee auch in Zukunft nach Europa exportieren zu können. Eine weitere Herausforderung ist, dass wir nicht unsere gesamte Produktion unter den Bedingungen von Bio, Fairtrade und Rainforest Alliance vermarkten können. So verkaufen wir immer noch ca. 40 % unserer Produktion unter ihrem Wert an den konventionellen Handel.

Frage an alle: Wie hat es euch in Österreich gefallen?

Österreich ist ein sehr schönes Land, und wir haben viel Neues gesehen und erfahren. Am besten hat uns aber die Gastfreundschaft gefallen. Es war spannend für uns als Produzent:innen, die Kund:innen unseres Kaffees kennen zu lernen. Wir haben viel Positives über die Qualität unseres Kaffees und sehr viel Anerkennung für unsere Arbeit und UNICAFEC erfahren. Das ist eine große Motivation für uns, uns weiter anzustrengen und weiterhin Kaffee guter Qualität zu produzieren. Natürlich hoffen wir, dass diese Tour dabei hilft, den Kaffee ADELANTE weiter bekannt zu machen. Wir wünschen uns, dass noch mehr Menschen in Österreich den Kaffee Adelante schätzen lernen und kaufen, denn so kommen wir gemeinsam voran!

→ *Ganz schön entspannt geht man in den Tag mit den coolen Spruch-Shirts von Gary Mash.*

Transparente Lieferkette: vom Feld in die Kaffeetasse!

1

ANBAU & ERNTE:
Die Kaffeekirschen wachsen in den steilen Hängen der peruanischen Anden – in Mischkultur mit Schatten spendenden Nutzpflanzen, organisch-biologisch angebaut. Geerntet wird von Hand, und noch am selben Tag beginnt die Weiterverarbeitung.

© UNICAFEC

© UNICAFEC

2

VERARBEITUNG:
Die Kirschen werden sorgfältig entpulpt, fermentiert, gewaschen und sonnengetrocknet. Das Fruchtfleisch wird zu Bio-Kompost, beschädigte Bohnen werden aussortiert.

3

KOOPERATIVE:
Der Rohkaffee (Pergaminkaffee) gelangt ins Zentrallager in San Ignacio, wo er verkostet und qualitätsgeprüft wird.

© EZA Fairer Handel

© Alps Coffee | Foto: Florian Andergassen

4

TRANSPORT & RÖSTUNG:
Von dort geht es per LKW zum Hafen in Paita und weiter per Schiff nach Antwerpen. Die Röstung erfolgt in der Rösterei Schreyögg in Südtirol – gemeinsam mit Bohnen aus Honduras und Uganda. Bei der Anlieferung bei EZA Fairer Handel in Köstendorf wird die Qualität nochmals geprüft, bevor der Kaffee in den Verkauf – etwa in die Weltläden – gelangt.

Schönes aus wohlig warmer Wolle

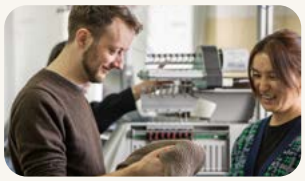
NEU!
STEPPENSTROLCH

Socken, die dich vom Höcker hauen!

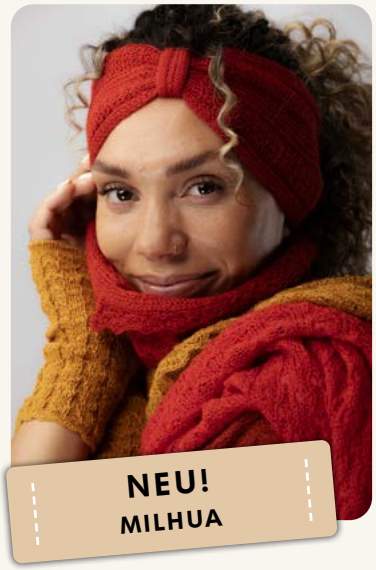
Unser neuer Lieferant STEPPENSTROLCH verarbeitet die Wolle von Kamelen, Schafen und Yaks aus der mongolischen Steppe zu Socken, Mützen, Schals, Handschuhen und Pullovern. In der dünn besiedelten Mongolei leben rund 3,4 Millionen Menschen mit etwa 70 Millionen Nutztieren, die den Jahreszeiten folgend die Steppen, Wüsten und Gebirge nach Weideflächen durchstreifen – ein Leben im Einklang mit der Natur. Der Verkauf der Rohwolle im Frühsommer sichert den Nomadenfamilien ein verlässliches Einkommen für den Winter.

© Steppenstrolch

Die Verarbeitung erfolgt in erfahrenen Familienbetrieben vor Ort. Steppenstrolch setzt auf faire Preise, direkte Zusammenarbeit und kurze Lieferketten – für ökologische, soziale und wirtschaftliche Gerechtigkeit.
Die Produkte sind nicht nur kuschelig warm, sondern auch temperaturausgleichend, feuchtigkeitsregulierend und geruchsneutralisierend – ideal für die kalte Jahreszeit! Im Weltladen können Sie die Flauschigkeit direkt fühlen. Hier gibt es Einblicke in die Lieferkette und Wollqualitäten: →



In der mongolischen Mythologie stehen Yaks für Stärke und Ausdauer – Eigenschaften, die auch die Nomaden prägen. Im steilen Terrain des Orkhon-Tals dienen die Tiere als Träger, Milchlieferanten und Wollspender. Ihre feine, hautfreundliche Wolle wird nicht geschoren, sondern gekämmt – ähnlich weich wie Kaschmir und ideal für Allergiker.



MILHUA – Alpaka-Mode mit Herz & Herkunft aus den Anden

MILHUA bringt edle Alpaka-Textilien aus dem peruanischen Hochland in die Weltläden. Gefertigt von der Firma Suritex in Concepción, Peru steht MILHUA für kunsthandwerkliche Qualität, faire Produktion und ökologische Verantwortung.

Die Alpakas leben halbwild auf über 4.000 Metern Höhe und liefern eine Faser, die schon die Inkas als „Vlies der Götter" verehrten: temperaturausgleichend, feuchtigkeitsregulierend und besonders hautfreundlich. Suritex bezieht die Wolle direkt von lokalen Züchter:innen und zahlt bewusst höhere Preise als Großabnehmer.
Die Verarbeitung erfolgt in mehreren kunstvollen Schritten – vom Sortieren und Reinigen über das Färben mit AZO- und bleifreien Farben bis hin zum Stricken und Nähen nach eigenen Designs.

© handtrade suritex

MILHUA-Produkte wie Ponchos, Schals, Mützen und Pulswärmer überzeugen durch

- 100 % Baby-Alpaka: weich, warm, luxuriös
- Handgefertigte Qualität aus Peru
- Vielfältige, leuchtende Farben
- Nachhaltige Produktion mit hohen Sozialstandards
- Transparente Lieferkette und Wertschöpfung vor Ort

Dieser Winter wird bunt

Farbexplosion gegen trübe Nebelstimmung. ANUKOO macht froh!

© EZA FAIRER HANDEL

NEU!
MELA

MELA – an apple a day: jetzt neu in vielen Weltläden!

Das Kasseler Unternehmen steht für faire Mode mit Stil – von minimalistischen Basics über kuschelige Accessoires bis hin zu nachhaltiger Bettwäsche und robusten Taschen. MELA produziert mit 100 % Bio-Baumwolle aus Indien, setzt auf faire Löhne und transparente Lieferketten und ist dreifach zertifiziert (Fairtrade Cotton, GOTS, Grüner Knopf). Die Mission: Textilien sozial und ökologisch verantwortungsvoll gestalten – mit innovativen Ideen und echtem Engagement für Mensch und Umwelt.

© MELA

SOFTPOWER VON MADNESS

© MADNESS

Von drauß vom Walde komm ich her …

Sense Organics – bio-faire Kleidung für Kinder und Babys

© SENSE ORGANICS

Kakao: FAIRTRADE – wichtiger denn je!

FAIRTRADE ÖSTERREICH

Westafrika ist das Zentrum der weltweiten Kakaoproduktion – doch die Menschen dort stehen vor großen Herausforderungen. Überalterte Bäume, klimabedingte Wetterextreme und neue Pflanzenkrankheiten gefährden die Ernten und damit die Lebensgrundlage hunderttausender Familien.

Fairtrade Africa unterstützt als Produzentennetzwerk die Menschen vor Ort mit Maßnahmen, die über die FAIRTRADE-Standards hinausgehen. Ein Beispiel dafür ist das West Africa Cocoa Programme, das gezielt Bauernfamilien stärkt. FAIRTRADE-Kooperativen fördern ihre Mitglieder bei der Einkommensdiversifizierung und Ernährungssicherung – ein wichtiger Schritt, um Abhängigkeiten zu verringern und Perspektiven zu schaffen.

Bereits 52.000 Menschen haben an praxisnahen Trainings teilgenommen – zu Themen wie Kinderrechte, Geschlechtergerechtigkeit, Umweltschutz und Finanzmanagement.

Zudem erwirtschaften FAIRTRADE-Kakaokooperativen jährlich rund 57 Millionen Euro an zusätzlichen FAIRTRADE-Prämien. Diese Mittel kommen unabhängig vom Verkaufspreis der gesamten Gemeinschaft zugute. Über ihre Verwendung wird demokratisch entschieden – etwa für Investitionen in Schulen, Trinkwasser, medizinische Versorgung oder nachhaltige Anbaumethoden.

© FAIRTRADE Max Havelaar / Lucy Twenewaa

© FAIRTRADE Nnipah Dennis

Kakao-Bilderrätsel: Mitmachen und gewinnen!

FAIRTRADE informiert nicht nur in den Ursprungsländern, sondern auch Konsument:innen in Österreich über fairen Handel.

Einfach den QR-Code scannen und folgende Frage beantworten:

„Welcher Verarbeitungsschritt der Kakaobohnen ist hier dargestellt?"

Mit etwas Glück winkt ein prall gefüllter Geschenkkorb mit FAIRTRADE-Schokolade und süßen Überraschungen.

Tipps zur Lösung gibt es online – also mitmachen, Rätsel lösen und fairen Genuss erleben!

Komm in den FAIR CLUB

Fairness to go mit der

WELTLADEN-APP!

Hol dir die App & genieße viele Vorteile!

BONUS-PUNKTE

INFORMIERT BLEIBEN

FAIRCLUB COMMUNITY

QR-Code scannen + App downloaden

Laden im App Store

JETZT BEI Google Play

Vitamine & Solidarität schmecken!

© noeliablanca_Oxfamintermon

Bio-Südfrüchte aus solidarischem Nordhandel

Valencia ist bekannt für seinen Orangenanbau – doch hinter dem Duft der Blüten verbirgt sich eine harte Realität: Billigimporte, Preisdruck und der Klimawandel setzen den Betrieben zu. Viele Landwirt:innen geben auf, und die Arbeitsbedingungen für Erntehelfer:innen sind oft prekär: lange Arbeitstage, niedrige Löhne, schlechte Unterbringung, illegale Beschäftigung und fehlende soziale Absicherung.
Die Direktvermarktung mit der EZA Fairer Handel und den Weltläden bietet Hoffnung für die spanischen Landwirt:innen: Faires Crowdfarming setzt auf Bioanbau, kurze Lieferketten und faire Bedingungen für alle Beteiligten. Die Produkte stammen aus einer Region, werden nachhaltig erzeugt und direkt vermarktet – ein Modell für zukunftsfähige Landwirtschaft in Europa.
Die erntefrischen Südfrüchte schmecken nicht nur besser, sie tun auch gut. Ohne Chemie, dafür mit vollem Aroma und Vitaminen, die nicht erst auf eine lange Weltreise gehen mussten.

Wer diese Früchte probiert, merkt: ... voller Geschmack!

Unsere Südfrüchte – echt fair, echt frisch:

- Bio statt Chemie
- Handgepflückt mit Sorgfalt
- Reif geerntet, nicht nachgereift oder gekühlt
- Essbare Schale – ohne Wachs & Konservierung
- Rückverfolgbar bis zur Parzelle
- Faire Bezahlung und geregelte Arbeitsverhältnisse
- Direktversand nach der Ernte
- Kurze Lieferkette, transparente Vermarktung
- Erhalt traditioneller Kulturlandschaften

Zwischen November und April gibt es sieben Bestelltermine für die köstlichen Bio-Früchte-Boxen, die in unterschiedlichen Zusammenstellungen angeboten werden. Bestellen Sie im Weltladen oder online Orangen, Mandarinen, Zitrone, Grapefruit, Granatapfel, Kaki, ab Jänner Avocado

Aktuelle **Termine und die Bestellmöglichkeit** für die Lieferung in einen Weltladen gibt es hier.

Es geht auch anders!

© OXFAMINTERMON

Die Modefrucht Avocado rettete viele Bauern- und Bäuerinnen Spaniens vor dem Ruin. Exzesse von Investoren, Wassermangel und Klimawandel machen die Tropenfrüchte aber immer mehr zum strukturellen Problem.
Die Kilo-Erlöse der Avocado liegen um ein Vielfaches über jenen traditioneller Südfrüchte in Spanien. Die Erderwärmung verbessert die Wachstumsbedingungen für die Tropenfrüchte kontinuierlich. Anstatt ihre Felder aufgeben zu müssen, sie für Errichter von Solaranlagen zweckentfremdet zu verpachten oder an EU-Mitteln zu hängen, haben die Bauern und Bäuerinnen eine zukunftsfähige Alternative gefunden. Die kurzen Transportwege sorgten für einen vergleichsweise kleinen ökologischen Fußabdruck. Aber auch große Investoren haben hier Marktchancen entdeckt und investieren massiv in riesige Monokulturen auf planierten Flächen und mit einem enormen Wasserverbrauch. Das hat die Chance leider auch in ein Problem verwandelt.

Paco Alabau hingegen bewirtschaftet seine Avocado Parzellen biologisch. Schon optisch erkennt man das auf den ersten Blick: wo auf herkömmlichen Avocado-Parzellen der blanke Boden sichtbar ist, der Wind für stetige Erosion sorgt, sticht das üppige grün sofort ins Auge. Auch wenn Valencia bis jetzt die Wasserprobleme Südspaniens noch nicht hat, wird der sorgfältige Umgang mit Wasser immer wichtiger. Natürliche Sammelbecken, gezielte Bewässerung, Grasbewuchs rund um die Avocados und der Anbau der richtigen Sorten gewährleisten, dass Pacos Flächen keine problematischen Auswirkungen auf die lokale Wasserversorgung haben. Der Biolandbau sorgt dafür, dass sich die Frucht gut ins Ökosystem einfügt.

Mit der Teilnahme am Projekt des solidarischen Handels erhöhen sich Paco Alabaus Zukunftsperspektiven und sichern den ökologischen Landbau in der Region.

Spanische Avocados sind in jedem Fall jenen, die aus anderen Kontinenten kommen, vorzuziehen. Bei der Kaufentscheidung sollte neben der Herkunft auch Biolandbau und kleinstrukturierte Landwirtschaft statt der große Agroindustrie vorgezogen werden.

© EZA Fairer Handel

Ein Nikolosäckchen lässt sich im Weltladen wunderbar füllen: Schokos, Mandarinen, Nüsse, Kekse und kleine Geschenke.

DREAMTEAM: FAIRE SCHOKO & WEIHNACHTEN

Schokonikolaus, Weihnachtsmandeln, Tartuffi, heißer Kakao und Adentkalender mit köstlicher Füllung – die Weihnachtszeit wird schokoladig. Mit fairer Schoko – frei von Chemie, Ausbeutung und Kinderarbeit – kann man die Welt ein Stückchen besser machen und mit gutem Gewissen naschen.

Fehlt Ihnen noch ein **Adventkalender**, um wirklich in Weihnachtsstimmung zu kommen? Dann warten Sie nicht lang und schauen Sie bald im Weltladen vorbei. Dort finden sich neben den schokoladigen Klassikern auch aromatische Gewürze, winterliche Tees, Kerzen, Deko und alles für eine wundervolle Weihnachtszeit.

Eine Wohltat: Adventskalender mit 12x2 köstlichen Tee-Beuteln bio und fair.

Bunte Pralinen aus DER Schokomanufaktur Afrikas: Fairafric aus Ghana.

24 handgemachte Pralinen in den Sorten Lebkuchen, Pistazie oder Lavendel mit Aprikose, edelste schokolierte Früchte, knuspriges Nuss-Konfekt und leckere kolumbianische Trinkschokoladen.

Trinkschokolade von Zotter in winterlichen Sorten versüßt die Weihnachtszeit.

SCHÖN FAIR-PACKT

Faire Geschenke gehören auch fair verpackt. Im Weltladen gibt es eine große Auswahl an Ideen dafür. **Wiederverwendbare Geschenktücher** inspiriert von den japanischen Furoshiki Tüchern. Teilweise genäht aus den Überresten der Textilindustrie.

GANZ PERSÖNLICH: EIN KALENDER ZUM SELBER BEFÜLLEN

mit kleinen, feinen Kostbarkeiten aus dem Weltladen.

© GEPA

Oben: dieses besonders weiche Geschenkspapier wird aus der Loktafaser in Nepal handgeschöpft und im Siebdruck-Verfahren bedruckt.

© EZA Fairer Handel

Fingerpuppen aus Peru für weihnachtliche Geschichten

Nervennahrung für den Advent: Ein schöner Korb gefüllt mit weihnachtlich verpackten Köstlichkeiten.

Oben: faltbare Schachteln aus handgeschöpftem Papier, hergestellt aus Jutefaser mit Siebdruck kunstvoll verziert.

Rechts: Stofftaschen als charmante Verpackung, besonders für Bücher.

SCHENKEN LEICHT GEMACHT

Dekoration und Praktisches aus dem Material des Winters: Filz. In Handarbeit gefertiger Weihnachtschmuck, praktische Tischuntersetzer & Sitzkissen und verspielte Kleiderhaken aus reinem Wollfilz für den Nachwuchs.

© EZA Fairer Handel

© Fairtrade

© GLOBO

Fly me to the Moon: **Spielzeug** für die Kleinsten, um die Welt und mehr zu entdecken. Die vielfältigen Stoffspielsets stammen aus Sri Lanka. Die aus Albasia-Holz gefertigten Lernspiele stammen von Gospel House aus Indien – ein Unternehmen, das vor allem Jugendlichen eine Ausbildung und Anstellung ermöglicht.

© SELYN

Für festliche Menüs am Familientisch unverzichtbar: Das **Olivenöl** aus Israel ist bio, nativ extra und natürlich fair gehandelt. Jetzt im neuen Design.

Zufall, Natur, Moment der Stille – **Tee:** Kaiser Shen Nong saß im uralten China unter einem Baum, als ein Blatt in seine Tasse mit heißem Wasser fiel. Der Duft verzauberte ihn, sein Herz wurde leicht, sein Geist klar, sein Körper gestärkt – der Tee war geboren. Ein Weihnachtsmärchen?

© EZA Fairer Handel

Handgemachte Keramik: Von der Töpferscheibe in Nepal zu dir auf den weihnachtlichen Tisch – jedes Stück ein Unikat!

Ein stimmungsvolles Weihnachtsgeschenk, das Licht in dein Zuhause und in das Leben der Produzent:innen bringt.

„Die faire Kerze" kommt aus Indonesien: handgegossen aus zertifiziertem Palmwachs, vegan und nachhaltig.

Nobunto-Kerzen sind handbemalte Unikate aus Südafrika, fair und umweltfreundlich aus nachhaltigem Wachs produziert, verpackt im Recycling-Karton.

© nobunto
© Die faire Kerze / GEPA

Mit hochwertigen ätherischen **Ölen, Räucherharzen und Räucherstäbchen** wird eine Wohlfühl-Atmosphäre für Körper und Seele geschaffen. Schenken Sie gleich das passende Räucherequipment dazu – von der Duftlampe bis zur Räucherschale.

© EZA Fairer Handel

Kochleidenschaft gehört gewürdigt – mit kreativen Drucken auf Schürzen, Topflappen und Geschirrtüchern, genäht aus Biobaumwolle in einer Schneiderwerkstatt bei Kalkutta.

© EZA Fairer Handel

Damit der Baum, Beschenkte und Betrachtende strahlen können, gibt es im Weltladen eine große Vielfalt an **Schmuck und Dekoration.**

© CONTIGO

© CONTIGO

© Iris Teyml-Windisch, ARGE Weltläden

VEGANES MASALA

VORBEREITUNG

Weiße Bohnen oder Kichererbsen über Nacht mit Wasser bedeckt einweichen und am besten mit dem Kelomat weich dünsten. Bio-Hokkaidokürbis waschen und grob würfeln.

ZUBEREITUNG

Öl im Topf erhitzen, gewürfelte Zwiebel andünsten, Garam Masala, Kurkuma, Pfeffer, Ingwer und Mascobado kurz mitdünsten. Kürbiswürfel und (gekochte) Bohnen oder Kichererbsen dazugeben und kurz anbraten. Tomaten, Mangochutney und 400 ml Wasser einrühren, mit Salz würzen und bei mittlerer Hitze ca. 10 min. köcheln lassen. Zerkleinerte Knoblauchzehe dazugeben und weitere 8 Min. garen, bis der Kürbis weich ist. Masala mit Salz, Pfeffer und gehackten Kräutern abschmecken und vegan genießen!

Am besten serviert man das Masala mit Bio-Basmatireis aus dem Weltladen.

ZUTATEN

(2 Personen)

200 g Weiße Bohnen/alternativ Kichererbsen*
200 g Bio Hokkaidokürbis
1 mittelgroße Zwiebel
2 EL Bio-Olivenöl*
3 TL Garam Masala*
2 TL Kurkuma*
1 TL Mascobadozucker*
1 Dose Bio Tomatenstücke
2 EL Mangochutney*
1 TL gemahlener Ingwer*
Koihsan Salz*
weißer Pfeffer*
1 gepresste Knoblauchzehe
Petersilie od. Koriandergrün gehackt

*im Weltladen erhältlich

EZA SCHOKOTRÜFFEL MIT KOKOS UND ORANGE

Johanna Plos für die EZA Fairer Handel

ZUTATEN

(für etwa 30 Stück):

100 g Butter, zimmerwarm
100 g Staubzucker
200 g EZA Mascao Noir 85 %*
100 g Kokosflocken*
8 EL Orangensaft* (alternativ 4 EL Orangensaft und 4 EL Orangenlikör)

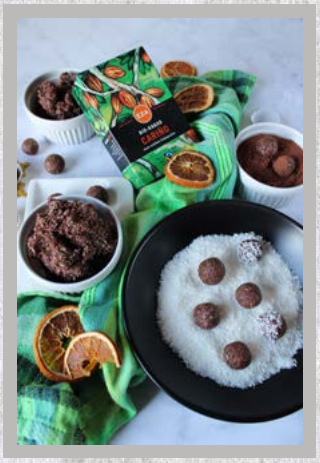
Zum Wälzen:

50 g Kokosflocken*
50 g EZA Kakao Carino*

*im Weltladen erhältlich

ZUBEREITUNG

EZA Mascao Noir 85 % fein reiben. Mit dem Handrührgerät alle Zutaten zu einer geschmeidigen, formbaren Masse verrühren. Mit den Händen etwa 30 gleich große Kugeln formen. Die Hälfte in Kokosflocken, die andere Hälfte in EZA Kakao Carino wälzen und in Pralinenformen setzen. Kugeln bis zum Servieren kalt stellen.



IMPRESSUM:
Herausgeberin: ARGE Weltläden, Leopoldstraße 35, 6020 Innsbruck
Tel.: +43(0)512-551150, arge@weltlaeden.at, www.weltladen.at
Redaktion: Iris Teyml-Windisch **Lektorat:** Christa Bösch **Layout:** diehabeler.at
Fotos: Copyrights der Fotos liegen bei den genannten Produzent:innen und Lieferant:innen.
Druckerei: Druckhaus Gössler, Dornbirn
Mit freundlicher Unterstützung von FAIRTRADE Austria

Österreichische Post AG
SP 10Z038572 S
ARGE Weltläden, 6020 Innsbruck, Leopoldstraße 35

Ihr persönliches Magazin aus dem Weltladen

WELTLÄDEN – 89 x IN ÖSTERREICH:
Burgenland: Eisenstadt, Jennersdorf, Pinkafeld **Kärnten:** Feldkirchen*, Klagenfurt, St. Veit/Glan, Spittal/Drau, Villach **Niederösterreich:** Amstetten, Baden, Ebreichsdorf, Gänserndorf, Hollabrunn, Horn, Krems, Laa/Thaya, Lanzenkirchen, Mistelbach, Mödling, Perchtoldsdorf, Poysdorf, Retz, Scheibbs, Schwechat, Stockerau, St. Pölten, Tulln, Waidhofen/Ybbs, Wr. Neustadt, Zwettl **Oberösterreich:** Bad Schallerbach, Braunau, Gallneukirchen, Gmunden, Kirchdorf a.d. Krems, Linz, Mondsee*, Ried i. Innkreis, Schärding, Stadl-Paura, Steyr, Traun, Vöcklabruck, Vorchdorf, Wels, Weyer **Salzburg:** Bischofshofen, Golling, Salzburg-Linzergasse, Salzburg-Gneis **Steiermark:** Anger*, Fürstenfeld, Gleisdorf, Graz, Hartberg*, Knittelfeld, Voitsberg, Weiz **Tirol:** Hall, Imst, Innsbruck, Kufstein, Landeck, Lienz, Reutte, St. Johann i. T., Schwaz **Vorarlberg:** Bezau*, Bludenz, Bregenz, Dornbirn, Egg, Feldkirch, Frastanz, Götzis, Hard, Hittisau, Hohenems, Höchst*, Lustenau, Rankweil, Schruns, Wolfurt **Wien:** 1010, 1030, 1070, 1080, 1090, 1210

*Weltladen-Verkaufsstelle

Alle Weltläden zu finden auf **www.weltladen.at**