

WELTLADEN Magazin



AUSGABE 1/2025

© conflictfood



FLOR DE SAL
Salzblumen aus Mosambik

WELTLADENTAG 2025

Die faire Lieferkette
unserer Produkte

DIE WÜRZE DES LEBENS

Da, wo der Pfeffer wächst
und Salzblumen blühen

IM WELTLADEN

Nützliches, Schönes und
Neues für den Sommer

Stopp dem Weiter-wie-bisher!

Für solidarische Alternativen | von Gudrun Danter

Das System des Kapitalismus hat seine Grenzen. Gesellschaftliche und internationale Konflikte, Erderhitzung und Artensterben verdeutlichen, dass es ein Weiter-wie-bisher nicht geben darf. Globale Ansätze für Lösungen werden dringend benötigt. Die Weltläden stehen für Gerechtigkeit und Transparenz im Handel und eine kooperative Zusammenarbeit weltweit – mit Achtung vor Mensch und Umwelt.

Im Februar hat uns Univ. Prof. Dr. Ulrich Brand in einem Impulsvortrag, basierend auf seinem Buch „Kapitalismus am Limit. Öko-imperiale Spannungen, umkämpfte Krisenpolitik und solidarische Perspektiven“ internationale Zusammenhänge aufgezeigt.

Das Wachstumsparadigma an sich stellt er in Frage, aber optimistisch sieht er ein Wachstum von Fairness, wie es die Weltläden ausüben, als solidarische und zukunftsfähige Alternative.

Wir freuen uns, wenn Sie die Weltläden und damit die Produzent:innen im Globalen Süden unterstützen und wir gemeinsam Perspektiven schaffen – und zwar an den Orten, wo wir leben. Das Wissen über nachvollziehbare Lieferketten ist ein Grundpfeiler unserer Arbeit. Mehr dazu in diesem Magazin und rund um den Weltladentag am 10. Mai in einem der 89 Weltläden.

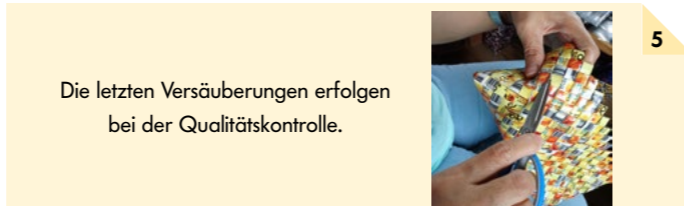


Upcycling & Fairtrade

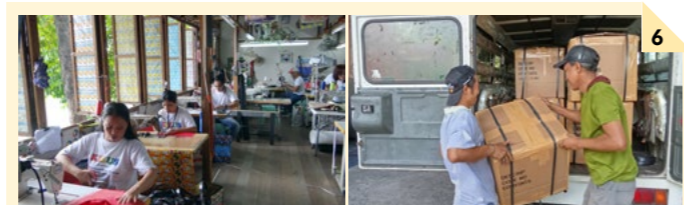
Die **Frauenkooperative KILUS** verbindet Müllbeseitigung im Lebensraum Stadt mit Einkommensbildung für Menschen mit wenig Ausbildungsmöglichkeiten und Arbeitsplatzchancen. Die bunten **Softpacktaschen** – geflochten oder genäht – haben mittlerweile Kultstatus und Nachahmer in der ganzen Welt gefunden.



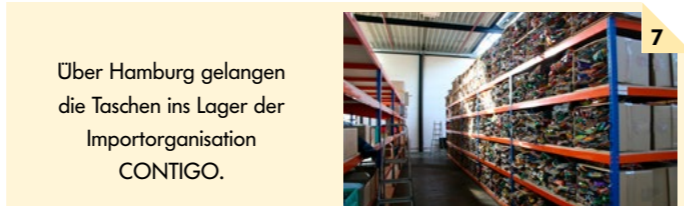
4 Nachdem bei KILUS die Prototypen entstehen, werden die Taschen zumeist in Heimarbeit genäht.



5 Die letzten Versäuberungen erfolgen bei der Qualitätskontrolle.



6 Von der Werkstatt geht es dann zum 15 km entfernten Hafen in Manila.



7 Über Hamburg gelangen die Taschen ins Lager der Importorganisation CONTIGO.



8 Fairkauf im Weltladen



1 Softpackungen werden in Pasig City/Philippinen gesammelt. Fehldrucke werden gekauft.



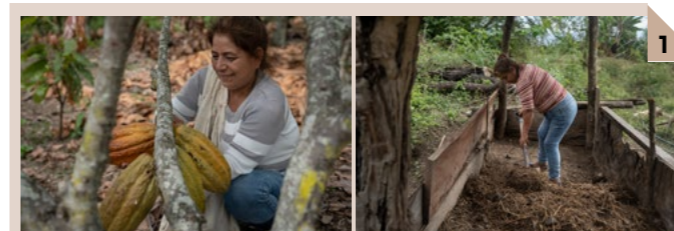
2 Die Softpackungen werden mehrmals gereinigt und getrocknet.



3 Für die Weiterverarbeitung werden sie nach Farben sortiert oder in Streifen geschnitten.

Erfüllter Schokotraum

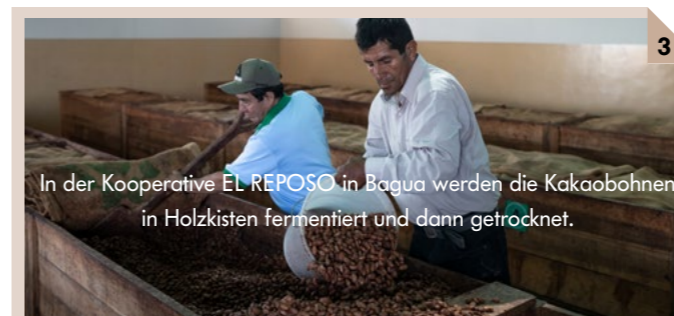
Beste Kakaobohnen und wertvolle Kakaobutter aus Lateinamerika treffen bei der MASCAO auf naturbelassenen Vollrohrzucker von den Philippinen oder Rohrzucker aus Paraguay. Kleinbäuerinnen und -bauern sichern die hohe Qualität der biologischen Zutaten, aus denen der Schweizer Chocolatier Genuss auf höchstem Niveau kreiert. Die köstliche Schokolade gibt es in neuen Verpackungen und neuen Sorten, wie etwa Salted Caramel oder Brezel.



1 Kleinbäuer:innen im peruanischen Amazonasgebiet bauen die Kakaopflanzen biologisch und mit natürlichem Dünger an.



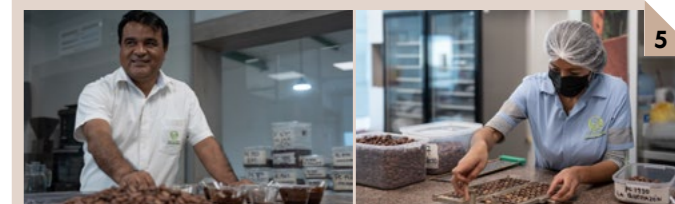
2 Im weißen Fruchtfleisch der Kakaopflanze liegen die Samen, die per Hand herausgelöst werden.



3 In der Kooperative EL REPOSO in Bagua werden die Kakaobohnen in Holzkisten fermentiert und dann getrocknet.



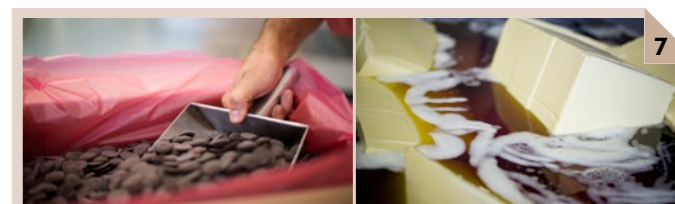
4 Die abgefüllten Säcke werden zu NORANDINO nach Piura geliefert.



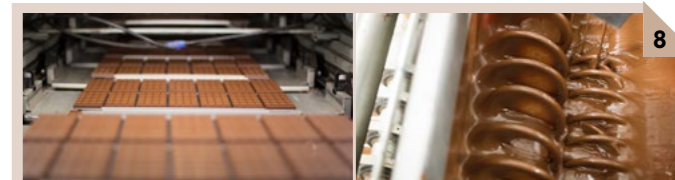
5 Die Qualität wird genau geprüft und die Waren für den Export verpackt.



6 Vom Hafen Païta geht es im Container nach Rotterdam. Von dort auf dem Rhein in die Schweiz.



7 Bei PRONANTEC in Winterthur/Schweiz werden die Bohnen geröstet und zu Kakaomasse und Kakao butter verarbeitet.



8 Durch langes Conchieren und Zugabe von feinsten Zutaten entstehen bei CHOCOLAT STELLA BERNRAIN in Kreuzlingen/Schweiz zartschmelzende Schokoladen.



9 In biologisch abbaubaren Innenwickeln und Kartonverpackungen kommen die Schokoladen zur EZA Fairer Handel/ Köstendorf.



10 Fairkauf im Weltladen

© CONTIGO

© EZA Fairer Handel

Komm in den



WELTLADEN-APP!

Du willst die Welt mit deinem Einkauf fair-ändern?
Du willst Infos aus der Fairen Welt direkt auf dein Handy?

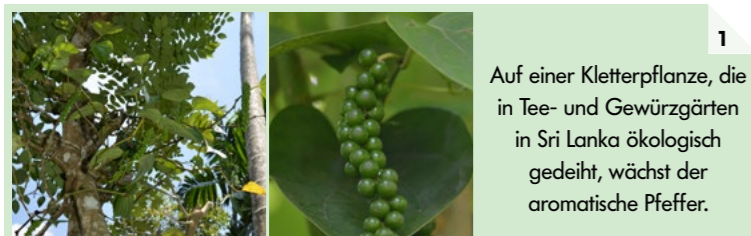


QR-Code scannen + App downloaden

Da, wo der Pfeffer wächst

Fairer Handel verbindet!

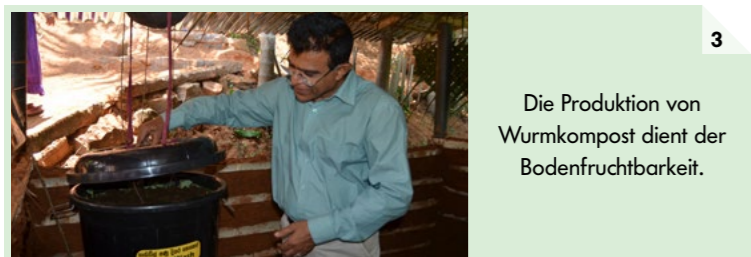
In Sri Lanka bauen 3.800 Kleinbäuer:innen in einem Netzwerk namens SOFA (Small Organic Farmers' Association) seit 1997 Tee, Kokos und Bio-Gewürze wie Pfeffer an. Die Organisation ist die erste in Sri Lanka, die Fairtrade-Zertifizierungen erhielt. Die Kleinbäuer:innen, die demokratisch organisiert sind, folgen strengen ökologischen Anbaumethoden, um die Qualität und Nachhaltigkeit des Pfeffers zu gewährleisten. Sie erhalten durch SOFA Zugang zu landwirtschaftlichen Geräten und regelmäßige Beratung in Bereichen wie Bodenfruchtbarkeit, Schädlingsbekämpfung und guter landwirtschaftlicher Praxis.



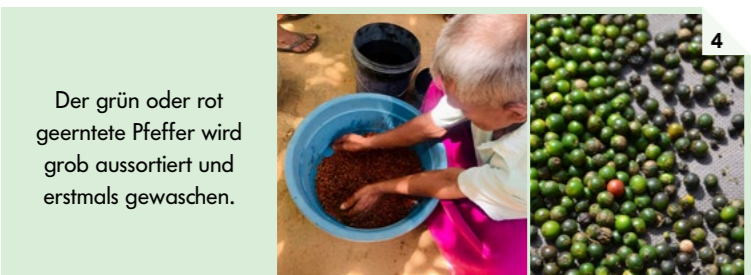
1 Auf einer Kletterpflanze, die in Tee- und Gewürzgärten in Sri Lanka ökologisch gedeiht, wächst der aromatische Pfeffer.



2 3.800 Kleinstbäuer:innen sind in 50 Regionalgruppen unter dem Dach SMALL ORGANIC FARMERS ASSOCIATION (SOFA) organisiert.



3 Die Produktion von Wurmkompost dient der Bodenfruchtbarkeit.



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



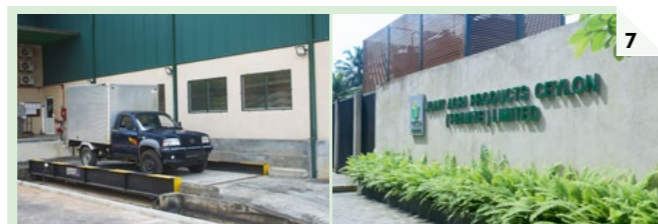
5 Die Trocknung erfolgt an der Sonne. Unreife grüne Beeren werden zu schwarzem Pfeffer. Weißer Pfeffer ist von der Schale der reifen roten Früchte befreit.



6 Die SOFA-Beauftragten überprüfen vor dem Ankauf die Qualität.

Der Pfeffer wird nach der Ernte getrocknet, gereinigt und sortiert, bevor er in verschiedenen Varianten, wie z.B. als schwarzer oder weißer Pfeffer, weiterverarbeitet wird. SOFA, mit seinen etwa 70 Mitarbeiter:innen, sorgt durch ein internes Kontrollsystem dafür, dass die gesamte Produktionskette transparent und rückverfolgbar bleibt und die faire Praxis eingehalten wird. Die Ernte wird von den Bäuer:innen zum Verkauf in die Sammelzentren gebracht, von wo aus sie von SOFA zu den Verarbeitungsanlagen transportiert wird, bevor sie für den Export oder auch für den Verkauf am lokalen Markt vorbereitet wird.

Der Zusammenschluss und der Faire Handel bieten den Landwirt:innen neben der technischen Unterstützung, die Chance auf eine fairere Preisgestaltung und Zugang zu sozialen sowie infrastrukturellen Projekten – von zinsfreien Krediten über Bildungsprojekte bis hin zum Bau von Brücken.



7 In speziell ausgestatteten Transportern kommt der Pfeffer zum Verarbeiter JOINT AGRI PRODUCTS CEYLON LTD nach Weliveriya.

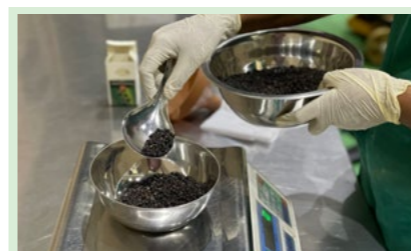
„Wir haben festgestellt, dass der Faire Handel unseren Prinzipien sehr ähnlich ist.“

Bernard Ranaweera, SOFA, Sri Lanka



© EZA Fairer Handel

8 Dort wird er im Labor überprüft, gereinigt, nachgetrocknet, sterilisiert und von Hand sortiert.



9 Der fertige Pfeffer wird gewogen und in die Verpackungen aus handgeschöpftem Papier gefüllt.

10 Versandfertig gemacht geht es vor dem Transport zum Seehafen in Colombo noch durch einen Metalldetektor.



Fotos: G. Egelstreiter/EZA



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

„Die Bauernfamilien wollen mit **Stolz** in dieser Gesellschaft leben. Sie wollen arbeiten, ihr Land bebauen und etwas dafür verdienen. Als wir die Organisation gegründet haben, ging es uns auch um demokratische Entscheidungsfindung, um gegenseitigen Respekt, um die Achtung der Umwelt. Wir haben festgestellt, dass der Faire Handel unseren Prinzipien sehr ähnlich ist. Wir haben uns also um die Registrierung bemüht und erhalten nun auch Prämien von den Partnern, die unsere Produkte kaufen. Dieses zusätzliche Geld haben wir verwendet, um auf Basis der Vorschläge der Produzent:innen zu deren Entwicklung beizutragen.“
Bernard Ranaweera, SOFA, Sri Lanka



Fairkauf im Weltladen

Salzblumen lassen die Wirtschaft erblühen

Flor de Sal, die „Salzblume“, ist das edelste Meersalz. Nach altem Brauch leiten die Salzbäuer:innen in Mosambik das klare Wasser des Indischen Ozeans durch mehrere Becken. So „erblühen“ am Ende zarte Kristalle an der Wasseroberfläche. Diese Salzblumen werden vorsichtig abgeschöpft und in der Sonne getrocknet. Flor de Sal streut man zum krönenden Abschluss über die Speisen, damit die knusprig-feinen Flocken am Gaumen schmelzen und das Aroma von maritimer Luft und erdigen Mineralien voll entfalten können. CONFLICTFOOD betreibt direkten Handel mit der Kooperative COOPERATIVA DOS PRODUTORES DE SAL EM LUMBO in Mosambik.

Mosambik, geprägt von 500 Jahren kolonialer Ausbeutung und einem verheerenden Bürgerkrieg, gehört heute zu den ärmsten Ländern der Welt. Auch Klimawandel und Extremwetterkatastrophen setzen dem Land zu. Im besonders benachteiligten Norden haben sich 3.000 Salzbäuer:innen zu einer Kooperative zusammengeschlossen, um ihre wirtschaftliche Lage zu verbessern und die Qualität ihres Salzes zu perfektionieren. Der direkte Handel mit CONFLICTFOOD verschafft der Kooperative eine nachhaltige Einkommensquelle, stärkt die Gemeinschaft und eröffnet neue Perspektiven. Die hohe Qualität und Nachhaltigkeit dieses Meersalzes wird durch die umweltfreundliche Produktion unterstrichen.



Wer es gerne würziger mag: Von der gleichen Kooperative gibt es auch zwei Fleur de Sel mit zusätzlichem Aroma. Feuriger Chili sorgt für ein intensives Geschmackserlebnis. Ideal für die Zubereitung von Gemüse und gegrilltem Fleisch.



Spritzige Zitronennoten mit der pikanten Schärfe von Pfeffer verleihen Ihren Gerichten einen einzigartigen, würzig-frischen Kick. Ideal für Fisch, Fleisch, Gemüse und Eintöpfe.

Entdecken Sie neue Schätze im Weltladen

Fairchoc-verliebt

Sie werden sie lieben: FAIRCHOC-Aufstriche aus erlesenen Bio-Zutaten, FAIRTRADE-zertifiziert und 100 % vegan. Bei den Schokocremes setzt FAIRFOOD statt auf Palmöl auf faire Nüsse und nur halb so viel Zucker wie in herkömmlichen Schokoaufstrichen. Die FAIRCHOCs in den Sorten Cashew-Vanille, Haselnuss-Nougat und Erdnuss-Schoko machen sich auf Brot, Pancakes oder in Bowls super. Nicht nur kleine und große Naschkatzen finden die Cremes köstlich, sondern auch die Jury der Fairtrade Awards 2024, wo die FAIRCHOC Cashew-Vanille den Award in der Kategorie „Newcomer“ abgeräumt hat.

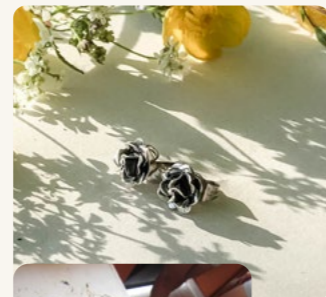


Fair pflegen mit der Kraft der Natur

Neu im Sortiment ist die Garten-seife: Die geruchsneutrale Seife aus 100 % natürlichen Ölen reinigt sanft mit feinen Peeling-Partikeln aus Kokoschalen und pflegt mit Mahuabutter und natürlichem Glycerin. Im indischen Partner Palam Rural Centre wird die Seife in einen Karton aus handgeschöpftem Papier verpackt. Alles vegan, palmölfrei und ohne Plastik.

Soulfood für Eilige

Spaghetti Bolognese ist für viele DAS Soulfood aus der Kindheit! Die pflanzliche Nuss-Bolognese von FAIRFOOD ist eine fast fertige Pastasauce für bewusste Genießer:innen. Sie setzt auf Nüsse und Kräuter anstatt auf Faschiertes und Geschmacksverstärker, passt zu Pasta, Lasagne, Mous-saka und eignet sich zum Füllen von Gemüse und auch als Pizzabelag. Sie ist nicht nur die perfekte vegane Alternative, sondern auch fair & bio, nährstoffreich dank eines Nuss-Anteils von 69 % und mit Tomaten in nur 5 Minuten fertig. Für die fancy Variante können Sie auch noch etwas Gemüse dazugeben und die Sauce mit Rotwein ablöschen. Kernig und käsig im Geschmack setzt das Pasta-Topping Ihrer Lieblingsnudeln die Krone auf. Als vielseitige Hartkäse-Alternative schmeckt sie auch auf Pizza oder in Lasagne.



Rosen aus Silber, Herz aus Gold

Silberschmiedin Lucía Martínez zaubert in liebevoller Handarbeit die schönsten Rosen in ganz Taxco/Mexiko. Für die Herstellung der kleinen Silberplättchen für die Rosenblüten ist ihr ältester Sohn zuständig. Lucía biegt dann jedes Rosenblatt geduldig einzeln mit der Zunge zurecht. Wenn viel zu tun ist, hilft ihre Schwester bei der Formung der Rosen, um die zeitaufwendige Arbeit mit der nötigen Genauigkeit gemeinsam zu erledigen. PAKILIA Schmuck aus recyceltem 925 Sterling Silber ist ideal, um Mütter, Freundinnen, Töchter oder einfach sich selbst zu beschenken.



Genauigkeit gemeinsam zu erledigen. PAKILIA Schmuck aus recyceltem 925 Sterling Silber ist ideal, um Mütter, Freundinnen, Töchter oder einfach sich selbst zu beschenken.

Spielspaß und Nachhaltigkeit – handgewebt und liebevoll gefertigt!

Das 5-teilige Spielset „Huhn mit Küken“ besteht aus handgewebter Baumwolle und sorgt für interaktiven Spielspaß. Das Huhn bietet Platz für zwei kleine Küken in Eiern – perfekt zum Entdecken und Spielen. Gefüllt mit schadstofffreiem Polyester und gefertigt unter höchsten Sicherheitsstandards ist dieses Set langlebig und sicher für Kinder. Hergestellt von Kunsthandwerker:innen unseres Partners SELYN in Sri Lanka vereint es Fairness und Nachhaltigkeit.



Nachhaltige Reisebegleiter für mehr Organisation

Aus den Resten der Hängemattenproduktion werden bei TICKET TO THE MOON in Bali praktische Reisehelfer: Travel Cubes sind Organisationstalente für die Reise, erhältlich in 3 Größen und mehreren Farbkombis. Auch von TICKET TO THE MOON: Wash bags - ultraleichte Kulturbeutel mit durchdachten Fächern.



Who made my bag?

Außerdem cool: Auf dem Label können Sie nachlesen, wer das Produkt gefertigt hat.

Laura ist begeistert von ihrem Rucksack von TICKET TO THE MOON. Sie möchte sich bei der Frau bedanken, die das schöne Stück genäht hat. Also, auf nach Bali! [Hier geht's zur Instagram-Story](#) →



Dress up für heiße Sommertage und laue Abende

In den Weltläden finden Sie neue Lieblingsstücke aus umweltfreundlichen Materialien, in langlebiger Qualität und einzigartigem Design. Fair produzierte Mode für Groß und Klein, handgefertigte Schals, Tücher und Taschen. Die Designs der verschiedenen anerkannten und geprüften Labels sind heuer inspiriert von der Leichtigkeit der warmen Jahreszeiten und bieten luftige, trendige und komfortable Kleidung, die Sie mit gutem Gewissen tragen können.

ANUKOO bringt Sie zum Strahlen

Der Sommer bringt eine frische Palette an Trendfarben: Ein sanftes Veilchenlila strahlt Kreativität aus, Ozeanblau in all seinen Nuancen verspricht Ruhe und Eleganz, Grün bringt vitale Natur zum Ausdruck und lässt sich mit dem dezenten Perlmutterbeige vielseitig kombinieren. Dezentere Blumenmuster, grafische Formen bis hin zu geschwungenen Pflanzenmotiven sorgen für Individualität. Ein besonders angenehmes Material ist der Bio-Baumwoll-Piqué: Die Kleider, Hosen und Shirts aus diesem Stoff sind durch die besondere Struktur ideal für den Sommer – strapazierfähig und leicht zugleich.



Frauenpower aus Mumbai

Der Produktionspartner für die Baumwollprodukte ist CREATIVE HANDICRAFTS: eine 1984 im indischen Mumbai von Frauen initiierte und getragene Organisation, in der inzwischen 300 Frauen in zehn Nähzentren eine Einkommensmöglichkeit in den Slums finden.



Cool bleiben mit Mode von MADNESS

Die Einhaltung ökologischer Standards bei der Herstellung von Kleidung wird bei MADNESS seit 30 Jahren groß geschrieben. Nur pestizidfreie und schonend gewonnene Naturmaterialien wie Baumwolle, Wolle, Leinen oder Hanf werden weiterverarbeitet. Und das unter fairen Bedingungen. Das Unternehmen ist nach dem Global Organic Textile Standard (GOTS) zertifiziert. Die Jubiläums-Kollektion mit erfrischenden, lebendigen Farben und fruchtigen und floralen Prints macht Lust auf unbeschwerte Sommertage.



✓ fair
✓ ökologisch
✓ für die Zukunft

Ab in den Urlaub mit SENSE ORGANICS

Wunderschöne Drucke mit sommerlichen Motiven wie Palmen und Blumen oder exotischen Tieren wie Nilpferden oder Walen lassen Klein und Groß von Reisen in ferne Welten träumen. Ein besonderes Highlight dieser Saison ist ein neuer Stoff: Seersucker. Dieser leichte, gekreppte Stoff ist ideal für warme Tage, da er frisch aussieht und angenehm kühl auf der Haut liegt. Die nachhaltige Baby- und Kindermode von SENSE ORGANICS überzeugt mit Stil, Komfort und ethischem Bewusstsein – weil für die Baby- und Kinderhaut und die Zukunft unseres Nachwuchses nur Fair & Bio in Frage kommen.

SCHARFER OLIVEN-AUFSTRICH

VON ULRICH SCHNEIDER AUS DEM WELTLADEN GÄNSERNDORF



ZUTATEN

- ½ Banane
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Kapern
- 100 g am Baum gereifte schwarze Oliven*
- 4 EL Olivenöl kbA extra nativ*
- 1 roter Paprika

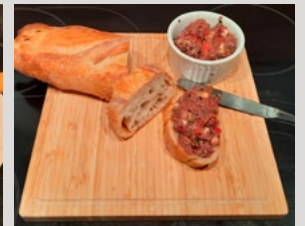
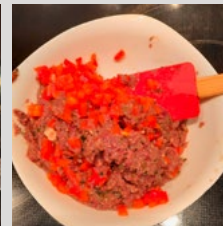
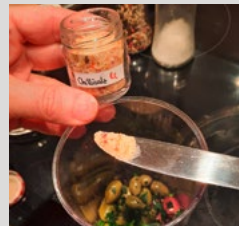
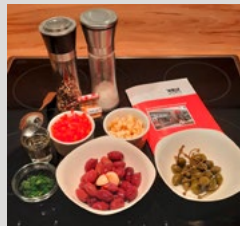
zum Abschmecken

- Petersilie
- Fairsalz Meersalz* oder Fleur de Sel*
- Pfeffer schwarz oder bunt*

ZUBEREITUNG



Oliven entsteinen und pürieren. Die Paste in eine Schüssel geben. Die Banane in kleine Würfel schneiden und dazugeben. Kapern mit Olivenöl mischen und darüber den Knoblauch drücken. Paprika hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Petersilie, Salz und Pfeffer sowie bei Bedarf Olivenöl abschmecken.



GEGRILLTER HALLOUMI-ZUCCHINI-SALAT MIT PESTO

VON KATHI KRAMMER AUS DEM WELTLADEN AMSTETTEN

ZUBEREITUNG

Grill auf ca. 200–230° C vorheizen. Den Zucchini längs in feine Scheiben schneiden, ebenso die Champignons kleinschneiden. Der Halloumi wird in ca. 1 cm dicke Scheiben geschnitten. Zucchini und Champignons mit Olivenöl und Grill-das-Gemüse-Gewürzmischung marinieren. Gemüse auf direkter Hitze im Grillkorb grillen. Zucchini benötigen etwa 5–10 Minuten, Champignons ca. 15 Minuten und der Halloumi ca. 5 Minuten. Alles zusammen anrichten und mit der Kresse bestreuen. Dazu passt unser Kürbiskernpesto.

ZUTATEN

Zutaten für 4 Personen:

- 3 kleine Zucchini
- 400 g Halloumi
- 200 g Champignons
- Kresse
- Olivenöl*
- Grill-das-Gemüse-Gewürzmischung*
- Kürbiskernpesto*



TIPP: Sämtliches Gemüse, welches gerade verarbeitet werden sollte, kann dafür verwendet werden. Probieren Sie es aus!

*im Weltladen erhältlich

IMPRESSUM:

Herausgeberin: ARGE Weltläden, Leopoldstraße 35, 6020 Innsbruck
 Tel.: +43(0)512-551150, arge@weltlaeden.at, www.weltladen.at
Redaktion: Iris Teyml-Windisch **Lektorat:** Michaela Lechner **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

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, Kirchdorf a.d. Krems, Linz, Mondsee*, Ried, Schärding, Stadl-Paura, Steyr, Traun, Vöcklabruck, Vorchdorf, Wels, Weyer **Salzburg:** Bischofshofen, Golling, Salzburg-Linzer-gasse, 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