

# GAKTUELL

Ausgabe 1/13 – Februar 2013

## Neue Lebensmittel

Der Engländer und der Inder .....	2
Kundeninfo: Teebeutel .....	3
Der Kaiser ist wieder da! .....	4
Noch ein Comeback: Cappuccino .....	4

## Warenkunde Lebensmittel

Kaffee rösten .....	5
---------------------	---

## Neue Handwerksprodukte

Nach vorne schauen:	
Das kommt in diesem Jahr .....	8
In den Garten – mit Fairem Handel ...	8
Die Umwelt verschönern:	
Metall-Dekohänger .....	9
Auf dem Teppich bleiben mit Jute .....	9
Mit fünferlei Maß messen:	
Neue Maßbänder mit Einzug .....	9
Was war zuerst: Hase oder Ei? .....	10
Exotische Schönheiten .....	11
Home sweet home .....	12
Für heiße Sachen .....	13
Blumen für den Frühling .....	13

## Verkaufen!

Gemeinsam sind wir auffällig .....	14
Kaffee statt Tee ist auch oke .....	14

## GEPA im WWW

GEPA Webseite erweitert .....	15
-------------------------------	----

## Aktionen · Kampagnen · Veranstaltungen

Kaffee-Patenschaft .....	16
FAIRissimo! – Gut gemacht! .....	17
GEPA Woche der Ehrenamtlichen .....	17

## Service

Neu auf der Webseite .....	18
Es ist mir eine Ehre .....	18
Fairreisen mit Partner .....	19
Mein GEPA-Liebblingsprodukt .....	20



**GEPA**®



Manjeen Handicrafts, Indien

## Liebe Kundinnen und Kunden,

der Jahreswechsel 2012/2013 markierte mit der Schließung des RFZ Alzenau den hoffentlich letzten großen Einschnitt in unserer Vertriebspolitik. Die vergangenen Monate waren nicht nur anstrengend, weil die Schließung und die damit verbundenen »Umbauten« zusätzliche Arbeit bedeuteten, sondern auch betrüblich, weil wir solche Entscheidungen natürlich nicht gerne treffen und umsetzen. Umso mehr hoffen wir, auch im neuen Jahr erfolgreich mit Ihnen allen zusammen arbeiten zu können. Denn für uns alle ist Ihr ehrenamtliches Engagement in Weltläden und Gruppen immer wieder begeisternd. Ich weiß nicht, was ich beeindruckender finden soll: dass man bei Treffen und Veranstaltungen auf Leute trifft, die sich der Idee des Fairen Handels seit 20 oder 30 Jahren verschrieben haben und immer noch dabei sind – oder dass man genauso oft neue Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter trifft, die frisch dazu gestoßen sind und mit Feuereifer zu Werke gehen. Das ist wirklich ein Engagement, vor dem man nur den Hut ziehen kann! Umso mehr freuen wir uns, künftig noch häufiger und intensiver mit Ihnen vor Ort in Ihrer Region ins Gespräch zu kommen. Unsere Vertriebsmitarbeiter werden noch mehr als früher Gruppen besuchen und wir setzen unsere Veranstaltungsreihe »GEPA in den Regionen« fort. Bei diesen Treffen in Ihrer Nähe stellen wir neue Produkte vor, berichten über wichtige Entwicklungen in der GEPA und im Fairen Handel, stellen uns Ihren Fragen und Ihrer Kritik und möchten gemeinsam mit Ihnen unsere Arbeit weiterentwickeln. Neben den Vertriebsmitarbeitern werden dabei immer wieder auch Menschen aus der GEPA-Zentrale teilnehmen, um Ihnen so auch die Perspektive von »denen in Wuppertal« zu vermitteln. Sicherlich könnten wir Vieles davon auch schriftlich mitteilen (und tun das ja oft auch). Aber im Gespräch lassen sich die Inhalte doch oft besser vermitteln, wir können Rückfragen beantworten – und

nicht zuletzt können wir gemeinsam den Fairen Handel weiter entwickeln. Wir möchten auf diesem Weg erreichen, dass Weltläden und Gruppen sich in die Arbeit der GEPA und in die Entwicklung im Fairen Handel einbezogen fühlen und verstehen, was vor sich geht. Wir sehen darin ein wichtiges Element der Marke »Weltladen« und eine Facette der Idee des »Fachgeschäfts für Fairen Handel«!

Außerdem machen die Gespräche einfach auch Freude und sind eine Bereicherung für mich! Ich verrate kein Geheimnis, wenn ich Ihnen sage, dass diese Termine von allen »Wuppertalern« inklusive der Mitglieder der Geschäftsleitung nicht als Pflicht empfunden werden, sondern, dass es für uns spannend und bereichernd ist, mit Ihnen zusammen zu treffen.

Entsprechend neugierig ist auch Flhor de Maria Zelaya Contreras, unsere Besucherin von COMUCAP. Die Vertriebsmanagerin der Kooperative aus Honduras kommt uns besuchen, um die Fair-Handels-Bewegung in Deutschland kennen zu lernen. Und Sie sind sicher genauso gespannt auf Flhor – kommen Sie einfach zu einer der vielen Veranstaltungen und lernen Sie sie kennen!

Ich hoffe, wir sehen uns auf einer der Veranstaltungen – oh, und bevor ich's vergesse: dieses GEPA AKTUELL steckt voller spannender neuer Produkte ... viel Spaß beim Lesen!

Herzlichst Ihr



Jorge Inostroza



PS: Wenn Sie in der Arbeit mit uns, unseren Produkten oder Materialien auf irgendwelche Schwierigkeiten stoßen, können Sie die beim »Sorgentelefon« unter der Nummer 02 02/ 2 66 83-81 loswerden.

## Der Engländer und der Inder jetzt günstiger

Zwei Tee-Sorten unseres Sortiments werden künftig günstiger angeboten: Die »Englische Mischung« und den »Indian Black No. 44« können wir künftig für 1,99 € statt bisher 2,49 € anbieten. Die Liebhaber dieser Sorten wird es freuen!



Art.-Nr.	Bezeichnung	Größe/Gewicht	VK alt	VK neu	Inhalt je Karton
8090906	Englische Mischung	25 x 2 g	2,49 €	1,99 €	5 St.
8190977	Indian Black No. 44	25 x 2 g	2,49 €	1,99 €	5 St.





Kundeninformation (30.01.2013)

## Hochwertiger Inhalt, gute Verpackung: GEPA-Teebeutel in neuer, verbesserter Folie

Sehr geehrte Kundinnen und Kunden,

Ihnen rundum gute Qualität zu liefern, gehört zu unserem Selbstverständnis. Fair, hochwertig, umweltverträglich, am liebsten bio: Das ist unser Anspruch, dem wir bestmöglich gerecht werden wollen. Deshalb arbeiten wir ständig daran, sowohl unsere Produkte wie auch unsere Verpackungen zu verbessern.

Jetzt haben wir uns für eine neue Folie unserer Teebeutel entschieden. Diese Folie bietet gleich mehrere Vorteile:

- eine bessere Barriere gegen Feuchtigkeit, Sauerstoff oder potentielle Fremdstoffe wie Mineralölrückstände
- Vermeidung von Verpackungsmüll: Aufgrund der ausreichenden Migrationsbarriere können wir – ganz im Sinne unserer Kunden – bei den Erlebnistees auf den Cellophan-Innenbeutel, außerdem bei allen Tees auf den Cellophan-Außenwickel verzichten
- einen besseren Aromaschutz als Papier
- zwischen 90 bis 95 Prozent Anteil aus nachwachsenden Rohstoffen: Bei den nachwachsenden Rohstoffen handelt es sich um FSC-zertifizierten Holzzellstoff. FSC steht für »Forest Stewardship Council«, eine Nicht-Regierungsorganisation mit Sitz in Bonn, die Siegel für Holz aus nachhaltig bewirtschafteten Wäldern vergibt. So werden beispielsweise pro gefällttem Baum zwei bis drei neue Bäume gepflanzt. Schrittweise werden alle Tees umgestellt, zuerst aber unsere Grün-, Schwarz- und Weißtees.

### Hintergrund: Rückstände in Lebensmittelverpackungen der Lebensmittelindustrie

Dass Mineralölrückstände aus Lebensmittelverpackungen in das Produkt migrieren können, ist ein Thema für die gesamte Lebensmittelindustrie. ÖKO-TEST hat beispielsweise im Februar 2012 Grüntees auf Mineralölrückstände in Verpackungen überprüft, Stiftung Warentest hat im November letzten Jahres Mineralölrückstände bei Adventskalendern festgestellt. In beiden Fällen wurden bei GEPA-Produkten nur Spuren nachgewiesen. Tee wie Kalender waren voll verkehrsfähig und entsprachen den lebensmittelrechtlichen Bestimmungen.

Da wir aber beste Qualität bieten möchten, haben wir uns nicht mit der Erfüllung dieser Standardanforderungen zufrieden gegeben.

Bereits seit längerem suchen wir darüber hinaus nach Materialien, die das Migrationsrisiko aus den Verpackungen minimieren. Tee-Verpackungen mit Aluminium-Bedampfung kommen für die GEPA aus ökologischen Gründen nicht in Frage. Wir haben intensiv an einer Lösung gearbeitet – weg von Rohstoffen auf Erdölbasis, hin zu nachwachsenden Rohstoffen. Mit der neuen Folie für unsere Teebeutel, die zu über 90 Prozent aus nachwachsenden Rohstoffen besteht, kommen wir unserem Ziel schon sehr nah. Das ist ein großer Fortschritt – auch im Verhältnis zur Ernährungsindustrie, die ebenfalls vermehrt auf nachwachsende Rohstoffe in Verpackungen setzt, aber oft deutlich unter unserem Anteil von über 90 Prozent liegt. Doch auch unser vergleichsweise gutes Ergebnis kann uns auf Dauer nicht genügen. Mittelfristig streben wir natürlich einen Anteil von 100 Prozent an. Momentan ist das leider noch nicht möglich, wenn wir gleichzeitig eine hundertprozentige Barriere gegen Migration bieten wollen.

Die Folien-Verpackung kann im Verpackungsmüll (z. B. in der Gelben Tonne) entsorgt werden.

### Teurere zertifizierte Rohware, weniger CO2

Wir haben einen Hersteller in Europa gefunden, der schon jetzt unseren hohen Ansprüchen gerecht werden kann. Die FSC-zertifizierte Rohware für die Folie der Teebeutel ist teurer als das bislang verwendete Papier; der Hersteller legt außerdem Wert auf eine geringe CO2-Belastung. Obwohl die Produktionskosten dadurch insgesamt steigen, haben wir diese umweltschonenden Maßnahmen ergriffen, da umweltfreundliche Produktion Kern unserer Firmenphilosophie ist. Nichtsdestotrotz werden wir die Endverbraucherpreise für unsere Tees bis zum 1.7.2013 (Erscheinen der neuen Preisliste) auf jeden Fall stabil halten.

### Umfangreiche Infos, weniger Papier

Früher wurden den Teeverpackungen unserer Erlebnistees Leporellos mit weitergehenden Infos beigelegt. Da wir wissen, dass diese Infos für unsere Kunden sehr wichtig sind, findet sich ein Großteil jetzt auf den Schachteln wieder. Positiver Nebeneffekt: Wir sparen auf diese Weise eine Menge Papier.

### Ist es eine nachhaltige Lösung?

Es ist eine der nachhaltigsten Lösungen, die der Markt zurzeit bieten kann. Wir sind auf dem Weg. Wir arbeiten ständig an Optimierungen und freuen uns, wenn Sie uns in unseren Bemühungen unterstützen.

Katja Sahlmüller  
Produktmanagerin Tee

Robin Roth  
Geschäftsführer  
Partner, Produkte und Marketing

## Der Kaiser ist wieder da!

**T**ee-Freunde wissen: Als den »Kaiser unter den Tees« bezeichnet man weißen Tee. Dabei handelt es sich um sehr sorgsam behandelte und anders verarbeitete Teeblätter von besonderer Spitzenqualität. Und genau diesen »Kaiser« bieten wir künftig in loser Form an.

Weißer Tee wird bei »Tea Promoters India« in Darjeeling aus zwei Blättern und einer Knospe produziert. Damit die Feuchtigkeit in den Blättern erhalten bleibt, werden sie nur in den frühen Morgenstunden gepflückt. Anschließend ist große Vorsicht angesagt, denn nur dann bleiben die kleinen weißen, haarigen Knospen an den Blättern erhalten, die diesem Tee seinen Namen geben. Die Blätter werden auch nicht wie üblich zum Welken, Walzen und Fermentieren gebracht, sondern entweder in einer Pfanne für 20 Minuten geschwenkt oder bei einer Temperatur von 110° C getrocknet. Die Teeblätter oxidieren also nicht wie bei der Fermentierung und die Inhaltsstoffe bleiben voll erhalten.



Aufgrund dieser Verarbeitung ergibt Weißer Tee eine blass-gelbe Farbe in der Tasse und hat einen delikaten, weichen Geschmack. Er sollte mit 70–80° C heißem Wasser übergossen werden und ca. 3–5 Minuten ziehen. Eine Portion kann übrigens mehrfach aufgegossen werden, wobei der Geschmack stets neue Nuancen bekommt.

Abgesehen von seinem hervorragenden Geschmack ist unser Weißer Tee aber auch durch den Bio-Anbau und die sozialen Aktivitäten für die Teearbeiterinnen und -arbeiter ein besonderes Produkt: so sorgt ein Solarprojekt für Elektrizität in den Häusern der Familien, es gibt Gesundheitsvorsorge-Projekte und der Schulbau wird von TPI gefördert.

Dass auch die Verpackung aus handgeschöpftem Karton im Fairen Handel hergestellt wird, versteht sich für GEPA-Tees fast von selbst.

Jede Menge Gründe also, den Kaiser mal mit heißem Wasser zu übergießen!



Art.-Nr.	Bezeichnung	Größe/Gewicht	Empf. VK	Inhalt je Karton
8950914	Weißtee Darjeeling	75 g	5,99 €/St.	5 Päckchen

## Noch ein Comeback: Cappuccino!

**G**ehören Sie auch zu den vielen Kaffee Freunden, denen der lösliche Cappuccino arg gefehlt hat? Dann freuen Sie sich auf das Comeback: Im Frühjahr 2013 finden Sie den Instant-Cappuccino wieder im GEPA-Sortiment. Kaffee unseres Handelspartners KCU aus der Kagera-Region in Tanzania mit fair gehandeltem Zucker aus Costa Rica ergeben nicht nur handelspolitisch, sondern auch geschmacklich ein gelungenes Rezept, die Mischung, die wir gesucht haben!



## Kaffee rösten

**K**affee kommt als Rohbohne in der Regel per Schiff in unseren Häfen an. Kaffee mittlerer bis sehr guter Qualität wird traditionell in Jutesäcken zu 60 kg transportiert, während Kaffee schlechter Qualität oder für Großröster auch als lose Schüttware in Containern übers Meer geschickt wird.

Ganz besonders teurer Kaffee wird sogar in vernagelten Holzfässern geliefert. Damit soll sichergestellt werden, dass der teure Kaffee nicht irgendwo zwischen der Plantage und dem Röster in Deutschland durch andere Bohnen ersetzt wird.

In Deutschland angekommen, wird die Rohware in Lagerhäuser verfrachtet und wartet auf den Verkauf an Röster im ganzen Land. Rohkaffee ist maximal zwei Jahre haltbar, verliert aber im Allgemeinen nach rund einem Jahr an Frische. Die grünen bis blaugrünen Bohnen verlieren dann allmählich an Farbe und bleichen aus. Dieser Prozess ist aber sehr von Kaffeesorte, Anbauland und Verarbeitungsmethode abhängig.

### Der Röstprozess

Der Röstprozess läuft innerhalb eines Temperaturfensters von 180–230°C ab, gemessen wird hierbei die Bohneninnentemperatur.

Im Prinzip kann man ein paar Esslöffel Rohbohnen in eine Pfanne werfen und auf den Herd stellen. Unter ständigem Rühren und bei voller Hitze ändert sich die Bohnenfarbe von grün zu intensivem Grün, später Gelb, Gelbbraun, Braun und schließlich Dunkelbraun. Spätestens zwischen Gelbbraun und Braun beginnen die Bohnen etwas verbrannt zu riechen und bei der Verfärbung von Braun nach Dunkelbraun sogar zu rauchen. Schnelles Rühren nicht vergessen und – wichtig! – Fenster öffnen. Die ganze Röstung dauert zwischen 10 und 20 Minuten. Während der Röstzeit fangen die Bohnen irgendwann an zu knacken und zu knistern. Dieses Knacken hört nach einer Minute auf, kommt aber später noch einmal, dieses Mal leiser. Beim zweiten Knacken beginnen die Bohnen zu zerplatzen. Dies sollte man möglichst verhindern, da sie dann zu lange geröstet worden sind – sogar für Espresso! Will man Filterkaffee aufbrühen, dann sollte man die Bohnen nach Abschluss des ersten Knackens vom Herd nehmen.



Fotos: Anne Weising

Nun so einfach ist es leider nicht. Mit oben genannter Methode kann man zwar Kaffee rösten, hat aber zu viele schwer kontrollierbare Variablen, um die Bohnen

reproduzierbar gut zu rösten. Ganz abgesehen vom Gestank und der Reaktion von Freundin/Frau (oder auch Freund/Mann), die spätestens nach dem fünften Rösten ausziehen werden ...

Kaffee rösten ist also eine sehr komplexe Angelegenheit. Je intensiver man sich mit dem Röstprozess befasst, umso mehr Variablen tauchen auf und umso weniger weiß man. Der Reihe nach:

Die wichtigste Reaktion, die bei der Röstung abläuft, ist die sogenannte Maillard-Reaktion.

Hier verbinden sich verschiedene Zucker und Proteine bzw. deren Aminosäuren zu neuen Verbindungen, ausreichend hohe Temperatur von 145°C bis ca. 200°C vorausgesetzt. Es entstehen »Röststoffe«.

Die gleiche Maillard-Reaktion sorgt z.B. für eine knusprige Kruste beim Brot oder Brötchen, oder auch für den Bratgeschmack, wenn man Fleisch in der Pfanne brutzelt.

Neben der Maillard-Reaktion laufen bei der Röstung auch noch andere Reaktionen ab, die man bis heute nicht vollständig aufklären konnte.

So enthält gerösteter Kaffee zwischen 800 und 1.200 aromatische Verbindungen. Dabei lässt sich kein einzelner »Kaffeearomastoff« isolieren. Es ist eher das Zusammenspiel von vielen Stoffen in unterschiedlichen Konzentrationen, die das typische Kaffee Aroma erzeugen.

Die Röstreaktion hört nach dem Rösten und Abkühlen nicht auf. Die Bohne »arbeitet« noch mindestens 12 Stunden weiter, oft noch länger. Bohnen brauchen meist bis zu 72 Stunden, um ihr »Geschmacksplateau« zu erreichen.

Bei diesen Nachreaktionen wird Kohlendioxid freigesetzt. Röstbohnen gasen noch eine Weile nach der Röstung Kohlendioxid aus. Es gibt wohl kein überwältigenderes Geruchserlebnis, als wenn man seine Nase in einen Behälter mit vor ein oder zwei Tagen gerösteten Kaffeebohnen steckt.

Beim Rösten verliert die Bohne an Gewicht und nimmt an Volumen zu, die Dichte verringert sich so auf 1/3 der ursprünglichen Rohkaffeebohne.

Der meiste Gewichtsverlust wird durch das Verdunsten von Wasser verursacht, das in Rohbohnen mit ca. 12 % vertreten ist, je nach Lagerung und Aufbereitung. Die Bohnen selbst verlieren auch an Substanz, so werden etwa die Bohnenhäutchen oder auch Teile der Zellwand dünner.

Insgesamt verliert die Rohbohne je nach Röstgrad zwischen 12 und 18 % an Gewicht. Diesen Verlust nennt man »Einbrand«. Ihn zu kennen ist wichtig für den Röster, um abschätzen zu können, wie viel Menge Röstkaffee er am Ende erhält.

## Der Röster

Professionelle Röster rösten natürlich nicht mit der Pfanne auf dem Herd, sondern mit Röstmaschinen, die viele Variablen kontrollierbar machen. Die großen Industrie-Röstanlagen wollen wir hierbei mal außen vor lassen, da sie nach anderen Prinzipien und mit anderen Grundvorstellungen arbeiten als die kleine, qualitätsbewusste Rösterei um die Ecke.

Der ideale Röstmeister will nämlich vor allem das Beste für die Bohne und seine Kunden und nicht möglichst viel Profit aus möglichst billiger Rohware schlagen.

Für den handwerklichen Kleinröster hat sich vor allem eine Methode durchgesetzt, – die der Trommelröstung. In kleinen Röstereien stehen Trommelröster, mit denen man 5–10 kg pro Durchgang rösten kann. Es geht aber auch ein paar Nummern größer. Zwischen 120 kg und einigen Tonnen pro Durchgang ist alles machbar.

Im Prinzip sind diese Röster aber alle gleich. In einer rotierenden Trommel, die von außen und auch von innen (durch heiße Luft) beheizt wird, befinden sich die Bohnen.

Die Trommel rotiert und durch eingeschweißte Schikanen (Hindernisse) werden die Bohnen durcheinander gewirbelt.

Mithilfe einer kleinen Schaufel, die an der Stirnseite in die Trommel ragt, kann man den aktuellen Stand der Röstung verfolgen und wenn es soweit ist, die Bohnen durch Öffnen einer Klappe aus der Trommel, auf ein Art Kühlsieb fallen lassen, wo sie so schnell wie möglich unter Rühren und durch Luftabsaugung abgekühlt werden.

Ein guter Röster kennt seine Bohnen ganz genau. Er weiß bei jeder Bohnensorte, -herkunft und -qualität, mit welchem Profil er rösten muss, um das Optimum herauszuholen.

Ein Röstprofil legt fest, zu welcher Zeit während der Röstung welche Temperatur in der Röstkammer herrschen soll und wie steil oder flach die Temperaturanstiege oder -abfälle sein müssen. Jede Sorte hat ein etwas anderes optimales Röstprofil.



Zusätzlich ist natürlich noch wichtig, wie der Kaffee danach getrunken werden soll, – als Filterkaffee oder Espresso – eine Vorgabe, die mit der Röstendtemperatur zusammenhängt.

Je höher die Röstendtemperatur, desto mehr geht der Kaffee in Richtung Espresso. Fürwahr viele Faktoren, die beachtet werden müssen – und da ein Trommelröster etwas träge ist in der Temperaturmodulation, wird dem Röstmeister sehr viel Fingerspitzengefühl dabei abverlangt, wann er die Temperatur hoch regelt und wann nicht sowie dabei, wann er die Röstung abbricht und die Bohnen aus der Trommel holt. Bei 50 kg Kaffee in einer Trommel kann man schnell einiges an Wert zerstören.

Der grundsätzliche Unterschied zwischen der Röstung eines handwerklich arbeitenden Kleinrösters mit 5 kg bis 120 kg pro Röstdurchgang und der eines profitorientierten Großrösters, der mehrere Tonnen pro Röstdurchgang verarbeitet oder kontinuierlich röstet, ist die Röstzeit und die Rösttemperatur.

Man kann nämlich eine Bohne auch in 90 Sekunden ordentlich dunkel rösten, nur muss man dann die Temperatur auf über 400°C erhöhen. Großröster machen das so, denn Zeit ist Geld.

Hierfür werden dann keine Trommelröster mehr verwendet, sondern so genannte Fluid-Bed- bzw. Heißblufröstmaschinen unglaublichen Ausmaßes. Es gibt noch andere Techniken, die auf Großdurchsatz ausgelegt sind. Allen gemeinsam sind eine hohe Rösttemperatur und eine geringe Röstzeit.

Ein Kleinröster, der es »gut mit der Bohne meint«, braucht da schon etwas länger. Typische Röstzeiten für eine Trommelröstung sind 15–25 Minuten, die dabei erreichten Temperaturen liegen zwischen 200°C und 230°C, je nach Rösttiefe.



## Wo liegt der Unterschied im Geschmack?

Bei einer 90-Sekunden-»Schockröstung« haben die Bohnen nicht genügend Zeit, richtig auszurösten – von irgendwelchen zeitintensiveren Maillard-Reaktionen oder dem Abbau von Chlorogensäure ganz zu schweigen. Das Ergebnis ist eine säuerlichere Tasse Kaffee, die umso saurer zu schmecken scheint, je mehr sie abkühlt und wegen des höheren Chlorogensäuregehalts nicht so gut verträglich ist.

In einer langsamen Röstung bei niedriger Temperatur hat die Bohne im besten Falle viel der ungünstigen Chlorogensäure verloren und viel an Aroma gewonnen. Guter Kaffee aus Langzeitröstung ist daher in der Regel bekömmlicher und aromatischer.

(unter Nutzung eines Wikipedia-Textes)



Foto: tsew



## Nach vorne schauen: Das kommt in diesem Jahr!

Statt »Alles Gute zum Neuen Jahr!« müsste unser Gruß an Sie wohl eher lauten: »Alles Schöne!« Denn wir können Ihnen auch für die nächsten Wochen viele attraktive neue Produkte anbieten, die nach und nach eintreffen (oder zum Teil schon eingetroffen sind, wenn Sie diese Zeilen lesen). Unser neues Sortiment ist so bunt und frisch, wie es der Frühling hoffentlich auch werden wird. Ein paar dekorative Pflänzchen aus dieser Produktewiese wollen wir Ihnen kurz vorstellen.

Wann Sie die tollen Neuheiten bestellen können, sehen Sie jederzeit auf der Wiederverkäufer-Webseite im Handwerk-Shop ([www.gepa.de/wug](http://www.gepa.de/wug)) – oder sprechen Sie Ihr Regionales Fair Handelszentrum an.

Auf der Wiederverkäufer-Webseite finden Sie jederzeit auch das gesamte lieferbare GEPA-Handwerkssortiment. Surfen Sie also mal vorbei!

## In den Garten – mit Fairem Handel!

Gartenprodukte findet man ja im Fairen Handel eher selten. Unser Kokoblock zählt zu den wenigen Ausnahmen und erfreut sich in jedem Jahr wieder großer Beliebtheit, wenn die Pflanzsaison beginnt. Kein Wunder – bietet er doch Pflanzensubstrat in großer Menge, aber zugleich kleiner »Verpackung«. Wer schon länger im Weltladen mitarbeitet, wird ihn ohnehin kennen, aber es lohnt sich schon, die verblüffende Wirkung des aufquellenden Substrats mal neueren Mitarbeitern zu demonstrieren.

Damit Sie oder Ihre Kunden auch ordentlich ausgestattet sind, wenn Sie den Weg in den Garten antreten, bieten wir ganz neu eine Gartenschürze aus Jute an. Weil Jute ein relativ raues und durchlässiges Material ist, hat unsere Schürze eine laminierte Rückseite, die Ihre Kleidung schützt. Sollte die Schürze mal schmutzig werden, genügt das Abwischen mit einem feuchten Tuch oder das Trockenlassen des Schmutzes, der anschließend einfach ausgebürstet werden kann.

Die Schütze hat die Maße 80 x 78 cm, verfügt über zwei aufgesetzte Fronttaschen und kann im Nackenband verstellt werden. Keine Ausrede mehr für Faulpelze: Diese Schürze passt!

Für Gartenabfälle, Laub oder Grünschnitt haben wir auch was Praktisches in petto: unsere Laubtasche aus Jute mit integriertem Griff. Damit können Sie den Grünschnitt aus dem Garten raus- und die Kokoblock-Pflanzerde in den Garten reinschaffen. Mit 50 cm Höhe und 50 cm Durchmesser ist die Tasche groß genug für eine Menge Grünschnitt. Auch sie ist innen laminiert, kann also genauso gereinigt werden wie die Schürze.

Schön, dass unser Handelspartner »Corr The Jute Works« aus Bangladesh mit solchen Produkten neue Verwendung für den klassischen Rohstoff Jute gefunden hat! Der hat ja schließlich lange Tradition im Fairen Handel – und ist zugleich eines der wenigen Materialien, das in Bangladesh ausreichend verfügbar ist.



Art.-Nr.	Bezeichnung	Empf. VK
7214117	Gartenschürze Jute	15,95 €
7214233	Laubtasche Jute mit Griff	12,95 €
7365301	Kokoblock, 1 Stück	2,25 €
7365302	Kokoblock, 6er-Pack	9,95 €





## Die Umwelt verschönern: Metall-Dekohänger für drinnen und draußen

Wer keinen »grünen Daumen« hat, kann seinen Garten oder seine Terrasse dennoch verschönern: Unsere neuen Metall-Dekohänger sind mit Sonne, Mond und Sternen erstklassig besetzt. Und wer lieber Tiermotive mag, greift zum Elefant!

»TARA Projects« in Indien fertigt die Metallhänger, die je nach Motiv zwischen 25 und 95 cm lang sind, aus Messing bestehen und mit bunten Glasperlen bestückt sind. Sie eignen sich für drinnen und draußen gleichermaßen und zaubern sofort märchenhaft schöne Stimmung ins Zimmer. Oder in den Garten, je nach Vorliebe!



Art.-Nr.	Bezeichnung	Empf. VK
8148301	Metall-Hänger Sonne	9,95 €
8148303	Metall-Hänger Mond	8,95 €
8148304	Metall-Hänger Sonne groß	14,95 €
8148305	Metall-Hänger Stern	13,95 €
8148306	Metall-Hänger Elefant M	5,95 €
8148307	Metall-Hänger Elefant S	4,95 €

## Auf dem Teppich bleiben mit Jute

Jute hat es uns in diesem Jahr angetan: Noch ein neues Produkt aus dem alten Werkstoff haben wir aufgetan – und es ist mindestens so dekorativ wie die Gartenutensilien. Teppiche sind es, die von »Sasha« in Indien mit Schurwolle und Jute hergestellt werden. Das Besondere dabei: die Jute wird vor dem Verweben gebleicht, so dass sie ihre charakteristische braune Farbe verliert und ein Naturweiß bekommt. Und das steht ihr ausgesprochen gut. Die beiden Teppiche in den Maßen 120 x 70 cm und 160 x 90 cm machen sich mit der Mischung aus weißer Jute und blau gefärbter Wolle richtig gut! Freuen Sie sich schon auf die überraschten Blicke Ihrer Kundinnen und Kunden, wenn diese feststellen, dass man im Weltladen ganz schön auf dem Teppich bleiben kann!



Art.-Nr.	Bezeichnung	Empf. VK
8175901	Jute-Teppich natur-blau 120x70 cm	39,95 €
8175902	Jute-Teppich natur-blau 160x90 cm	65,00 €

## Mit fünferlei Maß messen: Neue Maßbänder mit Einzug

Was haben Torte, Schaf, Elefant und Schmetterling gemeinsam? Vermutlich nichts – außer dass sie alle Pate standen für jeweils eine der hübschen Hüllen der neuen Maßbänder von »Mai Vietnamesex«. Unsere kreativen vietnamesischen Partner haben hübsche Maßband-Hüllen geschaffen, die sich in gestickter, genähter oder gehäkelter Form um die Maßbänder aus Polyacryl legen. Diese sind 150 cm lang und verfügen über einen Mechanismus zum Aufrollen. Die 150 cm liegen also nicht in der Wohnung herum, sondern warten sauber aufgerollt in der dekorativen Hülle auf ihren Einsatz.

Art.-Nr.	Bezeichnung	Empf. VK
7919801	Maßband Torte, Länge 150 cm/60 inch, in versch. Farben	6,95 €
791980201	Maßband Schaf, Länge 150 cm/60 inch	6,95 €
791980202	Maßband Elefant, Länge 150 cm/60 inch	6,95 €
7919803	Maßband Schmetterling, Länge 150 cm/60 inch	6,95 €

Ob sie dann die Torte, den Elefant oder den Schmetterling nehmen oder das Schaf, bleibt Ihnen überlassen. Der Einfallsreichtum der Handwerker von »Mai Vietnamesex«, die auch schon durch wunderschöne Dekoartikel aus Seegrass, Recyclingmaterialien oder Zeitungspapier auffielen, macht die Entscheidung jedenfalls nicht leichter!



## Was war zuerst: Hase oder Ei?

Ostern ist natürlich das erste große Saison-Thema für Weltläden und Aktionsgruppen. Ob da nun das Ei oder der Hase zuerst zum Symbol wurde, mögen wir nicht entscheiden. In jedem Fall gibt's sowohl für Eierfans als auch für Hasenbegeisterte viel Dekoratives in unserem Sortiment zu entdecken: Da sind etwa die

Eierwärmer aus handgefäzelter Wolle, die es in verschiedenen Designs gibt – im Blütendesign, als Glockenblume oder als Henne. Und alles natürlich in verschiedenen Farben. Da findet auch ein blindes Huhn mal ein passendes Geschenk! Hergestellt werden die Filz-Eierwärmer übrigens bei ›ACP‹ in Nepal.

Art.-Nr.	Bezeichnung	Empf. VK
8218123-04 / 05	Eierwärmer mit Blüte versch. Farben	2,95 €
8218124-04 / 05 / 06	Eierwärmer Glockenblume versch. Farben	7,95 €
8218126-01 / 02 / 03 / 04	Eierwärmer Henne versch. Farben	5,25 €



Wer Eierwärmer hat, braucht natürlich auch etwas zum Drunterstecken. Wir empfehlen: unsere hübschen Deko-Eier aus Willow-Tree-Holz. Sie kommen vom Handelspartner ›Mashé Kash‹ (›Wassqadit‹) aus Kashmir in Indien. Die Eier sind etwa 7 cm hoch und handbemalt mit verschiedenen Motiven. Mit einem passenden Band versehen, können sie dekorativ am Frühlingsstrauß oder am Oster-Hausschmuck befestigt werden. Oder eben unter dem Eierwärmer versteckt – da erübrigt sich jedes Geschenkpapier!

Art.-Nr.	Bezeichnung	Empf. VK
8408045-01 / 02 / 03 / 04	Osterei Blüten versch. Farben	4,95 €
8408046-01 / 02 / 03 / 04	Osterei Streifen versch. Farben	4,95 €



Daneben gibt es, wie bereits erwähnt, ein buntes Sortiment an Geschenkanhängern, Girlanden mit Hasen, Hängern in Form von Hasen, Vögeln, Libellen, Gänsen oder Wolken.

Das Angebot ist vielfältig und bietet für jeden Geschmack etwas Dekoratives.

Wenn Sie nicht mal selbst durch unsere Oster-Rubrik auf der Wiederverkäuferwebseite stöbern, entgeht Ihnen wirklich etwas!



## Exotische Schönheiten: Paisley, Padma und Mailin

Wenn wir Sie zum Kauf unserer stylischen Schals bewegen wollten, könnten wir hier darüber schreiben, dass im Frühling die Abende doch häufig noch kühl sind und man respektive frau dann froh ist, sich einen Schal um die Schultern werfen zu können. Aber mit so profanen Argumenten wollen wir Sie nicht langweilen. Zumal das gar nicht nötig ist: Werfen Sie einfach mal einen Blick auf die wundervollen Paisley-Muster der Viskoseschals von ›Manjeen Handicrafts‹ aus Indien oder auf die zarten, dekorativen Linien der Padma-Schals aus Baumwolle, die ›EMA‹ in Indien für uns produziert. Oder betrachten Sie bloß mal die Ton-in-Ton-gefärbten Seidenschals von ›Craft Link‹ in Vietnam. Na? Also, ganz egal, wie die Abende im Frühjahr werden – diese exotischen Schönheiten sind immer die richtigen Begleiterinnen!

Wie wäre es dann noch mit einer passenden Kette, einem schönen Ring oder dekorativen Ohrhängern?

Freuen Sie sich auch in diesem Frühling wieder auf das neue Schmucksortiment. Von dezent bis bunt, von stilvoll bis modern, für jeden Geschmack, jede Stimmung und auch jeden Geldbeutel ist etwas Passendes dabei. Unsere Handelspartner Tara Projects, Manjeen Handicrafts und FTCI begeistern uns wieder einmal mehr mit ihren Fertigkeiten!



Der weite Bogen der Farben umspannt alle Facetten von Grün und Blau bis hin zu Gelb, Orange und Rot. Die verwendeten Materialien reichen von Messing, Glasperlen und Holz bis zu Baumwolle, Rosenquarz und Perlmutter.

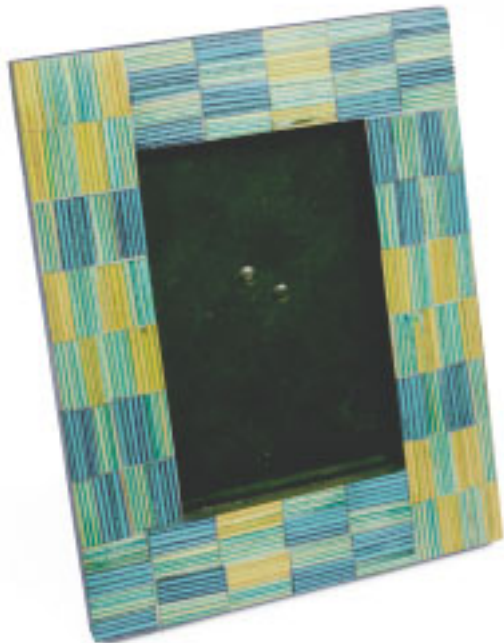
Aus Platzgründen listen wir keine Einzelteile auf, sondern laden Sie in unsere Wiederverkäuferseite ([www.gepa.de/wug](http://www.gepa.de/wug)) und in Ihr Regionales Fair Handelszentrum ein – dort finden Sie die ganze Welt des GEPA-Schmucks!

Einige Schal-Beispiele aus dem umfangreichen Sortiment:

Art.-Nr.	Bezeichnung	Empf. VK
7196516	Schal Viskose Paisley rot-pink	29,95 €
813654802	Schal Padma Baumwolle Flower rot	9,95 €
792652701	Schal Mailin grün (Seide-Baumwolle)	14,95 €



## Home sweet home: Neue Wohnaccessoires



Manchmal will man sich ja gar nicht »aufbrezeln« und Ausgehen, sondern lieber mal einen gemütlichen Abend zu Hause genießen. Wir garantieren Ihnen: Mit unseren vielen schönen neuen Wohnaccessoires machen Sie Ihr Heim zu einem Blickfang, der das Thema »Ausgehen« vergessen lässt!

Freuen Sie sich auf ein Potpourri an Neuheiten, das sich über das ganze Jahr verteilt. Vom schicken Teelichthalter »Love« aus Palewa-Stein, der aus vier einzelnen kleinen Blöcken besteht, die bei »Tara Projects« in Indien eigens für uns bearbeitet werden, über das im Bollywood-Stil gehaltene Teelicht-Glas mit Glöckchen, ebenfalls von »Tara«, bis hin zu Kommoden aus bemaltem Mangoholz oder MDF bietet unser Sortiment viele kleine und große Entdeckungen. Haben wir schon die schönen Dosen erwähnt? MDF, Glas oder Mangoholz, einfarbig oder bunt, groß oder klein, eckig oder rund – es ist (fast) alles dabei!

Einige der Artikel sind jetzt schon lieferbar, andere erwarten wir in den kommenden Wochen. So haben Sie in unserem Wiederverkäufer-Shop immer wieder etwas zu entdecken und können auch Ihren Kunden stets Neuheiten vorstellen, die den Weltladen so attraktiv machen wie das »Home sweet home«!

Einige Beispiele der neuen Wohnaccessoires, die nach und nach eintreffen werden (mehr auf [www.gepa.de/wug](http://www.gepa.de/wug)):

Art.-Nr.	Bezeichnung		Empf. VK
8147605	Teelichthalter »Love« 4-teilig		12,95 €
814824202	Teelichthalter mit Glöckchen fuchsia		4,95 €
8148317	Dose Scene grün S		9,95 €



## Für heiße Sachen

**G**utes Design ist oft das, was viel Effekt mit wenig Aufwand erzielt. In dieser Tradition stehen auch die neuen Untersetzer von »Y-Development« in Thailand: Ihr Design macht gleich deutlich, wofür sie gedacht sind. »Hot« steht drauf, und »hot« soll auch drauf. Die stabilen Platten aus Gummibaumholz verkraften schwere Töpfe genauso gut wie heiße. Es gibt eine runde Version mit 19 cm Durchmesser und eine »Buchstaben-Version«, die 16 cm breit und 20 cm lang ist. Wer es lieber »sprachlos« mag, kann die runde Variante auch als Modell »Tree« bekommen – was da zu sehen ist, muss man wohl nicht weiter erläutern. Übrigens ist Gummibaumholz trotz seines missverständlichen Namens ganz »normales«, stabiles Holz – das Gummi entstammt dem Saft des Baumes.



Art.-Nr.	Bezeichnung	Empf. VK
751442201	Untersetzer HOT	14,95 €
751442202	Untersetzer rund HOT	14,95 €
7514423	Untersetzer rund Tree	14,95 €



## Blumen für den Frühling

**I**m vergangenen Herbst haben wir die Keramik-Serie »Mehndi« schon einmal ausführlicher vorgestellt. Das besondere daran ist ja nicht nur, dass die Motive zauberhaft aussehen, sondern auch, dass sie auf besonders aufwendige Weise gefertigt werden, nämlich mit Seidenpapier, das mit den Motiven bedruckt wird, die dann so auf die Keramik übertragen werden.

Weil »Mehndi« mit seinen wundervollen Blumenmotiven eigentlich ein sehr frühlingshaftes Dekor hat, möchten wir Ihnen diese Keramik unbedingt auch zum Frühling empfehlen: Das erste Frühstück auf der Terrasse draußen oder die erste Gartenparty eignen sich wunderbar für die Teller, Schalen und Schüsseln mit »Flower«-Motiven in rot oder blau.

In unserem Sortiment finden Sie natürlich auch passende Tischtextilien, mit denen Ihr Frühlingsdekor perfekt wird. Und sollte die erste Blumenblüte noch auf sich warten lassen, haben Sie zumindest in dieser Form Blumen auf dem Tisch!

Einen kompletten Überblick über die Keramik-Serie »Mehndi« finden Sie auf unserer Wiederverkäufer-Webseite im Handwerk-Shop!



## Gemeinsam sind wir auffällig!

**Z**weitplatzierungen sind ein wichtiges Instrument, um die Aufmerksamkeit des Kunden zu wecken. Dabei werden Produkte über die normale Platzierung im Regal hinaus auch noch an anderer Stelle dekoriert, um dort besonders in den Blick zu fallen.

Wir haben aus unserem Tee-Sortiment ein paar Tees ausgesucht, die Sie in der »Eine-Welt-Kiste« sehr leicht attraktiv zu einer Zweitplatzierung zusammen stellen können. Dank der platzsparenden Kiste eignet sich diese Zweitplatzierung auch für Weltläden mit kleiner Ladenfläche oder für den »goldenen Meter«, also den Bereich direkt an der Kasse.

Ausgesucht haben wir Teesorten, die die unterschiedlichen Geschmacksvorlieben unserer Kunden abdecken. Die »Vieltrinker« kommen dabei mit unseren 200 g-Packungen auf ihre Kosten. Wer losen Tee liebt, wird sich für den aromatischen Subarna Gold, den kräftigen Assam oder den feinen Darjeeling interessieren. Aber auch die Freunde aromatischer Erlebnis-Tees und klassischer Schwarztees dürften etwas Passendes finden – und natürlich haben wir auch an die gedacht, die Kräuter-, Früchte- oder Rooibos-Tee bevorzugen.

Das Ganze attraktiv auf kleinstem Raum präsentiert – so einfach geht »Zweitplatzierung«!



## Kaffee statt Tee ist auch okee



**N**atürlich funktioniert die »Eine-Welt-Kiste« auch als Display zur Zweitplatzierung von Kaffeesorten. Wir empfehlen dafür Kaffees aus dem Einstiegsortiment, etwa den Kaffee Camino in 250 g oder die »Milde Mischung« in der unverkennbaren roten Folie in der 500 g-Packung. Unser Kernsortiment mit der blauen PUR-Linie, den braunen Klassikern wie Café Orgánico und Esperanza oder den silbernen Espresso-Sorten passt genauso gut hierhin, aber auch die schwarze »Raritäten«-Linie darf nicht fehlen.

Viel Geschmack auf kleinstem Raum – die Zweitplatzierung mit der »Eine-Welt-Kiste«!

## GEPA Webseite erweitert

Unsere Wiederverkäufer-Webseite gewinnt immer mehr an Bedeutung – und an Inhalt ohnehin!

Tauchen Sie ein in die Welt der GEPA-Produkte, wählen Sie aus unserem breiten Sortiment und bereichern Sie Ihre Kunden mit hochqualitativen Produkten. Oder stöbern Sie nach guten Ideen, Anregungen und Hintergrundinformationen für Ihre Arbeit im Weltladen.

Ganz neu: In der Rubrik »Service & Bezugsquellen« stellen wir in loser Folge Unternehmen und Organisationen vor, die mit Dienstleistungen oder Produkten für den Weltladen interessant sein könnten. Vom Dekomaterial über professionelle Verkostungen bis zur optischen Gestaltung finden Sie hier künftige interessante Kooperationspartner.

(Beachten Sie den Artikel zum Ehrenamt auf der nächsten Seite)

Wussten Sie schon, dass unsere Wiederverkäufer-Webseite auch Rezepte umfasst? Unter der Rubrik »Tipps – Ideen – Beratung« finden Sie leckere Kochideen mit Produkten aus unserem Sortiment. Versuchen Sie doch mal marinierte Quinoa-Mozzarella-Spieße oder entdecken Sie die Cocoba-Schnecken oder »Pulao und Raita«... guten Appetit!

Dass die Webseite nicht mehr passwortgeschützt ist, hatten wir Ihnen ja bereits verraten.

Der Login mit Kundennummer und Passwort ist nur noch für den Einkauf über die Webseite erforderlich. Nur mit dieser Autorisierung ist ein Einkauf möglich. So bleibt auch die erforderliche Sicherheit gewährleistet. Sie können also einfach Ihre gewünschten Produkte auswählen und in den Warenkorb legen.

Ein paar erklärende Worte zum Bestellablauf dürfen natürlich auch nicht fehlen:

Sobald Sie das erste Produkt bestellen möchten, klicken Sie bitte oben links auf LOGIN und geben wie gewohnt Ihre Kundennummer und Ihr Passwort ein. Es erscheinen die Schaltflächen für den Warenkorb und Sie können alle Ihre Produkte hineinlegen. Wenn Sie ein neuer Besteller sind, klicken Sie bitte vor Ihrer allerersten Bestellung im gleichen Anmeldefenster unten auf »neu anmelden«, füllen die Felder aus und dann können Sie direkt anschließend loslegen mit Ihrem Online-Einkauf.

Wir hoffen, Sie etwas neugierig gemacht zu haben und freuen uns auf Ihren Besuch auf der Wiederverkäuferseite!

Rückmeldungen sind natürlich auch weiterhin willkommen. Wir freuen uns, von Ihnen zu hören!

## Zukunft pflanzen – Faire Kaffee-Patenschaft

Als Kaffee-Pate direkt den Aufbau von Kaffee-Baumschulen bei Kleinbauern im mexikanischen Chiapas unterstützen und regelmäßig hochwertigen »Bio Café Mexiko PUR« ins Haus geliefert bekommen – mit dieser neuen GEPA-Aktion können Verbraucherinnen und Verbraucher im wahrsten Sinne des Wortes »Zukunft pflanzen«.

Die »Faire Kaffee-Patenschaft« ist zunächst online für Endkunden gestartet, wird aber ab Frühjahr auch auf Weltläden und Aktionsgruppen und Außer Haus Kunden ausgedehnt – genauere Informationen dazu geben wir noch bekannt.

Für die 44 Bauernfamilien der Gemeinde Tierra Colorada, die zur Genossenschaft San Fernando gehört, ist es wichtig, ihre Kaffeepflanzungen zu erneuern und damit ihr Einkommen zu sichern. Da ihre Heimat von der Regierung zu einem Nationalpark erklärt wurde, sind sie von Vertreibung bedroht und leben unter schwierigsten Bedingungen ohne Strom und fließendes Wasser.

### Das »Plus« des Fairen Handels: ein verlässliches Netz

Die Paten legen sich für mindestens sechs Monate fest und können den Kaffee in im Abo in zwei Paketgrößen (sechs Päckchen oder zwölf Päckchen) entweder monatlich, zweimonatlich oder vierteljährlich beziehen – auch eine ideale Geschenkidee für Kaffee-Genießer. Ein E-Mail-Newsletter hält über die Entwicklungen bei Tierra Colorada auf dem Laufenden.

Weitere Informationen zur »Fairen Kaffee-Patenschaft« gibt es unter [www.gepa.de](http://www.gepa.de)



Neben dem fairen Preis zahlen wir den Bauern von Tierra Colorada noch einen zusätzlichen Aufschlag für ihren Rohkaffee. Sie haben entschieden, mit diesem Geld die Dächer ihrer Häuser mit Blech zu decken um das als Trinkwasser knappe Regenwasser besser ableiten und auffangen zu können..



## FAIRissimo! – Gut gemacht! 40 Jahre Fairer Kaffee in Deutschland – ein Grund zum Feiern.

Von der Bauernorganisation ›FEDECOCAGUA‹ aus Guatemala kam 1973 der erste faire Kaffee zu uns – »Indio Kaffee« genannt. Importiert wurde dieser faire Kaffee von der damals schon gegründeten Fair-Handels-Organisation S.O.S. Wereldwinkels (heute »Fair Trade Original«) in den Niederlanden. In Deutschland engagierten sich von Anfang an die Mitglieder der ökumenischen Aktion 365 für diesen fairen Kaffee ([www.aktion365.de](http://www.aktion365.de)). Und beim Aufbau unterstützt wurde ›FEDECOCAGUA‹ von unserem Gesellschafter Misereor, zum Beispiel beim Kauf von Lastwagen oder Maschinen zur Trockenverarbeitung.

Die GEPA arbeitet seit 1978 mit Unterbrechungen mit ›FEDECOCAGUA‹ zusammen. Bis heute ist diese Kleinbauern-Organisation ein wichtiger Kaffeehandelspartner für uns.

Und wir wollen uns bei allen bedanken, die diese Erfolgsgeschichte möglich gemacht haben: FAIRissimo! – Gut gemacht!

Die Bohnen der Spitzenkaffee aus den Höhenlagen Guatemalas lassen wir zu dem Guatemala PUR verarbeiten. Dieser Kaffee hat eine feine Kakaonote, die typisch ist für den vollmundigen Hochland-Arabica aus der Region. Feiern Sie mit uns und Ihren Kundinnen und Kunden FAIRissimo! Bieten Sie den Guatemala PUR zum Probieren an! Laden Sie zu einer Kaffeeprobe ein!

Für Ihre Aktionen bieten wir Ihnen ein Faltblatt, eine Postkarte und ein Plakat. Der Kaffee selber ist für das gesamte Jahr mit einem kleinen Leporello versehen, der sofort zeigt: Dieser Kaffee ist etwas Besonderes. Bestellen können Sie das Material ab sofort:

Art.-Nr. 8914888 Faltblatt FAIRissimo! – Gut gemacht!

Art.-Nr. 8914886 Postkarte FAIRissimo! – Gut gemacht!

Art.-Nr. 8914887 Plakat A2 FAIRissimo! – Gut gemacht!

Auf unserer Webseite finden Sie Hintergrundinformationen zur Geschichte von ›FEDECOCAGUA‹. Sie erfahren auch, dass Frauen und Männer der zweiten Generation dem Kaffeeanbau treu geblieben sind und darin eine Zukunftsperspektive sehen. Schauen Sie sich ab April unseren kurzen Film an, der in Kooperation mit »Fair Trade Original« und MISEREOR entstanden ist.



## GEPA Woche der Ehrenamtlichen vom 18.2. bis 2.3. 2013

Einmal im Jahr bedankt sich die GEPA bei ihren Kunden und Kundinnen, die sich fast alle ehrenamtlich und unentgeltlich für den Fairen Handel engagieren. In vielen Regionen gibt es dann eine Veranstaltung zum Tag der Ehrenamtlichen, bei der den Kunden ein kleines Dankeschön-Präsent überreicht wird.

Wir freuen uns sehr, 2013 aus diesem Anlass eine Handelspartnerin bei GEPA zu Gast zu haben: Filhor de María Zelaya Contreras aus Honduras. Sie ist die Vertriebsmanagerin der Frauenkooperative ›COMUCAP‹, die Kaffee anbaut und Kosmetik aus Aloe Vera herstellt. Sie freut sich schon darauf, den neuen HONDURAS PUR Kaffee vorzustellen, der Anfang 2013 eingeführt wird und zu 100 % Hochlandkaffee von den ›COMUCAP‹-Kleinbäuerinnen enthält.



Der internationale Tag des Ehrenamts ist übrigens der 5. Dezember und wurde 1985 von der UNO ausgerufen. Da im Dezember aber bei unseren Kunden und Kundinnen »Hochsaison« herrscht, hat GEPA sich schon vor einigen Jahren entschieden, die Veranstaltungen in den ruhigeren Februar zu verlegen. Über die Termine in Ihrer Region informiert Sie Ihr Regionales Fair Handelszentrum oder Ihr GEPA-Berater vor Ort.

### Neu auf der Webseite: Rubrik »Service & Bezugsquellen«

Ideen austauschen für gute Aktionen und Projekte rund um den Weltladen, das ist das Eine. Liest man die Erfahrungsberichte anderer aber durch oder plant man selbst eine Aktion, stößt man oft auf Fragen wie »Woher bekomme ich denn ...?« oder »Wer kann uns sagen, wie wir ... machen?« Mit anderen Worten: Es geht bei Ideen oft auch um die Frage, mithilfe welcher Dienstleister oder anderen Unternehmen man eine Idee in die Tat umsetzen kann. Eine richtig professionelle Café-Bar für das Fest? Tolle Idee – aber wer macht so was? Schicke, modern gestaltete Deko-Hilfen? Wo gibt's denn so was?

Unsere neue Rubrik »Service & Bezugsquellen« soll Ihnen helfen, diese Fragen leicht zu beantworten. Hier finden Sie Organisationen, Unternehmen oder Dienstleister, die etwas anbieten, was für die Weltladenarbeit hilfreich oder wichtig sein kann.

Los geht es mit Texten zum Thema »Ehrenamtliche Arbeit«, »Bezugsquellen für Deko-Material« und dem »Professionellen Kaffee-Ausschank«. Und damit Sie jetzt nicht gleich zum nächsten Computer laufen müssen, drucken wir den Text zum Ehrenamt hier einfach mal ab, in der Hoffnung, Ihnen damit ein bisschen Appetit aufs Weiterlesen gemacht zu haben.

Im Laufe des Jahres wird die Themenreihe noch ergänzt – und wenn Sie Ideen haben, welche hilfreichen Dienstleister für Weltläden wir in der Reihe doch auch noch vorstellen sollten, dann schreiben Sie uns! Wir freuen uns über jeden Hinweis, sei es per Postkarte, Brief oder E-Mail.

### Es ist mir eine Ehre: freiwillige Mitarbeit

Ehrenamt, Freiwilligenarbeit oder Bürgerschaftliches Engagement – wie auch immer man es bezeichnet: Ohne dieses wichtige »Kapital« kommen kein Verein, kein Weltladen und keine Aktionsgruppe aus.

Die ehrenamtliche Arbeit im Bereich des Fairen Handels bietet für Menschen aller Altersgruppen die Möglichkeit Kontakte zu knüpfen und die eigenen Kompetenzen zu erweitern. Auch wenn Ehrenamtliche sich ohne Bezahlung engagieren, sie arbeiten nicht »umsonst«: Sie wollen Anerkennung erhalten und Fortbildungen angeboten bekommen!

Das Themenspektrum im Bereich Ehrenamt ist bunt: Anerkennungskultur, Aufwandsentschädigung, Fundraising, Kooperationen, Fachliteratur, Mitarbeitergewinnung, Personalgespräche, Teambuilding, Versicherungsschutz, Wettbewerbe etc.. Aber auch die Angebote der Organisationen, die im Bereich Ehrenamt aktiv sind, sind vielfältig – vieles ist kostenlos, wie z. B. Infobroschüren und Newsletter oder kostengünstig, wie z. B. Fortbildungen und Tagungen.

Informationen, Newsletter, Vernetzung, Aus- und Fortbildungen oder neue Ehrenamtliche suchen – im Internet wird man zu allen Themen fündig:

Internetportal Bürgergesellschaft  
[www.wegweiser-buergergesellschaft.de](http://www.wegweiser-buergergesellschaft.de)

Stiftung Mitarbeit  
[www.mitarbeit.de](http://www.mitarbeit.de)

Bundesnetzwerk Bürgerschaftliches Engagement  
[www.b-b-e.de](http://www.b-b-e.de)

Bundesarbeitsgemeinschaft der Freiwilligenagenturen  
[www.bagfa.de](http://www.bagfa.de)

Aktive Bürgerschaft  
[www.aktive-buergerschaft.de](http://www.aktive-buergerschaft.de)

Akademie für Ehrenamtlichkeit Deutschland  
[www.ehrenamt.de](http://www.ehrenamt.de)



## Fairreisen mit Partner

Uns erreichen immer wieder Anfragen, ob es nicht möglich sei, unsere Handelspartner und das Land kennen zu lernen. Verständlich – wenn man sich intensiv für eine Idee wie den Fairen Handel einsetzt, möchte man natürlich gern auch mit eigenen Augen sehen, wie es den Produzenten geht, welche Anstrengungen sie unternehmen, um ihre Existenz zu sichern.

Was die Sache spannend macht, ist, dass bei einigen unserer Handelspartner Aktivitäten im Tourismus-Bereich genau eine solche Anstrengung darstellen. Sie bieten Menschen aus dem Norden die Möglichkeit, auf sozial- und umweltverträgliche Weise etwas vom Süden kennen zu lernen und schaffen sich so ein weiteres ökonomisches Standbein.

Was liegt also näher, als diese Angebote auf unserer Webseite einmal vorzustellen?

Die Angebote sind so verschieden wie die Länder: Erholung am Wasser, Safaris, Sehenswürdigkeiten – und die Teilnahme am Alltag der Produzent(inn)en bei der Feldarbeit und dem Produktionsprozess. Manche Partner bieten ausgearbeitete Touren für Gruppen, andere stellen Ihnen ein Programm nach Ihren Wünschen zusammen.

Die Angebote finden Sie hier:

[www.gepa.de](http://www.gepa.de) > Menschen > Partner ganz nah > Reisevorschläge

Bitte nutzen Sie die dort aufgeführten Internet- bzw. E-Mail-Adressen, um sich mit den Veranstaltern direkt in Verbindung zu setzen.

**Die GEPA stellt ausschließlich die Kurzzvorstellung und Links zur Verfügung und kann darüber hinaus keinerlei Verantwortung übernehmen.**

Wir wünschen Ihnen eine angenehme Reise und würden uns über eine kurze Rückmeldung freuen.

## Small is beautiful: Der kleinste Weltladen Deutschlands?

Ein Eintrag im Guinness Buch der Rekorde hat der Kirchturmladen in Tiefenbach noch nicht – aber er hat schon den Beweis erbracht, dass Fairer Handel auch im kleinen Rahmen mit großer Resonanz möglich ist. Gerade einmal 4 qm hat das achtköpfige Missio-Entwicklung-Frieden-Team des Pfarrverbands Tiefenbach / Haselbach / Kirchberg in der Nähe von Passau zur Verfügung. In einer Nische des Kirchturms wird vor mittelalterlichen Fresken seit zwei Jahren ein kleines Sortiment fair gehandelter Produkte angeboten. Einmal im Monat nach dem Gottesdienst und bei besonderen Anlässen, wie z. B. Coffee-Stopp, Missio-Sonntag oder im Advent ist geöffnet. Dann gibt es auf dem Kirchenvorplatz den Öko-Agenda 21-Kaffee im Ausschank und fair gehandelte Produkte zum Kosten. Eine Aktionsgruppe besteht in der Gemeinde schon seit zehn Jahren und vor sieben Jahren wurde der faire »Pfarrverbandskaffee« eingeführt, der auch erfolgreich in Bäckereien, Hofläden und im regionalen EDEKA-Markt verkauft wird. Die Motivation für das Engagement beschreibt Joachim Baier, einer der Aktiven, so: »Auch auf kleinstem Raum lässt sich die Welt ein bisschen fairändern!«



## Impressum

### GEPA AKTUELL

V.i.S.d.P. .... Jorge Inostroza  
 ..... Vertriebsleiter Weltläden und Gruppen  
 Kontakt ..... Birgit Büttner  
 ..... Fon: 02 02 / 2 66 83-22  
 ..... Fax: 02 02 / 2 66 83-15  
 ..... E-Mail: birgit-buettner@gepa.org  
 Sorgentelefon..... 02 02 / 2 66 83-81  
 .....GEPA The Fair Trade Company  
 ..... GEPA-Weg 1  
 ..... 42327 Wuppertal  
 .....www.gepa.de

## Mein GEPA-Lieblingsprodukt

”Jetzt ist es passiert: Mein langjähriges Top-Lieblingsprodukt, die Bio Joghurt Cashewkerne, haben harte Konkurrenz bekommen: das neue Waffelgebäck! Knackige Cashewnüsse auf einer köstlich knusprigen Waffel mit feinstem Überzug aus weißer Schokolade... es gibt nichts Besseres zu einer nachmittäglichen Tasse Ceylon-Tee! ”

Christina Morandell  
 Assistentin des Produktmanagements Handwerk



Hinweis: Wenn Sie uns Ihr Lieblingsprodukt empfehlen, wäre es toll, auch ein Foto von Ihnen zu erhalten. Beim Genießen, Zubereiten oder auch im oder vor dem Weltladen. Ganz wie Sie mögen. Wir freuen uns!  
 Kontakt: Birgit Büttner, E-Mail: birgit-buettner@gepa.org, Tel.: 02 02 / 2 66 83-22