



fairNews vom 7.2.2021



Vorschau auf die Aidlinger Nachrichten KW 06:

Schauen Sie doch mal rein: [www.fair-aidlingen.de](http://www.fair-aidlingen.de)!

Hier finden Sie jede aktuelle Neuigkeit und alles Wissenswerte rund um unseren FAIRein!

**Aktuell wichtig: Corona bedingt mussten wir donnerstags ganztägig schließen!**

**Im Ladenbereich bitte unbedingt diese Schutzmaßnahmen einhalten:**

**Atemmaske anlegen - Hände desinfizieren od. waschen - Abstand halten**

**Vor dem Eingang haben wir ein Desinfektionsgerät installiert – bitte benutzen Sie es!**

**Wir lüften regelmäßig!**



**In memoriam – unvergessen!**

Am 7. Februar jährte sich der Todestag unseres viel zu früh verstorbenen 1. Vorsitzenden **Oliver Horn**, der unseren Verein fast 10 Jahre lang gelenkt hatte.

Gerne erinnern wir uns an die vielen gemeinsamen Begegnungen, Sitzungen, Unternehmungen und Erlebnisse!

**Wir vermissen sein freundliches Wesen, sein Engagement für den Verein, sein umfangreiches Wissen über viele Bereiche des Fairen Handels, seine kreativen, vorausschauenden Ideen und seine Visionen.**

Es bleibt unser Bestreben, die Ziele unseres Vereins in seinem Sinne weiter zu verwirklichen - ganz nach seinem letzten Leitspruch: **Carpe diem!**



**Kontakt: fair- Eine Welt Aidlingen e.V.**

**Adresse:** Calwer Str. 7, 71134 Aidlingen-Dachtel

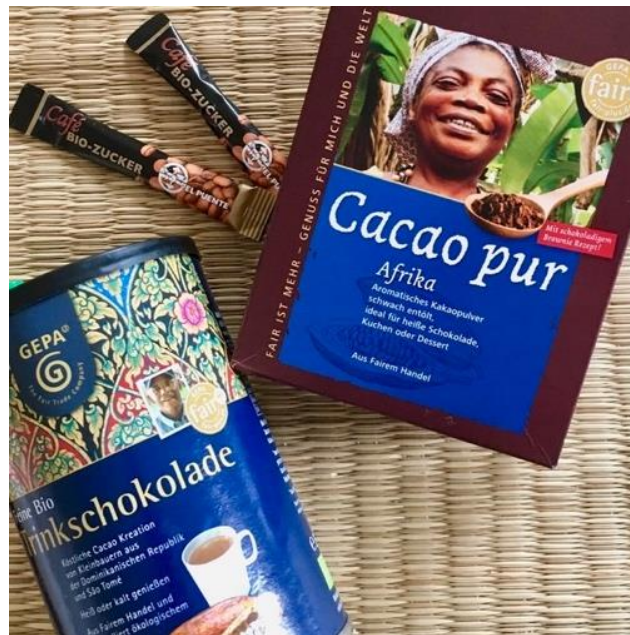
**E-Mail:** [info@fair-aidlingen.de](mailto:info@fair-aidlingen.de)

**Homepage:** [www.fair-aidlingen.de](http://www.fair-aidlingen.de)

**Telefon:** 07056 70 898 60

Verantwortlich für Textinhalte: Rita Binder 1.Vorsitzende

## EXTRA-NEWS - nur für Sie und Euch!



Die feine „Bio Trinkschokolade“ von GEPA verwöhnt Sie mit herrlichem Schokogenuss - ob wohligh warm oder erfrischend kalt getrunken! Diese köstliche **Kakao-Kreation** stammt von Kleinbauern aus der **Dominikanischen Republik und Paraguay**. (250g - 4,50 €)

Wir führen auch die Variation „Bio Trinkschokolade Zartbitter“ mit Kakao aus San Tomé. (250g - 5,00 €)

„Cacao pur Afrika“ von GEPA ist ein **hocharomatisches Kakaopulver** für alle Kakao-Liebhaber, die schokoladige Köstlichkeiten gerne selbst zubereiten. Die Bohnen dieses **unverfälschten Fair Trade-Kakaopulvers**, sind unter der Sonne Afrikas bis zur Vollendung gereift. (250g - 4,80€)

fair & Wissen

### Anspruch von GEPA: Transparente Lieferkette – kein Mengenausgleich

Als 100% Fair Trade-Unternehmen hat GEPA den Anspruch, **Produkte mit einer transparenten Lieferkette** anzubieten. Es gilt: „Was draufsteht ist drin.“ Dazu gehört auch, dass sich GEPA der Herausforderung stellt, **Verarbeiter** zu finden, welche **die fair importierten Kakaobohnen getrennt von anderen verarbeiten können** bzw. dazu bereit sind. Dies ist nicht branchenüblich und bedeutet einen Mehraufwand. Damit geht GEPA über die Standards von „Fairtrade International“ hinaus, die den sogenannten „Mengenausgleich“ erlauben würden.

***GEPA - Fair Trade Kakao Zartbitter***

Durch **Fairen Handel** können die Kleinbauern ihre **Ernte** seit einiger Zeit **selbst fermentieren und trocknen**. So erhält GEPA Bio Kakaopulver in bester Qualität, das **mit** ebenfalls **ökologisch angebautem Rohrohrzucker** zur köstlichen Trinkschokolade veredelt wird.

***Fair Trade Kakaopulver ohne Kompromisse***

Um erstklassigen Kakao anzubauen, überwinden unter anderem die Kleinbauern vom GEPA-Partner KONAFCOOP Hängebrücken und beschwerliche Pfade in Kameruns Regenwald. **Dank Fairem Handel** lohnt sich ihr Weg. Er **sichert nicht nur ihr Einkommen, sondern hat auch den Aufbau einer eigenen Baumschule ermöglicht**.