

# FAIR & mehr

DER FAIRE HANDEL IN FILDERSTADT



## KAKAO UND SCHOKOLADE

Wer verdient am süßen Geschäft?

Wieviel Kinderarbeit steckt in meiner Schokolade?

TransFair e.V. / [Fotografie: Kristina Eggers]

### FAIREN HANDEL VERSTEHEN

**Deutschland:** Rekordumsatz und nicht einmal Mittelmaß?

**Neu:** Fairer Kaffee in deutschen Zügen

### FAIRER HANDEL IN FILDERSTADT

**Aktionsjahr Schokolade:** 20 Mitmachideen für Gruppen

**Nachgefragt:** Wie fair sind faire Produkte im Discounter?

### WELTLADEN FILDERSTADT

**Hilfe!** Endlich durchblicken im Siegelabyrinth

**FAIRnaschbox:** Geschenktipp für Schokofans



Liebe Leserinnen,  
liebe Leser,

ein japanisches Sprichwort besagt „Fürchte dich nicht vor langsamen Veränderungen, fürchte dich vor dem Stillstand“. Das gilt auch für die bisherige LADENPOST des EINE WELT LADEN Filderstadt. Eine Umfrage bei Interessierten hat ergeben, dass es an der Zeit ist, Format und Inhalt rundzuerneuern. Das Ergebnis halten Sie in Händen.

Das neue Magazin „FAIR & mehr“ ersetzt die halbjährlich erscheinende Ladenpost – wunschgemäß mit vielen kürzeren Artikeln, aktuellen Entwicklungen im Fairen Handel und natürlich Berichten, wie Politik, Vereine, Schulen, Kirchengemeinden und Gastronomie hier in Filderstadt das Thema aufgreifen.

Neu ist auch ein ausführliches Schwerpunktthema. Passend zum Aktionsjahr 2017/2018 von Faires Filderstadt nehmen auch wir „Schokolade“ unter die faire Lupe. Welche spannenden Mitmachideen es für Gruppen jeden Alters gibt, lesen Sie auf Seite 6.

So hoffen wir, gemeinsam mit Ihnen Filderstadt langsam, aber stetig zu FAIRändern.

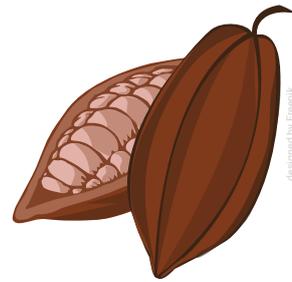
Ihre

HANNELORE MOLL,

Vorsitzende

Ökumenischer Arbeitskreis

EINE WELT Filderstadt e.V.



SCHOKOLADE GEHT IMMER!

## Wer verdient am süßen Geschäft?

**10 kg Schokolade essen Deutsche pro Kopf und Jahr. Was wir nicht missen möchten, wird Millionen von Kleinbauern zur Misere. Der Faire Handel ist eine Etappe zu besseren Lebensbedingungen.**

Schokolade ist eine der beliebtesten Süßigkeiten weltweit. Was ursprünglich dem Adel vorbehalten war, kann sich nun jeder leisten. Eine Tafel Schokolade ist schon für weniger als einen Euro zu haben, bei Lidl gibt es die billigste Tafel derzeit für 45 Cent. Das Problem: Viele Deutsche schauen auch heute immer noch zuallererst auf den Preis und interessieren sich wenig dafür, dass der wertvolle Grundrohstoff, der Kakao, häufig aus problematischem Anbau stammt. Experten schätzen, dass rund 5,5 Millionen Kleinbauern Kakao anbauen, damit aber ihre Familien kaum ernähren können. Woran liegt das?

### **KAKAOPREIS DEUTLICH UNTER EXISTENZMINIMUM**

Die Gründe sind vielfältig. In der Elfenbeinküste beispielsweise, wo rund ein Drittel der weltweiten Kakaoernte herkommt, sind die Anbauflächen mit 3,5 Hektar pro Familie relativ klein und der durchschnittliche Ertrag pro Hektar mit nicht einmal 450 kg Kakao gering, so eine neue Studie des französischen Entwicklungsdienstes. Wenn bei so niedrigen Erntemengen der Kakaopreis auf dem Weltmarkt – auch bedingt durch Spekulationsgeschäfte - sinkt, reichen die Einnahmen nicht mehr zum Leben. So fiel der Weltmarktpreis seit Ende der 70er Jahre ins Bodenlose und beträgt heute nicht einmal mehr ein Viertel seines Höchststandes. Die Konsequenz: Die Kakaobauernfamilien würden heute nur noch durchschnittlich 86 Cent pro Tag verdienen – deutlich weniger als eine Tafel Schokolade bei uns kostet. Die Kampagne „Make Chocolate fair“ rechnet vor, dass Kakaobauern mindestens viermal so viel verdienen müssten, um aus der absoluten Armut herauszukommen.

### **ÖKOLOGISCHE MISSSTÄNDE VERSCHLIMMERN DIE LAGE DER BAUFAMILIEN**

Ein weiteres Problem sind sinkende Erntemengen. Das liegt zum Teil an überalterten Kakaobäumen, aber auch am Klimawandel. Starkregen und Dürren erschweren in Äquatornähe seit Jahren den Anbau. Was also tun? Die Flächen unkontrolliert auszuweiten ist - ökologisch gesehen - keine Lösung. Schon jetzt werden aus der Not heraus in Naturschutzgebieten der Elfenbeinküste Regenwälder für Kakaopflanzungen abgeholzt.

# KAKAO & SCHOKOLADE

Vielmehr ist eine Kombination aus verschiedenen Ansätzen gefragt. Es braucht eine Fortbildung der Bäuerinnen und Bauern, Umstellung auf nachhaltige Anbaumethoden, Diversifizierung des Anbaus, Zugang zu fairen Finanzdienstleistungen, zu Wissen (z. B. Wettervorhersagen) sowie zu Märkten. Angestoßen durch politische Kampagnen und alternative Wirtschaftsinstitute und zusammen mit Fairhandelsunternehmen und mittelständischen Schokoladenherstellern wie Ritter Sport aus Waldenbuch werden mittlerweile neue Geschäftsmodelle diskutiert, die das Einkommen von Bauernfamilien steigern sollen.

70 PROZENT DES  
WELTWEIT ANGEBAUTEN  
KAKAOS STAMMT AUS DEN WEST-  
AFRIKANISCHEN STAATEN CÔTE  
D'IVOIRE, GHANA, KAMERUN UND  
NIGERIA, DRITTGRÖSSTES ANBAULAND  
IST INDONESIA, EIN KLEINER  
TEIL KOMMT AUS  
LATEINAMERIKA.

## MINDESTPREISE UND FAIRTRADE PRÄMIE ALS SICHERHEITSNETZ

Zwischenzeitlich federt der Faire Handel die schlimmsten Verwerfungen ab. Allerdings profitieren bisher schätzungsweise nur 5,5 Millionen Kleinbauern davon. Beim Fairtrade Kakao liegt der Mindestpreis je Tonne bei 2.000 USD bzw. 2.300 USD für Bio-Kakao. Als der Kakaopreis im März dieses Jahres im Welthandel auf 1.900 USD je Tonne gesunken war, kam dieser Existenzsicherungsmechanismus zum Tragen. Und noch etwas verbesserte die Situation der Fair Handels-Produzenten: Unabhängig vom Börsenpreis zahlt der Faire Handel eine Prämie in Höhe von 200 USD pro Tonne Kakao. Neben monetären Verbesserungen schafft der Faire Handel zudem Sicherheit durch Beratung bei Anbau und Vermarktung sowie durch langfristige Lieferpartnerschaften.

## DER FAIRE HANDEL STÖSST AN GRENZEN

In der Welt dominieren vier Großkonzerne die Ver-mahlung und den Handel von Kakao: Cargill (USA), Barry Callebaut (Schweiz), ADM (USA) und Blommer (USA). Zusammen machen sie über die Hälfte des Marktes aus. In der Schokoladenproduktion beherrschen allein sieben Unternehmen über zwei Drittel des Weltmarktes. Angesichts dieser Übermacht kann der Faire Handel die Lebenssituation der Kakaobauern weltweit freilich nicht grundlegend



„Kein zweites Mal hat die Natur eine solche Fülle der wertvollsten Nährstoffe auf einem so kleinen Raum zusammengedrängt wie gerade bei der Kakaobohne.“  
Alexander von Humboldt (1769-1859)

verändern. Dennoch ist die Wirkung von mehr als 50 Jahren Fairer Handel nicht zu unterschätzen. Die Bewegung deckt Missstände auf und macht wichtige Lobbyarbeit für Menschen, die in unserem globalisierten Wirtschaftssystem ausgebeutet werden. Dass laut Umfragen inzwischen 83 Prozent der Deutschen das Fairtrade-Siegel kennen, ist ein Erfolg. Kritisches Konsumbewusstsein und Handeln von uns allen ist aber weiterhin gefragt, um die Schokoladenindustrie noch mehr auf fairen Kurs zu bringen.  
(up/hm/wf)

# Kinderschokolade?

## Statt Überraschung und Spiel – trauriger Arbeitsalltag für Millionen von Kindern

Kakaoanbau ist harte Arbeit. Da die Einkünfte gering sind, müssen auch viele Kinder auf den Feldern ihrer Familien schuften. Oft müssen bereits Heranwachsende 50-Kilo-Säcke mit Kakaobohnen schleppen. Schulbesuch? Für viele Fehlzanzeige. Die Familien sind einfach zu arm, um Arbeiter zu bezahlen.

Das sollte nicht so sein. Eigentlich hat die Elfenbeinküste die Konvention der Internationalen Arbeitsorganisation ILO unterschrieben, die Minderjährige vor den schlimmsten Formen von Kinderarbeit schützen soll. Aber wer kann das im Busch schon kontrollieren? Kinderarbeit ist in der Landwirtschaft eher die Regel als die Ausnahme. Besonders auf Kakaoplantagen müssen Kinder häufig von sieben Uhr morgens bis sieben Uhr abends arbeiten. Laut ILO sind es derzeit allein in der Elfenbeinküste rund 800.000. Der Arbeitsschutz ist in der Regel dürftig und so verletzen sich viele Kinder mit den scharfen Macheten. Nachgewiesen sind auch Fälle von Kinderhandel: Kleine Lohnsklaven zwischen fünf und fünfzehn Jahren werden in Burkina Faso oder Mali gekauft und landen auf den Plantagen in der Elfenbeinküste. Wie kann der Faire Handel dagegen halten?

Der Marktanteil bei fairer Schokolade in Deutschland liegt inzwischen bei fast

16 Prozent. Dahinter stehen wachsende Abnahmemengen, sprich höhere Einkünfte für Kakaobauernfamilien. In zertifizierten Kakaokooperativen ist Kinderarbeit selbstverständlich verboten. Und noch etwas sei besonders wichtig, so die Entwicklungsökonomin Mariam Dao Gabalo aus der Elfenbeinküste: „Der Faire Handel stärkt Gemeinschaften, die wiederum ein Schlüssel zu Veränderungen sind“.

**TRAURIGE WAHRHEIT:  
WO KAKAO GEERNTET WIRD,  
GIBT ES HÄUFIG KEINEN  
STROM, KEIN FLIESENDES  
WASSER, KEINE STRASSEN UND  
KEINE SCHULEN. VIELE JUNGE  
ERWACHSENE ZIEHT ES DAHER  
IN DIE STÄDTE.**

Für substantielle Verbesserungen bedarf es aber unbedingt auch einer Weichenstellung durch die lokale wie internationale Politik. Und es bedarf der Verbraucher, die sich einmischen. Die Inkota-Kampagne 2015 „Make Chocolate Fair!“, die über 122.000 Menschen unterstützten, machte auch bei der Süßwarenindustrie Eindruck. Ob sie ihr Versprechen, Kinderarbeit zu bekämpfen und bessere Preise zu zahlen hält, bleibt abzuwarten. (up)



Brot für die Welt (Foto: Uta Wagner)

Der anspruchsvolle Kakaobaum wächst in tropischen Regenwaldgebieten.



Quelle: TransFair

Mit scharfen Macheten werden die Schoten geerntet und geöffnet. Die Fermentation und Trocknung der Kakaobohnen sind besonders arbeitsintensiv.



Die Vermahlung der Kakaobohnen erfolgt meist in Europa und den USA und nicht im Anbaugebiet.

## Innovative Schokolade: bean to bar in Ghana

Auch bei Schokolade sind die Länder des globalen Südens in der Regel nur Rohstofflieferanten. Lediglich sechs Prozent des Verkaufspreises einer Tafel landen bei den Bauern. Den Löwenanteil verdienen Industrie und der Lebensmittelhandel.

Der Wert, der in einer Tafel Schokolade steckt, müsste gerechter verteilt werden. Dieses Ziel verfolgt z. B. das junge Unternehmen fairafric. Das innovative deutschghanaische Unternehmen will die fairste Schokolade der Welt produzieren. Sie will mehr Wertschöpfung im Land und zwar von der Kakaobohne bis zur verpackten Tafel. Tatsächlich wickelt das Start-up mittlerweile die ganze Schokoladenproduktion in Ghana ab. Das lässt hoffen! Die Schokolade gibt es auch im Weltladen Filderstadt. Weitere Infos unter [www.fairafric.com](http://www.fairafric.com)

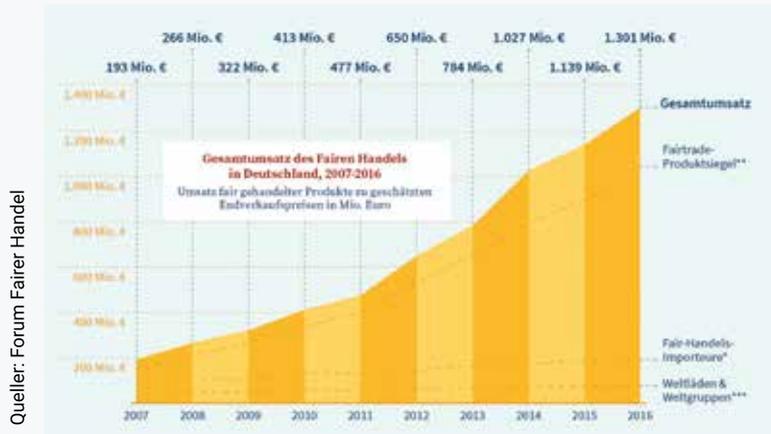
**"DIE WEISSEN,  
DIE EUROPÄER, DIE  
MACHEN SCHOKOLADE  
DARAUS. DIE SOLL LECKER  
SEIN, GANZ SÜSS. ABER ICH  
HABE SIE NOCH NIE  
PROBIERT."**

Kakaobauer aus der  
Elfenbeinküste

## REKORDUMSÄTZE 2016

### Der Faire Handel wächst weiter

Für mehr als eine Milliarde Euro haben die Verbraucherinnen und Verbraucher in Deutschland im letzten Jahr fair eingekauft, das entspricht einer Verdopplung innerhalb der letzten vier Jahre. Dennoch ist der Anteil der fair gehandelten Produkte am Gesamtumsatz des deutschen Einzelhandels mit 0,3% weiterhin gering. Derzeit werden fast 7000 faire Produkte in deutschen Geschäften angeboten. 36% des Gesamtumsatzes – und damit der Löwenanteil – wird mit Kaffee erwirtschaftet, es folgen Bananen, Kakao und Blumen, Fruchtsaft, Honig und Baumwollprodukte. Immer mehr Kunden sind bereit, mit ihrer Konsumentenscheidung für bessere Arbeitsbedingungen in den Herkunftsländern mehr auszugeben. Während letztes Jahr Waren im Wert von 77 Millionen über die Ladentische der Weltläden gingen (=7%), sind 73% des Absatzes dem wachsenden Engagement der Supermarktketten zu verdanken. (mg)



## EINSTELLUNGSSACHE

### Die Schweizer haben den Fairen Handel nicht erfunden, aber...

weltweit gehört die Schweiz zu den Ländern mit dem höchsten Pro-Kopf-Konsum von fair gehandelten Waren und liegt damit weit vor Deutschland. Hierzulande liegen die jährlichen Ausgaben für Fairtrade-Waren bei nur 13 Euro pro Kopf, in der Schweiz geben die Verbraucher mehr als viermal so viel dafür aus. Außerdem ist in der Schweiz das Verkaufsangebot größer. Eine Studie des Soziologischen Instituts der Uni Zürich begründet das damit, dass Schweizer von den fair gehandelten Produkten moralisch stärker überzeugt sind als Deutsche. (mg)



Gibt es alles auch fair gehandelt: von Kaffee, Baumwolle über Saft, Zucker und Wein bis hin zu Schnittblumen und sogar Gold.

**„NOCH LUFT NACH OBEN: BUNDESWEIT DAMPFT NUR IN JEDER 4. VON 100 TASSEN FAIR GEHANDELTEN KAFFEE.“**

## GEHT DOCH!

### Fairer Kaffee bei der Deutschen Bahn

Die Deutsche Bahn schenkt seit April 2017 fairen Kaffee aus und ist damit einer der größten gastronomischen Anbieter für Fairtrade-Kaffee in Deutschland. Allein 2016 wurden in den Zügen über zehn Millionen Tassen Kaffee serviert. Das Umdenken bei der Bahn kam durch eine Unterschriftenaktion zustande, die auch in den Medien Aufmerksamkeit fand. Die Kaffeebauern brauchen die gesicherten, kostendeckenden Preise und zusätzlichen Fairhandelsprämien für existenzsichernde Einkommen und um den gestiegenen Herausforderungen durch den Klimawandel zu trotzen. (mg)



# FAIREN HANDEL VERSTEHEN

## SEIT 2015 BESCHLOSSEN:

### Auch die Vereinten Nationen sind für nachhaltigen Konsum

Die 17 nachhaltigen UN-Entwicklungsziele (Sustainable Development Goals, kurz SDGs) sollen die großen Probleme unserer Zeit wie Armut, Hunger, Klimawandel oder Artensterben lösen. Für die Umsetzung sind alle Länder, auch Deutschland, in der Pflicht. Das Ziel 12, das nachhaltige Konsum- und Produktionsmuster in den Blick nimmt, richtet sich ganz konkret an uns. Ob eine Schokolade sozial- und umweltverträglich produziert wurde, erkennen wir an Bio- und Fairtrade-Siegeln (S.8 Label-Labyrinth). Wer faire Schokolade kauft, gibt Menschen in Westafrika bessere Zukunftsperspektiven (das ist echte Fluchtursachenbekämpfung), schützt Regenwälder und stärkt ein gerechteres Wirtschaftssystem. Das können übrigens auch Städte: Mit seinem Beschluss zur Fairen Beschaffung leistet Filderstadt einen Beitrag dazu. Wir sind alle gefragt. Sagen Sie es auch Freunden und Bekannten weiter. (j1)



Ausführlich zu den SDGs: [www.germanwatch.de/sdg](http://www.germanwatch.de/sdg)

## FAIRTRADE TOWN FILDERSTADT

### Neues Logo und Mitmach-Plakette

Seit 2015 ist Filderstadt Fairtrade Stadt. Faire Produkte findet man inzwischen in allen Stadtteilen – im Weltladen, in Supermärkten, Discountern und einigen Restaurants - neu dabei ist z. B. das KULTURlokal in Bonlanden, das zur Alten Mühle gehört. Ein umfangreicheres Sortiment bieten u.a. der BIOMarkt ERDI in Bernhausen oder der Biogemüsehof Hörz. In Kirchengemeinden, einigen Vereinen und der Stadtverwaltung wird ebenfalls fair beschafft. Seit Mitte 2017 hat Filderstadt ein faires Logo. Teilnehmende Akteure können damit ihr Engagement sichtbar machen.

Wenn auch Sie mindestens zwei faire Produkte einsetzen, kontaktieren Sie [h.lauer@filderstadt.de](mailto:h.lauer@filderstadt.de) und fragen Sie nach einer Mitmach-Plakette.



Daran erkennen Sie, wer im Einzelhandel, bei Gastronomie, Schulen, Vereinen und Kirchengemeinden mitmacht.

# New!

## VEREINE

### Vorbildlich: Faire Bananen beim Musikverein Sielmingen

Fairer Kaffee wird schon seit 2014 bei Festen ausgeschenkt - übrigens machen das inzwischen alle Filderstädter Musikvereine. Beim letzten Kirchplatzfest hat nun der Musikverein Sielmingen einstimmig beschlossen, auch Crêpes mit fairen Bananen anzubieten.



## AKTIONSGRUPPE FAIRES FILDERSTADT

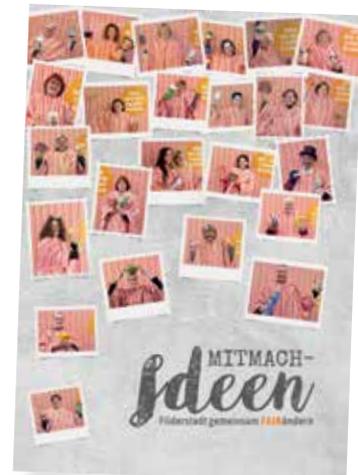
### Neues Konzept: Erstes Aktionsjahr zum Thema „Schokolade“ startet im November



Mitte November 2017 startet das erste Faire Schokoaktionsjahr in Filderstadt. Dafür hat die Aktionsgruppe eine umfangreiche Vorschlagsmappe erstellt, wie Kindergärten, Schulklassen, Jugendgruppen, Frauenkreise, Kirchengemeinden oder Vereine das Thema aufgreifen können. Die Vorschläge reichen von Bastelvorschlägen zu Kakaoschoten, über ein Schokoquiz, Geschichten und Lieder für Kinder bis zu Vortrags-, Film- und Verkostungsangeboten für Erwachsene. Die Mappe, ein Großteil der Materialien und die Beratung sind kostenlos. Das Aktionsjahr ersetzt die Filderstädter Faire Woche, die in den vergangenen drei Jahren von der Aktionsgruppe organisiert wurde. [www.weltaden-filderstadt.de](http://www.weltaden-filderstadt.de)

#### Was Sie u.a. in unserer kostenlosen Mitmach-Ideen-Mappe finden:

- Faire Schoko-Rallye durch Filderstadt
- Mini-Schoko-Musical für Kinder (vor Ostern)
- Spannendes Rollenspiel: Einmal im Leben Kakaobauer sein
- Aufregende Schoko-Expedition nach Ghana in 15 Modulen
- Die faire Schultüte
- Schokolade und Wein. Genießen und den Fairen Handel kennen lernen
- Wertschöpfungskette „Schokolade“: Vom Anbau zum Einzelhandel
- Zertifizierte Schokolade - was steckt hinter den Siegeln
- Vorträge mit Verkostung:
  - » Kakaobäuerinnen im Schokobusiness
  - » Viva el cacao! Schokolade - die bittersüßen Seiten des Lebens
  - » Schokolade! Eine Entdeckungsreise nach Afrika und Lateinamerika
- Installationsidee mit Schoko-Nikoläusen/Osterhasen



Die Mappe bekommen Sie im Weltladen in Bernhausen. Gerne beraten wir Sie auch ausführlich. Nehmen Sie Kontakt mit uns auf! [Hannelore Moll \(h.moll@weltaden-filderstadt.de\)](mailto:h.moll@weltaden-filderstadt.de) und [Ulrike Pfab \(u.pfab@weltaden-filderstadt.de\)](mailto:u.pfab@weltaden-filderstadt.de)

## NACHGEFRAGT

# Wie fair sind die Produkte im Discounter?



Fakt ist: Wenn das Fairtrade Logo auf Produkten von Lidl oder Aldi steht, dann gelten für die ProduzentInnen von Kakao, Kaffee oder Bananen auch die Bedingungen von TransFair. Ökonomisch gesehen geht es um auskömmliche Preise, egal wie niedrig der Weltmarktpreis liegt, und eine Fairtrade-Prämie.

Fairer Handel heißt aber sehr viel mehr: Es gelten partnerschaftliche Prinzipien wie z.B. langfristige und möglichst direkte Handelsbeziehungen. Bei Bedarf erhalten Kakao- oder Kaffeegenossenschaften schon vor der Lieferung eine Anzahlung, als Vorfinanzierung. Auch die Umstellung auf biologische Landwirtschaft wird im Fairen Handel stark gefördert. Hier gehen die Standards von Fairhandelsimporteuren wie GEPA, El Puente, dwp oder Ethiquable deutlich über die Leistungen von TransFair hinaus.

Allerdings ist nicht von der Hand zu weisen, dass Fairtrade-Produkte über

die Discounter eine breitere Käuferschicht erreichen. Auch wenn nur ein Bruchteil ihres Sortiments das Fairtrade Siegel trägt, so sorgt deren Verkauf für deutliche Umsatzzuwächse im Fairen Handel und trägt zur Einkommenssteigerung der Produzenten bei. Ob Discounter allerdings die Prinzipien des fairen Handels verinnerlichen, darf bezweifelt werden. Es ist bekannt, dass Lieferanten gnadenlos ihrem Preisdiktat unterworfen sind – Milchbauern ebenso wie Eierproduzenten oder Turnschuhhersteller.

Wie fair nun faire Produkte beim Discounter sind, hängt mitunter davon ab, wie streng unsere eigenen Maßstäbe sind, die wir an Fairness anlegen. Bei Einkäufen im „EINE WELT LADEN“ befinden sich die Kundinnen und Kunden auf der sicheren Seite. Übrigens: Der Wegweiser durch das Label-Labyrinth (S. 8) gibt eine gute Orientierung über Siegel, Labels und Eigenmarken und hilft bei der Kaufentscheidung. (jl/up)

# FAIRER HANDEL IN FILDERSTADT

## KIRCHEN

# Bildungsarbeit bei der Ev. Kirchengemeinde Sielmingen

Nach Vorträgen zum Fairphone, zu nachhaltigem Konsum und fairem Kaffee wurde nun im September über die schwierigen Lebensbedingungen und den Fairen Handel in den Philippinen berichtet. Wir kommen auch gerne mit einem Vortrag zu Ihnen! Interessierte bitte bei Hannelore Moll melden! (h.moll@weltladen-filderstadt.de)



## SCHULEN

# ESG Bernhausen

Die Schüler-AG zum Fairen Handel hat ihre Lieblingsrezepte in einem Heft „FAIRES Backen“ zusammengetragen. Der Nuss-Nougat-Stern schmeckt mit der fairen Nuss-Nougat-Creme Cocoba besonders lecker. **Vorsicht – Suchtgefahr!**

### So geht der Nuss-Nougat-Stern:

Mehl, Hefe, Salz und Zucker verrühren. Die warme Milch, flüssige Butter und Eier hinzugeben und daraus einen festen Teig kneten. Zu einer runden Kugel formen und mit Öl bestreichen. An einem warmen Ort 2-3 Stunden gehen lassen, bis der Teig das Volumen etwa verdoppelt hat. Den Teig in 4 Portionen teilen. Den ersten Teil kreisrund ausrollen und mit einem Vesperteller und Messer den überstehenden Teig abschneiden. Dick mit Cocoba bestreichen. Mit der zweiten Teigportion das Gleiche machen und

auf den ersten Kreis legen. Das Gleiche mit der dritten und vierten Teigportion wiederholen – allerdings den vierten Kreis nicht mit Cocoba bestreichen. In der Mitte des obersten Teiges einen Kreis mit einem Glas markieren (nicht durchschneiden!). Dann vom Rand bis zur Markierung in 16 gleich große Stücke schneiden. Die einzelnen Stücke zweimal verdrehen. Dabei jeweils im Wechsel ein Stück nach links und das nächste nach rechts drehen. Mit dem Eigelb-Milch-Gemisch bestreichen und bei 180 Grad 15-20 Minuten backen.

## Nuss-Nougat Stern

### Zutaten:

Für 1 Nuss-Nougat Stern:

500g Mehl

1 Packchen Trockenhefe

70g Zucker\*

Prise Salz\*

180 ml warme Milch

30g geschmolzene Butter

2 Eier

ca. 1 EL Pflanzenöl (z.B. Rapsöl)

ca. 150g Nuss-Nougat Creme\*



### Glasur:

1 Eigelb

1 EL Milch



Faire Produkte sind mit \* gekennzeichnet

# Nützliches aus dem EINE WELT LADEN in Bernhausen



## MACHEN SIE MIT!

### Wir suchen das schönste Sonnenglas

Die Sonnengläser aus Südafrika mit LED-Solarmodul (29,95 €) sind ein ideales Geschenk für viele Anlässe. Und sie sind individuell gestaltbar. Bitte ein Foto Ihrer Dekoidee bis zum 28.02.18 im Weltladen abgeben oder schicken an:

[info@weltladen-filderstadt.de](mailto:info@weltladen-filderstadt.de)

Den besten Vorschlag prämiieren wir mit einer **FAIRnaschbox**.



## SÜSSER GESCHENKTIPP

### Die FAIRnaschbox

Geschenkbbox aus handgeschöpftem Papier aus Nepal gefüllt mit Schokoköstlichkeiten aus dem Fairen Handel. Es gibt verschiedene Schokofüllungen und Banderolen zur Auswahl.

**Ab 12 Euro.**



## SINNVOLL ENTSORGEN

### Handy-Recycling über den Weltladen

104 Millionen Handys liegen ungenutzt in deutschen Schubladen. Auch Ihres? Darin stecken wertvolle, recycelbare Metalle wie Gold, Kupfer, Kobalt.

Wir sammeln übrigens auch Korken! **Einfach im Weltladen abgeben.**



## ENDLICH DURCHBLICKEN

### Im Label Labyrinth

Der Label-Check im Taschenformat bietet einen schnellen Überblick über die relevanten Siegel und Label im Bereich Lebensmittel und Textilien.

**Kostenlos im Weltladen!**

.....  
TERMINE VON VERKÄUFEN UND VERANSTALTUNGEN: [WWW.WELTLADEN-FILDERSTADT.DE](http://WWW.WELTLADEN-FILDERSTADT.DE)  
.....

## Sie gestatten: Der EINE WELT LADEN!

**WER WIR SIND...** 1990 gründete der Ökumenische Arbeitskreis EINE WELT Filderstadt e.V. den Weltladen. Er wird rein ehrenamtlich und nicht gewinnorientiert geführt. Rund 30 Ehrenamtliche engagieren sich derzeit beim Ladendienst, bei Aktionen, im Einkauf, Werbung und Buchhaltung – und im Vorstand. An Mitarbeit interessiert? Wir freuen uns über jede Unterstützung! Bringen Sie Ihre Talente ein!

**WAS WIR ANBIETEN...** verkaufen Produkte aus Asien, Afrika und Lateinamerika. Unser Lebensmittelangebot reicht von Kaffee, über Tee, Bananen, besonders hochwertige Schokoladensorten bis hin

zu exotischen Gewürzen. Ergänzt wird das Sortiment durch eine umfangreiche Auswahl an Kunsthandwerksartikeln – in exzellenter Qualität und zu bezahlbaren Preisen. Überzeugen Sie sich selbst!

**WOFÜR WIR STEHEN...** Wir stellen täglich unter Beweis: Der Faire Handel bietet auch Menschen in Ländern des globalen Südens etwas, worauf wir alle Anspruch haben: Zukunftsperspektiven – und zwar in der Heimat. Dazu trägt jeder Einkauf im Fairen Handel bei. Gerechtere Handelsstrukturen sichern Produzenten höhere Einkünfte, stärken genossenschaftliche Strukturen und setzen auf menschen- und umweltfreundliches Wirtschaften.

## Impressum

**Redaktionsteam:** Ulrike Pfab, Hannelore Moll (V.i.S.d.P.), Margit Grünewald, Waltraud Fleischle, Joachim Lindau, Hans-Peter Becker

**Layout:** Kerstin Müller

**EINE WELT LADEN Filderstadt**

Rosenstraße 36  
70794 Filderstadt-Bernhausen  
Tel.: 0711 / 706 363

[www.weltladen-filderstadt.de](http://www.weltladen-filderstadt.de)  
[info@weltladen-filderstadt.de](mailto:info@weltladen-filderstadt.de)  
[facebook.com/eineweltladen](https://www.facebook.com/eineweltladen)

**Öffnungszeiten:**

Montag bis Freitag:  
09.00 - 13.00 Uhr / 15.00 - 18.30 Uhr  
Samstag: 09.00 - 13.00 Uhr

