

# Neues aus dem Weltladen Göppingen 11/2018

## Probiertage vom 19.11. – 24.11.



In dieser Woche schenken wir **Pidecafé** aus. Und zu jeder Tasse Kaffee gibt es eine kleine Kostprobe für zuhause. (solange Vorrat reicht)

Besonderheiten:

**Pidecafé Öko**, der erste fairgehandelte Partnerkaffee in Bioqualität

Mehrpreisverwendung: u.a. bei CEPICAFE in landwirtschaftliche Beratung in Sachen Bioanbau, bei CHAJUL Errichtung einer Schule für Erwachsenenbildung  
Schwerpunktmäßig kommt der größte Anteil von der Genossenschaft CEPICAFE in Peru.

Geschmackstärke 4 (1 = mild, 5 = kräftig)



Pidecafé (Programa Integral para el Desarrollo del Café en la Region Grau) ist ein integriertes Kaffee-Entwicklungsprojekt für mittlerweile fast 10.000 Bauernfamilien im Norden Perus. Heute heißt diese Organisation PROGRESO. Der Name steht für Entwicklung im ländlichen Raum und bezieht sich auf mehr als Beratung im Kaffeeanbau.

Im Rahmen der lokalen Agenda 21 wird **Pidecafé öko** als Partnerschafts-Kaffee über das Fairhandelshaus GEPA importiert und in mehr als 50 Städten und Gemeinden Baden-Württembergs getrunken.

**Pidecafé öko** ist

- . Kaffee aus anerkannt ökologischem Landbau,
- . vollaromatischer Hochlandkaffee,
- . ergiebiger Kaffee mit unverwechselbarem Charakter

<http://www.pidecafe.de/index.php>



## Informationen Schätze aus dem Weltladen



"Amanos" steht für "handgefertigt". Die Pralinen und gefüllten Schokotäfelchen von Color Cacao aus Kolumbien werden nämlich in aufwändiger Handarbeit geformt. Die feinen Süßigkeiten sind von höchster Qualität. Mit den sorgfältig ausgewählten Zutaten werden ganz besondere Geschmackscreationen geschaffen. Das Besondere: Ein Großteil der Wertschöpfung bleibt im Land. So werden wichtige Arbeitsplätze geschaffen.



### Color Cacao

Für ihr Studium war Ana Margarita Villegas in Frankreich und hat dort die große Kunst der Chocolatiers kennengelernt. Zurück in Kolumbien war ihr klar, dass sie diese Techniken der Schokoladenherstellung mit dem verbinden wollte, was ihr Heimatland zu bieten hat: Besten Kakao.

### Wertschöpfung in Kolumbien

2008 gründete sie daraufhin das kleine Unternehmen Color Cacao. Ziel ist es, lokale Kleinbauern zu unterstützen und herausragende Schokolade zu kreieren. Gut zehn Mitarbeiterinnen stellen in Handarbeit feinste Pralinen und Schokoladen her. Die Frauen werden überdurchschnittlich gut bezahlt und die Rohstoffe stammen nahezu komplett aus Kolumbien. Den Kakao bezieht Color Cacao von kleinen Kakao-Kooperativen. Auch Zucker und Milchpulver stammen aus Kolumbien. Ebenso werden die Verpackungen von örtlichen Druckereien bezogen.

Quelle: El Puente

Dieser Infobrief kann jederzeit abbestellt werden. Eine kurze Mail genügt.

Initiative Eine Welt e.V. ■ Vereinsregister Nr. 530544  
Vorsitzende Agathe Seither-Hees ■  
Stv. Vorsitzende: Heike Fastert ■  
Kassenwart: Ute Weber-Steinbach

Weltladen Göppingen, Freihofstr. 37, 73033 Göppingen  
Öffnungszeiten: Mo-Fr 9.00 – 18.00 /Sa. 9.00 -14.00  
Tel. 07161-73686 info@weltladen-goeppingen.de  
www.weltladen.de/goeppingen