

# Neues aus dem Weltladen Göppingen 1/2019

## Probiertage vom 21.1. – 26.1.



### Leckere Bonbons für den Frosch im Hals

In der Tasche, im Rucksack oder im Handschuhfach sind diese leckeren Bio-Bonbons immer und überall dabei, um zwischendurch für wohltuende Erfrischung zu sorgen.

GEPA **Honig Anis** Bonbons schmeicheln dem Gaumen mit einer angenehm würzigen Mischung aus mildem Bienenhonig und einer herbsüßen Anisnote.

GEPA **Kaffee Sahne** Bonbons sind wie ein belebender Schluck Milchkaffee. Im Mittelpunkt steht beim Geschmack dieser Bonbons der Extrakt eines äußerst aromatischen Kaffees, den die Kleinbauern der Kagera Cooperative Union (KCU) in Tansania anbauen.

Ein ganz besonderes, sehr aromatisches Geschmackserlebnis bieten die GEPA Bio-Bonbons **Zitrone Thymian**. Die gelungene Mischung aus frischer, spritziger Zitrone und würzigem Thymian ist perfekt, um sich zwischendurch eine kleine, süße Erfrischung zu gönnen.

### Auf direktem Weg vom Zuckerrohr ins Bonbon

Das Bio Zuckerrohr für unseren Bio Rohrohrzucker pflanzen Kleinbauern an, die sich in der Region Arroyos y Esteros (dt. „Bäche und Sümpfe“) zu einer Kooperative zusammengeschlossen haben. Im Land herrscht eine extrem ungerechte Verteilung von Boden. So haben auch diese Kleinbauern vergleichsweise kleine Flächen zur Verfügung: Speziell für den Anbau von Zuckerrohr stehen den einzelnen Bauern zwischen einem halben und fünf Hektar Land zur Verfügung. Früher mussten sie ihr Zuckerrohr in einer rund 100 Kilometer entfernten Mühle verarbeiten lassen, die ihnen nicht gehörte. Ihr Traum wurde nun endlich wahr: Seit April 2014 hat die Kooperative eine eigene Zuckermühle.

### Mitbestimmung, Transparenz und Verantwortung – Warum Genossenschaften zum Fairen Handel gehören

Im Fairen Handel gilt vielen das Genossenschaftsmodell bis heute als Idealfall – ungeachtet von Vertragsanbau, Arbeiter\*innen auf privat geführten Großplantagen und Familienbetrieben, die alle ihren Platz im Fairen Handel gefunden haben. Denn sowohl Genossenschaften als auch der Faire Handel verfolgen demokratische Grundprinzipien und wirtschaften gemeinschaftlich zum Wohle aller. Insbesondere auf der Ebene der Produzent\*innen verfolgen sie ähnliche Ziel wie Schaffen von Marktzugängen, Entwicklung und Verbesserung von Produktion sowie Erhöhung des Lebensstandards.

### Lesen Sie den Artikel in:

[https://www.weltladen.de/webelements/filepool/site/kundenmagazin/WELTLADEN\\_2\\_2018\\_final\\_web.pdf](https://www.weltladen.de/webelements/filepool/site/kundenmagazin/WELTLADEN_2_2018_final_web.pdf)

## Informationen



Das ganze Programm finden Sie ab sofort unter [www.weltladen-goepingen.de](http://www.weltladen-goepingen.de)

### Kooperation mit Mörike-Gymnasium, Göppingen

**Vom 28.1. -2.2. stellen wir den Kaffee MöKa vor. Am Sa. 2.2. bieten die Schüler\*innen eine Verkostung im Weltladen an.**

### MöKa – Uns interessiert mehr als nur die Bohne

#### MöKa - ein Projekt von Schülern für Schüler

Die ambitionierten Schülerinnen und Schüler von SchoolWorks sowie der Fairtrade-AG des Mörike Gymnasiums bieten einen einzigartigen Kaffeegenuss an. Mit dem Mörike-Kaffee MöKa trinken Sie nicht nur einen qualitativ hochwertigen Kaffee, sondern unterstützen den fairen Handel von Kaffeebohnen sowie einen umweltfreundlichen Anbau.

Den Arabica-Kaffee der Kooperative SOPPEXCCA aus dem Norden Nicaraguas beziehen wir über den Verein Heidelberger Partnerschaftskaffee e.V. Der Rohkaffee wird dann von AR-OMA, einer lokalen Kaffeerösterei aus Wangen, für uns geröstet. Die Schülerinnen und Schüler wiegen den Kaffee exakt ab, verpacken ihn mit selbst designtem Etikett und vermarkten ihn dann. Der MöKa wird dabei auf Wunsch als Bohne oder frisch gemahlen angeboten.

Für jeden verkauften MöKa gehen 1,50 € in Form von Stipendien an Kinder von Kaffeebauern der Kooperative, Dies ermöglicht begabten Jugendlichen eine bessere Schulbildung, Ausbildung oder Studium, und so eine neue Existenzgrundlage neben der Landwirtschaft.

#### MöKa – eine besondere Qualität

Der aromatische Hochlandkaffee der Kooperative SOPPEXCCA aus dem Norden Nicaraguas ist zu 100% Bio-Arabica und übertraf in den letzten Jahren immer die Anforderungen an hochwertige Gourmetkaffees deutlich. (...)

#### MöKa – global denken, lokal handeln

- Verkauf durch Schülerinnen und Schüler des Mörike-Gymnasiums in Göppingen
- Röstung durch AR-OMA, einer lokalen Rösterei in Wangen
- Versuch, das Leben von Kleinbauern im weit entfernten Nicaragua ein Stück weit zu verbessern
- (bescheidener) Beitrag zu einem gerechteren Welthandel und dem Abbau von Ungleichgewichten

Text: Schoolworks MöGy

**Unterstützen Sie mit uns die Initiative der MöGy- Schüler\*innen!**

**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-goepingen.de**  
**[www.weltladen.de/goepingen](http://www.weltladen.de/goepingen)**