

PINNWAND



07-2016

fairer handel Medienbericht

ARD-Sendung „Vorsicht Verbraucherfalle“

Am 06. Juni prüfte das ARD-Magazin „Vorsicht Verbraucherfalle!“ verschiedene Siegel aus dem Fairhandels-Bereich. Dabei wurde vor allem Kritik am Mengenausgleich und geringen Prozentanteilen von fair gehandelten Waren in sogenannten Mischprodukten geübt. Diese Kritik betrifft EL PUENTE allerdings nicht. Wir akzeptieren keinen Mengenausgleich und wir halten uns an die selbstgesetzte Maßgabe von einem Fairhandels-Mindestanteil von 50% in Mischprodukten. Unsere vollständige Stellungnahme zu der Sendung findet Ihr unter:

www.el-puente.de/ARD-Sendung

el puente Unterwegs

Lebensmittelabfüllung in Halberstadt

In den Diakonie-Werkstätten in Halberstadt am Harz arbeiten rund 300 Menschen mit geistigen und teilweise körperlichen Behinderungen, die hier in vielen verschiedenen Bereichen eine Beschäftigung finden. Unsere Kollegin Anna war einen Tag vor Ort, wurde von allen freudig begrüßt und brachte viele tolle Fotos

Sommer, Sonne, Reisezeit

Viele spannende Neuigkeiten erwarten Euch in dieser Pinnwand! Unsere Kollegen waren viel unterwegs im Juni – in Bolivien und Peru, in Bad Hersfeld auf den Weltladen Fachtagen und in Halberstadt bei den Diakoniewerkstätten, in denen unter anderem

Tee, Gewürze und Reis für EL PUENTE abgefüllt und etikettiert werden. Wir stellen Euch heute unter anderem unsere neuen Produkte, Quinoamehl und Quinoaflocken, zusammen mit den aktuellen Infos aus Bolivien vor. Neben den neuen Waren gibt es auch mehrere Produkte zu Sonderpreisen, die Ihr auf der letzten Seite findet. Für die vielen tollen Fotos und Erfahrungen, die unsere Kollegen von ihren Reisen mitgebracht haben, reicht der Platz in dieser Pinnwand bei Weitem nicht aus. Daher schaut doch auf unserer Homepage vorbei, dort findet Ihr die ausführlichen Berichte. Nun aber erst einmal viel Spaß beim Lesen der „Kurzgeschichten“!

und Eindrücke mit. Drei Werkstätten mit insgesamt 45 Mitarbeitern bearbeiten in Halberstadt fast ausschließlich die Aufträge von EL PUENTE. Etiketten werden geklebt, Waren abgefüllt, gewogen, eingeschweißt und verpackt. Fast alles wird in reiner Handarbeit erledigt. Jeder macht das, worauf er Lust hat und was er kann. Der gesamte Tagesablauf wird ganz nach den Bedürfnissen der behinderten Mitarbeiter gestaltet. Es gibt eine Vielzahl von Pausen, die gemeinschaftlich gemacht werden. Die Arbeit bringt Abwechslung in den Alltag, eine Struktur und soziale Kontakte. Den vollständigen Artikel findet Ihr unter www.el-puente.de/DWHalberstadt



EL PUENTE
Partnerschaftlicher Welthandel

Unser Quinoa-Sortiment wächst: Quinoamehl und Quinoaflocken



Mehl und Flocken aus dem „Wunderkorn der Inka“ erweitern nun unser Quinoa-Sortiment. Seit schon etwa 5.000 Jahren ist Quinoa als Kulturpflanze in den Anden bekannt. Unsere Kolleginnen Angela und Isolde waren mit dem freien Journalisten Oliver Scheel gerade vor Ort bei den Kleinbauern in Bolivien und haben uns viele tolle Bilder und Neuigkeiten mitgebracht. So zum Beispiel von den vier Brüdern Pedro, Odeng, Jualberto und Rodolfo Garcia (Titelbild), die den sogenannten

„Andenreis“ zunächst für den Eigenkonsum anbauen. Mit dem Anstieg des Quinoapreises lohnte sich der kommerzielle Anbau und die Garcias traten 2011 der Export-Organisation ANAPQUI bei, der nunmehr knapp 2.000 Quinoa-Bauern angeschlossen sind. Sie produzieren sowohl weiße als auch rote und schwarze Quinoa. Der Anbau der Quinoa-Pflanzen erfolgt auf rund 3.700 m Höhe. Die Ernte ist Handarbeit. Anschließend dreschen die Produzenten die Quinoa aus. Dabei

wird das Häutchen, das die Quinoasamen umgibt, gelöst und die Körner fallen aus der Ähre. Bei ANAPQUI wird die Quinoa dann gewaschen, getrocknet und schließlich sortiert.

Der kleinen Regionalgruppe der Brüder gehören 80 Quinoa-Produzenten an, die allesamt Bio-Quinoa an ANAPQUI liefern. Nach dem wahren Quinoa-Boom

vor drei Jahren ist der Preis stetig gefallen und viele Bauern mussten den Anbau aufgeben. Dies ist allerdings nicht das einzige Problem in der Region. Auch der Klimawandel ist auf dem Altiplano immer stärker zu spüren. Die Regenzeiten der letzten Jahre sind mehr oder weniger ausgefallen und ein starker Wind wirbelt Sand auf die noch jungen Pflanzen und verbrennt sie.

Der Quinoa-Anbau ist daher lange nicht mehr so ertragreich wie noch vor ein paar Jahren. Die Garcias möchten aber weiterhin ihre Quinoa im Fairen Handel verkaufen: „Von ANAPQUI erhalten wir für unsere Ware einen weit besseren Preis als auf dem lokalen Markt. Vor allem die technische Unterstützung hilft uns enorm weiter in diesen schwierigen Zeiten des Klimawandels.“

Mit dem Quinoamehl und den Flocken gibt es nun also auch verarbeitete Quinoa von ANAPQUI. Damit wird die Wertschöpfung im Produktionsland ausgebaut und ein höherer Anteil des Preises bleibt vor Ort. Es gibt neue Arbeitsplätze in der Weiterverarbeitung, wodurch mehr Menschen in Peru vom Fairen Handel mit Quinoa-Produkten profitieren können und damit Zukunftsperspektiven geschaffen werden.



Quinoaflocken schmecken im Müsli, als Porridge, in der Pfanne geröstet als Salat-Topping und auch als Panade für Fisch oder Hähnchen. Die Quinoa-Körner werden mit heißem Wasser behandelt, gewalzt und getrocknet – so entstehen die Flocken.

Quinoamehl ist glutenfrei und man kann es unter Zugabe von etwas mehr Flüssigkeit und ggf. mit anderem Mehl verwenden – für Kuchen, Brot, Pizza oder diese köstlichen Waffeln. Hergestellt wird das Mehl aus der rohen Quinoa, sodass es Rohkostqualität besitzt.



Zutaten für glutenfreie Waffeln

- 100 g Zucker
- 50 g Kokosblütenzucker
- 120 g weiche Butter
- 2 Eier
- 4 EL Milch
- 150 g Quinoamehl

NEU BIO
V b01-10-028
Quinoaflocken
400 g
5,90 €



NEU BIO
V b01-10-027
Quinoamehl
500 g
5,90 €



Sommer-Schmuck aus Peru, Indien und Indonesien

Die Schmuckstücke in unserem Deko-Tipp erhalten wir aus verschiedenen Ländern. Die Perlenohrringe und die Kette mit dem Perlmutteranhänger kommen von unserem Partner Allpa aus Peru. Allpa ist ein Vermarktungshilfeprojekt des Peruanischen Instituts für Forschung und Entwicklung, einer privaten Hilfsorganisation, die mit bäuerlichen Gemeinschaften und Handwerksbetrieben auf dem Land zusammenarbeitet. Um das Kunsthandwerk zu fördern und damit die Lebensgrundlage kleiner Familienunternehmen zu sichern, führt Allpa – auf Quechua „Erde“ – seit 1981 Schulungen durch und leistet den Produzenten finanziellen Beistand. 1986 kamen Exportaktivitäten hinzu: Da der Absatz auf dem Inlandsmarkt nicht ausreichend gesichert ist, trägt Allpa die Waren der einzelnen Gruppen zusam-

men und übernimmt den Verkauf an alternative Handelsorganisationen. Während der Reise nach Peru im Juni besuchten unsere Kolleginnen Angela und Isolde auch den Silberschmied Luis Romero. Der 46-Jährige ist verheiratet und hat eine Tochter. Er betreibt seine Werkstatt seit 20 Jahren und arbeitet seit 6 Jahren mit Allpa zusammen. Seinen Schmuck verkauft er aber auch noch an andere Kunden, zum Beispiel an Geschäfte in Lima. Luis bekommt genügend Aufträge, damit er 9 Angestellte beschäftigen kann. Diese sind kranken- und rentenversichert und verdienen durchschnittlich 1600 Soles im Monat, das ist etwa das Doppelte des Mindestlohnes. Von Allpa erhält Luis eine Vorfinanzierung für die Aufträge sowie im Bedarfsfall ein Darlehn für die Anschaffung neuer Maschinen oder Geräte.



Deko-Tipp

Schmuck mit Perlen und in Türkis- und Blautönen passen wunderbar zum sonnengebräunten Teint im Sommer. Und man kann ihn toll mit verschiedenstem Strandgut in Szene setzen. Vom letzten Urlaub habt Ihr doch bestimmt Muscheln, Steine, Sand oder Treibgut mitgebracht. Auf diesen können die Schmuckstücke als Blickfang präsentiert werden. Als Untergrund und Hintergrund dienen Tücher und Stoffe in Türkis und Blau. Auch farbige Dekowatte eignet sich. Bei solch einer kleinteiligen Dekoration bietet es sich an, Gruppen zu bilden und darauf zu achten, dass der Schmuck auch im Zentrum steht.



① in4-40-220

Halskette

Glas und Metall
blau
L 52 cm
7,90 €

② pe1-40-263

Ohrringe

925er Silber (1,9 g)
mit Süßwasserperlen
3 cm
24,90 €

③ pe1-40-261

Anhänger mit Halskette

925er Silber (8,3 g)
und Perlmutter
Ø Anhänger 4 cm
L Kette 50 cm
99,00 €

④ id7-40-019

Halskette

Süßwasserperlen
L 72 cm
38,90 €



schüler für Nachhaltigkeit

NaSch-Community Video-wettbewerb

Für einen Wettbewerb der NaSch-Community zeigen Kinder und Jugendliche in eigenen Videos, wie sie in ihren Schülerfirmen Nachhaltigkeit umsetzen und welche Zukunftsvisionen sie haben. Nun wurden drei Sieger von einer unabhängigen Jury gekürt: Die Schülergenossenschaft des Eichsfeld-Gymnasiums aus Duderstadt kann sich über ein Preisgeld von 300 Euro und einen Expertenaustausch mit einem Unternehmensvertreter der GLS Bank freuen. Der zweite Platz, und damit 200 Euro, ging an die Raabe Imker GmbH der Haupt- und Realschule Eschershausen. Den dritten Platz, der mit 100 Euro prämiert wurde, belegte die Schülerfirma GyRo Stuff des Gymnasiums Rodenkirchen in Köln. Mehr erfährt Ihr unter www.nasch-community.com. Auf dem Youtube-Kanal könnt Ihr auch die Videos der Schüler anschauen.

el puente Sonderaktion

Kaffee zum Sonderpreis

Folgende Kaffees bieten wir zu einem Sonderpreis an, da diese Sorten leider ausgelistet werden:

BIO id8-13-123

Sumatra Gayo Bio-Kaffee

250 g, Bohne

BIO k02-13-325

Café de Carmen

feinster Hochland-Arabica

aus Kolumbien

250 g, gemahlen

BIO k02-13-328

Café de Carmen

feinster Hochland-Arabica

aus Kolumbien

250 g, Bohne

Alle Kaffeesorten zum Sonderpreis in einer VPE von 5 kg pro Tüte 250 g: ~~4,90 €~~

3,50 €

Lebensmittel zum Sonderpreis

Außerdem gibt es unser Olivenöl und zwei Sorten Bohnen aufgrund von einem kurzen Mindesthaltbarkeitsdatum zu reduzierten Preisen. Aus diesen Produkten lässt sich zum Beispiel wunderbar ein köstlicher Bohnensalat zaubern. Das Rezept findet Ihr in unserem kostenlosen Heft „Rezeptideen mit Hülsenfrüchten“ (mat-80-014).

ch1-10-108a

Olivenöl

500 ml

MHD 30.09.2016

VPE: 12 Fl.

~~9,50 €~~

3,90 €

ec2-10-038a

Weißer Bohnen

500 g

MHD 30.11.2016

VPE: 5 Btl.

~~2,70 €~~

1,35 €

BIO uzi-10-301a

Tatarenbohnen

500 g

MHD 30.11.2016

VPE: 5 Btl.

~~5,95 €~~

2,98 €

weltladen Fachtage

Workshop mit Turqle Trading

Die Weltladen Fachtage in Bad Hersfeld Ende Juni waren ein voller Erfolg! Wir waren mit mehreren Kollegen vor Ort und konnten uns mit vielen Weltladenmitarbeitern und anderen Lieferanten austauschen, neue Produkte vorstellen



und Anregungen mitnehmen. Außerdem haben wir den Workshop von unserem südafrikanischen Partner Turqle Trading begleitet und übersetzt. Die beiden Geschäftsführer Rain und Pieter berichteten über ihre Arbeit bei Turqle und die Relevanz der Wertschöpfungskette in den Produzentenländern. Die Organisation legt ihren Fokus auf die Schaffung von Arbeitsplätzen in ihrem Land. Gewürze, Senf und Saucen werden in Südafrika gemischt und verpackt. Somit verbleibt ein größerer Anteil des Geldes vor Ort, als wenn nur die Rohstoffe nach Europa verkauft würden. Im Fairen Handel sind weiterhin viele Verbesserungen notwendig, wie Rain erzählt: „All die Ansätze des Fairen Handels haben ihre Berechtigung. Doch die Wertschöpfung wird häufig außer Acht gelassen oder nicht genügend transparent gemacht. So gibt es Textilien mit

einem Fairhandels-Siegel, wo die folgende Verarbeitung aber unter furchtbaren Arbeitsbedingungen zu Billiglöhnen erfolgt.“ Im Fairen Handel muss also angestrebt werden, dass alle Menschen entlang der Wertschöpfungskette unter würdigen Bedingungen arbeiten können und dafür einen angemessenen Lohn erhalten.

weltladen Jubiläen

Wir gratulieren ganz herzlich den Weltläden Norderstedt und Shalom zu 20 Jahren, den Weltläden Tauberbischofsheim, KJG Mömlingen und Schwerin zu 25 Jahren, dem Weltladen Fridolfing zu 30 Jahren sowie dem Weltladen Krefeld zu 40 Jahren Engagement im Fairen Handel! Herzlichen Glückwunsch!



EL PUENTE
Partnerschaftlicher Welthandel

EL PUENTE GmbH

Lise-Meitner-Str. 9
31171 Nordstemmen

Tel.: 05069 - 34 89-0

Fax: 05069 - 34 89-28

vertrieb@el-puente.de

www.el-puente.de