



Pinnwand

März 2017

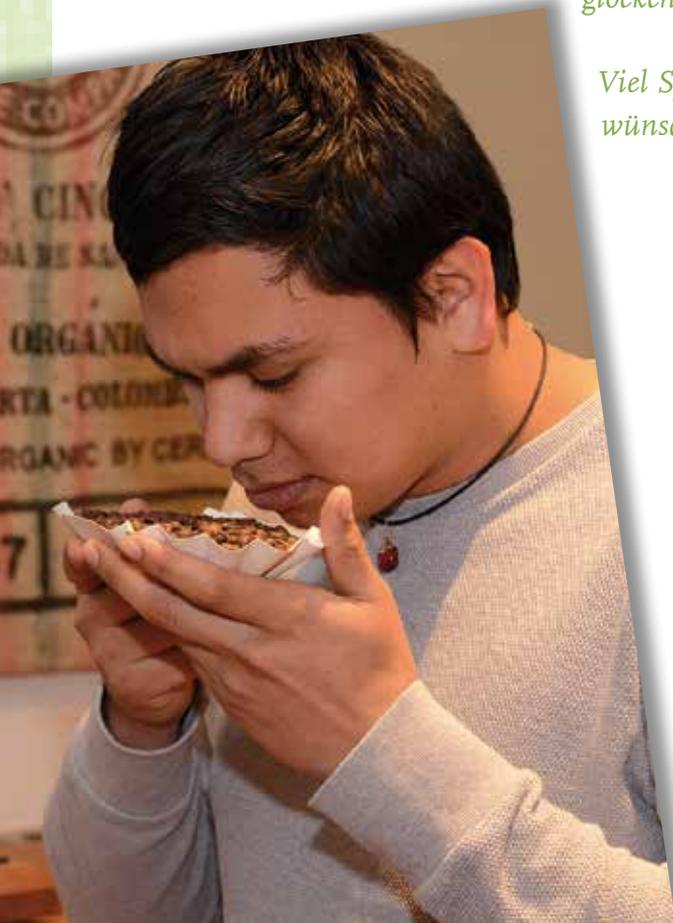
Was war, was kommt

Vieles hat uns bewegt in den letzten Wochen und viel liegt vor uns in den nächsten Monaten. Diese Pinnwand beschäftigt sich mit einer Reihe von Rückblicken und Ausblicken. Neben einem Design-Workshop für unsere Handelspartner stand das Thema Kaffee besonders im Fokus. Vier Wochen lang machte Manuel Chavarría von der Kaffeekooperative Soppexcca bei uns ein Praktikum. Im Marburger Weltladen leistet der 22-jährige für ein Jahr einen Freiwilligendienst und nun konnte er auch die Arbeit einer Fairhandels-Importorganisation kennenlernen. So ist es kein Wunder, dass sich im letzten Monat auch die El Puente-Mitarbeiter intensiv mit dem Thema Kaffee beschäftigten – unter anderem bei einem Besuch der Rösterei Niehoff und einem Kaffee-Seminar. Außerdem lenken wir den Blick mit unseren luftig-leichten Schals von der Fairhandels-Organisation The Ants Craft aus Indien direkt auf den Frühling, der schon mit Schneeglöckchen und Winterlingen seine ersten Vorboten schickt.

*Viel Spaß beim Lesen der Berichte
wünscht das El Puente-Team*

El Puente unterwegs

Im April sind unsere Mitarbeiter viel unterwegs: Die internationale Messe Fairhandeln in Stuttgart findet vom 20. bis zum 23. April statt. Wir freuen uns schon auf Deinen Besuch an unserem Stand F 11 in Halle 5! Wir bieten Dir besondere Messerabatte auf Eure Bestellungen vor Ort. Und das nächste Weltladentreffen Ost steht an. Hier sind wir beim Fairen Marktplatz dabei! Im Tagungshaus Huber in Wernigerode treffen sich vom 21. bis zum 23. April Fairhandels-Engagierte aus der Umgebung. Am Samstag finden verschiedene spannende Workshops statt und wir beteiligen uns auch daran. Der Workshop „Fairer Handel im Supermarkt vs. Fairer Handel im Weltladen“ wird von El Puente ausgerichtet.



Luftige Frühlingschals aus Indien

Im Frühling und Sommer dürfen es wieder kräftige, freundliche Farben sein! Mit den weichen, leicht fallenden Schals aus Viskose und Seide von unserem Handelspartner The Ants Craft aus Indien bist Du für die ersten warmen Tage des Jahres toll gekleidet.

Bei The Ants Craft sind etwa 400 Produzenten sind in rund 30 Gruppen organisiert und stellen insbesondere Textilien, aber auch andere Kunsthandwerksprodukte her. Vor allem Menschen, die ethnischen Minderheiten angehören oder Flüchtlinge sind, finden bei The Ants Craft die Möglichkeit, mit ihrem Handwerk Geld zu verdienen.

Der Name „The Ant“ ist die Abkürzung für die Action Northeast Trust, bedeutet gleichzeitig aber auch „die Ameise“. Damit setzt die Organisation ein Zeichen: Durch gemeinsame Arbeit werden große Hindernisse überwunden und durch den Zusammenhalt können Erfolge bei der Herstellung und Vermarktung der Handwerksprodukte verzeichnet werden.

Das Ziel von The Ants Craft ist es, die hochwertigen, handgewebten Textilien und andere Produkte auf die internationalen Fairhandels-Märkte zu bringen. Somit kann den Produzenten aus den

ländlich gelegenen, meist sehr armen Gemeinden, ein regelmäßiges Einkommen gesichert werden. In den Orten werden insbesondere mehr Bildungsmöglichkeiten und eine verbesserte Gesundheitsversorgung angestrebt.

Die Organisation unterstützt die Produzenten auch bei der Vermarktung ihres Kunsthandwerks, der Produktentwicklung und dem Knüpfen neuer Kundenkontakte. Ein Team aus jungen Designern ist beratend tätig und entwickelt mit den Herstellern von Textilien neue Ideen. Dabei steht die Verknüpfung von traditionellen Motiven und neuen Trends im Mittelpunkt.



Exklusiv online

N in5-70-139

Schal

75% Viskose, 25% Seide
bedruckt, off-white/gelb
70 x 200 cm

39,90 €

Exklusiv online

N in5-70-140

Schal

75% Viskose, 25% Seide
bedruckt, multicolor
70 x 200 cm

39,90 €



Die Kunsthandwerker von The Ants Craft entwickeln immer wieder neue kreative Designs.



Die fröhlich-bunten Schals werden von Hand genäht und einer sorgfältigen Qualitätskontrolle unterzogen.

Bio-faire Kaffeerösterei

In der Rösterei Niehoff an der holländischen Grenze in Gronau duftet es herrlich nach frisch geröstetem Kaffee. Der Lautstärkepegel ist jedoch der eines Güterbahnhofs. Riesige Maschinen machen hier ihre Arbeit. Jedoch immer gesteuert und überwacht von den Röstmeistern, die den gesamten Prozess kontrollieren.

Im Februar besuchten zwei Mitarbeiterinnen von El Puente gemeinsam mit unserem Praktikanten Manuel Chavarría von der Kaffee-Kooperative Soppexca die Rösterei, um direkt vor Ort alles über die weitere Kaffeeverarbeitung zu lernen.

Bei Niehoff handelt es sich nicht einfach um eine von vielen Kaffeeröstereien, wie es sie heutzutage bereits zu hunderten gibt. Das Familienunternehmen hat sich dem Bio-Anbau und dem Fairen Handel verschrieben. So lassen verschiedene Fairhandeshäuser, wie auch El Puente, ihre Kaffees hier fachmännisch und schonend rösten. Insgesamt mehr als 4.000 Tonnen Kaffee laufen hier im Jahr durch die Röstmaschine. Den Hang zum bio-fairen Kaffee haben schon die Gründer vorgegeben: Das Leben und die Arbeitsbedingungen sowohl der Produzenten als auch der Verarbeiter liegen den Geschäftsführern seit jeher am Herzen. Geschäftsführer Thomas Busjan zitiert an dieser Stelle gerne den Gründersohn Franz Niehoff mit dem Satz: „Am Ende des Tages müssen beide Seiten noch lachen können.“

Die Röstung erfolgt in mehreren Schritten: Für die grünen Bohnen geht es nach einer maschinellen Sortierung über die Vorwärmung weiter in den Röster, der mit heißer Luft betrieben wird. Die Bohnen wirbeln herum als befänden sie sich im Schleudergang in der Waschmaschine. Es ist deutlich zu erkennen, wie sie sich von grün zu karamellfarbend in das satte Braun einer gerösteten Bohne verwandeln. Im Schnitt dauert die Vorwärmung des Rohkaffees acht Minuten. Der eigentliche Röstprozess auch nochmals acht bis zehn Minuten. Das ganze bei Temperaturen von höchstens 220°C. Damit handelt es sich um eine schonende Langzeitröstung. „Doch jeder Kaffee hat sein eigenes Rezept was die Länge und Hitze beim Röstprozess angeht“, erklärt Busjan. Und dieses Wissen beruht auf jahrelanger Erfahrung des engagierten Familienbetriebes.

Schon gewusst?

Geröstete Espresso-Bohnen enthalten weniger Koffein als kürzer geröstete Kaffeebohnen. Der Koffeingehalt im zubereiteten Espresso ist jedoch aufgrund der höheren Konzentration pro 100 ml größer. Dabei gilt: Je heißer das Wasser ist und je feiner das Pulver gemahlen wurde, desto mehr Koffein wird freigesetzt.



Alle El Puente-Kaffees werden bei Niehoff schonend langzeitgeröstet. Auch unser beliebter Oromia-Espresso.

at1-13-450
Oromia Bio-Espresso
250 g gemahlen
5,95 €

at1-13-453
Oromia Bio-Espresso
250 g Bohne
5,95 €



Thomas Busjan und Manuel Chavarría tauschen ihr Expertenwissen rund um Kaffeeanbau und -verarbeitung aus.



Die rohen Kaffeebohnen lagern bis zu ihrer Röstung in 60kg-Säcken in dem Familienunternehmen Niehoff.

Workshop für Fairhandels-Designer

Drei Tage lang war der Musterraum bei El Puente Treffpunkt für kreativen Austausch und Ideenentwicklung. Zwölf Designer unserer Handelspartner aus neun unterschiedlichen Ländern kamen im Februar zum ersten Design-Workshop in Nordstemmen zusammen. Unter der Leitung des Produktmanagers und Fairhandels-Engagierten Timothy Straight entwarfen und zeichneten die Designer ihre Ideen, wie sie aktuelle Trends auf ihre Produkte übertragen und dabei ihre traditionellen Techniken und Designs beibehalten könnten. Keine einfache Aufgabe, so unterschiedlich wie all die Artikel sind: von Kuschartieren über Filzprodukte bis hin zu Kerzen. Doch die Ergebnisse konnten sich sehen lassen.

„Um die Produkte zu verkaufen und damit letztlich den Menschen vor Ort zu helfen, ist es wichtig, auch mit der Zeit zu gehen“, erklärt Martin Moritz, Geschäftsführer von El Puente. Capacity Building heißt der Fairhandels-Standard im Englischen. Gemeint ist damit die Förderung von Fähigkeiten, die Möglichkeiten, sich weiterzubilden. „Diese Idee möchten wir mit dem Design-Workshop mit Leben füllen“, so Martin Moritz. Dabei hat sich El Puente ganz bewusst dafür entschieden, die Designer in Nordstemmen selbst zu schulen. Die Kosten für Flüge und Unterkunft wurden durch den El Puente Entwicklungsfonds finanziert. Martin Moritz erklärt: „Es ist immer häufiger gängige Praxis, als Importeur Designs einfach vorzugeben. Uns ist es jedoch wichtig, Arbeitsplätze zu erschaffen und zu erhalten. Auf diese Weise können die Organisati-

onen in allen Schritten vor Ort Produkte herstellen, die auf dem deutschen und europäischen Markt Bestand haben.“ Den ganzen Bericht kannst Du hier lesen:

www.el-puente.de/designworkshop2017



Kaffee-Seminar: Rückblick

Im Februar veranstalteten wir bei El Puente einen Seminartag rund um das Thema Kaffee. Die Teilnehmer erfuhren aus erster Hand von den Anbaubedingungen und den Herausforderungen im Kaffeeanbau in Nicaragua: Manuel Chavarría berichtete aus eigener Erfahrung über die Arbeit des Kooperativenverbandes Soppexcca. Aber auch die Weiterverarbeitung in Deutschland kam nicht zu kurz. Georg Ruhm von der Kaffeerösterei Röstrausch erklärte den Welt-



ladenmitarbeitern die Besonderheiten von schonend langzeitgeröstetem Kaffee im Gegensatz zu industriell gerösteten

Bohnen. Natürlich wurde auch Kaffee verkostet. Und die geschulten Weltladungen erkannten sofort den kommerziellen Supermarkt-Kaffee zwischen den fair gehandelten Kaffees aus unserem El Puente-Sortiment.

Das Thema Kaffee stieß auf so großes Interesse, dass wir uns entschieden haben, ein weiteres Kaffee-Seminar im Herbst anzubieten. Wir halten Dich dazu auf dem Laufenden und teilen Dir den neuen Termin rechtzeitig mit.

Herzlichen Glückwunsch

Der Weltladen Betzdorf feiert sein 20-jähriges Bestehen, der Weltladen Mützenich sein 30-jähriges und die Eine Welt-Gruppe Waldenbuch hat schon 40-jähriges Jubiläum. Wir möchten den Teams ganz herzlich gratulieren und wünschen für die Zukunft weiterhin viel Erfolg und viele engagierte Wegbegleiter für Eure Weltläden!



Faire Woche-Gast aus Nepal

Zur Fairen Woche im September 2017 organisieren wir dieses Jahr eine Vortagsrundreise mit Satyendra Khadgi von der Kumbeshwar Technical School aus Nepal. Wenn Dein Weltladen-Team auch eine Veranstaltung mit Satyendra planen möchte, bewirbt Euch mit Euren vorläufigen Konzeptideen noch bis zum 31. März.

Alle Informationen zu der Reise, dem Gast und dem Bewerbungsverfahren findest Du unter:

www.el-puente.de/FaireWoche2017

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