



fair handeln e.V.

vor Ort · weltweit · christlich



aktuell



So unterstützen uns unsere Mitglieder

Aus den Gesamtbeiträgen der Mitgliederversammlung vom 1.6.2017 möchte ich auf drei Punkte eingehen, die vom Vorstand benannt wurden und die für die Zukunft des Vereines von Bedeutung sind:

1 Finanzielle Lage des Vereines:

Die beiden Standbeine des Vereines (Eine Welt - EW - und Schülerjob-Börse - SJB -) sind aufgrund der Satzung, aber auch finanziell eng miteinander verflochten. Jeder Bereich erhält die Hälfte der von den Mitgliedern aufgebrauchten Mitgliedsbeiträge und auch Spenden. Darüber hinaus setzt der EW-Bereich zusätzlich Erträge aus dem Verkauf von EW-Produkten für Projekte ein. Die SJB ist im Wesentlichen auf die jährlichen Zuschüsse des Bistums angewiesen und zehrt seit Jahren die ursprünglich vorhandene Rücklage auf.

Rückläufige Zuschüsse des Bistums, aber auch die immer weiter sinkende Rücklage, die im Laufe dieses Jahres aufgebraucht sein wird, zwingen den Verein, über die weitere Finanzierung nachzudenken. Als Sofortmaßnahme

wurde eine teilweise Übernahme der Mietkosten durch die EW im Vorstand vereinbart. Zusätzlich wurde in der Mitgliederversammlung eine Erhöhung der Mitgliedsbeiträge beschlossen. Darüber hinaus sollen weitere Spenden für die SJB eingeworben werden.

Im Ergebnis sind beide Sparten aufeinander angewiesen. Weder EW noch SJB können sich das derzeitige Ladenlokal als Einzelsparte leisten und auch der satzungsgemäße Auftrag sieht ein faires Handeln sowohl vor Ort als auch weltweit vor.

2 Erhöhung der Mitgliedsbeiträge:

Die Mitgliederversammlung hat eine Erhöhung der Mitgliedsbeiträge ab 2018 von 24,00 € auf 30,00 € für Einzelpersonen und von 30,00 € auf 36,00 € für Familien beschlossen. Nachdem die Beiträge über viele Jahre stabil geblieben sind, hofft der Vorstand auf das Verständnis der Vereinsmitglieder.

3 Wahl des Vorstandes bzw. Vorbereitung der Wahl:

Mehrere Vorstandsmitglieder möchten nicht mehr für eine erneute Wahl kandidieren. Bis zur Neuwahl führen sie ihr Amt selbstverständlich weiter. Zusätzlich wird ein 2. Kassierer gesucht, um u.a. eine Vertretungsregelung sicherstellen zu können. Die Mitgliederversammlung hat beschlossen, dass die derzeitigen Vorstandsmitglieder den Umfang ihrer jeweiligen Tätigkeiten dokumentieren. In zwei Arbeitstreffen werden sie dies erläutern und überlegen, welche Aufgaben eventuell anders strukturiert und besser verteilt werden können. So sollen Interessenten Einblick in die Vorstandsarbeit und den dafür erforderlichen Zeitaufwand erhalten. Die Termine hierfür sind:

Montag, 24.7.2017 um 19:00 Uhr und

Montag, 21.8.2017 um 19:00 Uhr jeweils im evangelischen Gemeindehaus Mariadorf, Eschweilerstr. 11 a.

Die Mitgliederversammlung hofft, dass sich möglichst viele Mitglieder in diesem Prozess mit ihren Vorstellungen für eine effiziente Vorstandsarbeit einbringen. Ich freue mich, wenn ich Ihr Interesse zum Mitmachen wecken konnte!

Günter Remy

• Bericht zur Mitgliederversammlung

1

• Schokolade wächst auf Bäumen

2-3

• Unverhofft kommt oft

4



Schokolade wächst auf Bäumen

Schokolade - was für ein Klang! Schon zergeht einem das Wort auf der Zunge ...

Diesen Klang hatte das Wort „Kakao“ noch bis in die 70er Jahre auch für die Kakaobauern in Ghana. In einem populären Lied wird die Bedeutung des Kakaos besungen:

„Wenn du deine Kinder zur Schule schicken willst - dann ist es Kakao. Wenn du dir ein Haus bauen willst - dann ist es Kakao. Wenn du Stoff kaufen willst - dann ist es Kakao. Was immer du in dieser Welt erreichen willst - es ist Kakao!“

Leider hat sich diese Situation seit den 80er Jahren dramatisch verändert. Gründe dafür sind einmal die zunehmende Globalisierung der Großkonzerne, die mit einem Heer von Zwischenhändlern einen enormen Preisdruck erzwingen, desweiteren die gewaltige Inflation in den Entwicklungsländern verursacht durch hohe US-\$-Aufwertungen und nicht zuletzt

die Liberalisierung der Finanzmärkte, die es Hedgefonds ermöglicht, mit Rohstoffen auf Termin zu handeln und damit hohe Gewinne einzustreichen. Eine einzige Tonne Kakao wird so mehrmals hin und her verkauft, bevor sie tatsächlich von einem Schokoladenproduzenten weiterverarbeitet wird. Der Kakaobauer hat von all diesen „Wertsteigerungen“, die der Verbraucher bezahlt, keinen Cent erhalten.

Um zu veranschaulichen, was diese Worte bedeuten, ein paar Zahlen: 1980/81 lag der Weltmarktpreis für eine Tonne Kakao bei 4.844 US-\$, 1990/91 waren es noch 1.812 US-\$ und 2000/2001 waren es inflationsbereinigt nur noch 1.153 US-\$!

Seinen Stellenwert als Garanten für einen bescheidenen Wohlstand hat der Kakao für die Bevölkerung im afrikanischen Kakao-Gürtel vollkommen eingebüsst. Im Gegenteil: Kakao anbauen bedeutet Armut und Elend, Kinderarbeit ist weit verbreitet - bis hin zu

Kindersklaverei, was besonders entsetzlich ist. In der Elfenbeinküste und in Ghana arbeiten zwei Millionen Kinder auf den Kakaoplantagen.

All dies betrachtend, bleibt vom eingangs beschriebenen Genuss nichts mehr übrig - jeder Bissen bleibt einem im Halse stecken.

Zum Glück gibt es den fairen Handel, so dass uns die Lust auf Schokolade nicht ganz vergehen muss!

Fairer Handel bedeutet eine Bezahlung der Kakaobauern, von der sie leben können, die Einhaltung von Menschen- und Arbeitsrechten und vor allem auch der Ausschluss von ausbeuterischer Kinderarbeit. Der fair trade-Zuschlag kann von den Kooperativen zum Aufbau von Gesundheitsversorgung oder von Bildungseinrichtungen genutzt werden, das entscheiden sie selbst mit demokratischen Mitteln. Der Weltmarktpreis für eine Tonne Biokakao liegt derzeit bei 2.300 US-\$. Die GEPA bezahlt



3.000 US-\$. 82 % davon werden an den Bauern ausgezahlt, der Rest wird von der Kooperative wie oben beschrieben verwendet.

Mit diesem Wissen können wir uns die Schokolade also wieder gut schmecken lassen! Wie wird aus der Kakaobohne eine Tafel Schokolade?

Gertrud Kutscher
 Bankkauffrau (IHK)
 Dipl.-Betriebswirtin (FH)
 Fachberaterin für Finanzdienstleistungen (IHK)
 Zertifizierte Spezialistin für Ruhestandsplanung (FH)
 Versicherungs-Vermittler-Register-Nummer: D-MEUZ-1FC3W-72
 Finanzanlagen-Vermittler-Register-Nummer: D-F-101-2A7W-64
 Immobilienkredit-Vermittler-Nummer: D-W-101-RV1R-15

Fachberatungen für die private Kundschaft
 Vermögen bilden Vorsorgen Finanzieren

T 0 24 04 / 96 94 67
 F 0 24 04 / 96 91 53
 gertrud.kutscher@arcor.de
 kutscher-finanznavigation.de

St.-Jöris-Straße 38
 52477 Alsdorf



THOMAS

Augenoptik
 Hörsysteme

52477 Alsdorf
 Aachener Straße 20
 Tel. 02404-63021

52134 Herzogenrath
 Albert-Steiner-Str. 8
 Telefon 02406-2326



Die Aufzucht der Kakaobäume ist schwierig und anspruchsvoll. Der Kakaobaum braucht andere Bäume, in deren Schatten er wachsen kann. Er benötigt einen guten Boden und eine gleichbleibende Temperatur von 24 - 28°C und eine gleichmäßige Luftfeuchtigkeit von 80 - 90 %. Die Ernte ist ganzjährig möglich.

Die reifen Schoten werden von Hand geerntet und mit einer Machete aufgeschlagen. Sie sind 300 - 700 g schwer und enthalten 25 - 50 Kakaobohnen. Die Kakaobohnen sind in Fruchtfleisch eingebettet. Dieses wird von Hand aus der Schote entnommen und dann über mehrere Tage fermentiert, damit sich die Kakaobohnen vom Fruchtfleisch lösen. Danach werden sie getrocknet, dabei müssen sie regelmäßig gewendet werden, auch dies ist Handarbeit. Nun sind sie exportfertig.

Die Weiterverarbeitung der Kakaobohnen erfolgt in den Industrieländern. Die klimatischen Bedingungen in den Herkunftsländern sind zu schwierig für die Produktion von Schokolade.



Zunächst werden die Kakaobohnen von Schalen befreit, gereinigt und geröstet. Dann werden sie gemahlen. Dabei werden die Bohnen erwärmt, es



entsteht die dunkle, bittere Kakaomasse mit 50 - 55 % Fettgehalt. Im dritten Schritt wird diese Masse bei 90°C und 900 bar gepresst. So entsteht die Kakaobutter und zurück bleibt das Kakao-pulver mit 20 % Fettanteil.

Schokolade wird aus der Kakao-masse, der noch Kakaobutter, Zucker, Milch und weitere Zutaten zugefügt werden, hergestellt. Dazu wird die Masse auf 90°C erhitzt und gerührt und gewalzt. Der Walzvorgang wird conchieren genannt. Die Conche dauert wenige bis zu 72 Stunden. Je länger die Schokolade conchiert wird, um so feinschmelziger und cremiger wird sie. Anschließend wird die Masse dann zu Tafelschokolade oder Pralinen weiterverarbeitet.

Die Jahresernte eines Kakobaumes ergibt ungefähr 40 Tafeln Schokolade à 100 g bei 33% Kakaanteil.

Die GEPA setzt sich überall für faire Bedingungen ein, nicht nur in den Anbauländern des Kakao rund um den Äquator. In den GEPA-Schokoladen wird die faire Milch aus Deutschland verarbeitet. So kommt die GEPA in ih-

ren Tafel-schocola-den auf einen Fair-handels-Anteil von 99%!

Neben der besonderen Cremigkeit durch den sehr langen Conche-Prozess zeichnen

sich die GEPA-Schokoladen auch dadurch aus, dass ihnen grundsätzlich kein Palmöl zugefügt wird. In unserem Sortiment gibt es nur drei Varianten mit Palmöl, das ist produktionsbedingt bei gefüllten Schokoladen unerlässlich. Dieses Palmöl stammt ebenfalls aus fairem Handel und wird auf Bio-Plantagen in Ghana erzeugt.


Unsere Schokoladen brauchen den Vergleich mit Lindt-Produkten nicht zu scheuen. Wir bieten ein großes Sortiment an, selbst schokoladierte Erdnüsse finden Sie bei uns.

Helfen Sie mit, den Kakaobauern ein menschenwürdiges Leben zu ermöglichen! Statistisch isst jeder Deutsche 11,54 KG Schokolade pro Jahr. Der Marktanteil fair gehandelten Kakao beträgt jedoch gerade einmal 1%! Bitte entscheiden Sie sich für den Gang in den Weltladen, wenn Sie das nächste Mal Lust auf Schokolade haben - damit nicht nur Sie, sondern auch die Kakaobauern die Schokolade wirklich genießen können!

Gertrud Kutscher

Sie suchen professionelle
Reinigungshelfer für ein
sauberes Zuhause?

Dann sind Sie bei JEMAKO
genau richtig!

Unsere hochwertigen
und innovativen Produkte
sorgen in allen Bereichen
des Hauses für Frische und
Sauberkeit 



Claudia Molls

Selbständige

JEMAKO Vertriebspartnerin
Westring 9, 52477 Alsdorf
Tel.: 02404 / 67 36 456
Mobil: 0160 / 36 86 386

E-Mail: molls@jemako-mail.com
www.jemako-shop.com/molls/

Kassenleistungen

- Krankengymnastik
- Krankengymnastik Gerät
- Krankengymnastik nach Bobath
- manuelle Therapie
- Rückenschule
- klassische Massage
- manuelle Lymphdrainage
- Heißluft + Fango

Eschweilerstr. 7
52477 Alsdorf

Fon: 024 04 - 68 389
Fax: 024 04 - 67 14 60
E-Mail: kg-geraeds@gmx.de



MEDI-REHA

Paul Geraeds

- Physiotherapie/
Krankengymnastik
- Prävention
- Sportrehabilitation

Unverhofft kommt oft

Am Samstagmorgen, dem 3.7. war alles auf einmal ganz anders.

Wir hatten eigentlich vor, an diesem Samstag - wie sonst auch - den Laden zu öffnen und die schon gepackte Ware zum Pfarrfest der Pfarre Johannes XXIII. zu bringen, aber dann kam der Anruf: „In der Wohnung oberhalb des Ladens hat es in der Nacht gebrannt! - Die Feuerwehr war stundenlang mit 50 Einsatzkräften vor

wieder freigegeben ist und betreten werden darf. Daraufhin haben wir dann unsere Räume in Augenschein genommen und erfreulicherweise festgestellt, dass es keine sichtbaren Schäden im Laden und den Räumen der SJB gibt. Ein herzliches Dankeschön an die Einsatzkräfte der Feuerwehr, dass sie so schonend gearbeitet und damit einen noch größeren Schaden vermieden haben!

Wir beschlossen, den Laden wieder zu öffnen - leider etwas zu früh. Wir mußten noch auf die Gutachter warten: war die Statik des Hauses noch in Ordnung, die Stromversorgung nutzbar und gab es keine giftigen Gase? Dies führte dazu, dass wir den Laden



Ort und hat den Brand gelöscht.“

Also nichts wie hin. Und dann standen wir vor dem Laden, ähnlich wie ein paar Tage zuvor beim Schokoladenabend, nur diesmal gab es kein Eis, sondern wir stellten fest, dass wir das Haus nicht betreten durften, da es polizeilich gesperrt war. So konnten wir nicht viel ausrichten. Ein Blick durch die Scheiben und dann blieb nur noch abwarten, den Laden geschlossen halten und leider kein Stand auf dem Pfarrfest.

Am Montag kam dann die Nachricht, dass das Haus

und die SJB doch nicht wie gehofft öffnen konnten.

Mittlerweile ist aber klar, wenn unsere Elektroversorgung überprüft ist, dürfen wir wieder öffnen. Dies soll am 18.7. erfolgen, so dass wir ab dann wieder ganz normal öffnen können.

Norbert Kutscher

Sie wollen spenden?



Bankverbindung:

Spar- und Darlehnskasse Hoengen eG
BIC GENODE1AHO

IBAN **Eine Welt**
DE55 3706 9355 3006 0000 10

IBAN **Schüler-Jobbörse**
DE54 3706 9355 3006 0000 28

Impressum



Herausgeber: fair handeln e.V.
www.fairhandeln-ev.org

Redaktion: Gertrud Kutscher

Layout: Type Art, Herzogenrath

Satz: Norbert Kutscher

ViSdP: Norbert Kutscher

Die Redaktion übernimmt keine Haftung für unverlangt eingesandte Texte, Fotos und Illustrationen.

Demnächst



24.7. und 21.8. 19 Uhr Arbeitstreffen zur Vorbereitung der Vorstandswahl im Evangelischen Gemeindehaus Mariadorf, Eschweilerstrasse 11 a

1.9. und 2.9. 18 - 21 Uhr 2. Late-Night-Shopping im Weltladen mit kleinen Überraschungen
Rabattaktion:
freitags: 10% auf Kunsthandwerk
samstags: 10% auf Wein

15.9. 19 Uhr Faires Kochen im Evangelischen Gemeindehaus Broichweiden, Jülicher Strasse 109
Anmeldungen bitte bis 11.9.!

17.9. 11 Uhr Solidaritätslauf für Arbeitslosenprojekte des Bistums, Aachen, Markt

14.10. Ausflug der Ladenmitarbeiter zum Gassometer Oberhausen



fair handeln e.V.

Marienstraße 21, 52477 Alsdorf-Mariadorf
zwischen Kirche und Realschule
www.fairhandeln-ev.org



Eine-Welt-Laden

Kunsthandwerk, Süßigkeiten, Kaffee, Wein, Tee und vieles mehr!

Öffnungszeiten:

Dienstag: 15-18 Uhr

Donnerstag: 9-12 Uhr

Freitag: 15-18 Uhr

Samstag: 10-13 Uhr

Tel.: 02404/912122

Schüler-Jobbörse

Gartenarbeit, Haushaltshilfen, Babysitten, Botengänge, Flyer verteilen, und vieles mehr!

Öffnungszeiten:

Donnerstag: 9-12 Uhr und 15-18 Uhr

Tel.: 02404/912120