

Kaffee & Schokolade

Speise und Getränk der Götter

von Gertrud Kutscher

20 Jahre
»Weltladen«
Mariadorf



Kaffee und Schokolade – wem läuft dieser Wörter nicht das Wasser im Munde zusammen?! Kaffee und Schokolade – das steht für Genuss, Wohlbefinden und Gemütlichkeit. Hm – so lecker!! Kaffee und Schokolade – das steht für Ausbeutung, Klima-Ungerechtigkeit und dramatische Preissteigerungen.

Was passiert da gerade? Was ist der Grund dafür, dass sich diese beiden uns so lieb gewordenen Leckereien zu Gütern entwickeln, die sich normale Sterbliche kaum noch leisten können? Eine Ursache bei beiden Rohstoffen: sie werden an der Börse gehandelt. Spekulanten kaufen große Teile der Ernten auf, lassen sie liegen und hoffen auf Preissteigerungen. Da das Angebot durch Krankheiten und Dürren ohnehin stark reduziert ist, streichen hier Akteure hohe Gewinne ein, die mit dem Anbau der Pflanzen rein gar nichts zu tun haben.

Ein weiterer Grund sind die klimatischen Veränderungen. Beispiel Kakao: Im Osten der Dominikanischen Republik regnet es viel mehr als früher und gleichzeitig wird es heißer. In 2024 fiel in Westafrika rund ein Drittel der Ernte wegen Dürre aus. Beispiel Kaffee: In Brasilien hat es 2024 eine Dürre gegeben, in Vietnam eine Dürre, gefolgt von Starkregen. Damit sind 70 % der Ernten in diesen Ländern vernichtet worden. Es gibt Studien, die vorhersagen, dass bis 2050 die aktuellen Kaffeeanbaugebiete aufgrund des Klimawandels um die Hälfte schrumpfen könnten.

Und schließlich haben beide Baumarten mit Krankheiten zu kämpfen, die letztlich durch den Klimawandel begünstigt werden, die den Bestand zerstören und zu Ernteausfällen führen. Die Kakaobäume infizieren sich deutlich häufiger mit Pilzen, wenn ihre Umgebung feuchter wird oder die Bäume durch Dürren geschwächt sind. Kakao- und auch Kaffeebäume sind sehr empfindliche Pflanzen, die



ein ganzjährig gleichbleibendes Klima benötigen. Dies war über Jahrhunderte gegeben und verändert sich nun dramatisch. Hinzu kommt: Konventioneller Kakao für den Massenmarkt wird in Monokulturen angebaut. Die Bäume stehen dort dicht an dicht in Reihen, ohne den Schutz durch andere Gewächse. Das macht sie anfälliger für Pilzkrankheiten und Witterschäden. Auch Kaffeebäume haben mit Pilzkrankheiten zu kämpfen. Zudem dauert es sehr lange, bis junge Pflanzen erste Erträge liefern.

Dürreschäden, Baumkrankheiten, Spekulanten: Sowohl Kaffee- als auch Kakaoobohnen werden knapper und die Preise explodie-

ren. Das trifft vor allem kleine Anbieter wie z.B. die GEPA, die auf fairen und ökologischen Anbau setzen. Die meisten großen Hersteller haben riesige Lager, aus denen sie noch schöpfen können. Bei Schokolade fallen höhere Rohstoffpreise durch die großen Mengen, die sie produzieren, anteilig weniger ins Gewicht. Zumal viele Schokoladen aus dem Supermarkt ja ohnehin nur sehr wenig Kakao enthalten. Für den



Weltladen Mariadorf

Marienstraße 21, Alsdorf-Mariadorf
zwischen Kirche und Schule
Tel.: 0 24 04 / 91 21 22

Praktisches & Schönes für zu Hause
Accessoires & Schmuck
Leckeres für jeden Tag & das Besondere und vieles mehr!

fair handeln e.V.
weltladen@fairhandeln-ev.org • www.fairhandeln-ev.org

Öffnungszeiten:

Dienstag: 15-18 Uhr
Donnerstag: 9-12 Uhr
Freitag: 15-18 Uhr
Samstag: 10-13 Uhr



Seit über 20 Jahren

FACHBERATUNGEN FÜR DIE PRIVATE KUNDSCHAFT

VERMÖGEN BILDEN VORSORGEN FINANZIEREN

Gertrud Kutscher · Dipl.-Betriebswirtin · Fachberaterin für Finanzdienstleistungen (IHK) Zertifizierte Spezialistin für Ruhestandsplanung (FH)

Mehr als nur Finanzberatung:

Mit meiner modernen Ruhestandsplanung sichern Sie sich das gute Gefühl, dass alles gut geregelt ist. Atmen Sie auf und freuen Sie sich auf Ihren Ruhestand!

Gertrud Kutscher

Birkenstraße 13 · 52477 Alsdorf
Telefon 02404 / 96 94 67
Telefax 02404 / 96 91 53
gertrud.kutscher@arcor.de
www.Kutscher-Finanznavigation.de

Herzliche Einladung zum fairen Kochen

AM 19.9. AB 19 UHR

IM EVANGELISCHEN GEMEINDEHAUS

BROICHWEIDEN, JÜLICHER STRASSE 109

Wir bereiten 2 faire 3-Gänge-Menüs zu und
genießen diese gemeinsam.

Eine Anmeldung ist bis zum 14.9. erforderlich unter
info@weltladen-alsdorf.de oder 02404/969467.

Wir freuen uns auf viele Köchinnen und Köche!

Handel ist Kaffee ein sogenanntes Eckprodukt, das Kunden täglich kaufen. Supermärkte versuchen, die Preise so niedrig wie möglich zu halten, um wettbewerbsfähig zu bleiben. Großhändler können Schwankungen bei Ernteausfällen und die damit verbundenen Preissteigerungen von Rohkaffee oder -kakao eine gewisse Zeit ausgleichen. Für kleinere Anbieter wie die GEPA ist dies nicht möglich.

Was können wir Verbraucher nun tun, außer jede Bohne zwei Mal in der Tasse umzudrehen? Kaufen Sie verstärkt fair gehandelte Ware – und zwar aus dem Weltladen und nicht mit dem Mengenausgleich der Supermärkte!

Fairhändler wie die GEPA kaufen immer direkt bei den Produzenten und verzichten auf Zwischenhändler. Damit sind die Produzenten hier nicht den Spekulanten ausgeliefert, die die Preise künstlich und ausschließlich zu ihrem eigenen Vorteil treiben. Kakao aus Fairem Handel stammt generell aus Mischkulturen. Diese sind wesentlich besser gegen den Klimawandel gewappnet als Monokultu-

ren. Durch die hohe Biodiversität – also den Reichtum an vielfältigen Pflanzenarten – sind diese Kakao-plantagen widerstandsfähiger gegen extreme Wetterphasen. Generell wird in den Plantagen, mit denen GEPA, el puente oder Weltpartner (als einige Beispiele) zusammenarbeiten, sehr viel Wert auf Klimaschutz und biologischen Anbau gelegt.

Dass in den Produkten aus dem Weltladen garantiert keine ausbeuterische Kinderarbeit steckt, versteht sich schon von selbst. Das Thema wird wieder wichtiger! Um den Preisanstieg zu dämpfen, ist Kinderarbeit wieder auf dem Vormarsch. Da trifft es sich gut, dass unsere Regierungen das Lieferkettengesetz wieder aufzuweichen wollen!

Kaffee und Schokolade wandeln sich gerade vom Massen- zum Genussprodukt. Genießen Sie in Maßen und genießen Sie stets in dem Bewusstsein, dass Sie mit Ihrem Einkauf Faktoren wie klimatische Veränderungen und Menschenrechte beeinflussen können!



Interner Rekord: Textildruck über 44 Meter Länge – und das gleich 2x!

Ein textiles Meisterwerk ist im Handwerksbetrieb LOGO-Werbe-technik GmbH in Alsdorf entstanden: Mit stolzen 44 Metern Länge wurde vergangene Woche ein interner Rekord im Textildruck aufgestellt. Diese 44 Meter mussten sogar doppelt produziert werden, um am Ende ein Großprint im Format von 44 x 9 Metern zu erhalten.

Noch nie zuvor hatte das Unternehmen ein einzelnes Motiv in dieser Dimension produziert – ein voller Erfolg für das ganze Team.

Das war eine echte Herausforderung. Gedruckt wurde auf einem durchgehenden Blockoutstoff, der später als Bühnenhintergrund für eine Hauptver-sammlung dienen soll. »Der Stoff musste nicht nur makellos bedruckt werden, sondern auch reißfest, farbstabil genau auf das Endformat konfektioniert werden.«

Die technische Umsetzung erforderte höchste Präzision: »Ein Fehler hätte bedeutet, dass wir von vorn hätten beginnen müssen«, sagen Produktionsleiter Goran Medenica und Joshua Simons. »Aber unser Team hat perfekt zusammengearbeitet.«

Für das Unternehmen, das seit über 30 Jahren in Alsdorf ansässig ist, bedeutet der Rekord nicht nur einen internen Meilenstein, sondern auch ein Symbol für Innovationskraft und Teamgeist.

Geschäftsführerin Caroline Bertram sagt stolz: »Diese Leistung zeigt, dass wir als mittelständisches Unternehmen auch außergewöhnliche Projekte umsetzen können – mit Herz, Technik und viel Kreativität.«

Wir setzen uns keine Grenzen.«

Jetzt online
Immobilien-
bewertung:



VOBA IMMOBILIEN eG

Susanne Bongs



Oliver Brost



0241-462150

aachen@vobaimmo.de

www.vobaimmo.de

Logowerke.de
Die Werkstätten für Grafik



LOGO-Werbetechnik GmbH
Otto-Lilienthal-Straße 2
52477 Alsdorf
Tel.: 02404-66441