



Weltladen-Post

Fairer Handel in Dettingen

Herbst/Winter 2025

fairafri: Schokolade made in Ghana	S. 2–3
100 Prozent fürs Ursprungsland	S. 4–5
Fairer Handel rund um den Bodensee	S. 6
Unsere Schokoladenseiten	S. 6
Rezept: Schnelle Schokocrossies	S. 7
Zahl des Monats	S. 8
„Global denken, lokal handeln“	S. 8



Liebe Leserin, lieber Leser,

mit dieser Ausgabe wollen wir Ihnen Ihre kostbare Zeit einmal ganz besonders versüßen. Los geht es mit den leckeren bunten Schokoladen und schokolierten Früchten von **fairafric**. Diese Erfolgsgeschichte des Fairen Handels spielt in Afrika, genauer in Ghana. Das Besondere liegt darin, dass 100% der Wertschöpfung im Ursprungsland bleiben und der Wirtschaft und Gesellschaft vor Ort zugute kommen. In der Heftmitte finden Sie Inspiration für weitere **Ursprungsland-Produkte** aus dem Weltladen.

A propos Weltladen – schon Erich Kästner wusste: „Es gibt nichts Gutes: Außer man tut es“. Nicht nur in Dettingen, sondern rund um den See sorgen Menschen mit viel ehrenamtlichem Engagement dafür, dass der (Welt-) Laden läuft und viele Menschen vom Fairen Handel profitieren können.

Erfahren Sie in unserer Rubrik „Infos und Aktuelles“ außerdem über die neuen Schokoladenseiten von Dettingen und Wallhausen. Naschkatzen sorgen mit unserem Rezept für **schnelle Schokocrossies** flugs für eine Weihnachtsplätzchen-Variation. Und im Rätsel können Sie Ihr Welt-Weihnachtswissen testen.

Fair und nachhaltig geht es beim **Repair-Café** Ende November zu, für das wir zum zweiten Mal Gastgeber sind und die Tradition des Reparierens unterstützen. Eine schöne Tradition ist auch unser stimmungsvoller **Glühweintreff** Anfang Dezember. Übrigens: Wussten Sie, dass wir im Weltladen auch Glühwein in fester Form für Sie bereithalten? Sehen wir uns demnächst im Weltladen oder bei einer unserer Veranstaltungen? Eine besinnliche Advents- und Weihnachtszeit wünscht

Ihr Team des Weltladen Dettingen

fairafric: Schokolade made in Ghana

Ghana ist eines der führenden Anbau- und Exportländer von Rohkakao, Schokolade wird dort bisher allerdings kaum produziert. Ein Großteil der Wertschöpfung geschieht bei der Verarbeitung in Europa, während viele Kakaofarmer und -farmerinnen in Armut leben. Das deutsch-ghanaische Unternehmen **fairafric** ist angetreten, das zu ändern.

Hendrik Reimers, Gründer und Geschäftsführer von fairafric, hatte einen ambitionierten Plan: den Fairen Handel weiterdenken und faire Schokolade direkt in Afrika herstellen. Ziel ist es, die Wertschöpfung in die Ursprungsländer der Rohstoffe zu verlagern. Von der Kakaobohne über die Verarbeitung bis zur fertig verpackten Schokolade findet der gesamte Produktionsprozess im Anbauland statt.



Nach der Ernte werden die Kakaobohnen aus dem Fruchtfleisch gelöst. Anschließend werden sie fermentiert, getrocknet, geröstet und zu Kakaomasse gemahlen. © fairafric

fairafric bezieht Bio-Kakaobohnen von Yayra Glover, einem sozial engagierten Unternehmer und ghanaischen Biokakao-Pionier. Der Händler setzt sich für die Verbesserung der Lebensverhältnisse bei den Kakaoproduzentinnen und -produzenten und gegen Kinderarbeit ein. Er kauft Kakaobohnen von 1.400 Kleinbäuerinnen und -bauern, die Kakao in Mischwirtschaft anbauen, und organisiert Schulungen im Bio-Anbau. Durch den Verzicht auf Pestizide ver-



© fairafric

„Das kurbelt die Wirtschaft an! Die Schokoladenfabrik ist die Grundlage für eine positive Kettenreaktion. Neue Geschäftszweige werden entstehen. Das bedeutet, dass das Geld sechs- oder siebenmal in der Community rotiert. Das führt zu mehr Wohlstand.“

Yayra Glover, Bio-Kakaohändler

Lokale Wertschöpfung schafft neue Arbeitsplätze

bessert sich auch die gesundheitliche Situation der Bäuerinnen und Bauern. Sie erlernen neue Anbaumethoden, um die Auswirkungen des Klimawandels abzumildern. Statt der klassischen Fair-Trade-Prämie zahlt fairafric den Bäuerinnen und Bauern zusätzlich zum Preis für die Kakaobohnen eine Bio-Prämie von knapp 800 US-Dollar pro Tonne, für Kakao aus dem Dynamischen Agroforst, bei dem möglichst viel Biomasse produziert und große Mengen CO₂ langfristig im Boden gebunden werden, sogar gut 1.000 US-Dollar. Die Prämie ermöglicht den Produzentinnen und Produzenten, mehr in die Ausbildung ihrer Kinder zu investieren und Zukunftsperspektiven zu entwickeln.

Weitere Informationen finden Sie unter www.fairafric.com.

fairafric nimmt aber vor allem die weiterführende Verarbeitung in den Blick. Denn durch die Produktion von Schokolade bleibt mehr Geld im Land als beim Export von Rohstoffen. Nachdem einige Jahre lang ein lokaler Verarbeiter die fairafric-Schokolade mitproduziert hat, wurde mittlerweile die Vision von der rundum nachhaltigen Schokoladenproduktion Realität: In der eigenen solarbetriebenen Fabrik in Suhum können bis zu 100.000 Tafeln täglich über das Band laufen. Geleitet wird die Fabrik von einem rein ghanaischen Team. So entsteht nicht nur leckere Schokolade, sondern es werden qualifizierte Arbeitsplätze mit Löhnen deutlich über dem ghanaischen Mindestlohn geschaffen. Ein großer Teil des Kaufpreises der Schokolade bleibt im Ursprungsland.



fairafric-Schokoladenproduktion in Suhum / Ghana. © fairafric

Nougat mit Cranberry & Mandel

Eine unwiderstehliche Leckerei aus Südafrika: Das Familienunternehmen Wedgewood Nougat schafft faire Arbeitsplätze mit überdurchschnittlichem Lohn, Fortbildungsmöglichkeiten und Gesundheitsvorsorge. Erhältlich auch mit Schokolade und Minze.

6,50 € / 120 g



fairafric Creamy Cashew

Auch helle Schokolade kann vegan sein! Vollmundig im Geschmack, von der Kakaobohne bis zur Tafel vollständig in Ghana hergestellt. 42 Prozent Kakaoanteil – 100 Prozent fair und bio. Entdecken Sie auch weitere feine Sorten von fairafric.

3,49 € / 80 g

Alpaquita-Socken

Hoch aus den peruanischen Anden kommt eine der feinsten Luxusfasern der Welt. Alpaka, so seidig weich und samtig glatt anzufassen, dass es einst nur den königlichen Inkas vorbehalten war. Superweich, hypoallergen, atmungsaktiv. Erhältlich in verschiedenen Farben, Größen und Motiven.

27,90 € / Paar



100 Prozent fürs Ursprungsland



Topf-Untersetzer

Die farbenfrohen oder je nach Geschmack zurückhaltend gefärbten Topf-Untersetzer aus Schafwolle werden in Nepal gefilzt. Zu vielen Anlässen ein hübsches Geschenk. Sie finden im Weltladen eine attraktive Auswahl. 21 cm

21,90 € / Stück

Bio Popquins Cacao

Ein herbsüßer Knuspersnack aus dem Andengetreide Quinoa, Reis und Kakao. Pur, mit Milch, auf Joghurt oder als Dessert ein Genuss. Hergestellt vom ökologisch und sozial engagierten Familienunternehmen Coronilla in Bolivien. Auch als Variante ohne Kakao erhältlich.

2,99 € / 120 g



Fruit Balls Mango

Fruchtige Mango, umhüllt von feinsten veganer Schokolade mit 70 Prozent Kakaoanteil. In liebevoller Handarbeit hergestellt von fairafric in der Chocolaterie-Schule von Amanase (Ghana).

Fair und bio, plastikfrei verpackt.

4,49 € / 100 g



Getrocknete Ananas

Sonnengereifte Ananas aus Kolumbien – fruchtig, fair und nachhaltig. Schonend mit Solarenergie getrocknet. Das Fair-Trade-Unternehmen Fruandes fördert gezielt die wirtschaftliche Unabhängigkeit alleinerziehender und alleinstehender Frauen. Von Fruandes sind auch Erdnüsse erhältlich.

3,79 € / 70 g



Taschenrucksack

Der praktische Taschenrucksack wird in Indien aus 100 Prozent recycelten PET-Flaschen hergestellt. Das nachhaltige Produkt ist wasserabweisend und sehr schön verarbeitet, in fröhlichem Gelb und Seegrün erhältlich.

31 x 35 x 11 cm

69,00 € / Stück



Stumpenkerze

Die schönen, marmorierten Kerzen aus nachhaltigem Palmwachs werden in Indonesien überwiegend von Frauen gegossen. Sie sind durchgefärbt und in verschiedenen Farben und Größen im Weltladen erhältlich.

4,45 € / Stück H: 10 cm Ø 5,3 cm

* Einzulösen im Weltladen Dettingen bis 24.12.2025

Coupon *

**10%
Rabatt**

Auf alle Produkte dieser Seite
nur solange Vorrat reicht

Schönes und Feines lassen Augen leuchten

Die Tage werden kürzer, die Advents- und Weihnachtszeit naht! Decken Sie sich im Weltladen mit jahreszeitlichen Genüssen und Schönheiten ein. Neben unseren „echten“ Nikoläusen und einer Auswahl an Adventskalendern halten wir feine Weihnachtsspezialitäten für Sie bereit. Wie wäre es mit festlichen Pralinen oder weihnachtlichem Malban-Nougat? Unser adventliches und weihnachtliches Kunsthandwerk, wie Baumanhänger oder Grußkarten, besticht durch schöne Designs und Liebe zum Detail – in fairer Handarbeit hergestellt und somit für alle Seiten ein Gewinn.



Fairer Handel rund um den Bodensee

Wir sind nicht alleine! Etwa 900 Weltläden gibt es in Deutschland, wie auch unser Weltladen werden die meisten Weltläden durch ehrenamtliche Engagement getragen. Kennen Sie schon die Weltläden in unserer Nachbarschaft? Die nächsten Weltläden gibt es in Konstanz, Singen, Überlingen und Friedrichshafen, aber auch in der Schweiz in Romanshorn, Schaffhausen und Thayngen. Unser Weltladen-Team hat bereits alle diese Läden besucht und konnte überall Neues, Interessantes und viele herzliche Menschen kennenlernen. Wann starten Sie zu einer fairen Einkaufstour rund um den Bodensee?



Unser Team besucht den Weltladen Überlingen.

Die Schokoladenseiten von Dettingen-Wallhausen

Unsere neue Ortsschokolade ist da! Eine Jury aus Ortsverwaltung und Weltladen-Team hatte aus zahlreichen Einsendungen die Motive von Martin Johannsmann, Marlene Loos und Lea Sinner ausgewählt. Die Schokoladen in den Sorten Vollmilch und Zartbitter (vegan) sind im Dorfladen Wallhausen und im Weltladen Dettingen erhältlich. Präsentation, Preisübergabe und Verkaufsstart waren am 7. Oktober, dem Welttag für menschenwürdige Arbeit. Die Zutaten für die Bio-Schokoladen werden zu fairen Bedingungen von kleinbäuerlichen Handelspartnern angebaut unter Ausschluss ausbeuterischer Kinderarbeit. Welches Motiv ist Ihr Favorit?



Weitere Infos unter www.schoko-seiten.de.



Repaircafé in Dettingen

Was tun, wenn die Küchenmaschine streikt oder ein Kleidungsstück gerissen ist? Reparieren ist besser als Wegwerfen! Gemeinsam mit dem Verein Brauchbarschaft laden wir am Samstag, 29. November 2025 von 14.00 bis 17.00 Uhr zu einem Repaircafé ins Pfarrheim an der Dingelsdorfer Straße ein.

Mehr dazu unter www.weltladen-dettingen.de.

Schnelle Schokocrossies

Zutaten: 250 – 300 g Schokolade*, Kekse*, Trockenfrüchte*, grobes Müsli, Cornflakes, Kokosflocken u. a. – ideal auch zur Resteverwertung!



1. Schokolade in Stückchen brechen und im heißen Wasserbad erwärmen.
2. Nach Belieben würzen mit Chiliflocken oder weihnachtlich mit Zimt*, Kardamom*, Vanille*
3. Übrige Zutaten einzeln oder gemischt grob zerkleinern und in die flüssige Schokolade geben.

4. Gut mischen, mit einem Teelöffel kleine Portionen auf Backpapier o. ä. setzen und trocknen lassen.

Variante: getrocknete Mango-Streifen* oder getrocknete Ananas* in flüssige Schokolade tauchen und trocknen lassen.

* Diese Artikel sind im Weltladen erhältlich.

Rätsel

Weihnachtsbräuche rundherum

In welchen Ländern rund um den Globus gibt es diese Weihnachtsbräuche?

Tipp: Die Doppelseite „100 Prozent fürs Ursprungsland“ hilft Ihnen bei der Beantwortung.

1. In diesem Land bedeutet Weihnachten eine Pause nach der Kakaoernte.

				10
--	--	--	--	----

2. Weihnachten heißt in diesem Land „Bada Din“, großer Tag.

	6			
--	---	--	--	--

3. Hier startet die Vorweihnachtszeit mit der „Nacht der Kerzen“.

	2		7				
--	---	--	---	--	--	--	--

4. Am 24. Dezember kommt Papa Noel und beschenkt die Kinder.

			3	
--	--	--	---	--

5. Santa Claus heißt hier Sinterklas. Beim Festessen gibt es z. B. Ananastörtchen.

					9		
--	--	--	--	--	---	--	--

6. Hier ist es Tradition, eine Jesus-Krippe geschenkt zu bekommen.

				1			
--	--	--	--	---	--	--	--

7. Weihnachtlich geschmückt wird hier ein Mangobaum oder eine Bananenstaude.

		8			
--	--	---	--	--	--

8. Hier fällt Weihnachten am 25. Dezember in den Sommer, daher wird gerne gegrillt.

					4	5		
--	--	--	--	--	---	---	--	--

Lösungswort:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

1. Ghana 2. Nepal 3. Kolumbien 4. Peru 5. Indonesien 6. Bolivien 7. Indien 8. Südafrika // Lösungswort: Vorfreuden

Zahl des Monats: 15 süße Weihnachtsgrüße



Zum Schenken und Schenken lassen: 15 weihnachtliche Schokoladenkreationen von Zotter warten auf Sie. Ob mit Glühwein, gebrannten Mandeln, Marzipan, Nougat, Gewürzen, Krokant oder Karamell, ob helle, dunkle oder vegane Schokoladen – hier ist für jeden Geschmack etwas dabei. Zotter ist eines der nachhaltigsten Unternehmen Österreichs. Der Familienbetrieb produziert von der Kakaobohne bis zur Tafel und verwendet ausschließlich Zutaten in Bio- und Fair-Qualität. Übrigens: Sehen wir uns am 5. Dezember beim Glühweintreff im Pfarrgarten?



„Global denken, lokal handeln“

Von ausbeuterischen und menschenunwürdigen Arbeitsverhältnissen sind häufig Kinder betroffen, auch in der Schokoladenproduktion; das ist besonders bitter. Mit unserem Einkauf im Weltladen Dettingen haben wir die Möglichkeit den Fairen Handel zu unterstützen; dieser versucht die Ursachen von Kinderarbeit zu bekämpfen und menschenwürdige Arbeitsbedingungen zu ermöglichen. So bleibt der Schokoladengenuss zartbitter – statt besonders bitter. Wie gut, dass wir in Dettingen den Weltladen haben und mit unserem Einkauf einen kleinen Beitrag zum großen Ganzen leisten können.

Dr. Sarah Seidel, Ortsvorsteherin

Weltladen Dettingen

Dingelsdorfer Straße 2

78465 Konstanz

Telefon 0 75 33 / 94 97 55

www.weltladen-dettingen.de



Öffnungszeiten

Montag – Freitag 15:00 – 18:30 Uhr

Samstag 9:00 – 12:30 Uhr

Fairänderung ist unser Geschäft

- Vielfältige Lebensmittel, überwiegend in Bio-Qualität
- Hochwertige Handwerksprodukte und Geschenkartikel
- Ausgewählte Lebensmittel auch im Dorfladen Wallhausen erhältlich
- Kaffeemaschinen-Vermietung für Veranstaltungen
- Geschenkgutscheine über beliebige Beträge

IMPRESSUM Ausgabe 08 Herbst/Winter 2025

Redaktion

Tobias Döpfner (v.i.S.d.P.)

Renate Reisch

Sabrina Weber

Träger: Partnerschaft für Eine Welt
St.Verena e.V.



Gestaltung

KK :: Design [katrin-kassel-design.de]



Bildnachweis

Produktbilder: Anden Art GmbH, Artisan Community, Chotanagpurgruppe Faire Handels GmbH, El Puente, GEPA, WeltPartner eG



Druck

Die Umweltdruckerei
klimaneutral gedruckt mit
Farben auf Pflanzenölbasis
Papier zertifiziert mit dem
Blauen Umweltengel