

## RUNDBRIEF MÄRZ 2023

**Liebe Mitglieder vom Verein claro Weltladen Hägendorf  
Liebe Rundbriefempfängerinnen und -empfänger  
Liebe Kundinnen und Kunden**

### HABEN SIE ZEIT FÜR EINE TASSE TEE?



**Wir stellen Ihnen gerne unsere neuen Tee-Sorten in unserem Laden vor:**

### **Kazi Yetu - ein Sozialunternehmen in Tansania**

Bis heute werden die meisten Agrarprodukte aus Afrika noch als Rohstoffe nach Europa und andere Länder geliefert. Kazi Yetu hat sich zum Ziel gesetzt, das zu ändern, nämlich eine Plattform für Produkte zu sein, deren gesamte Wertschöpfung im Herkunftsland bleibt.

Kazi Yetu bedeutet in der Landessprache von Tansania «unsere Arbeit». Tahira Nizari und Hendrik Buerman haben das Sozialunternehmen 2018 in Dar es Salaam, Tansania, gegründet. Zurzeit bietet das Unternehmen eine Auswahl an nachhaltig angebauten origin Tees an, verfeinert mit exotischen Gewürzen und Kräutern. Derzeit sind es acht unterschiedliche Teemischungen.

Sechs davon können aktuell in unserem Laden gekauft werden. Auf Wunsch nehmen wir alle Sorten im Laden auf.



Sind sie nicht speziell gut geeignet als kleines Mitbringsel? Mich erinnern die schönen Farben an Afrika und das schlichte Design finde ich sehr ansprechend.

Die Verpackung besteht aus Kraftpapier und kann recycelt werden. Der Tee selbst ist in Pyramidenbeutel, die aus Maisstärke hergestellt werden, verpackt. Natürlich biologisch abbaubar. Die Teeblätter liefern aktuell 18 Kooperativen und tansanische Unternehmen. Insgesamt sind es 2500 Kleinbäuer:innen, die für Kazi Yetu arbeiten. Das Sozialunternehmen zahlt ihnen einen Premiumpreis. Durch Kazi Yetu erhalten so kleine tansanische Unternehmen erstmals Zugang zum Exportmarkt, was ihre Absatzzahlen steigert.

Alle Produzent:innen arbeiten nach den Grundsätzen des ökologischen Landbaus. Je nach vorhandenen Ressourcen sind die meisten entweder nach dem ostafrikanischen PGS-Standard oder nach einem internationalen Bio-Siegel zertifiziert.

Als Unternehmen gehört Kazi Yetu zu den inter-nationalen B-Corp-Unternehmen, deren Ziel eine integrative, gerechte und regenerative Wirtschaft ist. Fünf wichtige Wirkungsbereiche werden kontrolliert nämlich Governance, Arbeitnehmer, Gemeinschaft, Umwelt und Kunden. Derzeit arbeitet Kazi Yetu daran, die



EU-Bio- Zertifizierung für ihre gesamte Anlage zu erhalten und diese dann auf alle Lieferanten ausweiten zu können.

Nebst dem Einkauf von landwirtschaftlichen Erzeugnissen besteht ein weiterer wichtiger Arbeitsbereich von Kazi Yetu darin, zuverlässige, lokale Lieferketten aufzubauen. Im Rahmen von Projekten unterstützt Kazi Yetu seine Zulieferer darin, klimafreundliche Technologien zu beschaffen. Zudem entsteht aktuell mit Unterstützung von Kazi Yetu die erste Teeverarbeitungsanlage in den Usambara-Bergen.

Bei Kazi Yetu in Dar es Salaam sind 25 Personen beschäftigt. Ihre Vergütung und Arbeitszeiten legt Kazi Yetu mit seinen Mitarbeiter:innen gemeinsam fest. Der Lohn ist doppelt so hoch wie der tansanische Mindestlohn, und die Beschäftigten und ihre Kinder sind krankenversichert. Die Mitarbeiter:innen sind zur Hauptsache junge, alleinstehende Frauen, die in einer schwierigen Arbeitssituation oder arbeitslos sind.

Das alles ist doch unterstützenswert, oder?

## 1001 ORGANIC - GEWÜRZE



Auch die Gewürze aus Sansibar haben ein fröhliches Design und schmecken wunderbar. Wir haben nicht alle möglichen Gewürze in unserem Sortiment. Auf Wunsch können wir sie aber besorgen. Hier zwei Beispiele:

### BAOBABPULVER

wird aus der Frucht des Affenbrotbaumes gewonnen. Für einen schnellen Energieschub einen Essl. Baobabpulver in ein Glas Wasser oder Saft einrühren. Du kannst es auch in dein Joghurt oder deine Haferflocken mischen. Auch hervorragend als Gewürz für geröstete Nüsse. Baobab ist reich an Vitaminen C, Kalzium, Magnesium, Eiweiss und Ballaststoffen.

### MORINGAPULVER

Die Blätter des Moringa-Baums erfüllen alle Kriterien eines Superfoods. Sie sind die weltweit nährstoffreichste Quelle für pflanzliches Eiweiss und enthalten alle neun essenziellen Aminosäuren. Zudem verfügen sie über 92 verschiedene Nährstoffe. Vor allem sind sie reich an Kalium, Kalzium und verfügen über sechsmal mehr Eisen als Grünkohl.

# ABGABE VON LEBENSMITTELN NACH ABLAUF DES MINDESTHALTBARKEITSDATUMS

Haben Sie auch schon abgelaufene Lebensmittel in der Hand gehabt und sich gefragt, ob die wohl noch konsumierbar sind?

Meine Schwägerin ist in Peru aufgewachsen. Als ich mit ihr in Peru unterwegs sein durfte, war für mich sehr eindrücklich, mit welcher Sicherheit sie Lebensmittel sensorisch auf ihre Qualität hin überprüfen konnte. Sie roch, spürte und schaute – kaufte oder gab Lebensmittel zurück. Etwas, das ich mir nicht zutraute.

Bei uns haben praktisch alle Lebensmittel ein Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) aufgedruckt. Wir müssen nicht mehr selbst prüfen, es wird uns mitgeliefert, ob ein Lebensmittel noch gut oder nicht mehr gut ist. Das hat sicher Vorteile, aber auch Nachteile. Ein Nachteil besteht darin, dass viele Lebensmittel zu leichtfertig entsorgt werden. So steht in den aktuellen Unterlagen von claro:

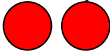
«In der Schweiz sind das 2,8 Millionen Tonnen, rund 330 kg pro Einwohner:in und Jahr, weil wir:

- weit mehr kaufen als wir brauchen,
- die „wahren“ Kosten entlang der Lieferkette nicht kennen,
- nur optisch einwandfreie und genormte Ware mögen,
- das Mindesthaltbarkeitsdatum (MDH) falsch interpretieren oder
- sie im Kühlschrank und Vorratsraum vergessen.

Wirklich schade. Denn damit gehen jährlich pro Kopf auch 620 CHF verloren, die nachhaltig investiert werden könnten, z.B. in fair und biologisch produzierte Lebensmittel.»

Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV hat sich nun zum Ziel gesetzt, Lebensmittelabfälle bis im Jahr 2030 zu halbieren. In einem Informationsschreiben (Februar 22) wird erläutert *«wie und wann Betriebe und Organisationen Lebensmittel nach Ablauf des MHD an Konsumentinnen und Konsumenten korrekt und sicher abgeben und somit einen Beitrag gegen die Lebensmittelverschwendung leisten können....., das Inverkehrbringen von Lebensmitteln nach Ablauf des MHD ist grundsätzlich erlaubt, sofern folgende Voraussetzungen erfüllt werden:*

- *die Qualität, wie auch die Sicherheit des Lebensmittels ist gewährleistet und*
- *Konsumentinnen und Konsumenten sind bei deren Abgabe nicht getäuscht.»*

Unsere Lebensmittel im claro Laden haben alle ein Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD). Wir haben die Situation nun so gelöst, dass wir sogenannten abgelaufene Lebensmittel in einem speziellen Regal zum Verkauf anbieten, alle mit roten Punkten  gezeichnet und mit klar reduziertem Preis.

Viele unserer Lebensmittel wie z.B. Reis, Teigwaren, Essig usw. sind weit über ihr MHD haltbar. Wir sind daher sehr froh über diese neuen Bestimmungen. Denn es ist sehr herausfordernd, genügend, aber nicht zu viele Lebensmittel im Lager zu haben. Deshalb wird es immer wieder Lebensmittel geben, die ablaufen. So steht im Informationsschreiben vom BVL, *«die MHD Abgabegrenzen ersetzen nicht die visuelle und – wenn möglich – sensorische Prüfung (Geruch, Geschmack, Farbe, Konsistenz usw.) der Produkte vor der Abgabe. Lebensmittelbetriebe haben weiterhin die Verantwortung sicherzustellen, dass die Lebensmittel bei der Abgabe nach Ablauf des MHD bedenkenlos geniessbar und sicher sind. Eine sensorische Prüfung durch die Konsumentinnen und Konsumenten vor dem Verzehr ist ebenfalls empfohlen.»*

Also beim nächsten Besuch in unserem Laden lohnt es sich sicher, das neue Regal in Augenschein zu nehmen. Gerne beantworten wir allfällige Fragen!



Datum zum merken:

**Unser Weltladenfrühstück findet am 4. Mai 2024 statt.**

Unsere Produkte wie Honig, Konfitüre, Schoggiaufstrich, Müesli, Dörrfrüchte, Kaffee, Tee, Orangen- und Grapefruitsaft sind wunderbare Begleiter zu einem feinen Brunch.

## KINDERARBEIT BEI KAKAOBAUERN

«Recherchen der «Rundschau» in Ghana zeigten Kinderarbeit bei Kakaobauern, deren Kakao auch in der Schweiz landet. Schokolade ist in der Schweiz besonders beliebt. Im konventionellen Schokoladengeschäft ist das «kolonial- und sklavenarbeitsgeschichtliches» Geschäft in den Kakao-Anbauländern für die meisten Bauern nach wie vor kein gutes Geschäft. Auch findet die Wertschöpfung ausserhalb des Ursprungslandes der Rohstoffe statt.

Jedoch gibt es ihn, der Weg wo Genuss mit bewusstem Konsum und Verantwortung vereinbart werden kann – dank Unternehmen, die sich zu 100% für faire Arbeitsbedingungen und den biologischen Anbau der Rohstoffe einsetzen. Denn ausreichende finanzielle Mittel für Familien und ihre Kinder ist eine Grundvoraussetzung, um Kinderarbeit zu verhindern. Voraussetzung für ausreichende finanzielle Mittel ist eine konstante und langfristige Abnahme der Rohstoffe.

Das ist die Geschichte von claro, welches 1991 die erste Bio- und fair gehandelte Schokolade mit Kakao aus Bolivien und Vollrohrzucker aus den Philippinen lancierte. Der wichtigste Kakao-Partner, die Kooperative El Ceibo, ist heute selbstbestimmt, wirtschaftlich erfolgreich und stabil.



Der PIAF – die Stiftung von El Ceibo – unterstützt ausserdem die Kooperativen-Mitglieder in der Schulung der bestmöglichen landwirtschaftlichen ökologischen Praxis. Die Kooperative El Ceibo stellt selbst Schokolade für den bolivianischen Markt her. Dies ist ein grosser Erfolg, welcher aufzeigt, was im Bereich des Fairen Handels alles erreicht werden kann.

Die Länder im Süden brauchen mehr als eine – viel zu geringe – Label-Prämie. Sie brauchen echte Alternativen, mehr Wertschöpfung im Ursprung, mehr Partizipation an dieser Wertschöpfung und mehr qualifizierte Arbeitsplätze – auch ausserhalb der Landwirtschaft.

Auch in diesem Jahr freuen wir uns auf unsere feinen Osterhasen, aus Milchschoggi, Coco vegan, Noir vegan, weiss mit Erdbeercrisp, sitzend mit Langohr, schrägen Ohren oder mit dem Namen Dario. Auch Osterhuhn, Pralinen Hühner, Schmetterlinge und viele verschiedene Schoggieier warten auf Dich.

## CONFLICTFOOD FREEKEH BEUTEL BIO 350G



Die Entdeckung des antiken Kornes gründet in einer sagenumwobenen Geschichte: Ein Dorf wurde von Räubern angegriffen. Sie plünderten und setzten die grünen Weizenfelder in Brand. Die Bewohner:innen rieben die Asche von den Körnern ab und entdeckten, dass die Körner nicht nur geniessbar waren sondern sogar köstlich schmeckten. Die Röstung durch das Feuer verleiht dem Freekeh seinen nussigen und typisch rauchigen Geschmack, der deinen Speisen eine besondere Note verleiht. Die kulinarische Wiederentdeckung aus Palästina wird schon seit Jahrhunderten von Kleinbäuer:innen im

Westjordanland angebaut. Durch die frühe Ernte enthält es mehr Nährstoffe als in einem späteren Reifeprozess. Konkret: Doppelt so viel Eiweiss wie Quinoa und viermal so viele Ballaststoffe wie brauner Reis. Auch dank der reichhaltigen Mineralstoffe und Spurenelemente wie etwa Eisen, Calcium oder Zink erfreut sich das Korn in Europa zunehmender Beliebtheit Ein echtes Kraftpaket also, dessen rauchiges Aroma viele verschiedene Gerichte aufwertet. Freekeh, gerösteter Weizen, bildet ein Keim der Hoffnung im Nahost-Konflikt. Nebst dem guten Geschmack und dem Genuss, hast auch Du die Möglichkeit, aktiv zu werden: Dich zu informieren und in Krisenregionen lebenden Menschen konkrete Unterstützung zu bieten. Aromatisch, gesund und fair gehandelt – entdecke jetzt Freekeh!

Wir haben ein paar Rezepte dazu im Laden oder auch auf unserer Homepage.

## INFORMATIONEN:

**Am 16. März 2024 ist unser Laden von 09.00 - 16.00 Uhr offen.**

Und Du bekommst auf das ganze Sortiment 10%, siehe beigelegter Flyer!

Unbedingt weiter sagen! Oder nimm Deine Nachbarn, Deine Freunde gleich mit bei Deinem nächsten Einkauf in unserem Laden.

## LOT NUMMER SELBER ENTZIFFERN WANN WURDE DER KAFFEE GERÖSTET?

Habt ihr euch auch schon gefragt, wann eure Kaffeepackung von La Semeuse geröstet wurde? Nichts leichter als das! Schau Dir das Bild mit dieser Batch-Nr. an: L F 34 28- 1123

L = Lot

A-F = Wochentag:

A = Montag

B = Dienstag

C = Mittwoch

D = Donnerstag

E = Freitag

F = Samstag

34 = Kalenderwoche; also 21.-26. August

28 = Produktionsjahr minus 5 = 2023 (5 Jahre werden addiert, um es für den Verbraucher unauffälliger zu machen)

Die hinterste Zahl ist die Uhrzeit der Röstung.

Diese Packung Atlantico Kaffee wurde demzufolge am Samstag 26. August 2023 um 11h23 geröstet

