

Fairer Handel

Viele Dinge, mit denen wir **tagtäglich in Kontakt** kommen, stammen aus Ländern der sogenannten "Dritten" Welt: vom Frühstückskaffee über den Kakao im Pausenschokoriegel bis zur Baumwolle, aus der unsere Kleidung hergestellt ist. Viele Rohstoffe unserer Konsumartikel stammen aus der "Dritten" Welt oder werden dort weiterverarbeitet. Dabei ist es nicht selbstverständlich, dass die Menschen für ihre Arbeit auch angemessen bezahlt werden.



Im Gegenteil: Oft genug stecken **Kinderarbeit, Zwangsarbeit** oder **Hungerlöhne** hinter Orangensaft, T-Shirts, Fußbällen und anderen Produkten, die für den Export in den reichen Norden produziert werden. Und schwankende, tendenziell fallende Weltmarktpreise für klassische "Kolonialwaren" wie z. B. Kaffee oder Kakao bedeuten für die Bauern eine äußerst große Abhängigkeit und unsichere Einkünfte.

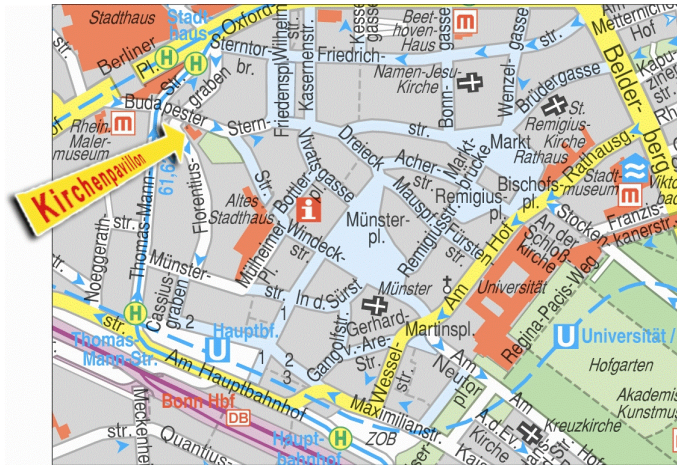
Aber es geht auch anders: Der **Evangelische Kirchenpavillon Bonn** verkauft Produkte aus dem **Fairen Handel**. Die Produzenten erhalten für ihre Produkte garantierte, überdurchschnittliche Preise, die ihnen neben der Kostendeckung ermöglichen, gemeinschaftliche Entwicklungsprojekte durchzuführen (z.B. bessere Verarbeitungsanlagen, Schulen, Gesundheitsversorgung).

Produkte aus dem Fairen Handel werden auch im Kirchenpavillon ausgedient.

Alle Fotos mit freundlicher Genehmigung durch „fair-feels-good“, c/o Die VERBRAUCHER INITIATIVE e.V. (Bundesverband), Berlin

Kontakt

Sie finden uns mitten in der Bonner Innenstadt:



Evangelischer Kirchenpavillon Bonn
Budapester Straße 7
53111 Bonn

**dienstags bis freitags
von 11 Uhr bis 18 Uhr**

**samstags
von 11 Uhr bis 15 Uhr**

**Tel.: 0228/63 90 70
Mail: info@fairerhandel-bonn.de**

Alle Infos auch unter
www.kirchenpavillon.de



Fairer Handel
im
Kirchenpavillon Bonn



Kaffee



Kaffee ist ein sehr sensibles Lebensmittel.

Wasserqualität und **Zubereitungsart** entscheiden über den Geschmack!

Experimentieren Sie bei der Dosierung des Kaffees - ein Löffel mehr oder weniger kann enorme Unterschiede im Geschmack bewirken.

Nicht jeder Kaffee ist gleich - deshalb kann auch keine einheitliche Dosieranleitung gegeben werden! Meist gilt für unseren hochwertigen Arabica-Kaffee: **weniger ist mehr!** Unser Bonn Café und der Espresso sind spezielle Arabica Mischungen.

Bonn Café, gemahlen – würzig aromatisch
Bolivien, Kolumbien, Nicaragua
(250g) 3,55 Euro

Café de Panamá, gemahlen – naturmild
Panamá
(250g) 3,10 Euro

Café Organico, gemahlen – sehr mild
Mexiko
(250g) 3,55 Euro

Café Organico, Bohne – sehr mild
Mexiko
(250g) 3,55 Euro

Café Monte de Oro, gemahlen – feine Würze
Costa Rica
(250g) 3,35 Euro

Nicaragua Öko, gemahlen – volles Aroma
Nicaragua
(250g) 3,35 Euro

Espresso

Die Rheinische Affaire, gemahlen – feinköstlich
Bolivien, Kolumbien, Nicaragua
(250g) 4,80 Euro

Tee



Unser **Bio-Grüntee** aus Darjeeling wird nach der japanischen Dämpfmethode hergestellt. Diese Form der Herstellung, die in Japan seit etwa **300 Jahren praktiziert** wird, gilt als schonender als das Erhitzen in der Pfanne. Die frisch gepflückten Teeblätter werden etwa 20 - 40 Sekunden Wasserdampf ausgesetzt. Dadurch wird das Fermentieren des Blattes verhindert und der Tee bleibt grün. Dann werden die Grüntee-Blätter, wie beim Schwarztee, gerollt und getrocknet.

Darjeeling Bio Grüntee – feinerb-blumig
Indien
(100g) 4,10 Euro

Darjeeling Bio Schwarztee – blumigfrischer First Flush
Indien
(100g) 4,10 Euro

Ceylon Lemon-Honey Teebeutel – mild-vollduftig
Sri Lanka
(25 Stück) 2,10 Euro

Ceylon Bio Teebeutel – herbfrisches Aroma
Sri Lanka mild
(25 Stück) 3,60 Euro

Ceylon Bio Broken Orange Pekoe / Hochlandtee vollaromatisch – ergiebig
Sri Lanka
(200g) 5,90 Euro

Zucker & Kakao

Kakao, schwach entölt
Afrika
(250g) 3,10 Euro

Bio – Mascobado Vollrohrzucker – unraffiniert
(1000g) 4,10 Euro

Honig



Bei "Ulmo" handelt es sich um einen Baum mit einer schmalen dichtbelaubten Krone, der bis zu **25 Meter** hoch wird und nur im **Süden Chiles** wächst. Dieser Baum braucht ein ozeanisches, feucht-gemäßigtes Klima. Besonders hoch ist der Anteil in dem **Wildblüten - Honig**, der von Chiloe, der zweitgrößten chilenischen Insel kommt.

Valdivia Ulmo, cremig – intensives Aroma
Chile
(500g) 4,35 Euro

Valdivia, cremig – sehr aromatisch
Chile
(500g) 4,35 Euro

Lacandona, cremig – mild
Mexiko
(500g) 4,35 Euro

Lacandona, flüssig – mild-aromatisch
Mexiko
(500g) 4,35 Euro

Nicaragua, flüssig – naturmild-aromatisch
Nicaragua
(500g) 4,45 Euro

Schokoriegel

Wechselndes Sortiment:
Im Angebot sind verschiedene Schokoriegel mit unterschiedlichen Geschmacksrichtungen.
(45g) 0,80 Euro