



10. 10. 2011

## „Rundum fair – Süd trifft Nord: Erste faire Schokolade mit fairer Milch“

### Neue Bio-Schokoladen von Physalis-Beere bis Grappa-Traube

**Wuppertal/Köln.** Unter dem Motto: „Rundum fair – Süd trifft Nord“ hat die GEPA zusammen mit ihren Partnern Naturland e.V. und Milchwerke Berchtesgadener Land auf der Anuga in Köln die ersten fairen Bio-Schokoladen mit fairer Bio-Alpenmilch vorgestellt.

Damit wird erstmals in einer Schokolade die aufwändige Arbeit der Kakao- und Zuckerbauern im Süden sowie der Bio-Milchbauern im Norden fair entlohnt und gewürdigt. Zusätzlich zum GEPA-Logo tragen die Schokoladen daher das Naturland Fair Zeichen, mit dem die GEPA auf die faire Bio-Milch aus Deutschland aufmerksam macht.

Das Schokoladensortiment der GEPA wurde komplett erneuert, so dass sich auf der weltweit größten Ernährungsmesse Anuga in Köln vom 8. bis 12. Oktober jetzt 15 Sorten faire Bio-Schokoladen mit fairer Bio-Milch präsentieren können. Darunter finden sich beliebte Klassiker genauso wie ganz neue Rezepturen, etwa Vollmilchschokolade mit Physalis-Beere oder Grappa-Traube.

„Dieses Pionierprojekt ist für uns ein Meilenstein, faire Bedingungen in der Produktions- und Lieferkette eines Süd-Nord-Produktes so umfassend wie möglich zu etablieren“, so **Robin Roth**, Geschäftsführer Partner und Produkte sowie Marketing der GEPA. „Viele unserer Partner im Süden freuen sich, dass wir jetzt auch Partner im Norden haben, denn Fairness kennt keine Grenzen.“

„Die Kakaogenossenschaft El Naranjillo mit ihren mehr als 5 000 Kleinbauernfamilien, die hochwertigen und fair gehandelten Bio-Kakao produzieren, ist sehr stolz, beim neuen Projekt „Schokolade mit fairer Milch“ dabei zu sein“, sagte Geschäftsführer **Isaac Zuñiga Aguilar**, der aus Peru zur Anuga gekommen war. „Die GEPA ist nicht nur unser Kunde, sondern inspiriert uns auch, gemeinsam einen nachhaltigen Wert mit guten Produkten zu schaffen. Das hilft uns, unseren Lebensstandard zu verbessern.“

Der Ökoverband Naturland hat schon lange daran gearbeitet, nicht nur Öko-Standards zu entwickeln, sondern über die Zusammenarbeit mit Fair Handelsorganisationen wie der GEPA auch Fair Richtlinien mit aufzunehmen. „Ökologischer Landbau hat nur dann eine Zukunft, wenn Bauern in Süd und Nord davon leben können. Mit der bisher einmaligen Kooperation unserer Partner GEPA und Milchwerke Berchtesgadener Land sind 100 Prozent öko und faire Produkte möglich“, erklärte **Steffen Reese**, Geschäftsführer Naturland e.V.

„Wir freuen uns, dass es gelungen ist, ein so breites und spannendes Sortiment mit fairer Bio-Milch zusammen mit unseren Partnern zu

GEPA The Fair Trade Company

GEPA-Weg 1  
42327 Wuppertal  
Fon: 02 02 / 2 66 83-0  
Fax: 02 02 / 2 66 83-10  
[www.gepa.de](http://www.gepa.de)

Pressestelle:  
Barbara Schimmelpfennig  
Fon: 02 02 / 2 66 83-60  
Fax: 02 02 / 2 66 83-10  
E-Mail: [presse@gepa.org](mailto:presse@gepa.org)

Presse-Information

kreieren“, so die GEPA-Produktmanagerin für Schokolade, **Hildegard Fuchs**. „Mit den neuen Sorten wie Physalis-Beere zeigen wir, wie innovativ der Faire Handel ist“.

Für die neuen Schokoladen liefern rund 300 Naturland-Biobauern, die in der Genossenschaft Milchwerke Berchtesgadener Land zusammengeschlossen sind, ihre faire Bio-Alpenmilch.

„Seit Jahren zahlen wir auch für konventionelle Milch die höchsten Preise“, so **Bernhard Pointner**, stellvertretender Geschäftsführer Milchwerke Berchtesgadener Land. „Handel und Kunden akzeptieren das gerne. Schließlich erhalten sie dafür dank Kräutern und Gräsern im Futter höchste Qualität und tragen außerdem dazu bei, dass am Alpenrand die Natur- und Kulturlandschaft durch eine zukunftsfähige bäuerliche Landwirtschaft erhalten bleibt.“

**Georg Schlickerrieder** vermarktet seine Bio-Milch als Naturland Bauer über die Milchwerke Berchtesgadener Land. „Für mich sind faire Partnerschaften, die Kosten decken und Gewinne ermöglichen, die Chance, meinen Arche-Hof zu erhalten und die ökologische Landwirtschaft den Menschen näherzubringen.“

GEPA-Schokoladen sind aus hochwertigen Rohstoffen, ohne künstliche Aromen oder Zusatzstoffe hergestellt. Als Bio-Produkt ist für alle Bestandteile einschließlich der Bio-Milch Gentechnikfreiheit vorgeschrieben. Die Schokoladen enthalten echte Kakaobutter und keine Fremdfette, die zu Lasten von Qualität und Produzenten gehen würden.

#### **Die Partner auf der Anuga**

Der GEPA-Stand auf der Anuga findet sich am Naturland-Gemeinschaftsstand, Halle 5.1., C-080. Dort präsentieren sich auch Naturland und Milchwerke Berchtesgadener Land an C-084.

#### **Neue Website: [www.gepa-jetzt-faire-milch.de](http://www.gepa-jetzt-faire-milch.de)**

Faire Schokolade trifft faire Milch – Was daraus entsteht, kann man anschaulich auf der neuen Website nachlesen. Bauern in Süd und Nord werden vorgestellt, und die Zukunftsvision heißt: Rundum fair!

#### **Bezugsquellen Schokolade**

Die neuen Schokoladen sind erhältlich in den Weltläden, im Lebensmittel- Bio- und Naturkosthandel und im GEPA-Onlineshop unter [www.gepa.de](http://www.gepa.de)

Als Fair Trade-Pionier garantiert die **GEPA** seit über 35 Jahren Transparenz und Glaubwürdigkeit ihrer Arbeit. Hinter der GEPA stehen Misereor, der Evangelische Entwicklungsdienst (eed), die Arbeitsgemeinschaft der Evangelischen Jugend in Deutschland (aej), der Bund der Deutschen Katholischen Jugend (BDKJ), das Kindermissionswerk „Die Sternsinger“ und die evangelische Hilfsaktion „Brot für die Welt“.

**Naturland** fördert den Ökologischen Landbau weltweit und ist mit über 53 000 Bauern und über 500 Herstellern als Naturland Partner einer der größten ökologischen Anbauverbände. [www.naturland.de](http://www.naturland.de)

Die **Milchwerke Berchtesgadener Land eG Chiemgau**, eine Genossenschaft von Bauern im Alpenvorland, erhielt als erster Betrieb in Deutschland die Naturland Fair Zertifizierung. [www.molkerei-bgl.de](http://www.molkerei-bgl.de)