

# Der Fair-Trade- Kompass

*für Willich*



# Fair-Trade-Town Willich

Im Jahr 2017 wurden die Stadt Willich als Fair-Trade-Town und die Leonardo-da-Vinci-Gesamtschule als Fair-Trade-School zertifiziert. Hierfür mussten verschiedene Kriterien erfüllt werden: Beide Bewerberinnen mussten zunächst einen schriftlichen Beschluss verfassen, dass sie sich für den Handel von fair produzierten Waren nachhaltig einsetzen. Dafür wurden sogenannte ‚Steuerungsgruppen‘ gebildet, die die dafür notwendigen Aktivitäten organisieren und leiten. Mindestens elf Einzelhandelsgeschäfte, Cafés oder Restaurants in Willich müssen zwei Produkte aus fairem Handel anbieten. Auch in der Stadtverwaltung und in der Schule selbst müssen fair gehandelte Waren verwendet werden. Die Steuerungsgruppen sollen dafür werben, dass weitere öffentliche Einrichtungen (z.B. Kindergärten, Schulen, Vereine, Glaubensgemeinschaften) dauerhaft faire Produkte verwenden und hierfür entsprechende Medien- und Öffentlichkeitsarbeit zum Thema Fair-trade leisten.

# Fairer Handel in Willich

Mittlerweile kann man in allen Willicher Stadtteilen faire Produkte erwerben. Eine Liste der Verkaufsstellen finden Sie – geordnet nach den Stadtteilen – in dieser Broschüre. Auf kommunaler Ebene wird der faire Handel in Willich auch gefördert, indem öffentliche Einrichtungen wie Schulen, Vereine und Glaubensgemeinschaften faire Produkte verwenden.



# Was bedeutet Fairtrade?

Im Kern geht es beim fairen Handel (Fairtrade) darum, dass die Menschen, die z.B. die klassischen Fairtrade-Waren wie Kaffee, Kakao, Bananen und Tee produzieren, gerecht – also fair – für ihre Arbeit bezahlt und die Produkte unter fairen Bedingungen gehandelt werden.

Genauer gesagt:

Letztlich sollen von dem Handeln hier vor Ort am anderen Ende der Kette über eine Million Kleinbauern- und Bäuerinnen sowie ArbeiterInnen aus dem sogenannten ‚globalen Süden‘ (das sind überwiegend Länder in Afrika, Latein- und Südamerika sowie Asien) profitieren und zu einer Verbesserung ihrer Lebens- und Arbeitsbedingungen kommen. Sie können ihre Produkte zu einem festen Mindestpreis verkaufen und erhalten zusätzlich eine Prämie, die für Gemeinschaftsprojekte (z.B. den Bau von Schulen) genutzt wird. Ausbeuterische Kinderarbeit ist im fairen Handel verboten, Frauen werden im Hinblick auf Geschlechtergerechtigkeit und Selbstbestimmung als Produzentinnen gezielt gefördert. Rund 70% der als fair zertifizierten Produkte werden zudem biologisch, also ohne Pestizide oder chemische Dünger, angebaut. *Quelle: Fairtrade Deutschland*

FAIR UND ALS BIOANBAU  
70%

# Fair?

Der Begriff ‚fair‘ ist rechtlich nicht geschützt. Deshalb ist es für VerbraucherInnen schwer, den Überblick zu behalten. Es gibt verschiedene Organisationen (Fair Handels Import Organisationen), die ausschließlich Fairtrade Produkte importieren und vertreiben.

Diese Produkte haben ein ‚Produktsiegel‘ und werden in Welt-, Bio- und Naturkostläden verkauft sowie mittlerweile auch in normalen (konventionellen) Supermärkten und Discountern.

Es lohnt sich, als interessierte/r VerbraucherIn bei fairen Waren genau hinzuschauen und sich über die einzelnen Organisationen und Unternehmen und deren Produktsiegel zu informieren.

Eine gute Möglichkeit für einen Überblick bietet hier das „Forum Fairer Handel“, das Sie im Internet unter der Adresse [www.forum-fairer-handel.de](http://www.forum-fairer-handel.de) finden.



# Fair Handels Import Organisationen

Fair Handels Import Organisationen vertreiben ausschließlich faire Produkte und stehen zu 100% hinter den Grundsätzen des fairen Handels. Alle Organisationen unterziehen sich regelmäßigen und unabhängigen Prüfungen. Es bestehen teilweise sehr enge und gewachsene Beziehungen zu den Kleinbauern und -bäuerinnen. Die Organisationen müssen entweder Mitglied der World Fairtrade Organisation (WFTO) oder vom Dachverband der Weltläden anerkannt sein.

Die wohl bekannteste Import Organisation für fairen Handel ist die **GEPA** ([www.gepa.de](http://www.gepa.de)). Weitere anerkannte Organisationen sind z.B. **El Puente** ([www.el-puente.de](http://www.el-puente.de)), **Globo Fair Trade** ([www.globo-fairtrade.com](http://www.globo-fairtrade.com)) und **WeltPartner** ([www.welt-partner.de](http://www.welt-partner.de)).



# Produktsiegel

Es gibt verschiedene Organisationen, die gemäß den Richtlinien für fairen Handel einzelne Produkte mit einem Fairtrade-Siegel zertifizieren. Diese Organisationen überprüfen regelmäßig die Produktions- und Handelsbedingungen dieser Produkte. Bei den Überprüfungen werden sowohl die ErzeugerInnen als auch alle beteiligten Handelsunternehmen dahingehend überprüft, ob sie sich an die Richtlinien des fairen Handels halten.

Neben den bereits genannten Organisationen GEPA, El Puente, Globo Fair Trade und WeltPartner gibt es noch weitere, die einzelne Produkte mit Fairtrade-Siegeln zertifizieren, z.B. das wohl bekannteste Siegel **'Fairtrade'** ([www.fairtrade-deutschland.de](http://www.fairtrade-deutschland.de)), **BanaFair** ([www.banafair.de](http://www.banafair.de)), **Fair for Life** ([www.fairforlife.org](http://www.fairforlife.org)) und natürlich **Naturland Fair** ([www.naturland.de](http://www.naturland.de)), bei dem alle Erzeugnisse aus Europa stammen und biologisch angebaut werden.



## Alt Willich

**Eine-Welt-Laden** Pfarrhaus St. Katharina, Hülsdonkstr. 11, Do. von 09:00-12:00 Uhr und von 16:00-18:00 Uhr, So. von 12:15-13:00 Uhr, Kaffee, Tee, Kakao, Saft, Honig, Schokolade u.a.

**Vienhues Biomarkt** Kückesweg 60, Mo.- Fr. von 8:00-18:00 Uhr, Sa. von 8:00-15:00 Uhr, Kaffee, Tee, Kakao, Saft, Bananen, Schokolade u.a.

**ALDI Süd** Stahlwerk-Beckerstr. 15, Mo.-Sa. von 8:00-21:00 Uhr, Kaffee, Tee, Kakao, Saft, Bananen, Schokolade, Rosen

**LIDL** Zum Güterbahnhof 6, Mo.-Sa. von 7:00-21:00 Uhr, Kaffee, Tee, Kakao, Saft, Bananen, Schokolade, Rosen

**DM** Zum Güterbahnhof 2, Mo.-Sa. von 8:00-20:00 Uhr, Kaffee, Tee, Kakao, Saft, Bananen, Schokolade, Zucker, Reis

**REWE** Brauereistr. 23, Mo.-Sa. von 7:00-22:00 Uhr, Kaffee, Tee, Kakao, Schokolade, Zucker, Reis

**NORMA** Bahnstr. 50, Mo.-Sa. von 7:00-21:00 Uhr, Kaffee, Schokolade, Bananen

**Netto** Hülsdonkstr. 143, u. Krefelder Str. 169, Mo.-Sa. von 7:00-21:30 Uhr, Kaffee, Tee, Kakao, Schokolade, Rosen

**EDEKA** Bahnstr. 93, Mo.-Sa. von 7:00-21:00 Uhr, Kaffee, Tee, Schokolade

## Neersen

**Eine-Welt-Verkauf** evang. Friedenskirche, Bengdbruchstr. 1, nach jedem Gottesdienst, Kaffee, Tee, Kakao, Saft, Honig, Schokolade u.a.

**EDEKA** Rothweg 3B, Mo.-Sa. von 7:00-21:00 Uhr, Kaffee, Tee, Schokolade



## Anrath

**Eine-Welt-Gruppe** KöBücherei, Auf dem Sand 4, Sa. von 11:00-13:00 Uhr, Kaffee, Tee, Kakao, Schokolade, Honig, Saft u.a.

**ALDI Süd** Jakob-Krebs-Str. 122, Mo.-Sa. von 8:00-20:00 Uhr, Kaffee, Tee, Kakao, Saft, Bananen, Schokolade, Rosen

**Netto** De-Mülder-Gasse 1, Mo.-Sa. von 7:00-21:00 Uhr, Kaffee, Tee, Kakao, Saft, Bananen, Schokolade, Rosen

**Stautenhof** Darderhöfe 1, Di.-Fr. von 8:00-18:30 Uhr, Sa. von 8:00-14:00 Uhr, Kaffee, Tee, Kakao, Saft, Bananen, Schokolade, Zucker, Reis

**ROSSMANN** Auf dem Sand 3, Mo.-Fr. von 9:00-19:00 Uhr, Sa. von 9:00-16:00 Uhr, Kaffee, Tee, Kakao, Schokolade

## Schiefbahn

**Eine-Welt-Laden** Kapelle der Hubertuskirche, Hubertusstr. 5, Mi. von 10:00-12:00 Uhr, Fr. von 16:00-18:00 Uhr, jeden ersten Sonntag im Monat ab 11:30 Uhr, Kaffee, Tee, Kakao, Saft, Honig, Schokolade u.a.

**ALDI Süd** Langebendstr. 2, Mo.-Sa. von 7:00-21:00 Uhr, Kaffee, Tee, Kakao, Saft, Bananen, Schokolade, Rosen

**EDEKA** Linsellesstr. 30, Mo.-Sa. von 7:00-21:00 Uhr, Kaffee, Tee, Kakao, Schokolade, Honig, Saft

**Netto** Linsellesstr. 136, Mo.-Sa. von 7:00-21:00 Uhr, Tee, Kakao, Saft, Bananen, Schokolade, Rosen



# Kaffee

Kaffee stellt das meistverkaufte und ‚älteste‘ faire Produkt sowie das wichtigste Export-Agrargut des globalen Südens dar. Für schätzungsweise 125 Millionen Menschen bilden der Anbau, die Verarbeitung und der Vertrieb des Kaffees direkt oder indirekt die Lebensgrundlage. Der überwiegende Anbau in sogenannten Schwellen- und Entwicklungsländern bringt jedoch ökonomische und ökologische Probleme mit sich: schlechte Bezahlung, prekäre Arbeitsbedingungen, Kinderarbeit, Abholzung von Regenwäldern, hoher Wasserverbrauch, Einsatz von chemischen Düngern und Pestiziden, dadurch Auslaugung der Böden und Gesundheitsgefährdung der ArbeiterInnen.

2019 wurden 6,7% des Kaffees auf dem deutschen Markt fair gehandelt, 2017 waren es noch 5%.

*Quelle: Forum fairer Handel*

# Bananen

Bananen gehören zu den ältesten Kulturpflanzen der Welt. Jedes Bananenbüschel besteht aus etwa 14 bis 18 Bananenhänden, an denen bis zu 20 Finger - die einzelnen Bananen - hängen. Zwischen 35 und 50 kg wiegt ein solches Büschel, das aus bis zu 200 Einzel Früchten bestehen kann, bei der Ernte. Geerntet werden die Bananenbüschel am Ende der Wachstumsperiode - dann sind die Bananen noch grün. Der Kühltransport nach Europa auf Containerschiffen dauert zwei Wochen, erst hier bekommen sie dann in Reifereien ihr gelbe Farbe.

Ihre Heimat sind die Tropen. Die meisten der zu uns importierten Bananen stammen von Plantagen in Mittelamerika, z.B. aus Ecuador oder Kolumbien. Der Weltmarkt begann 1899 mit der Gründung der „United Fruit Company“, heute Chiquita, in den USA. Mit den beiden anderen Konzernen Dole und Monte beherrschen sie noch heute den Bananen-Anbau und den weltweiten Handel.

Die Fairhandels Organisation BanaFair ist der Pionier im fairen Bananenhandel, sie engagiert sich schon seit 30 Jahren für eine sozial und ökologisch verträgliche Bananenproduktion. Heute sind die fairen Bananen auch bei Discountern erhältlich, über 80% davon sind biozertifiziert. Ihr Marktanteil in Deutschland betrug 2019 immerhin schon 20%.

*Quelle: Forum fairer Handel*



# Kakao

Etwa 14 Millionen Menschen leben direkt oder indirekt und mehr schlecht als recht vom Anbau, der Verarbeitung und dem Vertrieb von Kakao. Er wächst auf Bäumen im Unterholz tropischer Regenwälder oder in Plantagen. Die knorrige und immergrüne Pflanze blüht ganzjährig und trägt große, längliche Früchte (Schoten) direkt am Stamm. In deren saftigem Fruchtfleisch liegen jeweils um die 50 Bohnen. Von den rohen Kakaobohnen bis zum Trinkkakao oder der Tafel Schokolade ist es ein sehr weiter Weg. Zweimal im Jahr wird geerntet, und es ist ein vielschichtiges Verfahren notwendig, um die Kakaobohnen verarbeiten zu können: Fermentieren, Umschichten und Trocknen. Dieser Prozess ist sehr zeit- und arbeitsaufwändig. Obwohl der Kakaobaum ursprünglich aus Mittelamerika stammt, haben sich heute westafrikanische Länder wie die Elfenbeinküste, Ghana und Nigeria zu den wichtigsten Anbauländern entwickelt. Leider ist gerade hier auf Kakaoplantagen ausbeuterische Kinderarbeit weit verbreitet. Die meisten Kakaobauern leben in Armut und sind von einem existenzsichernden Einkommen weit entfernt.

Quelle: Fairtrade Deutschland







## Tee

Die Teepflanze „*Camellia sinensis*“ wächst wild im subtropischen Monsunklima mit feuchten, heißen Sommern und relativ trockenen, kühlen Wintern im Unterholz tropischer Wälder: immergrüne Sträucher oder kleine Bäume mit einer Höhe von einem bis fünf, nur selten bis neun Metern. Das Verbreitungsgebiet reicht vom Süden Japans und Koreas über die Südhälfte Chinas bis nach Nordost-Indien, Thailand und Vietnam. 1610 brachte die Niederländische Ostindien-Kompanie zum ersten Mal eine Ladung grünen Tee per Schiff nach Europa. Fast alle großen Tee-Exportländer sind ehemalige Kolonien des britischen Empires. Tee stammt heute in der Regel nicht aus kleinbäuerlichen Strukturen, sondern von Plantagen, auf denen z. T. große Mengen Pestizide eingesetzt werden - deswegen sollte man beim Kauf auf zertifizierte Bio-Tees achten. Fairtrade ermöglicht bessere Arbeitsbedingungen auf den Plantagen, legt Mindestpreise für Produkte fest und fördert mit Prämien für Gemeinschaftsprojekte die Selbstbestimmung der ProduzentInnen und ArbeiterInnen.

*Quelle: Fairtrade Deutschland*

# *Wussten Sie, dass ...*

## **Kaffee**

- ... Kaffee eines der wichtigsten Handelsgüter der Welt ist?
- ... die sogenannte Kaffeebohne eigentlich der Kern der Kaffeekirsche ist?
- ... die Deutschen pro Kopf und Jahr durchschnittlich 150 Liter Kaffee trinken? Die Finnen sind Weltmeister mit 1 Liter täglich!
- ... holländische Handelsleute den Kaffee Anfang des 17. Jahrhunderts weltweit verbreiteten?
- ... der französische Schriftsteller Balzac beim Schreiben seiner Romane 50 Tassen Kaffee täglich trank? (Die tödliche Dosis liegt bei 100 Tassen!)

## **Kakao**

- ... die Azteken „Xocoatl“, den ersten Kakaotrunk, als heiliges und stärkendes Getränk schätzten? Er war bitter und scharf!
- ... die Spanier 1519 die Kakaobohnen nach Europa brachten? Erst als man Zucker und Vanille zusetzte, wurde der Kakaotrunk – zunächst in Adelskreisen – sehr beliebt.
- ... Kakao in Deutschland im 17. Jahrhundert als Stärkungsmittel in Apotheken verkauft wurde?
- ... die Deutschen pro Kopf 9,5 kg Schokoladenprodukte jährlich verzehren?
- ... die Kakaobohne Magnesium, Eisen, Kalzium und Antioxidantien enthält?

## **Bananen**

- ... die Banane das am meisten konsumierte Frischobst der Welt ist?
- ... sie im herkömmlichen (also nicht Bio-) Anbau zum „Pestizid-Weltmeister“ mit gravierenden Schäden für Mensch und Natur wurde?
- ... ihr Name vom arabischen Wort für Finger „banan“ stammt?
- ... es in Afrika Bier und Wein aus Bananen gibt?
- ... schon in ägyptischen Hieroglyphen Menschen mit Bananen abgebildet sind?

## **Tee**

- ... Tee nach Wasser das beliebteste Getränk weltweit ist?
- ... die Ostfriesen Weltmeister im Teekonsum sind? Sie trinken pro Kopf und Jahr 300 Liter (mit Sahne und Kandis). Im Vergleich: In Gesamtdeutschland werden pro Kopf und Jahr 28 Liter getrunken.
- ... sich die Sorten wie grüner, schwarzer oder weißer Tee nur durch die Verarbeitungsmethode unterscheiden? Sie stammen alle von der gleichen Pflanze.
- ... das Koffein in Kaffee und Tee identisch ist? Die Teeblätter enthalten es zum Schutz vor Fressfeinden.
- ... Schlürfen beim Teetrinken in Japan zum guten Ton gehört? So wird Sauerstoff mit eingeatmet, was den Geschmack verstärkt.

## **Stadt Willich**

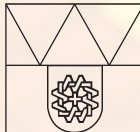
Marcel Gellißen, 02156-949 257  
Geschäftsbereich II/5 Stadtplanung  
Umwelt und Nachhaltige Stadtentwicklung  
Rothweg 2 (Techn. Rathaus), 47877 Willich

Lektorat: Ursula Schnitzler  
Gestaltung: Conny Türk

Angaben Stand 10.08.2021

**Ansprechpartnerin: Monika Wagner**  
**0178-2057692**

[www.stadt-willich.de](http://www.stadt-willich.de)



**STADT WILLICH**