

Lehrerinfos

1. Zu den Schokocremes

Beispiel Ethiquable:



Schlagwörter:

ohne Palmöl, Bio, Kleinproduzenten, Kakao aus Ecuador, fairere Handel, ökologische Landwirtschaft, vegetarisch, glutenfrei, eifrei

Hintergrund:

Zutaten: heller Rohrzucker°, pflanzliches Öl° (Rapsöl°, Kokosöl°), **Haselnüsse°** (13%), **Vollmilchpulver°**, Kakaopulver°* (8%), **Butter°**, **Milchserumpulver°**, Emulgator: Sonnenblumenlecithin°, Vanillepulver°

Bio-Nuss-Nougat-Creme mit Kakao aus Fairem Handel mit den Kleinbauern der Genossenschaft UROCAL aus Ecuador.

Nuss-Nougat-Creme mit **Kakao** der **seltenen Sorte** 'Nacional'. Die in Ecuador **heimische Kakaoart** ist heute zunehmend bedroht zu verschwinden, da Großgrundbesitzer fast ausschließlich auf hybride Sorten setzen. Nur Kleinbauern erhalten diese und andere **traditionelle Sorten** in **agroforstlichen** Parzellen, wo sie den Kakao zusammen mit Bananen und anderen Kulturpflanzen anbauen. UROCAL ist eine **regionale Vereinigung** von acht **Bauernorganisationen**, die 1974 gegründet wurde, um für einen besseren Zugang zum Land der Großgrundbesitzer zu kämpfen. Heute engagiert sich die Genossenschaft in der **biologischen Landwirtschaft** und fördert die **Selbstversorgung** durch lokale Lebensmittelproduktion.

Zu beachten gilt: Palmöl ist kein schlechtes Öl.

In vielen Ländern der Welt ist es als Nahrungsmittel nicht wegzudenken. In Europa ist es jedoch auch wegen seiner Verarbeitung umstritten. Raffiniertes Palmöl besteht zur Hälfte aus ungesättigten Fettsäuren. Sie erhöhen die Cholesterinwerte, können Herzleiden fördern und gelten als Dickmacher. Und dank Ségolène Royal (ehemalige französische Vizepräsidentin) hat Palmöl nun auch einen emotionalen Aspekt. (WWF-Report und Augsburgener Allgemeine)

Weitere Infos:

Die Folgen der weltweiten Nachfrage nach Palmöl sind vor allem in Indonesien zu sehen. Seit dem Jahr 1950 verlor das von der Landwirtschaft geprägte Land fast 80 Millionen Hektar Waldfläche. Dies entspricht mehr als der doppelten Fläche Deutschlands. Auf nahezu unüberschaubaren Feldern wachsen heute Millionen *Elaeis guineensis* – Ölpalmen. Ihre Früchte, die wie Maiskörner anmuten, tragen das wertvolle Öl in sich. Der Urwald und damit auch die Tierwelt mussten ihnen weichen. Das hat aber nicht nur verheerende Folgen für die lokale Flora und Fauna, wie die Umweltschutzorganisation Greenpeace weiß. Vor allem die Trockenlegung und Rodung der torfhaltigen Böden Indonesiens gefährdet das Weltklima. „Dort sind gewaltige Vorkommen Kohlendioxid gebunden“, erklärt Jannis Stöppel von Greenpeace. Er ist Fachmann für die Waldwirtschaft. „Sobald die Biomasse abgetragen und der Boden getrocknet ist, gelangt alles in die Luft. Und trägt damit massiv zum Klimawandel bei.“ Bereits heute ist Indonesien nach neusten Studien von Klimaforschern der drittgrößte Erzeuger des CO₂-Gases. Nach den Vereinigten Staaten und China.

In 68 Prozent der Lebensmittel steckt Palmöl

Das Konsumverhalten der Deutschen ändert sich trotz dieser Umweltsünden jedoch nur wenig. Der große Palmöl-Check des World Wildlife Fund (WWF) ermittelte bereits im Jahr 2013, dass in 68 Prozent unserer Lebensmittel Palmöl vorkommt. Vor allem in industriellen Produkten. Von Schokolade bis zur Fertigpizza. Grund dafür ist die Beschaffenheit von Palmöl. Es schmilzt bei 30 bis 38 Grad und vermittelt so ein zartes Gefühl im Mund. Zudem ist es leicht anzubauen. Auf einen Hektar Land kommen ganze 3,69 Tonnen Ertrag. Rapsöl schafft im Vergleich nur 1,33 Tonnen. Kokosöl sogar nur 0,52 Tonnen. Zudem ist Palmöl in seinem Rohzustand gesund. So reduziert es die Anzahl der freien Radikale im Körper, die für Krebsleiden und frühes Altern verantwortlich gemacht werden.

PFLANZENÖL BRAUCHT FLÄCHE

IMPORT NACH DEUTSCHLAND

vorwiegend aus Indonesien und Malaysia



ÖLERTRÄGE DER ERSATZPFLANZEN IM VERGLEICH

Ölerträge in Tonnen pro Hektar (t/ha)



FLÄCHENBEDARF FÜR DEUTSCHEN VERBRAUCH

„effektiver“ Flächenbedarf in Hektar (ha) von Palm- und Palmkernöl



„effektiver“ Flächenbedarf in ha, ersetzt man Palm- und Palmkernöl mit je 1/4 der folgenden Öle:



„effektiver“ Flächenbedarf in ha, ersetzt man Palm- und Palmkernöl je 1 zu 1 mit den folgenden Ölen:

Zum Vergleich: die Gesamtfläche Deutschlands beträgt ca. 35,7 Mio ha.



Beispiel Nutella:



Zutaten:

überwiegend aus Zucker mit Zutaten von Palmöl, gerösteten Haselnüssen, Milchpulver, Kakao, Sojalecithin und Vanillin.

Welt.de recherchiert:

Wir sprechen über die Kakaoproduktion in Westafrika. Wie geht Ferrero mit Berichten um, denen zufolge dort Kinder als Sklaven eingesetzt werden, frage ich. „Wir nehmen das Thema ernst“, sagt Ferrero-Sprecherin Sabine Lohr. Vor Ort schule man Farmer und arbeite mit längerfristigen Vereinbarungen. „Dadurch können die Bauern lernen, den Ertrag der eigenen Arbeit zu erhöhen, und müssen keine Kinder mehr zur Ernte einsetzen.“ Zudem arbeite Ferrero daran, in Zusammenarbeit mit staatlichen Stellen und mit Nichtregierungsorganisationen eine Rückverfolgbarkeit der verarbeiteten Kakaobohnen durchzusetzen.

Unterschiede zum teuren Produkt:

Bei der Herkunft der Produkte werden großindustriellere Plantagen verwendet bzw. die Bauern werden geschult in die Großproduktion einzusteigen (siehe auch: Nutella-Homepage). Die Produktionsbedingungen sind nicht nach biologischen Standards ausgeführt, sondern als herkömmliche Landwirtschaft zu bezeichnen. Es gibt kein Fairtrade-Siegel und die Herkunft ist schwieriger nachzuweisen.

Palmöl:

Palmöl ist mit etwa 30% einer der Hauptbestandteile von Nuss-Nougat-Cremes. Gewonnen wird dieses Triglycerid (Neutralfett) aus der Frucht der Ölpalme *Elaeis guineensis*. Diese ursprünglich in Westafrika beheimatete Pflanze wird heute in fast allen Tropenregionen auf über 19 Millionen Hektar weltweit angebaut. Hauptanbaugebiete stellen dabei vor allem Indonesien mit knapp 12 Millionen Hektar und Malaysia dar.

Laut Informationen der Umweltorganisation WWF enthält heute jedes zweite Supermarktprodukt Palmöl. Dabei werden ca. 70% der rund 74 Millionen Tonnen des weltweit produzierten Palmöls für Nahrungsmittel (z. B. Margarine, Back- und Süßwaren, Eiscreme, Nussnougatcreme, Keksen, Salat- und Kochöl, Tütensuppen) eingesetzt. Daneben kommt es aber auch in Kerzen, Cremes, Shampoos, Waschmitteln, Lippenstiften oder Reinigungsmitteln zum Einsatz.

Contra: Zahlreiche Regenwälder gerodet, um Plantagen anzulegen;

Trockenlegung von Torfböden

Hoher Pestizideinsatz

Verdacht der Kinder- und Zwangsarbeit

Pro: sechsfacher Ertrag von Soja

⇒ Anbau umwelt- und sozialverträglicher gestalten

⇒ Versuch: Zertifizierung (RSPO-Siegel)

Kakao:

Kakaopulver wird aus der Kakaobohne, dem Samen des Kakaobaumes *Theobroma cacao* gewonnen. Dieser stammt ursprünglich aus den tropischen Regenwäldern Lateinamerikas und wurde dort bereits seit mehr als 5000 Jahren kultiviert. Bereits die Mayas bauten vor mehr als 2000 Jahren Kakaobäume auf Plantagen an. Aus dem Amazonasgebiet verbreitete sich das Anbaugebiet auf tropische Regionen rund um den Äquator in Südamerika, Afrika und Asien. Hauptanbaugebiet stellt dabei mit über 70% der weltweiten Produktion Afrika dar (v. a. Elfenbeinküste und Ghana). Der Anbau von Kakaobäumen in großen Plantagen geht oft einher mit menschenrechtlichen und ökologischen Problemen. Die Kakaobauern stehen unter enormen Kostendruck, da einige wenige Großkonzerne den Weltmarkt für Kakaoprodukte beherrschen. Daher kommen auf den Anbauflächen weltweit häufig Kinder zum Einsatz. Aufgrund der häufig überalterten Plantagen kommen vermehrt chemische Mittel zur Nutzung. Der Anlage von neuen Plantagen fallen oftmals geschützte Regenwälder zum Opfer. Diese negativen Auswirkungen versuchen verschiedene Organisationen durch Zertifizierungen entgegenzuwirken. Regionale Zusammenschlüsse unterstützen die Kleinbauern beim Erzielen von fairen Preisen. So wird versucht, traditionelle Kakaoarten zu erhalten, indem man diese in agroforstlichen Parzellen anbaut. Daneben engagieren sich diese Genossenschaften beim Ausbau der ökologischen Landwirtschaft.

2. Zum Kriterium: regional – global

(Infos von: www.verbraucherzentrale.de, www.entega.de/blog/regionale-produkte/)

Was heißt „regional“?

Lebensmittel aus der Region sind frisch und umweltfreundlich. Beim Kauf sollte man allerdings aufpassen, nicht auf vorgetäuschte Regionalität hereinzufallen.

- Der Begriff "Region" ist gesetzlich nicht geschützt. Beim Einkauf regionaler Lebensmittel ist es deshalb ratsam, immer genau zu fragen, wofür die Angabe "regional" steht.
- Empfehlung: Auf konkrete Regionsangaben wie Rheinland, Uckermark oder Markgräflerland achten oder direkt beim Bauern kaufen.

Wer direkt beim Erzeuger einkaufen möchte, der kann sich auf die Suche nach Hofläden in der Umgebung machen. In Städten sind Wochenmärkte eine Option. Ein weiteres Beispiel sind die Angebote von „Gemüsekisten“, die von unterschiedlichen lokalen Anbietern individuell zusammengestellt oder je nach bestellter Größe verpackt werden. Sie werden direkt vom Hof nach Hause oder ins Büro geliefert.

Vorteile von Regional- Vermarktung:

- **Der Wirtschaftliche Aspekt für die Erzeuger:**
Wenn ich mein Gemüse und Obst beim Bauern vor Ort kaufe, werden Gelder nicht über große Konzerne gelenkt. Die Erzeuger profitieren direkt. Sie können dann besser wirtschaften, das führt zu besseren Arbeitsbedingungen für die Angestellten und kommt wiederum der Region zugute.
- **Sicherheit für die Verbraucher**
Ein Kriterium, warum sich immer mehr Verbraucher für regionale Produkte entscheiden, ist die bessere Nachvollziehbarkeit, woher die Ware kommt und wie sie produziert wird. Der regionale Bezug und die Nähe zum Hersteller geben dem Verbraucher Sicherheit und schaffen Vertrauen.
- **Frische:**
Die Lebensmittel sind nicht erst lange unterwegs, bevor sie auf den Tisch kommen, und dadurch sind sie entsprechend frischer.

- **Beitrag zum Klimaschutz**
Durch die kürzeren Transportwege wird deutlich weniger klimaschädliches CO₂ freigesetzt, das nachweislich den Klimawandel beschleunigt und den Treibhauseffekt begünstigt. Sich für den Kauf regionaler Produkte zu entscheiden hat also nicht nur für den einzelnen Verbraucher Vorteile, sondern für die Gesellschaft insgesamt.

Weitere Informationen:

<https://www.verbraucherzentrale.de/wissen/lebensmittel/kennzeichnung-und-inhaltsstoffe/regionale-lebensmittel-11403>

3. Zum Kriterium: bio – konventionell

(Infos von: www.bund.net, <https://de.wikipedia.org/wiki/Bio-Siegel>)

Vielzahl von Siegeln

Einen Überblick bei der Anzahl von Siegeln zu behalten, ist für uns Verbraucher sicher sehr schwer. Viele Verbraucher lassen sich verleiten von der Vielzahl an Schriftzügen aus der Werbung.

Die Begriffe "Bio" und "Öko" sind seit 1993 durch die EG-Öko-Verordnung gesetzlich geschützt. Wer mit ihnen wirbt, muss die Voraussetzungen dafür erfüllen.

Diese schreibt unter anderem vor: den Verzicht auf chemisch-synthetische Pflanzenschutz- und Düngemittel, eine tiergerechte Haltung mit Auslaufmöglichkeiten, ein Verbot von Gentechnik und eine geringe Verwendung von Zusatzstoffen. Außerdem müssen Produktzutaten zu 95 Prozent aus Öko-Betrieben stammen. Auch Mindeststandards bei der Tierhaltung müssen eingehalten werden: So sind etwa Tageslicht und Zugang zu einer Außenfläche verpflichtend. Die Tiere haben mehr Platz als in konventioneller Haltung.

Das staatliche Bio-Siegel

Lebensmittel, die diese Kriterien erfüllen, sind leicht an dem europaweit einheitlichen Bio-Logo oder dem deutschen Bio-Siegel zu erkennen, das dem EU-Siegel gleichgestellt ist. Hersteller, die ein solches Siegel benutzen, werden jährlich kontrolliert. Seit 2001 gibt es das staatliche Bio-Siegel: Das sechseckige Zeichen mit dem Schriftzug "Bio" steht für die Kriterien der EG-Öko-Verordnung.

Die Siegel der Anbauverbände

Die deutschen Bioverbände haben eigene Kriterien entwickelt, welche Produkte sich mit ihrem Logo schmücken dürfen. Ihre Vorgaben gehen deutlich über die Standards des EU-Bio-Siegels hinaus:

- Die Anbauverbände verlangen unter anderem, dass der Betrieb komplett ökologisch arbeitet; einzelne Betriebszweige (z.B. Tierhaltung) können nicht ausgenommen werden.
- Die Bioverbände in Deutschland erlauben wesentlich weniger Tiere je Hektar als das EU-Siegel.
- Bei den Anbauverbänden dürfen konventionelle Futtermittel gar nicht oder nur in einem sehr begrenzten Rahmen zugefüttert werden. Die EU-Verordnung erlaubt hier größere Anteile.

Vertrauenswürdige Kennzeichnungen

	<p>Sehr empfehlenswert – Hohe Ökostandards der deutschen Anbauverbände</p>		<p>Empfehlenswert – Mindeststandard laut EG-Öko-Verordnung</p>		<p>Empfehlenswert – Mindeststandard laut EG-Öko-Verordnung</p>
	<p>Nicht bio, aber wegen artgerechter, umweltschonender Tierhaltung empfehlenswert</p>		<p>Für konventionelle Produkte empfehlenswert (doch weniger als die Bio-Siegel)</p>		<p>Rund die Hälfte der Produkte auch bio; empfehlenswert</p>
	<p>Bedingt empfehlenswert; der BUND rät, weniger Meeresfisch zu essen</p>		<p>Aussagekraft begrenzt – Vorsicht geboten</p>		<p>Kein Umweltnutzen erkennbar, nicht empfehlenswert</p>

Weitere Info: <https://www.bund.net/themen/landwirtschaft/folgen-fuer-das-klima/konventionell-vs-oeko/>

4. Zum Kriterium: saisonal

(Infos von: www.familienleben.ch, www.careelite.de/saisonal-einkaufen/)

Saisonal zu essen bedeutet, landwirtschaftliche Produkte als auch Zutaten wie Gemüse und Obst nur dann zu konsumieren, wenn sie gerade am eigenen Aufenthaltsort reif oder durch Lagerung vorhanden sind. Während Kirschen und Erdbeeren frisch geerntet im Sommer gut schmecken, sind Äpfel und Birnen Lagerobst, das auch in den kalten Wintermonaten für eine gute Vitamindosis sorgt.

Eine Orientierung, in welchen Monaten welche Früchte, Obst und Gemüse Saison haben, bietet dabei ein **Saisonkalender**. Diesen findet man, zum Beispiel, bei der Verbraucherzentrale / Quelle: Verbraucherzentrale.de.

Mit Hilfe des Saisonkalenders erfährst man zum Beispiel, wann welches Lebensmittel besonders **klimaschonend als Freilandserzeugnis** erhältlich ist. Man sieht auch, wann Lebensmittel als Lagerware angeboten werden oder wann sie nur mit Abdeckplane oder durch geringen Energieaufwand produziert werden.

Saisonküche = Nachhaltig + Gesund + Saisonal

Wer saisonal isst, der isst und kocht auch automatisch lokal und klimafreundlich. Indem er beispielsweise auf Erdbeeren im Winter verzichtet, die dann aus Übersee oder einem fossil beheizten Gewächshaus kommen und via Flugzeug oder Heizung klimaschädliches CO₂ produzieren. Das spart vor allem Energie.

Allerdings gilt das nicht immer: Beispiel Äpfel.

Der Apfel ist das Lieblingsobst der Deutschen – jeder Deutsche isst im Schnitt 60 Äpfel pro Jahr. Will man aber auch außerhalb der Apfelsaison – also im Frühjahr oder Fröhsommer – Äpfel essen, dann hat man zwei Möglichkeiten: bei uns heimische, eingelagerte Äpfel oder die aus dem Ausland importierten zu kaufen. Und hier schneidet der importierte Apfel, beispielsweise aus Neuseeland, bezogen auf die CO₂-Bilanz erstaunlicherweise besser ab als unser heimischer Apfel – und das, obwohl der Überseeapfel mehr als 20.000 Kilometer unterwegs ist, bis er in unseren Supermärkten in der Obstauslage landet. Der Grund: Heimische Apfelsorten, die wir außerhalb der Erntesaison kaufen, wurden sechs Monate im Kühlhaus gelagert und frisch gehalten – was viel Energie kostet und zu dem schlechteren CO₂-Fußabdruck unseres heimischen Apfels führt. Würden mehr Konsumenten bevorzugt oder sogar ausschließlich saisonale Obst- und Gemüsesorten kaufen, dann würde das die CO₂-Emissionen deutlich verringern.

Nachteile des saisonalen Einkaufs

Echte Nachteile muss man etwas länger suchen. Es gibt jedoch ein paar Dinge, die man fairerweise als Nachteile der Saisonalität aufnehmen sollte:

- **Saisonkalender notwendig:** Wer lang genug saisonal konsumiert, hat den Saisonkalender schon im Kopf – für alle Neulinge ist es zu Beginn meist etwas lästig, immer noch einmal einen Blick darauf zu werfen.
- **Lebensmittel sind eben saisonabhängig:** Wer saisonal konsumiert, hat gute Gründe dafür. Dennoch ist zu sagen, dass eben viele Lebensmittel nicht ganzjährig verfügbar sind. Auf der anderen Seite kann man das auch wieder als „automatische Abwechslung“ positiv betrachten.
- **Spezialisierung und Ganzjährigkeit oft wirtschaftlicher:** Betriebe haben dadurch nicht die Chance, sich auf ein bestimmtes Lebensmittel zu spezialisieren – die Ausgaben für unterschiedliche Maschinen und weitreichenderes Knowhow sind deshalb beispielsweise höher.

Vorteile des saisonalen Einkaufs

Den wenigen Nachteilen, stehen schwergewichtige Vorteile gegenüber. Hier sind einige Beispiele dafür, weshalb es sich lohnt, auf saisonale Lebensmittel zu setzen:

- **Günstigere Preise:** Erdbeeren sind zum Beispiel von Juni bis September als Freilandprodukte erhältlich. In diesem Zeitraum werden sehr viele Erdbeeren produziert. Das hohe Angebot sorgt gleichzeitig auch für geringere Preise.
- **Schützt das Klima:** Saisonales Einkaufen ist einer von vielen, wertvollen Klimaschutz Tipps, da die Produktion von Lebensmittel außerhalb der Saison nur mit einem hohen Energie- und Wasserverbrauch möglich sind.
- **Fördert die eigene Region:** Indem du Lebensmittel bevorzugst, die saisonal in deiner Nähe produziert werden, förderst du auch die Wirtschaft deines eigenen Lebensumfeldes.
- **Gesündere und leckerere Lebensmittel:** In Treibhäusern können Lebensmittel auch außerhalb der Saison produziert werden – leider oft unter Einsatz von Kunstdüngern und Pestiziden. Die entsprechenden Lebensmittel kommen natürlich damit in Kontakt. Zudem büßen Erdbeeren, Spargel und Co. an Nährstoffgehalt und Geschmacksaroma ein, wenn Sie eigentlich gar nicht ihre Saison haben.
- **Kleinbauern fördern, Lebensmittelkonzerne ausbremsen:** Lebensmittelkonzerne sind darauf ausgerichtet schnell zu produzieren, um möglichst viel zu verkaufen. Kleinbauern hingegen produzieren in der Regel bewusster und bevorzugen Qualität vor Quantität. Hier ist die Kombination von saisonalen und regionalen erzeugten Lebensmitteln besonders wertvoll.

5. Zum Kriterium: fairtrade – konventionell

(Infos von: www.fairtrade-deutschland.de)

Fairtrade kennzeichnet Waren, die aus fairem Handel stammen und bei deren Herstellung bestimmte soziale, ökologische und ökonomische Kriterien eingehalten wurden.

Die mit diesem Siegel gekennzeichneten Waren ermöglichen den Kleinbauernkooperativen stabilere Preise sowie langfristige Handelsbeziehungen. Sie erhalten eine zusätzliche Fairtrade-Prämie für Gemeinschaftsprojekte. Die Standards enthalten darüber hinaus Kriterien zu demokratischen Organisationsstrukturen, Umweltschutz und sicheren Arbeitsbedingungen. Die Kontrollen werden von FLOCERT durchgeführt.

Zwei beispielhafte Fairtrade-Produkt-Siegel



Das Fairtrade-Siegel steht für fair angebaute und gehandelte Produkte, bei dem alle Zutaten zu 100 Prozent unter Fairtrade-Bedingungen gehandelt sind und physisch rückverfolgbar sind, wie zum Beispiel bei Kaffee oder Bananen.



Handelt es sich bei dem Produkt um ein Mischprodukt (Bsp. Kekse, Schokolade) dann ist das Fairtrade-Produkt-Siegel zusätzlich mit einem Pfeil gekennzeichnet, der auf weiterführende Informationen auf der Rückseite verweist. Bei Mischprodukten mit diesem Siegel müssen alle Zutaten, die unter Fairtrade-Bedingungen erhältlich sind, Fairtrade-zertifiziert sein. Produkte, die mit Mengenausgleich hergestellt wurden, sind ebenfalls mit einem Pfeil neben dem Siegel gekennzeichnet, der auf weiterführende Informationen auf der Rückseite verweist. Möglich ist das bei Kakao, Zucker, Fruchtsaft und Tee.

Die Fairtrade-Standards sind das Regelwerk, das Kleinbauernorganisationen, Plantagen und Unternehmen entlang der gesamten Wertschöpfungskette einhalten müssen und Handel(n) verändert. Sie umfassen soziale, ökologische und ökonomische Kriterien, um eine nachhaltige Entwicklung der Produzentenorganisationen in den Entwicklungs- und Schwellenländern zu gewährleisten. Die Fairtrade-Standards beziehen sich dabei unter anderem auf die Allgemeine Erklärung der Menschenrechte und eine Vielzahl internationaler Abkommen und bringen diese in die Form konkreter, überprüfbarer Kriterien.

Inhalte der Standards

SOZIALES

Stärkung der Kleinbauern, Kleinbäuerinnen und Arbeiter und Arbeiterinnen

- Organisation in demokratischen Gemeinschaften (bei Kooperativen)
- Förderung gewerkschaftlicher Organisation (auf Plantagen)
- Geregelter Arbeitsbedingungen
- Verbot ausbeuterischer Kinderarbeit
- Diskriminierungsverbot

ÖKOLOGISCHES

Umweltschutz: Mensch im Mittelpunkt

- Umweltschonender Anbau
- Schutz natürlicher Ressourcen
- Verbot gefährlicher Pestizide
- Kein gentechnisch verändertes Saatgut
- Förderung des Bio-Anbaus durch den Bio-Aufschlag

ÖKONOMISCHES

Anforderungen an Händler und Hersteller

- Bezahlung von Fairtrade-Mindestpreis und Fairtrade-Prämie
- Nachweis über Waren- und Geldfluss
- Richtlinien zur Verwendung des Siegels
- Transparente Handelsbeziehungen
- Vorfinanzierung