



# FAIRDAMMT GUTE KOMBINATION

WEIN & SCHOKOLADE

A close-up photograph of fresh blueberries and a piece of chocolate, likely hazelnut praline, on a wooden surface. The blueberries are in the foreground, and the chocolate is partially broken, showing its filling. The background is softly blurred.

riegel  
bioweine





Informationen zu unseren Produzenten  
finden Sie auf den Seiten 32–35.

## GENUSSKOMBINATIONEN

**1** SEITE 8

— Stellar Sparkling Extra Dry

☞ Vegan White Vanille Mandel

**2** SEITE 10

— Torrontés Mendoza Zuccardi

☞ Vegan White Salzmandel Cassis

**3** SEITE 12

— ADOBE Chardonnay Reserva Emiliana

☞ Weisse Joghurt Mango Kokos

**4** SEITE 14

— ADOBE Sauvignon Blanc Reserva Emiliana

☞ Zarte Bitter Minze

**5** SEITE 16

— Malbec Mendoza Zuccardi

☞ Vollmilch Mascobado

**6** SEITE 18

— Cabernet Sauvignon Stellar

☞ Feinherb 55%

**7** SEITE 20

— ADOBE Carménère Reserva Emiliana

☞ Fleur de Sel Noir

**8** SEITE 22

— ADOBE Merlot Reserva Emiliana

☞ Bio Chocolat Noir Chili

**9** SEITE 24

— THE SENSORY COLLECTION GRANDE RÉSERVE Pinotage Stellar

☞ Cardamom

**10** SEITE 26

— THE SENSORY COLLECTION GRANDE RÉSERVE Shiraz Stellar

☞ Garam Masala

**11** SEITE 28

— Muscat HEAVEN ON EARTH Stellar

☞ Mandel Orange

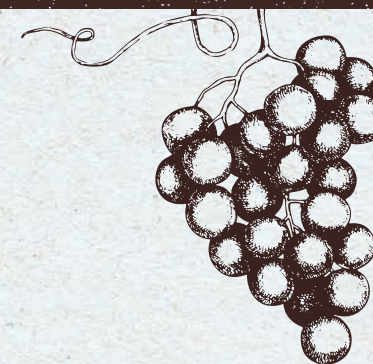
**12** SEITE 30

— Ron de Marinero Bio Fair Trade

☞ Zarte Bitter 70%







RIEGEL BIOWEINE

## SO MACHT BIOWEIN FREU(N)DE

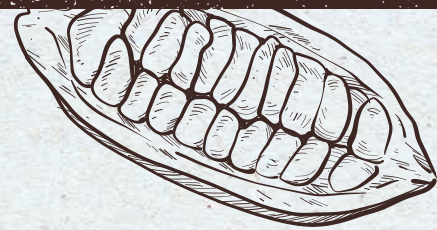
Bio ist die Philosophie, die seit über 35 Jahren unser Familienunternehmen prägt. Wir wollen unseren Kunden das beste Sortiment biologisch angebaute Weine bieten, vom einfachen Alltagswein bis hinauf in die echten Spitzen. Unser Streben gilt nachhaltigen Beziehungen mit unseren Kunden ebenso wie mit unseren Lieferanten.

Wir sind als Händler FAIR FOR LIFE zertifiziert. Wir sehen Bio als Mindeststandard für unsere fair gehandelten Weine an. Für uns ist es wichtig, dass fairer Handel nicht nur wirtschaftliche und soziale Standards anhebt, sondern darüber hinaus nachhaltige Strukturen für regionale Lebensbedingungen sowie Umwelt- und Ressourcenschutz entstehen lässt. Fairer Handel ist Teil unserer Nachhaltigkeitsstrategie und bedeutet langfristige Partnerschaften, die auf Respekt, Dialogbereitschaft und Transparenz beruhen und ohne persönliches Engagement aller Beteiligten, sowohl der Erzeuger als auch der Händler und unserer Mitarbeiter, nicht funktionieren würde.

Als einer der Pioniere der Biobranche ist Riegel Bioweine u. a. Fördermitglied der Initiative 'Bündnis für eine enkeltaugliche Landwirtschaft' und Mitglied der 'Allianz für Entwicklung und Klima'. Seit 2020 arbeiten wir mit beiden Betriebseinheiten am Standort in Orsingen klimaneutral.

ALLES ÜBER UNS: [www.riegel.de](http://www.riegel.de)





GEPA – THE FAIR TRADE COMPANY

## 100% FAIR - PERSÖNLICH, LANGFRISTIG UND GLAUBWÜRDIG

Fairer Handel ist seit 1975 der Kern der GEPA-Unternehmensphilosophie. Wir sind Teil der internationalen Fair-Handelsbewegung und unser Name steht für Fairen Handel – weltweit.

Fair+ heißt für uns auch in Zukunft: Fair, hochwertig, umweltverträglich und am liebsten bio. Rund 80 Prozent unserer Produkte stammen aus zertifiziert-ökologischem Anbau. Unsere Schokolade war die erste mit fairer Bio-Alpenmilch.

Erlesene Zutaten und strenge Qualitätsanforderungen machen jedes unserer Produkte einzigartig. Als Pionier leisten wir in vielen Bereichen mehr, als die allgemeinen Fair-Handelskriterien verlangen. In allen Mischprodukten wie unseren Schokoladen streben wir möglichst hohe Fair-Handelsanteile bis zu 100% an.

Unsere Zutaten sind nach den Vorgaben der jeweiligen externen Institutionen zertifiziert. Als Unternehmen erfüllen wir die Kriterien der Fair-Handels-Organisationen (WFTO).

ALLES ÜBER UNS: [www.gepa.de](http://www.gepa.de)



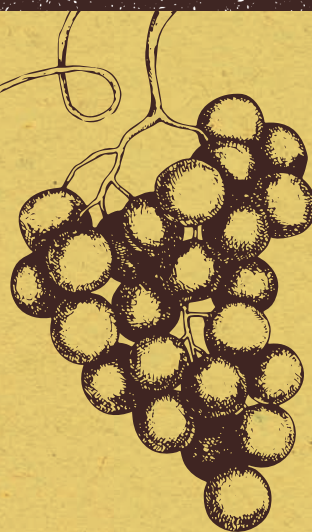




Schaumwein zur Schokolade?

Aber ja doch ...

Die sanfte Perlage des Stellar Extra Dry harmoniert wunderbar mit dem Schmelz der veganen weißen Schokolade. Mit ihrer dezenten Rohrzucker-Süße und echter Bourbon-Vanille ist sie die ideale Ergänzung zu den reifen, tropische Noten des südafrikanischen Pricklers.



## STELLAR SPARKLING EXTRA DRY 0,75l

Stellar Organics hat es geschafft, den wohl ersten Bio-Schaumwein mit Fair-Trade-Zertifizierung zu produzieren. Die kühlen Weinberge am kalten Atlantik liefern die geeigneten Trauben. Lebendig, mit guter Perlage und Noten nach reifen, getrockneten Aprikosen und Mango, feine Restsüße. So feiert man Feste!

WEINGUT ① Stellar Organics

## VEGAN WHITE VANILLE MANDEL 100g

Mandelarten Genuss verspricht diese Spezialität mit echter Bourbon-Vanille. Die aromatischen Mandeln sind sehr fein gemahlen und dezent in die Textur eingebunden. Mit subtiler Süße von Mandeln, Vanille und Rohrzucker betört diese vegane weiße Schokolade alle Sinne. Ihren besonderen Schmelz verdankt sie der reinen Kakaobutter.

PRODUZENTEN ① CECAQ-11 ② COOPROAGRO ③ Manduvirá ⑤ EL CEIBO



## TORRONTÉS MENDOZA ZUCCARDI 0,75l

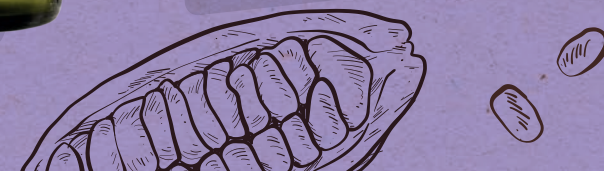
Die sehr expressive Nase dieses argentinischen Weißweinklassikers verführt mit sinnlichen Düften nach weißen Stachelbeeren und Quitte. Dabei setzt sich der Wein am Gaumen mit zarten Muskataromen sowie Noten von Orangen und Zitronen unaufdringlich in Szene. Tolle Struktur mit einer fein ausbalancierten Säure. Langes Finish.

— WEINGUT ② Bodega Familia Zuccardi

## VEGAN WHITE SALZMANDEL CASSIS 100g

In dieser veganen Schokoladen-Spezialität sorgen salzige Mandeln und fruchtig-süße Johannisbeeren für köstliche Kontraste. Die weiße Salz-Mandel-Schokolade kommt ohne Emulgatoren aus – dafür durchläuft die vegane weiße Schokoladenmasse ein besonders schonendes und sorgfältiges Conchiervverfahren, das ihr ihren besonderen Schmelz verleiht.

🐼 PRODUZENTEN ② COOPROAGRO ③ Manduvirá ⑦ NorAndino



Torrontés erinnert mit seiner ausgesprochenen Duftigkeit etwas an den bekannteren Muskateller. Die dunklen Johannisbeeren in der weißen Schokolade greifen dessen exotische Aromen auf, die dezente Salzigkeit der Salzmandeln in der Füllung passen gut zur erfrischenden Säure des argentinischen Weißweins.





Frischer Chardonnay aus einer der kühlestn Weinlagen Chiles begleitet diese weiße Schokolade für die heißen Sommermonate. Getrocknete Mango, Kokosflocken und erfrischender Joghurt in der Schokoladenfüllung sind wie gemacht für wärmere Temperaturen. Die erfrischenden Noten von Grapefruit, Limette und Ananas im Cool-Climate-Chardonnay könnten nicht besser dazu passen.



## ADOBE CHARDONNAY RESERVA EMILIANA 0,75l

Feiner Chardonnay aus der Cool-Climate-Region Casablanca in Chile. Im Glas zitronengelb, in der Nase Williamsbirne und eine dezent nussige Note. Subtile tropische Fruchtaromen am Gaumen, insbesondere reife Ananas, untermalt von einer rauchigen Note. Sehr ausgewogen mit samtiger Textur und anhaltendem Abgang.

 WEINGUT ③ Emiliana Organic Vineyards

## WEISSE JOGHURT MANGO KOKOS 40g

Die exotische Verführung: Eine erfrischende weiße Joghurt-Schokolade vereint fruchtige Mango und Kokos zu einer sommerlich-leichten und cremigen Schokoladen-Komposition.

 PRODUZENTEN ② COOPROAGRO ③ Manduvirá ④ SOFA ⑦ NorAndino



## ADOBE SAUVIGNON BLANC RESERVA EMILIANA 0,75l

In der Nähe des Pazifiks herrscht ein in diesen Breitengraden ungewöhnlich kühles Klima und sorgt für ideale Reifebedingungen. Ein sortentypischer Sauvignon Blanc mit komplexer Nase, geprägt von grüner Paprika, Holunder und Zitrus. Am Gaumen kommen reife tropische Noten dazu. Herrliche Frische und Exotik, dabei sehr geschmeidig.

— WEINGUT ③ *Emiliana Organic Vineyards*

## ZARTE BITTER MINZE 100g

Herbe Zartbitterschokolade trifft feine Minzcreme: ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis mit feinstem Kakao. Ein Hauch Bio Pfefferminzöl verleiht der Schokolade ihre frische Note.

— PRODUZENTEN ② COOPROAGRO ③ Manduvirá ④ SOFA ⑦ NorAndino



Da kommt zusammen, was zusammen gehört ...  
Erfrischende Minze-Crème mit einem Hauch Pfefferminzöl und dunkle Schokolade auf der einen Seite, die typischen Noten eines mustergültigen Sauvignon Blancs auf der anderen Seite. Zitrus, Holunder und Maracuja hinterlassen zusammen mit der Minze ein angenehm kühles Mundgefühl.





Ganz viel Farbe, tiefdunkle Frucht im Glas und die geschmeidigen Tannine eines typisch argentinischen Malbecs.

Dazu eine Schokolade, die wirklich jede und jeder mag: cremige Milkschokolade mit fair gehandelter Milch aus dem Voralpenland.

Die dezente Karamell-Note des Mascobado-Rohrzuckers hebt sie deutlich von anderen Milkschokoladen ab.



## MALBEC MENDOZA ZUCCARDI 0,75l

Tiefes Purpur im Glas, vibrierende Aromen von dunklen reifen Beeren, Cassis, Pflaumen und eine leichte Ahnung zarter Gewürze. Herrlich fruchtig mit kräftigem Körper und überzeugender Struktur. Dieser Klassiker aus Argentinien beeindruckt mit wunderschönen Tanninen und langem Abgang.

WEINGUT ② Bodega Familia Zuccardi

## VOLLMILCH MASCOBADO 100g

Diese zartschmelzende Vollmilchschokolade zeichnet sich durch dezente Süße und eine leichte Karamellnote des reinen Mascobado Vollrohrzuckers aus. Mit echter Kakaobutter und ohne Emulgatoren wird diese Schokolade besonders zart durch extra langes Conchieren.

PRODUZENTEN ① CECAQ-11 ② COOPROAGRO ③ Manduwirá ⑤ EL CEIBO  
⑥ Alter Trade ⑧ Milchwerke Berchtesgadener Land



## CABERNET SAUVIGNON STELLAR 0,75l

Wie aus dem Bilderbuch kommt dieser Cabernet Sauvignon aus Südafrika daher. Die Sonne hat ihm seine tiefrote Farbe und jede Menge Fruchtigkeit geschenkt, dazu erstaunlich weiche Tannine. Zarte Süßholznoten begleiten den langen Abgang. Verführerisch und aufregend!

— WEINGUT ① Stellar Organics

## FEINHERB 55% 100g

Die feinherbe Kakaonote einer Bitterschokolade und die herrliche Cremigkeit einer Vollmilchschokolade: Diese harmonische Zartbitter-Schokolade vereint beides für vollendeten, zartschmelzenden Genuss – mit 55% Kakao.

PRODUZENTEN ① CECAQ-11 ② COOPROAGRO ③ Manduvirá ⑤ EL CEIBO  
⑧ Milchwerke Berchtesgadener Land



Diese Schokolade aus der GRAND NOIR-Serie vereint das Beste von Zartbitter- und Milkschokolade: cremig wie eine Milkschokolade, dabei herrlich schokoladig. Der hohe Kakaoanteil unterstreicht die dunklen Fruchtnoten des südafrikanischen Cabernet Sauvignon. Dessen dezente Rauchigkeit und süße Gewürze lassen die feinherbe Schokolade noch harmonischer wirken.





Die 70-prozentige Bitterschokolade gewinnt durch das handgeschöpfte Pyramidensalz deutlich an aromatischer Tiefe. Die Salzkristalle schlagen die Brücke zum sehr saftigen Carménère aus Chile. Eine Kombination, bei der beide noch an Komplexität zulegen: die Bitterschokolade wirkt weniger bitter, der Wein noch facettenreicher und seine Tannine noch runder.



## ADOBE CARMÉNÈRE RESERVA EMILIANA <sup>0,75l</sup>

Ursprünglich stammt die rote Rebsorte aus Bordeaux: bevor die Reblaus dort einfiel, wurde sie meist als Cuvéepartner eingesetzt. In Chile wird sie sortenrein angebaut und bringt hier Noten von reifen roten Früchten hervor. Frische prägt den Stil, gepaart mit einem gut strukturierten Tannengerüst und einer leichten Gewürznote im Abgang.

— WEINGUT ① *Emiliana Organic Vineyards*

## FLEUR DE SEL NOIR <sup>100g</sup>

Es ist der Hauch von handgeschöpftem Pyramidensalz, der diese feinherbe Kreation zum außergewöhnlichen Genuss macht. Die zarten Kristalle setzen der vollmundigen Bitterschokolade geschmackliche Leichtigkeit entgegen.

— PRODUZENTEN ① CECAQ-11 ② COOPROAGRO ③ *Manduvirá* ④ *NorAndino*



## ADOBE MERLOT RESERVA EMILIANA 0,75l

Dunkles Rubinrot im Glas, in der Nase Holunder, Kirsche und Kakao. Anfangs mit feiner Sahnigkeit, die von einer dezenten Holznote aufgefangen wird. Am Gaumen dominiert eine geschmeidige Fruchtigkeit. Gute Struktur mit abgerundeten Tanninen und insgesamt eine weiche, harmonische Textur.

— WEINGUT ③ Emiliana Organic Vineyards

## BIO CHOCOLAT NOIR CHILI 100g

Dunkle Chili-Schokolade – eine zartbittere Kreation mit pikanten Akzenten. Mit 85% Kakao-Anteil und Bio Chili-Extrakt kitzelt diese Schokolade den Gaumen und sorgt für besondere Genussmomente.

🍷 PRODUZENTEN ① CECAQ-11 ② COOPROAGRO ③ Manduvirá



Es braucht schon einen besonderen Wein, um mit dieser Schokolade-Spezialität mithalten zu können. Ein hoher Kakaoanteil von 85% und die ganz langsam einsetzende, angenehme Schärfe von Bio Chili-Extrakt machen diese Schokolade zu etwas Besonderem. Ganz reife Fruchtnoten und viel Extraktsüße prägen den Merlot aus Chile, schöne Cremigkeit und butterweiche Tannine am Gaumen.






Dieser typische südafrikanische Pinotage hat schon etwas sehr einnehmendes: Nelke, Kokos, Zedernholz, eine dezente Rauchnote und süße Gewürze. Was könnte da besser passen als eine Schokolade mit einem der teuersten Gewürze der Welt in der Füllung, Kardamom, damit zu kombinieren. Orientalische Gewürzkultur, hochwertiger São Tomé-Kakao und einer der besten Fairtrade-Weine Südafrikas gehen einfach wunderbar zusammen.




## THE SENSORY COLLECTION GRANDE RÉSERVE PINOTAGE STELLAR 0,75l

Die wohl typischste rote Rebsorte Südafrikas! Tiefe, dunkle Frucht wundervoll umrahmt von Vanille- und Kakaonoten. Der Barriqueausbau wirkt hier nicht aufgesetzt, sondern fügt dem Wein eine weitere Dimension hinzu und sorgt für ein kräftiges Rückgrat. Jede Flasche ist in Seidenpapier verpackt.

 WEINGUT ① Stellar Organics

## CARDAMOM 100g

Das Geheimnis dieser feinen Kreation ist die zitronig-pfeffrige Würze von erlesenem Kardamom. Dem orientalischen Gewürz wird eine wärmende und magenfreundliche Wirkung nachgesagt. Extra lange conchiert, zergeht die Vollmilch-Schokolade auf der Zunge wie ein Traum aus 1001 Nacht.

 **PRODUZENTEN** ① CECAQ-11 ② COOPROAGRO ③ Manduvirá ⑤ EL CEIBO  
⑥ Alter Trade ⑧ Milchwerke Berchtesgadener Land



## THE SENSORY COLLECTION GRANDE RÉSERVE SHIRAZ STELLAR 0,75l

Tiefroter Shiraz mit einer besonderen Finesse, dabei voller Kraft und faszinierender Spannung. Leicht rauchig, mit Noten von aromatisiertem Pfeifentabak und Kokos-Chips. Am Gaumen fruchtig mit viel roter Johannisbeere und präsentem Tannin. Jede Flasche ist in Seidenpapier verpackt.

WEINGUT ① Stellar Organics

## GARAM MASALA 100g

Garam Masala ist eine indische Gewürzmischung, die dieser außergewöhnlichen Schokoladen-Kreation eine orientalische Note verleiht. Köstliche Kokosflocken und echte Kakaobutter schmeicheln dem Gaumen und machen diese Schokolade zu einem aufregend exotischen und doch herrlich milden Genuss.

PRODUZENTEN ① CECAQ-11 ② COOPROAGRO ③ Manduvirá ⑤ EL CEIBO  
⑧ Milchwerke Berchtesgadener Land



Eine wunderbare Schokolade mit Kokosflocken und ayurvedischer Garam-Masala-Gewürzmischung in der Füllung, die angenehm den Körper von innen wärmt. Dazu ein Top-Shiraz aus Südafrika – lange im Holzfass ausgebaut, mit großer aromatischer Komplexität – der überraschend kühl am Gaumen wirkt. Hier stimmt einfach alles.





Honignoten, getrocknete Feigen, Blutorangen und natürlich Rooibos prägen Nase und Gaumen. Stellars Süßwein besticht durch seine Muskateller-Trauben, die auf Rooibos getrocknet werden. Ideal dazu: Zartbitterschokolade mit knackigen Mandel- und fruchtigen Orangenstückchen. Nehmen Sie unbedingt beides zusammen in den Mund: der Süßwein lässt die Schokolade noch fruchtiger schmecken, gleichzeitig wird seine Süße abgemildert.



## MUSCAT HEAVEN ON EARTH STELLAR 0,375l

Den Himmel auf Erden verspricht dieser zauberhafte Süßwein. Und er hält sein Versprechen. Die Muskattrauben werden in Anlehnung an die Tradition des Strohweins auf einem Bett von lokalem Rooibos getrocknet. Durch diese Konzentration der Trauben entsteht die feine Süße mit Noten von Honig und Feige. Himmlisch!

WEINGUT 1 Stellar Organics

## MANDEL ORANGE 100g

Eine Köstlichkeit, die begeistert: knackige Mandel- und fruchtige Orangenstückchen treffen sich in der aromatischen Zartbitter-Schokolade mit 55% Kakao zu einem einzigartigen Geschmackserlebnis. Durch extra langes und schonendes Conchieren ist die Mandel-Orangen-Schokolade auch ohne Emulgatoren wunderbar zart und cremig.

PRODUZENTEN 1 CECAQ-11 2 COOPROAGRO 3 Mandwirá 5 EL CEIBO  
6 Alter Trade 8 Milchwerke Berchtesgadener Land



## RON DE MARINERO BIO FAIR TRADE 70cl

Der Marinero gibt sowohl Longdrinks eine druckvolle und intensive Rum-Basis als auch Tikki-Drinks oder klassischen Daiquiris die nötige Würze. Aber auch pur genossen oder mit einem schokoladigen Dessert immer eine Entdeckung wert. Die fair gehandelte Bio Melasse wird in der Schweiz eingemaischt, gebrannt und in Eichenholzfässern gelagert. Das Etikett ist aus Zuckerrohrfasern hergestellt.

WEINGUT ④ Humbel Spezialitätenbrennerei AG

## ZARTE BITTER 70% 100g

Aromatisch-würzige Kakaobohnen verschiedener Herkunft machen diese feine Zartbitter-Schokolade mit 70% Kakaoanteil zum vollendeten Genuss. Durch extra langes Conchieren wird sie besonders zart und kommt ohne Emulgatoren und Zusatzstoffe aus.

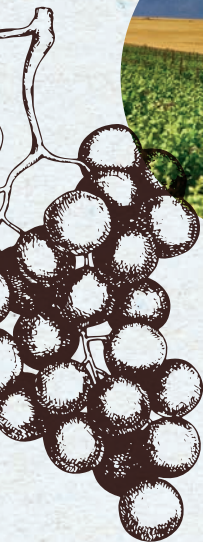
PRODUZENTEN ① CECAQ-11 ② COOPROAGRO ⑤ EL CEIBO



Schokolade mit Spirituosen? Unbedingt ausprobieren! 70-prozentige Zartbitterschokolade mit einem Blend von Kakao aus der Dominikanischen Republik und São Tomé als Partner eines farbtiefen Rums. Die fair gehandelte Bio Melasse aus Paraguay, in der Schweiz destilliert, riecht und schmeckt angenehm nach Zuckerrohr: süß und spicy, reduziert die Bitternote der Schokolade.



## WEINGÜTER BEI RIEGEL



fair  
for life

**STELLAR ORGANICS**  
SÜDAFRIKA

1 Mit viel Improvisations- und Pioniergeist entstand binnen kurzer Zeit eine Struktur, die heute auf technisch hohem Niveau anspruchsvolle Weine erzeugt. Gegründet wurde Stellar ursprünglich von 4 Bauern und dem Geschäftsführer Willem Rossouw im Hinterland der West-Coast. Die Fair-Trade-Prämien werden von der Stellar Foundation verwaltet und zur Verbesserung der Lebensbedingungen, der Infrastruktur in den jeweiligen Gemeinden sowie zur besseren medizinischen Versorgung der Arbeiter- und Farmerfamilien eingesetzt.

Fotos: Peter Riegel Weinimport GmbH

2 Zusammengehörigkeitsgefühl, Verantwortung für einander, biologischer Anbau und professionelle Arbeit in Weinberg und Keller sind die wichtigsten Säulen der Philosophie. Zuccardi ist der einzige größere Weinbaubetrieb in Argentinien, der nicht durch ausländisches Kapital beherrscht wird. Aktuell leitet José Alberto Zuccardi den Familienbetrieb, der Fair for Life zertifiziert ist und eine Stiftung gegründet hat, in die neben den Fair-Trade-Geldern auch andere Einnahmen und Spenden der Familie fließen.



fair  
for life

**BODEGA  
FAMILIA ZUCCARDI**  
ARGENTINIEN



FAIRTRADE

**EMILIANA  
ORGANIC VINEYARDS**  
CHILE

3 Ende der 1990er Jahre begannen die Brüder Rafael und José Guilisasti ihre Weingüter auf biologische Landwirtschaft umzustellen. 2006 waren die ersten Weinberge Demeter zertifiziert. Das Unternehmen besitzt Bioweinberge in allen wichtigen Anbaugebieten Chiles und erhielt unzählige Auszeichnungen, 2015 den Titel 'Winery of the Year'. Bei Emiliana wird Nachhaltigkeit als ganzheitliches Konzept gelebt: professionelles Umwelt- und Energiemanagement, Klimaneutralität, Respekt für die Mitarbeiter sowie soziale Verantwortung.

4 Seit 100 Jahren brennt die Familie Humbel Brände und Spirituosen. Sie ist bekannt als Spezialist für ihre sortenreinen Kirsch-Brände. Die eigenen Fruchtgärten sind nach den Bio-Suisse-Richtlinien bewirtschaftet. Aktuell gehören auch hochwertig Bar-Spirituosen zum Sortiment. Die Bio- und Fair-Trade-Spezialitäten sind erstklassige Brände, die emotionalen Mehrgenuss versprechen.

**HUMBEL  
SPEZIALITÄTENBRENNEREI**  
SCHWEIZ





## PRODUZENTEN BEI GEPA

### CECAQ-11 SÃO TOMÉ E PRÍNCIPE

1 Der Inselstaat liegt vor der Küste von Kamerun. Auf São Tomé wird seit etwa 1850 sehr hochwertiger Kakao angebaut. Die Kooperative wurde 2008 gegründet, damit sich das Leben der Bauernfamilien endlich verbessert. Sie haben bereits auf eine ökologische Produktion umgestellt und konnten durch den Verkauf des Bio-Kakaos gute Preise erzielen.



### COOPROAGRO DOMINIKANISCHE REPUBLIK

2 Neben dem Tourismus ist der Export von Zucker, Kaffee und Kakao wichtig für die Dominikanische Republik. COOPROAGRO (Cooperativa de Productores Agropecuarios) ist eine Kooperative im Nordosten des Landes, die auf Bio-Kakao setzt. Hierdurch können sie eine überdurchschnittlich gute Kakao-Qualität anbieten. Auch die neu dazugekommenen Mitglieder sind in der Umstellung auf Bio-Anbau.

Foto: GEPA – The Fair Trade Company

### MANDUVIRA PARAGUAY

3 Das Bio-Zuckerrohr für den Bio-Rohrohrzucker der GEPA pflanzen die Bauern in der Region Arroyos y Esteros an. Da das Land in Paraguay extrem ungleich verteilt ist, stehen ihnen vergleichsweise kleine Flächen zur Verfügung. Aus diesem Grund haben sie sich zu einer Kooperative zusammengeschlossen, um bessere Vermarktungschancen zu haben. Seit April 2014 besitzt die Kooperative zur Verarbeitung sogar eine eigene Zuckermühle.

### SOFA SRI LANKA

4 Kleinbauern aus 53 Dörfern im zentralen Hochland und der Uva-Region im Süden Sri Lankas liefern neben Bio-Tee auch Bio-Gewürze wie Pfeffer, Zimt, Zitronengras, Ingwer, Vanille sowie Reis, Kokosflocken, Biogemüse und -obst.



### EL CEIBO BOLIVIEN

5 Im Tiefland von Bolivien bauen indigene Kleinbauern seit den 60er Jahren Kakao an. Da sie damals von ausbeuterischen Zwischenhändlern betrogen wurden, schlossen sie sich zu einer Kooperative zusammen. Bereits 1988 haben sie den ersten Bio-Kakao nach Europa exportiert – eine weitsichtige Entscheidung. Inzwischen sind 47 Kooperativen Mitglied von El Ceibo.

Foto: GEPA – The Fair Trade Company/C.Nusch

### ALTER TRADE PHILIPPINES INC. (ATPI) PHILIPPINEN

6 Die Schwankungen des Zucker-Weltmarktpreises trafen die Menschen auf der Insel Negros sehr. Um davon unabhängig zu sein und selbst produzieren zu können, gründeten einige Gruppen in den 80er-Jahren ihre eigene bis heute erfolgreiche Fairhandelsorganisation ATC. Seit 1997 ist der Mascobado Vollrohrzucker aus der eigenen Zuckermühle in Bio-Qualität erhältlich.

### NORANDINO PERU

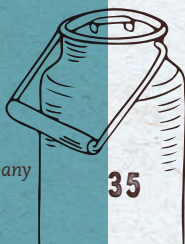
7 Kaffee wird bereits seit mehr als 100 Jahren im Norden von Peru angebaut. Der Faire Handel und der Bio-Anbau von Kaffee und Kakao ermöglichten den Bäuerinnen und Bauern einen fairen Preis für ihre Produkte zu erzielen. Sie pflanzen zudem noch Bio-Zuckerrohr an und haben Obstgärten angelegt. Im Rahmen eines umfangreichen Fortbildungs-Programmes lernten sie seit 1991 alles über den Bio-Anbau kennen. Die Mitglieder von NorAndino nutzen dieses Wissen erfolgreich u.a. zur Herstellung exzellenter Bio-Kaffees und von aromatischem Bio-Kakao.



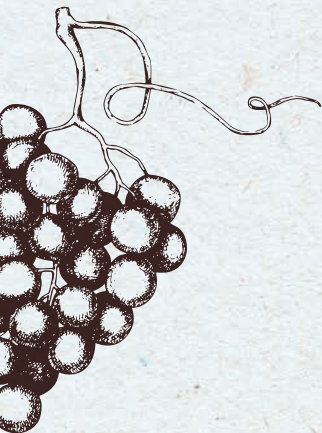
### MILCHWERK BERCHTESGAADENER LAND DEUTSCHLAND

8 Auch in Deutschland sind es nicht die Bauern, die den Preis für ihr Produkt bestimmen, sondern die großen Handelsketten. Dies gilt besonders für die Milchbauern, die für ihr hochwertiges Produkt einen zu geringen Preis erhalten. Die 1927 gegründete Genossenschaft ist nicht nur in Sachen Milchpreis vorbildlich, sondern darüber hinaus 'Naturland Fair' zertifiziert.

Foto: GEPA – The Fair Trade Company







**GEPA – THE FAIR TRADE COMPANY**  
GEPA-Weg 1 · D-42327 Wuppertal · [www.gepa.de](http://www.gepa.de)

**riegel**  
bioweine

**PETER RIEGEL WEINIMPORT GMBH**  
Steinäcker 12 · D-78359 Orsingen · [www.riegel.de](http://www.riegel.de)  
DE-ÖKO-001

