



Braunschweig

Schokolade

Braunschweig-Schokolade –
Genuss-Schokolade von
FAIR IN BRAUNSCHWEIG

Warum Braunschweig-Schokolade vom Verein
FAIR IN BRAUNSCHWEIG? Weil unsere Genuss-
Schokolade fair gegenüber Natur und Menschen
ist. Sie wird produziert nach Bio-Richtlinien unter
Beachtung der Menschenwürde.

Wir wollen in Braunschweig und Region **höchste
Qualität** – Genuss ohne Kompromisse.

- Ausgeprägter Geschmack und fein schmelzend
auf der Zunge
- Bio-Qualität beim Kakao und bei den Zutaten
- Größte Sorgfalt beim Anbau
und bei der Behandlung des Rohkakaos
- Gewissenhaftigkeit im fairen Handel
- Sorgfalt bei der Auswahl der Geschäftspartner

Wir sind sensibel und kritisch beim Thema
Glaubwürdigkeit – und streben einen fairen Preis an!



Warum FAIR IN BRAUNSCHWEIG?

Fair, weil nur durch ökonomische, soziale,
ökologische und kulturelle Fairness

Vorsorge für Generationen erreicht
werden kann. Unsere Genuss-Schokolade
schmeckt nicht nur
herausragend, wir wollen
über sie und den Kakao-
handel auch informieren.

***100%**
fair
gehandelt*



Was kommt bei der Braunschweig- Schokolade aus Braunschweig?

Der Kakao natürlich nicht. Jedoch
der Verein fair in
braunschweig e.V. mit
seinen engagierten und
fachlich kompetenten
Mitgliedern und
Unterstützern.



Wie wird unsere Braunschweig Scho- kolade genossen?

Genuss bedeutet Zeit
haben für das Gute – das Aroma. Genuss-
Schokolade wird **nicht** zerkaut – sie wird
mit der Zunge »gestreichelt«. Sie soll
langsam schmelzen. Nur dann werden die
empfindlichen Aromen lang-
sam freigesetzt. So genie-
ßen Sie die Schokolade mit
einem langen Nachklang.





ist ein gemeinnütziger Verein von Bürgerinnen und Bürgern der ›FAIR TRADE Stadt‹ Braunschweig. Wir wollen faires Handeln in unserer Stadt

& Region fördern – und das mit möglichst hoher Glaubwürdigkeit. Der Verein fördert **Solidarität** und unterstützt Aktivitäten, die ein Bewusstsein für **Gerechtigkeit im Welt-handel** schaffen. Er setzt sich ein für Fairness gegenüber dem Leben und wirkt ein auf agrar- und wirtschaftsethisches Verhalten.

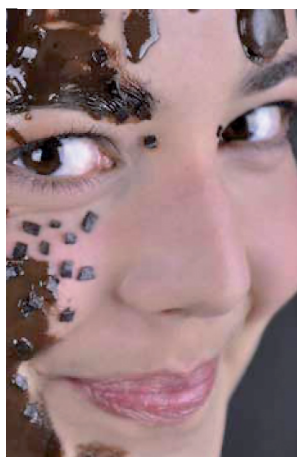
Wir beziehen unsere **Schokolade** über die **GEPA**. Der Rohkakao kommt von Kleinbauern-Kooperativen und wird in **Agro-Forst-Systemen** angebaut: Der Mischanbau von Kakaopflanzen mit weiteren Nutzpflanzen fördert die Bodenfruchtbarkeit und die Artenvielfalt. Diese Bewirtschaftung stabilisiert zusätzlich die heimische Nahrungsversorgung. Das garantiert eine dauerhafte und hochwertige Ernährung der Kleinbauern und ihrer Familien.

Es ist für uns selbstverständlich, dass auch die übrigen Bestandteile der **Genuss-Schokolade** von **FAIR IN BRAUNSCHWEIG e.V.** glaubwürdig nach EU-Norm zertifiziert sind.



Genuss-Tipp

Genießen Sie ein Stückchen Braunschweig Schokolade mit einer Tasse **Braunschweig Kaffee**. Dieser Hochland Arabica Kaffee ist fair gehandelt und hat selbstverständlich Bio-Qualität. **FAIR IN BRAUNSCHWEIG e.V.** steht auch hinter ›Braunschweig Kaffee‹.



de.makechocolatefair.org

Zeig Deine Schokoladenseite!

Setz Dich ein für:

-  Faire Bezahlung
-  Einhaltung der Menschen- und Arbeitsrechte
-  Training für nachhaltige Landwirtschaft
-  unabhängiges Zertifizierungssystem

Partner

-  oeding print GmbH
-  Lebenshilfe Braunschweig
-  gereby design & communication

Fair in Braunschweig e.V.
Goslarsche Str. 93
38118 Braunschweig

www.fair-in-braunschweig.de

