



It's teatime!

Willkommen in den Teegärten des Fairen Handels



Zur Sache ...



Seit Tausenden von Jahren ist Tee der Inbegriff für Tradition, Kultur und Genuss. Die ersten Legenden zur Entdeckung der Teepflanze gehen zurück auf über 2000 Jahre vor Christus. Die Teezeremonien der unterschiedlichen Völker haben eines gemeinsam: sie nehmen Zeit und Ruhe in Anspruch, um dieses kostbare und hoch geschätzte Getränk zuzubereiten.

Nicht nur in Japan, England und vielen anderen Ländern hat Tee einen besonderen Stellenwert – auch in Deutschland lässt man sich durch eine duftende Tasse Tee gern aus dem Alltag entführen!

Die Welt des GEPA-Tees ist vielfältig wie die Menschen, die ihn anbauen. Ob edler Darjeeling, duftender Grüntee, kräftiger Assam, aromatischer Rooibos oder ein würziger oder blumiger Kräuter- oder Früchtetee – für jeden Geschmack findet sich die passende Teesorte. Die GEPA bezieht ihren Tee aus den besten Anbaugebieten der Welt. Mit unseren Partnern, bei denen wir teilweise schon seit Jahrzehnten unsere hervorragenden Tees einkaufen, verbindet uns eine vertrauensvolle und bereichernde Handelsbeziehung.

Wir kennen einander gut und können uns aufeinander verlassen – und das wirkt sich positiv auf die hochwertige Qualität unseres klassischen Teesortiments aus!

Gemeinsam mit unseren Partnern setzen wir uns für einen ökologisch nachhaltigen Anbau ein und fördern Aus- und Weiterbildung für die Teearbeiterinnen und –arbeiter und ihre Kinder.

Tauchen Sie ein in die duftende Welt unserer Tees aus Fairem Handel! Begleiten Sie uns auf einem Streifzug durch die Teegärten der Welt und lernen Sie unsere Partner in Indien, Sri Lanka, China und Südafrika sowie Österreich und Ungarn kennen. Erleben Sie, welche Auswirkungen der Faire Handel auf deren Leben hat.

Katja Sahlmüller,
GEPA-Produktmanagerin

*»Ein Mord mag verziehen werden,
eine Unhöflichkeit beim Tee nie.«*

Chinesische Weisheit



Inhalt

- 4 Pionierleistung
- 5 Eine Frage der Kompetenz
- 8 Teeanbau, Ernte und Veredelung
- 12 Fair Trade – Fair Tea
- 14 Von Teegärten und Teespezialistinnen
- 16 Starker Partner mit Tradition
- 18 Die Rooibos-Connection
- 20 Aus der Wiege des Tees
- 22 Schwarzer Tee, Grüner Tee, Tee spezial
- 25 Hangeschöpft und -geflochten
- 26 Kleine Teekunde, Gut zubereitet
- 28 Tee von »A« wie »Assam« bis »Z« wie »Ziehzeit«
- 30 GEPA exklusiv

Pionierleistung

Mit dem ersten Biotee beginnt die Tee-Erfolgsgeschichte der GEPA



Vor mehr als 20 Jahren erhielt die GEPA den weltweit ersten zertifizierten Bio-Tee aus dem **Idulgashena-Teegarten** in Sri Lanka – der Beginn einer für beide Seiten fruchtbaren Zusammenarbeit.

Hier entstand ein Modell für eine vorbildliche ökologische und soziale Entwicklung mit einem hervorragenden Bildungs- und Gesundheitssystem. Darüber hinaus wurde ein wegweisendes Hausbau-Programm entwickelt, mit dem zum ersten Mal in der Geschichte der Teeplantagenwirtschaft Teearbeiterfamilien zu Wohnungs- und Grundstückseigentümern wurden.

Das große Engagement unseres Partners **Tea Promoters India (TPI)** führte zu einer weiteren Erfolgsstory des Fairen Handels in Indien. Die Samabeong-Plantage, die sich in einem völlig heruntergewirtschaftetem Zustand befand, wurde in eine Bio-Plantage umgewandelt, die heute wieder hochwertige Darjeeling-Tees produziert und den Teearbeiterfamilien eine neue Lebensgrundlage und Perspektive für die Zukunft bietet.

Banaspaty ist ein kleiner Teegarten im Osten Assams, wo die Bemühungen von TPI, die soziale Lage der Teearbeiterinnen und -arbeiter zu verbessern, durch die schwierigen politischen Verhältnisse erschwert werden. Trotzdem gelang es, dort auf ökologischen Anbau umzustellen, die vernachlässigten Pflanzungen und die Teefabrik wiederherzustellen und die Lebensverhältnisse der Arbeiterinnen und Arbeiter umfassend zu verbessern.

Heute stammen fast alle GEPA-Tees aus ökologischem Anbau! Sie entsprechen den strengen Anbau- und Kontrollrichtlinien von Naturland und der EG-Bio-Verordnung. So werden in gleichem Maß wie die Qualität für den Verbraucher auch die gesundheitlichen Bedingungen für die Teearbeiterinnen und -arbeiter verbessert und die Umwelt nachhaltig geschützt!

Eine Frage der Kompetenz

Unsere Handelspartner sind absolute Teespezialisten! Bereits durch den sorgfältigen Anbau nach ökologischen Richtlinien werden die Grundlagen für ein hervorragendes Produkt gelegt. Nach der Ernte werden durch sensorische und optische Kontrollen Aroma, Farbe, Frische und Kraft des Blatt-Aufgusses überprüft. Erfahrene Tee-Verkoster lassen nur beste Qualität gelten, die über den Fairen Handel an die GEPA weiter gegeben wird.

Alle unsere Tees aus biologischem Anbau müssen den strengen Richtlinien für Anbau und Verarbeitung der EG-Bio-Verordnung und Naturland entsprechen und tragen die entsprechenden Siegel. Die Einhaltung der Anbau- und Verarbeitungskriterien werden durch regelmäßige Kontrollen der Teegärten und der kompletten Verarbeitungsreihe durch unabhängige Institute überprüft.

Was macht die GEPA zum Teespezialisten?



Qualitätssicherung auf höchstem Niveau

Bei den Bio-Tee-Importen ist strengste Qualitätssicherung für die GEPA ein Muss und geht weit über das vorgeschriebene Maß hinaus!

Bevor unsere Tees ihr Ursprungsland verlassen dürfen, werden von jeder Lieferung Proben entnommen und hier in Deutschland auf Schadstoffe untersucht. Darüber hinaus überprüfen wir regelmäßig alle Verpackungsmaterialien auf ihre gesundheitliche Unbedenklichkeit. Nach ihrer Ankunft in Deutschland werden die Teelieferungen noch einmal gründlich analysiert. Erst wenn diese doppelte Kontrolle zeigt, dass die Standards für ökologische Lebensmittel erfüllt sind, gehen unsere Bio Tees in den Handel!

*Binod Mohan (TPI)
und Katja Sahlmüller (GEPA)
bei der Teeauswahl*



Ein neues Produkt entsteht – am Beispiel »Bio Massala Chai«

Chai- oder Gewürztee ist nicht nur das Nationalgetränk in Indien – auch in Europa erfreut er sich immer größerer Beliebtheit. So beschloss die GEPA, ihren Kunden einen klassischen indischen Chai anzubieten – komponiert aus ausgezeichneten Bio Schwarztees aus Nordindien und hochwertigen Bio Gewürzen!

Von unserem Partner »Tea Promoters India«, der eine große Kompetenz in Sachen Tee hat, wurde eine Testreihe zusammengestellt, aus der dann fünf Kompositionen ausgewählt wurden. Diese unterschieden sich hauptsächlich in der Wahl der Gewürzrichtungen – teils würziger durch mehr Anteil von Muskat und Nelken, mal schärfer durch eine Prise mehr Pfeffer und Ingwer – oder mit einem Hauch von Kardamom, was für den europäischen Gaumen eher ungewohnt schmeckt.

Nachdem die ersten Muster vom GEPA-Produktmanagement für den deutschen Markt als zu scharf befunden wurden, wurde in weiteren Testreihen ausprobiert, wie sich die Mischung der Gewürze, der Anteil von Schwarztee und Gewürzen und sogar die verschiedenen Wasserhärten in Deutschland auf den Geschmack des Chais auswirkten.

Die Entscheidung fiel für das Rezept des »Bio Massala Chai« – einem leichten Gewürztee mit 8 Prozent Gewürzanteil, der auch Neueinsteigern in den Chai-Genuss hervorragend schmeckt!

In Indien wird Chai zubereitet, indem man Schwarztee mit Milch und Gewürzen wie Pfeffer und Zimt aufkocht. Er wird heiß und in kleinen Schlückchen genossen.



Ein weites Feld

Wie und wo unser exzellenter Tee gedeiht

Tee ist ein sehr anspruchsvolles Gewächs! Die Spezialistinnen und Spezialisten in den Teegärten Darjeelings, Assams und anderen Orten, mit denen die GEPA zusammen arbeitet, kennen und lieben ihr Produkt und wissen genau, was das Beste für Mensch und Natur ist.



Der Teeanbau



Bis zu 6 Meter hoch kann ein Tee-Baum werden. Um die Ernte zu erleichtern, wird er alle 4 bis 6 Jahre stark zurück geschnitten und strauchförmig gezogen. Die immergrünen Blätter sind 4 bis 10 cm lang, leicht gezähnt und fühlen sich etwas lederig an.

Es gibt sehr viele Sorten Tee – aber auch der Standort mit seiner speziellen Bodenqualität, Niederschlagsmengen und die Höhe der Lage des Teegartens bestimmen die Qualität des Tees. Die Teepflanze benötigt regelmäßige Niederschläge und zahlreiche Nährstoffe. Sie liebt Höhenlagen zwischen 500 und 2000 Metern. Deshalb werden die besten Tees in Darjeeling und Sri Lanka geerntet.

Die meisten Handelspartner der GEPA bauen ihre Tees biologisch an oder befinden sich in der Umstellung auf biologischen Landbau.

Der Bio-Anbau kommt ohne chemischen Dünger, Pestizide und Herbizide aus, die in vielen Teegärten eingesetzt werden! Statt dessen werden natürliche Mittel eingesetzt: Mit Kompost und Wurmulturen wird die Bodenfruchtbarkeit gewährleistet. Leguminosen wie zum Beispiel Bohnen spenden den Teesträuchern ebenfalls notwendige Nährstoffe. Erosion wird vermieden durch Rand- und Schutzbepflanzung, Jäten mit der Hand und Mulchen.

Die Teeernte



Die anstrengende Arbeit des Pflückens der Teeblätter leisten vor allem Frauen. Für ein Kilogramm aufgussfertigen Tee werden rund vier Kilogramm frische Teeblätter benötigt! Gepflückt werden immer nur die junge Blattknospe und die beiden darunter liegenden zarten Blätter. Die Teeblätter müssen unmittelbar nach der Ernte verarbeitet werden, da sie sonst schnell an Qualität verlieren.



Grüner Tee für Sportler

für 1 Liter Tee

1 l heißes Wasser

5 – 6 TL Grüntee

1 – 2 TL neutraler Honig

einige Tropfen Zitronensaft

- 1. Grüntee in einen Teekrug geben, mit dem heißen Wasser übergießen, etwa 5 Minuten ziehen lassen, abseihen.*
- 2. Solange der Tee noch warm ist, Honig und Zitronensaft unterrühren.*
- 3. Den Tee warm in eine Thermosflasche füllen.*

Quelle: Erica Bänziger, Das Fair Trade Kochbuch, FONA-Verlag, Ausgabe GEPA

Die Veredelung



Die aufwändige Verarbeitung beginnt mit dem **Welken**: Die Blätter werden auf Drahtgittern ausgebreitet, durch die ca. 12 bis 15 Stunden ein warmer Luftstrom geblasen wird. So verlieren die Blätter bereits ein Drittel ihres Wassergehaltes.

Dies ist wichtig für das anschließende **Rollen**: Das gewelkte, noch grüne Blatt wird in so genannten »Roller-Maschinen« etwa eine halbe Stunde lang unter Druck gerollt und gequetscht. Dabei wird das Blattgut zerkleinert und die Wände der Blattzellen werden aufgebrochen.

Beim folgenden **Fermentieren** wird die Oxidation, die bereits beim Rollen eingesetzt hat, fortgesetzt: durch das Aufbrechen der Zellwände reagieren die Inhaltsstoffe, die dem Tee später seinen charakteristischen Duft und sein Aroma geben, mit dem

Luftsauerstoff. Für die Fermentation wird der Tee für etwa 1 bis 3 Stunden ausgebreitet und verfärbt sich jetzt kupferrot.

Zum **Trocknen** und damit **Haltbarmachen** kommt der Tee in spezielle Öfen. Bei rund 85°C wird die Fermentation abgeschlossen und der Tee bekommt eine nahezu schwarze Farbe. Bei der abschließenden Sortierung wird der Tee durch Rüttelsiebe nach verschiedenen Blatt- und Broken-Graden sortiert und dann abgefüllt.

Grüner Tee unterscheidet sich von Schwarztee durch die fehlende Fermentation im Herstellungsprozess. Sie wird verhindert, indem die dafür verantwortlichen Enzyme durch ein kurzes Dämpfen der Teeblätter zerstört werden. Dadurch behält der Tee seine grüne Farbe und alle Gerbstoffe bleiben im Blatt erhalten.

Fair Trade – Fair Tea

Lebensqualität für Teegenießer und -produzenten

Eine ganz besondere Partnerschaft verbindet die GEPA mit ihren engagierten Teepartnern.

Eine wichtige Rolle spielt für uns hier die Zusammenarbeit mit sozial engagierten Teegartenbesitzern, die daran interessiert sind, die Kolonialstrukturen im Teeanbau aufzubrechen und die für Neues bereit sind: den Fairen Handel und den Bio-Anbau – im Interesse ihrer Arbeiter und der Qualität ihres Produkts.

Förderung einer nachhaltigen Entwicklung in Europa bedeutet die Zusammenarbeit mit Kleinbauern in entlegenen Regionen Europas, die ums Überleben kämpfen, um nicht in die Städte abwandern zu müssen oder vom Tourismus abhängig zu werden.

Darum bezieht die GEPA von einer österreichischen Bergbauerngenossenschaft verschiedene Bio-Kräuterteemischungen als Ergänzung ihre Sortiments aus dem Süden. Aus Ungarn bekommen wir Bio-Kräutertees, mit deren Produktion dort Romafamilien gefördert werden können.



Der Faire Handel der GEPA ermöglicht somit in Zusammenarbeit mit den engagierten Unternehmern vor Ort eine tatsächliche und langfristige Verbesserung der Lebensumstände der Menschen, die unseren hervorragenden Tee produzieren!



Vom Mehrwert des Fairen Handels

Anders als beim Kaffee gibt es für Tee keinen Weltmarktpreis, an dem sich der Faire Handel orientieren könnte. Deshalb übernimmt die GEPA als Grundlage für ihren fairen Preis die Kalkulation ihrer Handelspartner. Hier wird darauf geachtet, dass sowohl die höheren Kosten der Bio-Produktion abgedeckt sind als auch ein Beitrag zu umfassenden Sozialprogrammen in den Teegärten geleistet werden kann.

Bei diesen Programmen wenden die engagierten Eigentümer der Teegärten, mit denen die GEPA zusammen arbeitet, mehr auf, als von den Fair-Trade-Siegelorganisationen vorgeschrieben wird.

Preiskalkulation

am Beispiel von 100 g Bio Darjeeling First Flush von TPI ergibt sich so ein Verkaufspreis von:
3,99 € *

1,55 € Auszahlung an TPI (Indien)

0,10 € Entwicklungsaufschlag

0,05 € Fracht- und Lagerkosten

0,04 € Siegelgebühren**

0,74 € GEPA-Aufwand (Produktentwicklung, Verwaltung, Lager und Versand, Vertrieb)

1,25 € Handelsspanne Einzelhandel

0,26 € Mehrwertsteuer

Ein Beispiel ist der TPI-Teegarten Samabeong im äußersten Nord-Osten Indiens an der Grenze zu Buthan. Hier leuchten abends Solarlampen in den Häusern, unter denen die Kinder ihre Hausaufgaben machen. Die solarbetriebenen Radios verbinden den entlegenen Ort mit dem Rest der Welt.

Eine weiter führende Schule mit gut ausgebildeten Lehrern und aktuellem Lehrmaterial ermöglicht den Kindern der Teearbeiter eine hervorragende Ausbildung, und für den Besuch des Colleges werden Stipendien vergeben.

Dieser faire Preis entspricht dem von hochwertigem Bio-Premium-Tee anderer Anbieter – Fairer Handel muss für den Kunden nicht teurer sein!



So profitieren die Menschen vom fairen Teehandel:

- Besondere Sozialleistungen wie Krankenstationen und Gemeinschaftseinrichtungen wie Versammlungshäuser, Banken etc.
- Schulen und Lehrmittel für die Kinder.
- Stipendien für den Collegebesuch
- Solarenergie
- Weiterbildungsmöglichkeiten für die Teearbeiter, vor allem für Frauen
- Eigene Häuser für die Familien der Teearbeiter
- Mitbestimmung der Teearbeiterinnen und Teearbeiter bei der Verwendung des fairen Mehrpreises
- Gemeinsame Arbeits-, Ausbildungs-, Kultur- und Sportprojekte

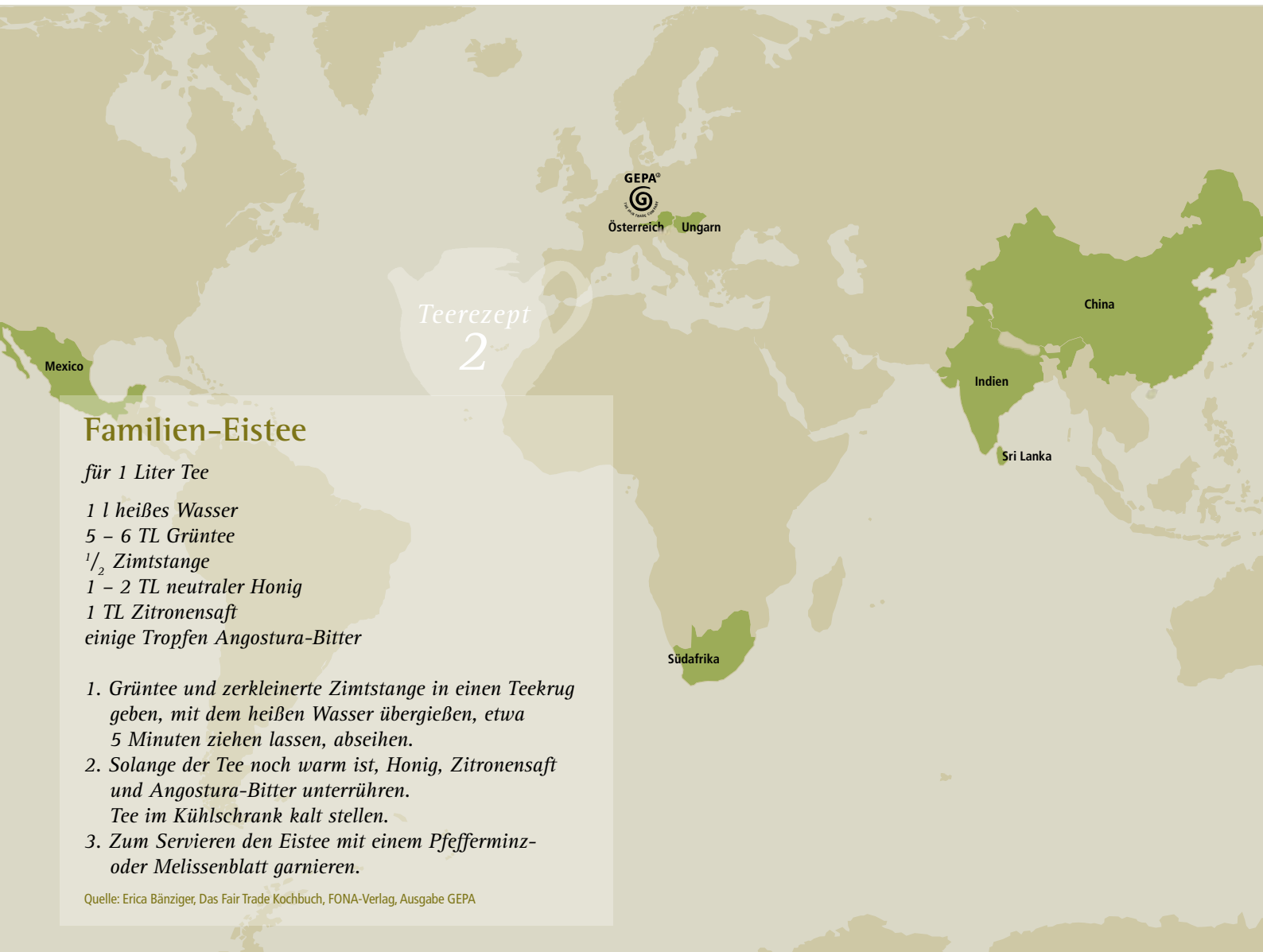


Von Teegärten und Teespezialistinnen



GEPA-Tees stammen aus den besten Anbaugebieten der Welt!

*Indien, Sri Lanka, China, Mexiko, Südafrika – aber auch Ungarn und Österreich –
bei der GEPA finden Sie die Vielfalt der Tee-Welt in Bio-Qualität!*



Teerezept
2

Familien-Eistee

für 1 Liter Tee

1 l heißes Wasser

5 – 6 TL Grüntee

$\frac{1}{2}$ Zimtstange

1 – 2 TL neutraler Honig

1 TL Zitronensaft

einige Tropfen Angostura-Bitter

- 1. Grüntee und zerkleinerte Zimtstange in einen Teekrug geben, mit dem heißen Wasser übergießen, etwa 5 Minuten ziehen lassen, abseihen.*
- 2. Solange der Tee noch warm ist, Honig, Zitronensaft und Angostura-Bitter unterrühren. Tee im Kühlschrank kalt stellen.*
- 3. Zum Servieren den Eistee mit einem Pfefferminz- oder Melissenblatt garnieren.*

Quelle: Erica Bänziger, Das Fair Trade Kochbuch, FONA-Verlag, Ausgabe GEPA

Starker Partner mit Tradition

*Der Pionier in Sachen Bio-Anbau in Darjeeling –
Tea Promoters India (TPI)*



Die sozial engagierte Teehandelsfirma TPI mit Sitz in Kalkutta gehört der Familie Mohan und betreibt heute sechs Teegärten, die sie vom indischen Staat gepachtet hat: vier in Darjeeling, einen in Dooars, einem Teeanbaugebiet zwischen Darjeeling und Assam – und einen in Assam. Alle diese Gärten werden biologisch bewirtschaftet und sind nach den Richtlinien von Naturland zertifiziert.

Von dem Teegarten »Samabeong« in Darjeeling bezieht die GEPA den meisten Tee. TPI hatte den Teegarten 1990 in einem völlig heruntergewirtschafteten Zustand übernommen und auf ökologischen Anbau umgestellt – damals eine absolute Neuheit im Teeanbau! Das Beispiel hat Schule gemacht – heute gibt es in Darjeeling bereits viele Nachahmer im Bioanbau.

Erklärtes Ziel von TPI war es, die alten Kolonialstrukturen im Teesektor zu beenden. Deshalb wurden in Samabeong erstmalig die Teearbeiterinnen und –arbeiter am kompletten Entscheidungsprozess und der Verwaltung des Teegartens beteiligt.

Die Arbeiter bekommen nicht nur den von der Regierung vorgeschriebenen Tageslohn, sondern diesen zuverlässig und auch in den Jahreszeiten, in denen weniger Arbeit anfällt. Darüber hinaus zahlt TPI einen Aufschlag für größere Pflückleistung.

Wohnen, Brennmaterial, Arbeitskleidung und medizinische Versorgung sind gratis und es gibt die Grundnahrungsmittel billiger. Die Familien bekamen Milchkühe zur Verfügung gestellt und es gibt eine gut funktionierende Biogas-Anlage und sauberes Trinkwasser für alle.

Die GEPA Community Hall wurde mit Hilfe des Entwicklungsfonds, in den der GEPA-Mehrpreis fließt, errichtet. Das Gemeinschaftszentrum wird sowohl für die verschiedenen Komitee-Sitzungen, Hochzeiten und andere Veranstaltungen genutzt, als auch als Krankenstation und für den Unterricht und die Nähkurse, die speziell für Frauen angeboten werden. Als Schule wurde sie bald zu klein. Schon 1994 wurde deshalb eine eigene weiterführende Schule gebaut. Aus dem Fonds werden die Gehälter der zwölf Lehrer und die Schulbücher bezahlt.



Frauen werden bei Samabeong besonders gefördert und haben im Teegarten die Chance, Stellen zu übernehmen, die vor 15 Jahren für Frauen noch undenkbar waren. Heute sind sie als Vorarbeiterinnen und als Assistentin des Teegartenmanagers tätig. Die verantwortungsvolle Stelle der Teetesterin auf Samabeong ist mit einer Frau besetzt – ebenso die ihrer Assistentin. Eine Seltenheit überhaupt im Teegeschäft!

Samabeong ist einer der ersten zertifizierten Bio-Teegärten der Welt! TPI war der Pionier in Sachen Bio-Anbau – heute folgen viele Nachahmer diesem erfolgreichen Beispiel! GEPA begleitete und unterstützte TPI bei diesem damals völlig neuartigen Ansatz im Teesektor.



*Schülerinnen und Schüler
der Highschool
im Teegarten Samabeong*

Auf Samabeong fließt der GEPA-Mehrpreis in einen Entwicklungsfonds, aus dem unter anderem die Gehälter der Lehrer und auch Schulbücher bezahlt werden.



Die verantwortungsvolle Stelle der Teetesterin auf Samabeong ist mit einer Frau besetzt – ebenso die ihrer Assistentin. Eine Seltenheit im Teegeschäft!



Die Rooibos-Connection

Rooibos-Tee aus Wuppertal für Wuppertal

Der Gründer der südafrikanischen Stadt Wuppertal, ein deutscher Missionar, sah sich 1830 an das Tal an der Wupper erinnert – daher der Name. In dieser abgelegenen Region gibt es außer dem Rooibos-Tee-Anbau keine weiteren Beschäftigungsmöglichkeiten und der Staat fördert daher diesen den Anbau.

So wurde 1997 die Wuppertal Rooibos Tea Cooperative von Kleinbauern gegründet, die zwar die Grundnahrungsmittel selber anbauen konnten, außerdem jedoch Bargeld für den weiteren Lebensunterhalt benötigten.

Anfangs waren es 25 Gründungsmitglieder, doch inzwischen ist die Anzahl auf 171 gestiegen. Davon sind rund 30 Prozent Frauen! Ziel der Organisation ist es, den Rooibostee zu besseren Bedingungen zu vermarkten.

Die Wuppertal Rooibos Tea Cooperative baut auf etwa 400 Hektar nach ökologischen Richtlinien Rooibos an und hat inzwischen die komplette Verarbeitung und Vermarktung des Tees selbst übernommen.

Da der Inlandsmarkt fest in der Hand des Marktführers Rooibos Ltd. ist, ist der Export für die Kooperative besonders wichtig. Im Inland erhalten sie für ein Kilogramm Rooibos ca. 14 südafrikanische Rand, während der Faire Handel ihnen für die gleiche Menge 25 südafrikanische Rand plus 5 Rand Prämie bezahlt (10 Rand ungefähr 1 €). Der Fair Trade Minimumpreis liegt zurzeit nur bei 25 Rand pro kg*. Die Kooperative kann 10 bis 15 Prozent des Tees über den Fairen Handel vermarkten.

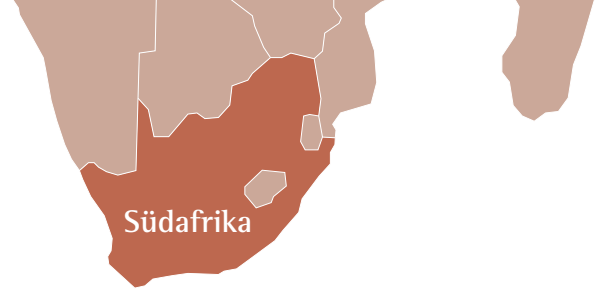
Vom Mehrpreis aus dem Fairen Handel konnten bisher ein Traktor mit Anhänger, ein Pflug und ein Kleinlaster angeschafft und die Betriebsstoffe und anfallenden Reparaturen finanziert werden. So verfügen die Mitglieder der Kooperative über eigene Transportmöglichkeiten, was sowohl eine finanzielle Erleichterung bedeutet als auch eine größere Unabhängigkeit bei der Vermarktung. Außerdem konnte ein Fonds mit 50.000 Rand eingerichtet werden, der neuen Mitgliedern den Einstieg erleichtern soll.



»Bevor ich Mitglied bei »Wuppertal Farmers« wurde, habe ich Haushaltswaren verkauft. Aber das Geschäft ging nicht gut. Nun habe ich ein regelmäßiges Einkommen über die Vermarktung des Rooibos-Tees. Besonders gut finde ich es in einer demokratischen Organisation mitzuarbeiten.«

*Marchelle Salomo, 29 Jahre,
Wuppertal Farmers*

**Stand Mai 2008*



Inspiziert durch die Nachbar-Kooperative in Wupperthal und deren Erfolg gründete sich im Jahr 2000 die Heiveld Small Farmers' Cooperative in Suid Bokkeveld, circa 100 km nördlich von Wupperthal. Das Apartheids-regime in Südafrika hatte bis zu den ersten freien Wahlen 1994 jahrzehntelang die schwarze Bevölkerung in allen Bereichen benachteiligt und den meisten Bauern den Zugang zum Markt und zu Dienstleistungen erschwert. Die 130 Menschen, die in der Heiveld Kooperative jetzt ihren Lebensunterhalt aus eigener Kraft erwirtschaften können, arbeiteten früher auf den Plantagen der Weißen, um zu überleben.

Das Wissen um den Rooibos und seine Verarbeitung wird in Suid Bokkeveld von Generation zu Generation weiter gegeben. Neu dazu gekommen sind die Kenntnisse über den ökologischen Anbau! Die Kooperativen bemühen sich um eine Erhaltung der Artenvielfalt und nachhaltige und schonende Nutzung der natürlichen Ressourcen wie der Rooibossträucher. Deshalb arbeiten sie auch mit einer lokalen Umweltschutzorganisation zusammen.



Der Rooibos ist ein Busch, der äußerlich dem Ginster ähnelt. Er braucht ein heiß-trockenes Klima und sandigen Boden und kommt ausschließlich in Südafrika vor.

Die feinen Ästchen des Busches werden etwa 30 Zentimeter über dem Boden abgeschnitten und in einer Schneidemaschine zu 5 mm großen Stücken zerkleinert.



Diese werden dann im Freien aufgehäuft und mit Wasser besprengt, so dass die Zellsäfte mit dem Luftsauerstoff reagieren und eine Fermentation stattfinden kann. Dabei wird der Tee rot. Anschließend wird der Tee flach auf dem Boden ausgebreitet und in der Sonne getrocknet.

Aus der Wiege des Tees

Bio-Grüntee aus Jiangxi in China

Etwa in Höhe der Hafenstadt Shanghai, im Südosten Chinas, liegt die Provinz Jiangxi. Dort gibt es eine Stadt namens Wuyuan, die für ihre ausgezeichneten Tees bekannt ist.

Von hier bezieht die GEPA seit 2007 ihre hervorragenden China-Bio-Grüntees über die ökologisch und sozial engagierte Teefirma Jiangxi Dazhangshan Organic Food Co Ltd. Die ehemals staatliche und jetzt privatisierte Teefabrik mit ihren 80 Mitarbeitern gehört zu 51 Prozent dem Geschäftsführer. Die Anteile der restlichen 49 Prozent verteilen sich auf neun Mitarbeiter und zehn Personen außerhalb der Firma.

Die Arbeitsbedingungen und die Entlohnung in der Teefabrik entsprechen dem chinesischen Standard, das heißt: 6-Tage-Woche mit jeweils 7 Stunden Arbeitszeit, Krankenversicherung und Mutterschaftsurlaub sowie gleichem Lohn für gleiche Arbeit für Männer und Frauen. Die Fabrik hat zurzeit eine Jahreskapazität von 600 Tonnen Tee, davon sind 70 Prozent Biotee. 90 Prozent der Produktion gehen in den Export.

Die Teefabrik bezieht ihren Biotee von den 15.000 Bauern, die sich 1997 zu der »Da Zhang Shan Organic Farmers Association« zusammengeschlossen haben. Sie leben in rund 50 Dörfern, die bis zu zwei Autostunden von der Stadt Wuyuan entfernt liegen. Ihr Land haben sie für 30 Jahre vom Staat gepachtet. Darauf bauen sie die Lebensmittel für den eigenen Verbrauch an. Der Biotee wird auf jeweils einem viertel bis halben Hektar Land angebaut und sein Verkauf stellt die einzige Bargeldquelle für die Familien dar.

Die Bauern von Da Zhang Shan Organic Farmers Association bekommen für ihren Biotee einen vergleichsweise hohen Preis: zurzeit sind es 0,50 US-Dollar pro Kilogramm frischer Teeblätter. Das entspricht einem Preis von 2 US-Dollar für ein Kilogramm fertigen Biotee.

Über die Verwendung des GEPA-Mehrpreises entscheidet ein demokratisch gewählter Vorstand der Kooperative. Besonders gefördert wird die Ausbildung der Kinder. Dazu gehört zum Beispiel der Ausbau einer Mittelschule mit Internat, die von rund 400 Kindern besucht wird, deren Eltern alle Biotee anbauen. Geplant ist die Einrichtung einer Bücherei und eines Labors. Guten Schülern und Studenten will die Bauernvereinigung mithilfe von Stipendien den Besuch von weiterführenden Schulen und Universitäten ermöglichen.

Außerdem sollen die kleinen Dorf-Teefabriken, die die ersten Stufen der Tee-Verarbeitung leisten, Kleinkredite erhalten, um ihre kleinen Fabriken besser auszurüsten und die Produktqualität zu sichern.



Auch die Weiterbildung der Bauern im Biotee-Anbau wird vom GEPA-Mehrpreis finanziert.

Die GEPA-Bestellung an die Jiangxi Dazhangshan Organic Food wird vorfinanziert. Damit wird der Kauf des Rohtees in den Dörfern finanziert.



Der Tee wird von Bäuerinnen und Bauern angebaut, die sich in einer Kooperative aus ca. 15.000 Mitgliedern zusammengeschlossen haben. Sie leben in rund 50 Dörfern rund um die Stadt Wuyuan im Südosten Chinas.

Der Biotee wird auf jeweils einem viertel bis halben Hektar Land angebaut, das die Bauern vom Staat gepachtet haben. Sein Verkauf stellt oft die einzige Bargeldquelle für die Familien dar.



Über die Verwendung des GEPA-Mehrpreises entscheidet ein demokratisch gewählter Vorstand der Kooperative. Besonders gefördert wird die Ausbildung der Kinder und die Weiterbildung der Bauern – darüber hinaus ist die Einrichtung einer Bücherei und eines Labors geplant.

Schwarzer Tee

Ob Darjeeling, Ceylon oder Assam – jeder Tee hat Charakter



Darjeeling Bio Tee
First Flush FTGFOP 1
 hochwertiger
 schwarzer Hochlandtee
 mit einem blumig
 frischen Geschmack
 100 g · Art.Nr. 819 09 15



Assam Bio Tee
Banaspaty
Second Flush FTGFOP 1
 würziger schwarzer
 Hochlandtee mit leicht
 malzigem Geschmack
 100 g · Art.Nr. 891 09 31



Bio Earl Grey
 feiner schwarzer
 Hochlandtee
 aromatisiert mit
 Bergamotte-Öl
 100 g · Art.Nr. 891 09 28

Teerezept
 3



Ostfriesische
Bio Mischung
 traditionell kräftiger
 schwarzer
 Hochlandtee
 100 g · Art.Nr. 819 09 27

Herbstlicher Teepunsch

2 TL Ceylon Bio Tee
 2 EL Mascobado Vollrohrzucker
 1 Ei
 2 cl Weinbrand
 2 cl Kirschlikör
 1 Zitrone
 etwas Muskatnuss

1. Den Tee mit 2 Tassen heißem Wasser aufgießen und 2 – 3 Minuten ziehen lassen.
2. Das Ei mit Zucker, Weinbrand, Kirschlikör, Zitronensaft und Muskatnuss schaumig schlagen.
3. Den heißen Tee dazu geben, umrühren und servieren.

Quelle: Erica Bänziger, Das Fair Trade Kochbuch, FONA-Verlag, Ausgabe GEPA

Grüner Tee



China Bio Gunpowder
würzig kräftiger
Gunpowder-Grüntee

100 g · Art.Nr. 890 09 41



China Bio Jasmintee
aromatischer
Grüntee mit dem
herrlichen Duft
echter Jasminblüten

100 g · Art.Nr. 890 09 42



China Bio Sencha
feiner, frischer
Grüntee mit hellem
klarem Aufguss

100 g · Art.Nr. 890 09 43



**Ceylon Bio Grüntee
Orange Pekoe 1**
aromatisch milder
grüner Hochlandtee
mit extra großem Blatt

100 g · Art.Nr. 735 09 68



*Mit den Tees auf diesen Seiten geben wir Ihnen
nur ein paar kleine Kostproben.
Die gesamte Vielfalt finden Sie in Weltläden,
Supermärkten und im Bio- und Naturkosthandel.*

Tee spezial

Neben den klassischen Schwarz- und Grüntees finden Sie auch köstliche Kräuter- und Rooibostees und weißen Tee in unserem Sortiment.



Bio Rooibos Tee
milder Rotbuschtee,
reich an Vitamin C
und wertvollen
Spurenelementen
100 g · Art.Nr. 880 09 41

Der Rooibos ist ein Busch, der äußerlich dem Ginster ähnelt. Er braucht ein heiß-trockenes Klima und sandigen Boden und kommt ausschließlich in Südafrika vor. Die feinen Ästchen des Busches werden etwa 30 Zentimeter über dem Boden abgeschnitten und in einer Schneidemaschine zu 5 mm großen Stücken zerkleinert. Diese werden dann im Freien aufgehäuft und mit Wasser besprengt, so dass die Zellsäfte mit dem Luftsauerstoff reagieren und eine Fermentation stattfinden kann. Dabei wird der Tee rot. Anschließend wird der Tee flach auf dem Boden ausgebreitet und in der Sonne getrocknet.



Weißer Bio Darjeeling Tee
Ein blumig fein-aromatischer Tee – eine Spezialität, bei der nur das erste Blatt und die Knospe geerntet wird
75 g · Art.Nr. 819 09 92



Bio Kamillentee
wohltuend milder
Kräutertee
100 g · Art.Nr. 880 09 31



Bio Pfefferminztee
belebend frischer
Kräutertee
100 g · Art.Nr. 880 09 32



Bio Früchtetee
fruchtig frische
Kräuter-Mischung
100 g · Art.Nr. 880 09 34

Handgeschöpft und -geflochten

*Ein besonderes Produkt
verdient eine besondere Verpackung!*

In handgeflochtenen Körbchen ...

... verpacken wir unsere Ceylon Bio Tees!
Das Dorfentwicklungsprojekt in Dambadeniya im Westen Sri Lankas entstand 1985 und bietet mehr als 2000 Frauen in rund 100 Produktionsstätten einen Arbeitsplatz.

Darüber hinaus ergeben sich zusätzliche Einnahmequellen durch den Anbau von Palmblättern und Gräsern für die Körbchen.

Nach dem erfolgreichen Modell Dambadeniyas wurde 1995 in Tissamaharama im Süden Sri Lankas – einer der ärmsten Regionen Sri Lankas überhaupt – ein zweites Körbchenprojekt aufgebaut, das rund 500 Frauen regelmäßige Arbeit und Einkommen sichert.

Aus handgeschöpftem Karton ...

... der in einem Recyclingverfahren aus Resten von Baumwolltextilien in Indien hergestellt wird, sind die wunderschönen Verpackungen für unsere Tees aus Indien. Hier wird uralte Handwerkskunst verbunden mit der aktuellen Recycling-Idee.

*Frauen in Dambadeniya
bei der Körbchen-Herstellung*



Kleine Teekunde

Zu den **Inhaltsstoffen** des Tees zählt vor allem Koffein, das allerdings schonender auf den menschlichen Organismus wirkt als das des Kaffees. Es fördert die Gehirndurchblutung und den Gehirnstoffwechsel. Grüner und schwarzer Tee haben in etwa den gleichen Koffeingehalt.

Die Gerbstoffe des Tees wirken beruhigend und stabilisierend auf Magen und Darm. Außerdem senken sie den Blutdruck, den Cholesterinspiegel, den Blutzuckerspiegel und das Herzinfarktrisiko. Die Gerbstoffe setzen sich erst frei, wenn der Tee länger als drei Minuten zieht.

Spurenelementen wie Mangan und Fluorid, die im Tee zu finden sind, wird eine Karies hemmende Wirkung zugeschrieben. Inhaltsstoffe wie Aminosäuren und Vitamine werden weiter erforscht.

Die ätherischen Öle bestimmen vor allem das Aroma des Tees. Bisher wurden in Schwarztee 350 und in Grüntee 700 verschiedene Aromastoffe gefunden.

Die Blattgrade ...

... sind Produktions- und Aussieburgsbezeichnungen, die je nach Produktionsgebiet unterschiedliche Bedeutungen haben. Sie sagen nichts über die Qualität des Tees aus. Grundsätzlich gilt aber, dass ein Tee um so ergiebiger ist, je stärker das Blatt im Laufe der mechanischen Bearbeitung gebrochen ist.



Die Blattgrade von groß nach klein:

Blatt-Tees:

FTGFOP1: Fine Tippy

Golden Flowery Orange Pekoe

TGFOP: Tippy Golden

Flowery Orange Pekoe

FOP: Flowery Orange Pekoe

P: Pekoe

Broken-Tees:

BP: Broken Pekoe

TGBOP: Tippy Golden

Broken Orange Pekoe

FBOP: Flowery Broken Orange Pekoe

BOP: Broken Orange Pekoe

Finest

Brokens: Mischung

verschiedener Broken-Grade

GF: Golden Fannings

BOPF: Broken Orange Pekoe

Fannings

Dust: die kleinsten Partikel des Tees



Gut zubereitet

Einige Grundregeln für die Zubereitung von Tee sind wichtig, damit er sein volles Aroma entwickeln kann.

Die Wasserqualität bestimmt maßgeblich den Geschmack des Tees!

Jedes Leitungswasser bis zu einer Härte von 10 Grad (deutscher Härtegrad) eignet sich zur Zubereitung von Tee. Bei härterem Wasser empfiehlt sich die Verwendung eines Wasserfilters – oder eine höhere Dosierung des Tees.

Die korrekte Lagerung Ihres Tees ist wichtig für die Wahrung der Frische und Qualität. Nach dem Öffnen der Originalverpackung sollte Tee immer in einem luftdicht schließenden Behälter kühl, trocken und dunkel gelagert werden. Besonders grüner Tee ist empfindlich und nimmt leicht Gerüche auf.

Die richtige Zubereitung:

- Erhitzen Sie die gewünschte Wassermenge. Dazu eignet sich am besten ein Wasserkocher – er spart Strom und erhitzt das Wasser schnell.
- Messen Sie die richtige Menge Teeblätter ab. Auf allen GEPA Tee-Verpackungen sind Empfehlungen für die optimale Dosierung. Die Angaben beziehen sich auf den GEPA Teemesslöffel, den Sie kostenlos an allen GEPA Tee-Verkaufsstellen bekommen können.
- Wählen Sie möglichst große Teesiebe oder -filter, damit sich der Tee und sein Aroma gut entfalten können.
- Schwenken Sie die Teekanne mit heißem Wasser aus – so kann er nach dem Aufguss besser sein Aroma entwickeln.
- Geben Sie das Sieb oder den Filter mit dem Tee in die Kanne und gießen Sie ihn mit kochendem Wasser auf.
Bei Grüntee ist zu beachten: niemals mit kochendem Wasser übergießen, sonst wird er bitter. Lassen Sie das Wasser einfach abkühlen bis auf die empfohlene Temperatur von 70°C bis 80°C!
- Lassen Sie den Tee die auf der Packung empfohlene Zeit ziehen. Die meisten Tees benötigen 2 bis 3 Minuten, um ihre belebende Wirkung zu entfalten.
- Verwenden Sie die gleiche Kanne nur für Tee, nicht für die Zubereitung oder Aufbewahrung anderer Getränke wie Kaffee oder Fruchtsäfte. Spülen Sie die Teekanne am besten nur mit klarem Wasser aus, nicht mit Spülmitteln oder in der Spülmaschine. Das beeinträchtigt das feine Aroma des Tees.



Tee von »A« wie »Assam«

A

Assam

Größtes, zusammenhängendes Tee-Anbaugebiet der Welt in Nord-Indien. Assam-Tee ist kräftig, voll, rund und ausgewogen, malzig und hat eine dunkel-rotbraun leuchtende Tassenfarbe. Meist ist er Grundlage für Ostfriesische Mischungen.

B

Blend (Schwarztee-Mischungen)

Fast alle im Handel erhältlichen Tees sind Mischungen verschiedener Teesorten und Qualitäten. Dadurch sollen saisonale Qualitäts- und Preisschwankungen ausgeglichen und ein bestimmter Geschmack erreicht werden.

Blattgrad

Siehe »Kleine Teekunde« auf Seite 26.



C

Chai

Indischer Gewürztee – Schwarztee mit Gewürzen, der mit Milch aufgekocht wird.

Ceylontee

Der Tee aus Sri Lanka wird im Handel immer noch Ceylontee genannt. Er hat einen frisch-aromatischen, spritzig-lebhaften Geschmack mit ganz besonderer, eleganter Milde. Farblich liegt er zwischen Darjeeling und Assam. Man sagt auch: Er steht golden in der Tasse.

D

Darjeeling

Darjeeling-Tee gedeiht an den südlichen Ausläufern des Himalaja auf bis zu 2000 Metern Höhe. Klimabedingt gibt es drei Haupterntezeiten: die Frühlingspflückung (first flush: zart, hell, duftig), die Sommerpflückung (second flush: kräftiger, abgerundet im Geschmack) und die Herbstpflückung (autumnals: nicht so kräftig wie der second flush, leicht im Geschmack).

F

Fannings

Kleinste Blatteilchen, die durch das Sieben größerer Sortierungen anfallen und bei der Teezubereitung rasch und kräftig färben. Wegen dieser Eigenschaft werden sie anderen Sortierungen beige-mischt oder für die Teebeutelproduktion verwendet.

First Flush

Erster frischer Trieb nach der Winterpause bei den Darjeeling-Tees

Fermentation

Ein wichtiger Unterschied zwischen den einzelnen Teegruppen liegt in der Fermentation. Fermentation bedeutet allgemein einen Oxydationsprozess des austretenden Zellsaftes. Eine Fermentation wird durch blatteigene Enzyme bewirkt.

G

Grüntee

Die Herstellung von grünem Tee unterscheidet sich von dem orthodoxen Verfahren bei Schwarztee in erster Linie durch die fehlende Fermentierung. Sie wird verhindert, indem die für diesen Prozess verantwortlichen Enzyme durch kurzes Dämpfen der Teeblätter zerstört werden. Die Oxidation der Inhaltsstoffe unterbleibt. Der Tee behält dadurch seine grüne Farbe, außerdem bleiben dabei auch alle Gerbstoffe im Blatt erhalten.

H

Haltbarkeit

Grundsätzlich hat Tee eine lange Haltbarkeitsdauer, in der Regel 4 Jahre. Anders ist das bei aromatisierten Tees, da die Aromazusätze empfindlich auf Luftfeuchtigkeit und den Kontakt mit Sauerstoff reagieren. Tee sollte kühl und trocken, am besten in gut verschließbaren Gefäßen, aufbewahrt werden.

Hibiskustee

Dafür werden die Hibiskusblüten getrocknet und von Hand verlesen. Dieser Tee ist erfrischend und leicht säuerlich. Traditionell wird er als Mittel gegen Husten genutzt.

K

Koffein

Eine natürliche, stickstoffhaltige Substanz mit anregender Wirkung, die in bestimmten Pflanzengattungen (z. B. Kaffee, Tee, Kakao, Mate, Guarana) vorkommt.

O

Orange

Die Qualitätsbezeichnung »Orange« hat nichts mit der Zitrusfrucht zu tun sondern stammt von »Oranje«, dem Namen des holländischen Königshauses. »Orange«-Tee wurde während der Kolonialzeit ein Begriff für Qualität.



bis »Z« wie »Ziehzeit«

Ein kleiner Teeglossar

P

Pekoe

Der Begriff »Pekoe« stammt aus dem Chinesischen und bedeutet »zwei Blätter« – die beiden obersten zarten Blätter, die bei hochwertigen Tees zusammen mit der Blattknospe gepflückt werden.

Q

Qualität

Tee wird je nach Sorte, Anbauregion, Lage der Plantage, Jahreszeit, gerade herrschender Witterung und dem Hausrezept des jeweiligen Teegartens so verarbeitet, dass sich aus dem gepflückten Blattgut die bestmögliche Qualität ergibt. Generell kann man sagen, dass Tee aus höheren Lagen von feinerer Qualität ist, weil die Blätter langsamer wachsen und so einen duftigen Geschmack entwickeln können. Tee aus tiefer gelegenen Gebieten ist meist kräftiger.



R

Rooibos-Tee

Zum Tee verarbeitet werden die feinen Ästchen des südafrikanischen Rooibos-Busches. Er ist koffeinfrei und reich an Vitamin C sowie wertvollen Spurenelementen wie Magnesium, Kalzium, Kalium und Eisen.

S

Sencha

Ein Grüntee aus Japan oder China. Der chinesische Sencha hat einen frischen, heuartigen Geschmack. Leicht und aromatisch mit gelblich-grünem Aufguss. Je dunkelgrüner die Blätter, desto besser der Tee.



T

Teegartentee

Sortenreine Teegartentees wie sie die GEPA anbietet, zeigen durch mögliche Schwankungen im Geschmack dem Kunden, welcher ein nuancenreiches Produkt Tee ist. Normalerweise werden Tees gemischt, um eine gleich bleibende Geschmacksrichtung zu erreichen.

Teebeutel

Die Teebeutel der GEPA enthalten ausschließlich hochwertige Tees, die der Qualität der losen Tees entsprechen – nur kleiner im Blattgrad.

Tippy

»Tippy« bezeichnet Tees, die eine größere Menge an Blattkospenspitzen enthalten. Diese färben sich im Laufe der Verarbeitung nicht dunkel und sind als silbrig glänzende Blattpartikel zu erkennen.

W

Weißer Tee

Dies ist eine Spezialität, für die meist nur das erste Blatt und die Knospe gepflückt wird. Selbst eine erfahrene Teepflückerin benötigt einen Tag, um das Blattgut für ein Päckchen zu pflücken. Unser Weißer Tee wird ökologisch angebaut und kommt aus Darjeeling.

Wasserqualität

Für die Teezubereitung sollte möglichst weiches Wasser verwendet werden, da sich die feinen Aromen so besser entfalten können.

Y

Yogi Tee

Yogi-Tee ist eine Komposition von verschiedenen exotischen Gewürzen wie Zimt und Ingwer. Der Bio Yogi Tee Schoko der GEPA enthält darüber hinaus Bio-Kakaoschalen. Getrunken wird Yogi Tee meist mit Milch und Honig.

Z

Ziehzeit

Die anregende Wirkung des Tees lässt sich durch die Ziehzeit beeinflussen. Nach ca. 3 Minuten ist das im Tee enthaltene Koffein vollständig gelöst und wirkt anregend und belebend. Mit zunehmender Ziehzeit werden immer mehr Gerbstoffe freigesetzt, die eine eher beruhigende Wirkung haben und sich außerdem positiv auf Magen und Darmtrakt auswirken.

GEPA exklusiv

Teezubehör · Angebote für Großverbraucher

Teezubehör

Wir möchten, dass Sie unsere hochwertigen Tees optimal zubereiten und genießen können!

Deshalb haben wir für Sie ein Sortiment von wertvollem Tee-Zubehör für eine fachgerechte Zubereitung und uneingeschränkten Tee-Genuss zusammengestellt.



Wüstentee

für 1 Liter Tee

2 EL Darjeeling-Tee

1 Zweig frische Pfefferminze oder

1 TL getrocknete Pfefferminze

300 ml Wasser

4 EL Vollrohrzucker

1/2 unbehandelte Zitrone, abgeriebene Schale

1 l kaltes Wasser

einige Eiswürfel, Zitronenscheiben

- 1. Darjeeling-Tee und Pfefferminze in einen Teekrug geben, mit dem kochendem Wasser übergießen, etwa 5 Minuten ziehen lassen, abseihen.*
- 2. Zucker und Zitronenschalen zufügen, mit dem kalten Wasser und den Eiswürfeln auffüllen, mit Zitronenscheiben servieren.*

Quelle: Erica Bänziger, Das Fair Trade Kochbuch, FONA-Verlag, Ausgabe GEPA

Es lohnt sich Großverbraucher-Kunde zu sein

- Wir beliefern Sie mit Premium-Qualität, die unser hausinternes Qualitätsmanagement entwickelt und prüft.
- Die meisten unserer Tees stammen aus ökologischem Landbau. Dies ist unser Beitrag zu Nachhaltigkeit und Umweltschutz in den Anbauländern.
- Wir bieten eine Produktvielfalt von verschiedenen hochwertigen Tees, zum Beispiel Ceylon, Darjeeling und Grüntee, in Gastronomie-Qualität.
- Wir bieten unseren Großverbraucher-Kunden auch ein Teedisplay an, das mit sechs Sorten bestückt werden kann.
- Unser bundesweiter Kundenservice kümmert sich um Sie vor Ort und berät Sie in allen Fragen rund um den Tee. Unsere über 14-jährige Erfahrung im Segment Großverbraucher stellen wir Ihnen gerne jederzeit zur Verfügung.

Setzen Sie sich mit unseren Spezialisten für Großabnehmer in Verbindung unter www.gepa-gv.de

Was macht die GEPA einzigartig?

- > **Pionier des Fairen Handels**
- > **Direkter Kontakt zum Handelspartner**
- > **100 Prozent Fair Trade**
- > **Investition sämtlicher Gewinne in den Fairen Handel**
- > **Premium-Produktqualität**
- > **Ökologisch nachhaltig**
- > **Sozial engagiert**



Gemeinsam stark!

Sie, als unsere Kunden haben Anspruch auf Qualität. Und unsere Partner in Afrika, Lateinamerika und Asien sind stolz darauf, hervorragende Rohstoffe und Produkte liefern zu können, die diesem Qualitätsanspruch voll entsprechen.

Unser Ziel ist es, dass Sie diese fairen Produkte überall in ihrer Nähe finden.

Die Basis des Fairen Handels sind die 800 **Weltläden** und rund 6000 **Aktionsgruppen**. Hier engagieren sich mehr als 100.000 Menschen für die Produzentengruppen in Übersee. Dieses Engagement hat dazu beigetragen, dass der Faire Handel aus dem Bewusstsein von Wirtschaft und Politik nicht mehr wegzudenken ist.

Fast alle namhaften **Lebensmittel- und Naturkostmärkte** bieten das GEPA-»bio & fair«-Sortiment an! Faire Qualität überzeugt!

Für **Großabnehmer** halten wir interessante und individuelle Angebote bereit. Unser bundesweiter Kundenservice betreut seine Kunden direkt vor Ort kompetent und freundlich rund um alle Fragen des Außer-Haus-Verbrauchs!

www.gepa.de

Seit über 30 Jahren ist die GEPA
Wegbereiter des Fairen Handels!
Als größtes europäisches Fair
Handelsunternehmen handeln
wir zu fairen Bedingungen mit
Genossenschaften und engagierten
Privatbetrieben in Afrika,
Lateinamerika und Asien.

GEPA
The Fair Trade Company
GEPA-Weg 1
42327 Wuppertal
Fon: +49 (0)202 / 266 83-0
Fax: +49 (0)202 / 266 83-10
E-Mail: zentrale@gepa.org
www.gepa.de

Stand Juni 2008