

**Fair eingekaufter Rohrzucker aus Paraguay und Kakao aus der Dominikanischen Republik sind die Rohstoffe für unsere sympathischen Osterspezialitäten.**

Neben einer Abnahmegarantie und einem kostendeckenden Mindestpreis erhalten die Produzenten von unserer Einkaufsorganisation (claro fair trade) eine Fair-Trade-Prämie. Ein Teil davon wird in bar ausbezahlt, ein anderer Teil fließt in einen Fonds für Gemeinschaftsprojekte: Ausbau der Trinkwasser- und Stromversorgung, Unterhalt von Krankenstationen, Bereitstellung von Schulmaterialien und Stipendien, Erstellung von Lagerhäusern etc.

### **Hasen aus dem Emmental**

In einem kleinen Betrieb im bernischen Biglen entstehen dann aus den qualitativ hochstehenden Rohstoffen Osterhäschen, Osterhühnchen und Reliefschokoladen. Alles wird von Hand gegossen und mit natürlicher Farbe bemalt.

### **Auch vegane Osterhäschen sind dabei**



Sie entstehen aus Kokosnussmilch und werden mit Kokosblütenzucker aus Indonesien gesüsst. Die Produkte stammen aus der Kooperative 'Aliet Green' in Indonesien. Diese wurde im durch Lastiana Yuliandari im Jahr 2009 gegründet, unter dem Motto: 'Machen wir die Welt ein wenig grüner und die Ernährung sicherer.' Inzwischen ist 'Aliet Green' bio- und fairtrade-zertifiziert. Ausserdem wurde deren Kokosnusszucker am 14. Juni 2017 im 'Superior Taste Award' in Brüssel von den 135 Jury-Mitgliedern mit der höchsten Anzahl Sterne ausgezeichnet und erhält damit das Prädikat: 'Hervorragender Geschmack'.