



## Unsere Marke

Unsere Marke erneuert sich sanft, und bleibt sich gleichzeitig treu

Seite 3

## East Forest Kenari Nüsse

Indonesiens bestgehütetes Geheimnis aus dem Regenwald

Seite 5

## Lacandona für neuen Honiggenuss

Natur in ihrer reinsten Form

Seite 9



# Die sanfte Auffrischung unserer Marke: Nachhaltig!

Wir freuen uns sehr, mit euch den Weg der sanften Auffrischung zu gehen. Wie erwähnt, die Umsetzung passiert nachhaltig und in einem Tempo, das für alle, in den claro Läden und in der Onlinewelt, verträglich ist. Die Veränderung wird sich über die nächsten Monate und Jahre hinziehen, nachhaltig und umweltbewusst. Beispielsweise entsorgen wir nicht einfach alle Poster, Flyer oder Produktverpackungen und ersetzen alles neu. Ihr könnt bestehende Medien weiterverwenden und aufbrauchen. Das alte Layout und Logo mit bisheriger Schrift fügt sich gut ein und darf ins Neue übergehen.

Wenn ihr motiviert seid und bestimmte neue Medien<sup>1</sup> bis Ende 2026 im claro Laden eingesetzt habt, bedanken wir uns bei euch mit einer Überraschung für das ganze Ladenteam! Schickt einfach eine E-Mail an [info@claro.ch](mailto:info@claro.ch) mit Fotobeweisen. 😊

Gerne machen wir euch auf das umfangreiche claro FIT Programm (Fair Trade In Transition) im Intranet aufmerksam, denn ein erfrischter Auftritt oder Werbung macht viel aus.

Das FIT Programm bietet vielseitige Chancen. Auch zur Auffrischung empfehlenswert: Verkaufen mit Freude, das Basiswissen über den Fairen Handel oder ein einzelnes strategisches Ladengespräch (Wo stehen wir als Laden, wo wollen wir hin, welche Möglichkeiten sind denkbar und vorhanden?). Meldet euch jederzeit!

<sup>1</sup> Details folgen per Infomail oder im claroAktuell



## Inhalt

Marketing	3
Neuheiten	5
Aktionen	10
Produkt-Informationen Food	16
Auslistungen, Preisanpassungen	18
Vororder	20
Produkt-Informationen Near-Food	22
Agenda	24
Aktionsblätter	25
Produzent:innenporträt	27

### Nota Bene

#### Aktionszeitraum

Als letzter Bestelltag gilt das Enddatum. Alle Artikel nur solange Vorrat.

#### Sternchen stehen für

\* Anbruchzuschlag für Kleinmengen

\*\* Kein Anbruch möglich

Titelbild: Tzeltal Tzotzil,

© Gepa the fair trade company

# Unsere Marke erneuert sich sanft, und bleibt sich gleichzeitig treu

- **In der Farbwelt** bleibt das warme Orange der Länder des globalen Südens unsere Hauptfarbe. Zu ihr gesellt sich ab jetzt ein tropisches, frisches Grün, das aktiviert, auffrischt und Spannung erzeugt und gleichzeitig Vertrauen und Sicherheit vermittelt.



- Neu werden **moderne Illustrationen** als dekoratives Stilelement eingesetzt. Geometrische, abstrakte Symbole aus der Welt des Fairen Handels entsprechen dem Zeitgeist, wirken freundlich und lockern das Design auf.



- Die **claro Bildwelt** stellt einerseits die Produzent:innen auf sympathische und nahbare Weise dar. Andererseits rücken wir das Thema Genuss unserer hervorragenden Produkte ins Rampenlicht. Die Fotografien strahlen Wärme, Nähe und Authentizität aus und machen Lust auf den Verzehr unserer Produkte.

- **Schrift:** Für unsere Texte und das Logo haben wir neue Schriften gewählt, die rund, offen, klar und modern wirken. Sie unterstreichen die freundliche, optimistische Einstellung von claro.

## claro

- Wir haben den **Claim «fair trade»** aus dem Logo ausgekoppelt, denn Fairer Handel ist nicht mehr allein das, was claro einzigartig macht und von anderen Marken und Produkten abhebt. Weil Gerechtigkeit immer noch der Kernwert unseres Handelns und unserer Historie bleibt, haben wir neu ein «Fair-Label» als vertrauensbildendes Element gestaltet, welches eine zentrale Rolle in der Gestaltung einnimmt. So stärken wir die Marke und differenzieren uns von anderen Angeboten.

- Mit dem neuen **Claim «Genuss, der wirkt.»**

treffen wir eine starke Aussage für unsere Lebensmittel:

- Jedes unserer Produkte bietet höchsten Genuss und erzählt die Geschichte von gerechten Preisen und besseren Lebensbedingungen für die Menschen in den Ursprungsländern.
- Erlebe den echten Geschmack von Verantwortung. Entdecke jetzt unsere Vielfalt.
- Dies weist auf den hervorragenden Geschmack unserer feinen Produkte hin, und gleichzeitig auf einen positiven Impact für den Planeten, vor allem für Gemeinschaften im Globalen Süden, sowie auch für die Umwelt und das Klima.

Mit dem Claim

**«Schönheit, die wirkt»**

treffen wir eine starke Aussage für unser Non Food Sortiment.

- Unser **neues Brandbook**, auf Deutsch Gestaltungsrichtlinien für die Marke claro, findet ihr ab sofort im claro Intranet in der Kategorie Ladenleitfaden. Es wird bei Bedarf regelmässig ergänzt. Ihr könnt jederzeit nachschauen.





## Kennt ihr unsere Geschichte?

**Ja, ganz bestimmt. Hier haben wir diese in Kurzfassung nochmals wiedergegeben. Weitere Information findet ihr jeweils unter [claro.ch](http://claro.ch), auch ganz viel über Produzent:innen.**

Kaffee, Schokolade oder Tee ... Bei claro lieben wir hochwertige, 100% fair und ökologisch hergestellte Produkte, die du mit gutem Gewissen geniessen kannst. Als Wegbereiterin des Fairen Handels setzen wir uns seit 1977 für gerechte Handelspraktiken ein und pflegen langfristige Beziehungen zu unseren Partner:innen in den Ländern des Globalen Südens.

Unser Ziel ist es, den positiven Impact unserer feinen, genussvollen und schönen, nachhaltigen Produkte stetig zu vergrössern: Wir fördern eine vollständige Herstellung in

den Ursprungsländern, möchten wertvolle Arbeitsplätze vor Ort schaffen und die lokale Wirtschaft nachhaltig stärken. Produzent:innen unterstützen wir gezielt mit unserem claro Förderfonds bei der Modernisierung ihrer Produktion, Klimaresilienz und in Notlagen. Fast alle unsere Produkte sind biozertifiziert und wir achten auf ökologische Herstellung sowie CO<sub>2</sub>-armen Transport.

Hinter claro steht eine Gemeinschaft von rund 3000 Menschen mit grossem Herzen und Engagement für eine bessere Welt! Besuche uns in über 100 claro Weltläden, Magasins du Monde oder Bottega del mondo in der Schweiz oder online auf [www.claro.ch](http://www.claro.ch).

### FAQ



#### Müssen wir sofort etwas im claro Laden verändern?

Nein. Es besteht keine sofortige Verpflichtung und kein Enddatum für euch. Wir möchten eine nachhaltige, positive und modernisierte Markenveränderung gemeinsam mit euch umsetzen, die allen Freude macht und unsere Kund:innen begeistert. Ihr seid das Herz von claro und wir schätzen euren Einsatz für den Fairen Handel sehr. Dabei respektieren wir, dass ihr oftmals nur kleine Zeitfenster zur Verfügung habt und wir wollen, dass euch der Prozess der Veränderung Freude macht. Wir werden euch alles bequem zentralseitig zur Verfügung stellen und unterstützen, falls doch Fragen oder Unsicherheiten auftauchen.

#### Ich benötige eine Anzeige im neuen «Brand Look». Wie gehe ich vor?

Für die Gestaltung von individuellen Medien für euren claro Laden (Einladungen, Kinodia, Anzeigen etc.) bitten wir euch herzlich und ein bisschen eindringlich 😊, hierfür auf unseren zentralen Grafik-Profi Susanne Mani zuzugehen. Wir gestalten die Druckdateien für euch kostenlos und zügig. Auch können wir so dabei unterstützen, dass unser einheitlicher claro Look umgesetzt wird.

**Das entsprechende praktische Marketingformular findet ihr im Intranet unter «Merkblätter und Bestellformulare», bitte berücksichtigt zwei bis drei Wochen Vorlaufzeit.**

#### Ich benötige neue Visitenkarten

Die Anleitung zur Bestellung von Visitenkarten, anderer Geschäftsausstattung und Werbemitteln findet ihr im claro Intranet unter «Merkblätter und Bestellformulare»  
**Dokument «Bestellung Werbemittel für claro Läden»**

**An unserem Laden hängt ein Schild mit claro Logo im bisherigen Design. Es ist kostspielig, das auszutauschen. Was nun?** Das alte Logo darf bleiben. Wenn Ihr die Beschriftung ersetzen möchtet und in euren Laden investieren möchtet, empfehlen wir, die Beschriftung anzupassen.

#### Was plant ihr an schweizweiter Werbung?

Wir bewerben die Produkte aus dem in Orpund verfügbaren Sortiment und arbeiten mit Online-Kampagnen, wovon alle Läden profitieren. Wir spenden einige Produkte an nationalen Anlässen, welche als direkte Werbung dienen. Für eine grosse national angelegte Kampagne verfügen wir aktuell nicht über die finanziellen Mittel, um diese erfolgreich durchzuführen.

#### Ich habe noch weitere Fragen

Wir freuen uns auf deine E-Mail an [mail@claro.ch](mailto:mail@claro.ch)



# East Forest Kenari Nüsse: 100% made im Ursprung

Indonesiens bestgehütetes Geheimnis  
aus dem Regenwald

Die Kenari Nuss ist eine besondere Delikatesse aus Indonesien. Sie wächst in grosser Zahl auf dem fruchtbaren Boden abgelegener aktiver Vulkaninseln auf der indonesischen Inselgruppe Molukken (ehemals Gewürzinseln).

**D**ie buttrige, cremig-weiche Konsistenz sowie der Geschmack der Kenari ist mit keiner anderen Nuss zu vergleichen und muss einfach probiert werden! Durch ihre Weichheit ist sie auch eine hervorragende Wahl für Menschen mit weniger Bisskraft.

Sie bietet zahlreiche gesundheitliche Vorteile, darunter eine hohe Konzentration an Magnesium, ungesättigten Fettsäuren, Eisen und weiteren wichtigen Mineralstoffen wie Kalium, Phosphor und Mangan.

**Diese 3 fantastischen Sorten der wild wachsenden und von Hand geernteten Kenari Nüsse warten darauf, von dir entdeckt zu werden:**

- 1** Getrocknete, weiche Kenari nur mit einer Prise balinesischem Meersalz bestreut
- 2** Getrocknete, weiche und leicht gesüsste Kenari mit überraschend pikantem Nachgeschmack. Hergestellt aus einer Mischung aus balinesischem Arengazucker, Chili und balinesischem Meersalz. Arengazucker stammt von der Arengapalme in Indonesien und hat einen malzigen, leicht karamelligen Geschmack. In verarbeitetem Zustand ähnelt er dem Kokosblütenzucker und beide haben einen niedrigen glykämischen Index.
- 3** Getrocknete, weiche und leicht gesüsste Kenari überzogen mit fermentiertem balinesischem Kakao mit fruchtigem Honig-Nachgeschmack und Sumantra Zimt.

Die enge Zusammenarbeit mit der lokalen Bevölkerung ermöglicht eine sorgfältige Verarbeitung der Nüsse, um den einzigartigen Geschmack und die reichhaltigen Nährstoffe zu erhalten.

In Indonesien haben Kenari-Nüsse auch kulturellen Wert da sie häufig in traditionellen Gerichten verwendet werden. Ihr nussiger, leicht süsslicher Geschmack macht sie zu einer vielseitigen Zutat in der indonesischen Küche.

**Maximale Wertschöpfung im Ursprung:** die Nüsse werden von der indigenen Bevölkerung auf den Molukken im Regenwald gesammelt und von Hand aufgebrochen. Die Veredelung und Abpackung geschieht dann auf dem indonesischen Festland mit traditionellen indonesischen Gewürzen. Durch das Ernten der Nüsse von natürlich bestehenden Bäumen gelingt es zudem, die lokale Natur zu schützen und die Artenvielfalt zu fördern.

100 % natürlichen Ursprungs, keine künstlichen Geschmacksverstärker oder Konservierungsmittel. Glutenfrei.

**Überzeugt euch selber; wir haben nicht zu viel versprochen! Neues Produzent:innenporträt anbei. Erhältlich ab ca. Mitte Oktober.**



Ungeknackt sieht die reife Kenarifrucht so aus.



Zuerst werden sie geknackt.



Kenari Nüsse sind die Kerne der reifen Kenarifrucht. Sie sind länglich, hell und haben einen cremig-buttrigen Geschmack mit einem weichen Biss.



### So genießt du deine Kenari in der Schweiz

- als Snack so wie sie sind
- zu Wein, zum Kaffee etc.
- im Müesli oder Joghurt
- als Salatopping
- auf der Glacé und vielem mehr



Art.-Nr.	VPE	Bezeichnung	Produzent	EVP regulär	MHD
2012655	09	Kenari Nüsse Meersalz BIO 80 g <b>Geschmack:</b> leicht salzig	Kawanasi, Indonesien	CHF 11.90	14 Mte ab Produktion
2012656	09	Kenari Nüsse Caramel Salé BIO 80 g <b>Geschmack:</b> süss, salzig und leicht scharf	Kawanasi, Indonesien	CHF 11.90	14 Mte ab Produktion
2012657	09	Kenari Nüsse Kakao Zimt BIO 80 g <b>Geschmack:</b> dunkle Schoggi mit Zimt	Kawanasi, Indonesien	CHF 11.90	14 Mte ab Produktion
2012658	01	Kenari Nüsse Flyer DE		gratis	Im B2B Intranet bestellbar
2012659	01	Kenari noix Flyer FR		gratis	Im B2B Intranet bestellbar

# Weisse Weihnachtstanne zusätzlich



## Die perfekte Sortiments-ergänzung

**A**n der Weihnachtsvororder konntet ihr bereits die beiden neuen Schoggi-Tannen Milch und Zartbitter vorbestellen.

Zur Sortimentsabrundung gibt's neu zusätzlich die ebenfalls **hübsch verzierte weisse Weihnachtstanne**. Sie wird sorgfältig aus feinsten, weisser Bio-Schokolade gegossen, von Hand bemalt und auf der Rückseite **mit Mandeln bestreut**. Ein tolles Geschenk für deine Liebsten und hübsch anzusehen in der Schaufensterdeko zusammen mit den anderen beiden Schoggi-Tannen!

Regulär im Shop bestellbar ab 7. Oktober 2024, solange Vorrat.

Art.-Nr.	VPE	Bezeichnung	Produzent	EVP regulär	MHD
2012490	06	Weihnachtstanne weiss Mandel BIO 95 g	Emmentaler Backwaren, Biglen	CHF 7.90	5 Mte ab Produktion

# Schokoschatz – das nachhaltige Überraschungs-Eili für alle



## Schenken neu denken

**H**erkömmliche (Kinder-)Überraschungen sind oft in unnötigem Plastik verpackt, das unsere Umwelt belastet. Die enthaltenen Geschenke sind zudem meist unspektakulär und sorgen selten für echte Freude. SchokoSchatz, ein innovatives Start-up aus Bayern, hat sich gesagt: das geht doch besser: nachhaltiger, hochwertiger und interessanter. Das Ergebnis ist ein Überraschung-Schoggi-Ei, das begeistert.

### SchokoSchatz für Kinder

Feinste Fair Trade Bio-Vollmilchschokolade umhüllt ein hochwertiges Geschenk: der SchokoSchatz für Kids bringt nach dem Genuss der köstlichen Schokoladenkugel **10 verschiedene**

**Edelsteine** zum Vorschein (ein Edelstein pro Ei), die zum Sammeln und Tauschen anregen. Mit einer kindgerechten Infobroschüre zur Wirkungsweise der Edelsteine weckt der SchokoSchatz die Sammellust der Kleinen und garantiert viele Wiederkäufe. So entsteht die wohl nachhaltigste (Kinder-)Überraschung überhaupt!

### SchokoSchatz für Liebingsmenschen

Die 3 verschiedenen SchokoSchatz-Eili für deine Liebingsmenschen sind aus edler Fair Trade Bio-Zartbitterschoggi gefertigt und verbergen im Inneren je einen fair gehandelten **Handschmeichler aus Kenia aus handbemaltem Speckstein**.

Jedes Stück ist ein hochwertiges, wunderschönes Unikat mit verschiedenen Farbvariationen und Bemalungen pro Edition (siehe Fotos).

Diese 5 hochwertigen Thekendisplays aus Altpapier mit je 18 Schoggi-Eili stehen euch zur Wahl:

- 1 18 Kids mit Edelsteinen: ein Sammel-Spass mit total 10 verschiedenen Edelsteinen; 1 pro Ei
- 2 Gemischt mit handbemaltem Speckstein: enthält 6x Dankeschön, 6x Herz und 6x Glücksbringer
- 3 18x Dankeschön: mit verschiedenen handbemalten, runden Specksteinen mit Blumenmotiv
- 4 18x Ein Herz für Dich: mit verschiedenen handbemalten Specksteinen in Herzform
- 5 18x Glücksbringer: mit verschiedenen handbemalten Elefanten-Specksteinen



### Kaufempfehlung:

Wir empfehlen zum Start die Nr. 1 und 2 zu bestellen. Von den SchokoSchatzen für Liebingsmenschen könnt ihr anschliessend entweder wieder das gemischte Display Nr. 2 oder die sortenreinen Displays Nr. 3, 4, 5 nachbestellen, falls einzelne Sorten besser laufen. Auf Neujahr wird «Glücksbringer» besonders gut laufen und für Valentin- und Muttertag das Herz. Die Displays eignen sich hervorragend für den fairen Zusatzverkauf und sind besonders neben der Kasse sehr zu empfehlen!

Plastikfrei, Bio und Fair! Entdecken – geniessen – sich freuen! Achtung: Wegen verschluckbarer Kleinteile

ist der SchokoSchatz für Kleinkinder unter 3 Jahren NICHT GEEIGNET. Erhältlich ab Anfang Oktober.

Art.-Nr.	VPE	Bezeichnung	Produzent	EVP regulär	MHD
2012476	01	SchokoSchatz BIO Kids Glücksstein 18x25g Thekendisplay mit 18 einzelnen Vollmilch-Schoggi-Eili, gefüllt mit je 1 Edelstein = CHF 5.90 pro Ei	SchokoSchatz, Deutschland	CHF 106.20	16 Mte ab Produktion
2012477	01	Set SchokoSchatz BIO gemischt 18x25g für Liebingsmenschen <b>Zusätzlich zum Kids Thekendisplay perfekt zum Einstieg:</b> gemischtes Thekendisplay mit 18 Zartbitter-Schoggi-Eili, gefüllt mit je 1 handbemaltem Speckstein: <b>6x Dankeschön, 6x Herz, 6x Glücksbringer</b> = CHF 7.90 pro Ei	SchokoSchatz, Deutschland	CHF 142.20	16 Mte ab Produktion
2012478	01	SchokoSchatz BIO Dankeschön 18x25g <b>Ideal zum Nachbestellen:</b> Thekendisplay mit 18 einzelnen Zartbitter-Schoggi-Eili, gefüllt mit je 1 handbemaltem, rundem Speckstein mit <b>Blumenmotiv</b> , total also 18 Dankeschön Eili = CHF 7.90 pro Ei	SchokoSchatz, Deutschland	CHF 142.20	16 Mte ab Produktion
2012479	01	SchokoSchatz BIO Herz 18x25g <b>Ideal zum Nachbestellen:</b> Thekendisplay mit 18 einzelnen Zartbitter-Schoggi-Eili, gefüllt mit je 1 handbemaltem Speckstein in <b>Herzform</b> , total also 18 Herz Eili = CHF 7.90 pro Ei	SchokoSchatz, Deutschland	CHF 142.20	16 Mte ab Produktion
2012480	01	SchokoSchatz BIO Glücksbringer 18x25g <b>Ideal zum Nachbestellen:</b> Thekendisplay mit 18 einzelnen Zartbitter-Schoggi-Eili, gefüllt mit je 1 handbemaltem <b>Elefanten</b> -Speckstein, total also 18 Glücksbringer Eili = CHF 7.90 pro Ei	SchokoSchatz, Deutschland	CHF 142.20	16 Mte ab Produktion
2012481	01	SchokoSchatz Poster A3 DE	SchokoSchatz, Deutschland	gratis	Im B2B Intranet bestellbar

# Lacandona für neuen Honiggenuss

## Natur in ihrer reinsten Form



**Produzent:innen**  
**Tzeltal Tzotzil**

Der Artikel 2004142 Azahar Mexiko Honig flüssig BIO 500 g aus der Orangenblüte ist aus diesjähriger Ernte leider nicht verfügbar. Als Ersatz bieten wir euch den feinflüssigen, klassischen Blütenhonig Lacandona aus Mexiko an. Die Imker:innen leben im Hochland und die Mehrheit sind Angehörige der Tzeltal und Tzotzil. Die Mitglieder dieser indigenen Gruppen haben im Vergleich zu anderen Mexikaner:innen geringere Bildungschancen und einen niedrigeren Lebensstandard. Tzeltal Tzotzil konnte, unter anderem dank des Fairen Handels, beides deutlich verbessern.



Die vielschichtige Flora des Lacandona-Urwaldes verleiht diesem feinflüssigen Blütenhonig sein typisch **fruchtig-mildes Aroma**.

Auch Produzent:innen mit geringem Landbesitz profitieren von den Einnahmen aus der Imkerei. Diese trägt nicht nur zur wirtschaftlichen Stärkung bei, sondern fördert auch die Biodiversität und leistet somit einen wichtigen Beitrag zum Umweltschutz. In der grossen Baumschule von Tzeltal Tzotzil werden Setzlinge von Zitrus- und anderen Obstbäumen herangezogen und an die Bauernfamilien verteilt. Diese Bäume bieten den Bienen künftig eine wertvolle Futterquelle. Weitere Jugendliche sollen mit einer Grundausrustung und Bienenstöcken sowie der Vermittlung von Wissen über Bienen für die Imkerei begeistert werden.

Der Bio-Honig wird bei der Ernte und Abfüllung schonend behandelt und per Hand ohne Erhitzen geschleudert. Der fruchtig-milde Geschmack macht ihn zu einem idealen Brotaufstrich, auch eignet er sich hervorragend zum Verfeinern von Getränken, Gebäck und Desserts.

Das beliebte **Honig Trio** kommt vorübergehend mit neuem Inhalt, da der Orangenblütenhonig Azahar weiterhin nicht beschafft werden kann.

**Im praktischen 3x125 g Set sind jetzt enthalten**

- Bio Acahual-Blütenhonig aus Mexiko
- ein neuer Bio Blütenhonig aus Guatemala (Mariposa)
- Bio Eucalyptus-Blütenhonig Pueblo aus Uruguay.

Alle drei Sorten haben aufgrund der jeweiligen Pflanzen, von denen die Bienen den Nektar sammeln, einen vielfältigen Geschmack: herb-würzig, blumig-würzig oder intensiv-würzig.



**Für eure Kund:innen ist das Trio immer noch der perfekte Artikel; sei es als schönes Mitbringsel oder zum Probieren von verschiedenen Honigsorten. Weiterhin in der bekannten Kartonverpackung.**

**Fair und Bio – eine ideale Kombination für Mensch und Natur!**  
**Erhältlich voraussichtlich ab November.**

Art.-Nr.	VPE	Bezeichnung	EVP regulär	MHD
2012491	*06	Lacandona Mexico Honig flüssig BIO 500 g	CHF 10.90	24 Mte ab Produktion
2012492	08	Honigset Trio BIO 3x125 g	CHF 12.50	24 Mte ab Produktion

# Claro Schokolade: mit allen Sinnen geniessen

Aktion gültig vom 7.10.–25.10.2024 (KW 41–43)



## Woher kommen eigentlich die verwendeten Haselnüsse in unserer Schoggi?

Die Türkei ist mit 80% der Weltproduktion das grösste Anbauggebiet für Haselnüsse. Rund 150'000 Wanderarbeiter:innen sind in den grossen Anbaugebieten der Türkei beschäftigt. Die meisten von ihnen stammen aus den kurdisch besiedelten Gebieten im Südosten der Türkei. Meist kommen die Arbeiter:innen mit ihren Familien. Früher waren sie wegen des geringen Verdienstes darauf angewiesen, dass auch ihre Kinder bei der Ernte halfen. Sie lebten in Zeltlagern.

Die **Stiftung Happy Hazelnut verbessert die Lebens- und Arbeitsbedingungen** der Wanderarbeiter in der Türkei. Sie setzt sich dafür ein, dass **Kinderarbeit ausgeschlossen** wird. Sie hat Unterkünfte mit Schlaf- und Sanitärräumen eingerichtet und eine Kindertagesstätte eröffnet. Hier werden die Kinder betreut, während die Eltern arbeiten. Ausserdem kümmert sie sich um die medizinische Versorgung der Arbeiter:innen und ihrer Familien. Die Erntehelfer:innen werden fair bezahlt. Die Stiftung setzt sich auch für die Schaffung von Arbeitsstandards und deren unabhängige Kontrolle ein.

Unser Verarbeiter **Chocolat Stella Bernrain bezieht den gesamten Haselnussbedarf für die claro Schoggi von der Stiftung Happy Hazelnut**. Mit diesem Engagement wollen wir die Präventionsbemühungen unterstützen; Kinderarbeit bei der Haselnussernte muss ausgeschlossen sein.

**Wir finden: Schoggi ist viel zu schade zum runterschlingen, da sie mit allen Sinnen genossen werden sollte. Deshalb die Frage: Habt ihr Schokolade schon mal «richtig» verkostet?**

## Anleitung zur Verkostung von Schokolade

### 1 Vorbereitung

- Umgebung: ein ruhiger Ort ohne störende Gerüche; angenehm temperiert, da extreme Temperaturen die Schokolade beeinflussen können.
- Schokolade: wähle hochwertige Schokolade. Idealerweise verschiedene Sorten, um Unterschiede besser zu erkennen.
- Hilfsmittel: Ein Glas Wasser hilft, den Gaumen zwischen den Proben zu reinigen. Notizpapier und Stift sind nützlich, um Eindrücke festzuhalten.

### 2 Aussehen

- Farbe: betrachte die Schokolade unter natürlichem Licht. Die Farbe kann von hellem Milchbraun bis zu tiefem Dunkelbraun reichen.
- Oberfläche: eine hochwertige Schokolade hat eine glatte, glänzende Oberfläche ohne Flecken.
- Bruch: brich ein Stückchen ab. Gute Schokolade bricht sauber und hat einen klaren, knackigen Klang.

### 3 Geruch

- Aroma: halte das Stück Schoggi an die Nase und inhaliere tief. Nimm die verschiedenen Aromen wahr – sie können nussig, fruchtig, blumig, würzig oder sogar rauchig sein.
- Intensität: beachte, wie intensiv der Geruch ist und wie viele unterschiedliche Duftnoten erkennbar sind.

### 4 Geschmack

- Erster Eindruck: Lege nun ein kleines Stück auf die Zunge und lass es langsam schmelzen. Achte auf den ersten Geschmackseindruck.
- Textur: achte darauf, WIE die Schokolade im Mund schmilzt. Ist sie cremig, körnig oder wachsartig?
- Aromen: versuche, die verschiedenen Geschmacksnoten zu identifizieren. Bitterkeit, Süsse, Säure und andere Aromen entfalten sich möglicherweise nach und nach.
- Abgang: beachte, wie lange der Geschmack im Mund bleibt und welche Aromen im Nachgeschmack dominieren.

### 5 Nachbereitung

- Notizen: schreibe deine Eindrücke auf. Notiere Farbe, Geruch, Geschmack und Textur jeder Sorte.
- Vergleich: vergleiche alle Notizen, um die Unterschiede und Gemeinsamkeiten zwischen den verschiedenen Schokoladensorten zu erkennen.

Durch diese Schritte kannst du die feinen Unterschiede und komplexen Aromen hochwertiger Schokolade voll und ganz geniessen und gleichzeitig deine Sinne schulen.

Auf dem Aktionsblatt Seite 25 findet ihr die entsprechenden Artikel.



%  
AKTION

## Tipps

- Probiere Schoggi mit unterschiedlichem Kakaoanteil, um die Bandbreite der Aromen zu erleben.
- Versuche auch Schokoladen mit verschiedenen Zutaten wie Nüssen, Früchten oder Gewürzen.
- Experimentiere mit der Reihenfolge der Verkostung. Beginne mit der mildesten und arbeite dich zu den intensiveren Sorten vor.

# Fairafric Genuss-Tafeln: 100% made im Ursprung

Aktion gültig vom 7.10.–25.10.2024 (KW 41–43)



## Wie lange hält sich eigentlich Schokolade?

Schokolade zählt tendenziell zu den länger haltbaren Lebensmitteln. Die tatsächliche Haltbarkeit hängt in erster Linie vom Zucker- und Kakaobuttergehalt ab. Weisse und Milkschokolade sollten nicht länger als 12 bis 18 Monate nach der Herstellung aufbewahrt werden, während eine Zartbitterschokolade mit hohem Kakaoanteil locker bis zu zwei Jahre haltbar ist.

**Übrigens:** Wenn sich auf der Schokolade ein weißer Film oder Flecken gebildet haben, ist das in der Regel kein Schimmel. Das sind Fettablagerungen, die sich bei Temperaturschwankungen auf der Oberfläche bilden können. Ge-

schmackliche Beeinträchtigungen sind damit nicht verbunden.

Ein abgelaufenes oder kurz bevorstehendes Mindesthaltbarkeitsdatum ist bei Schokolade, wie bei den meisten anderen Produkten auch, also noch lange kein Grund, sie wegzuerwerfen. Richtig gelagerte Lebensmittel können auch nach Ablauf des Datums bedenkenlos genossen werden; man kann sich dabei immer auf seine Sinne, Augen, Nase, Mund, verlassen. Siehe dazu nochmals *claroAktuell* August/September auf Seite 13.

**Auf dem Aktionsblatt Seite 25 findet ihr die entsprechenden Artikel.**



Aktion gültig vom 7.10.–25.10.2024 (KW 41–43)

**Sowohl Grüner Tee als auch Schwarzer Tee werden aus der gleichen Pflanze hergestellt. Doch was sind eigentlich die Unterschiede?**

### 1 Verarbeitung:

- **Schwarzer Tee:** Die Teeblätter werden nach dem Pflücken vollständig fermentiert. Dieser Prozess verleiht dem Tee seine dunkle Farbe und kräftigen Geschmack.
- **Grüner Tee:** Die Blätter werden nach dem Pflücken erhitzt, um die Oxidation zu verhindern. Dies bewahrt die grüne Farbe und den frischen, oft etwas herben Geschmack.

### 2 Geschmack:

- **Schwarzer Tee:** Hat einen stärkeren, vollmundigen Geschmack mit oft malzigen oder rauchigen Noten.

- **Grüner Tee:** Schmeckt milder, frischer und grasiger. Er kann bitter werden, wenn er zu lange gezogen hat.

### 3 Koffeingehalt:

- **Schwarzer Tee:** Enthält mehr Koffein als grüner Tee, da die längere Oxidation den Koffeingehalt erhöht.
- **Grüner Tee:** Enthält weniger Koffein und ist daher oft eine sanftere Option, insbesondere für Menschen, die empfindlich auf Koffein reagieren.

### 4 Gesundheitliche Vorteile:

- **Schwarzer Tee:** Reich an Antioxidantien wie Theaflavinen, die Herz-Kreislauf-Erkrankungen vorbeugen können.
- **Grüner Tee:** Enthält viele Katechine, insbesondere EGCG (Epigallocatechingallat), die für ihre positiven

Auswirkungen auf den Stoffwechsel und das Immunsystem bekannt sind.

### Und was ist mit dem *claro* Earl Grey Schwarztee?

Earl Grey ist eine spezielle Art von schwarzem Tee, der mit dem Öl der Bergamotte (eine Zitrusfrucht) aromatisiert ist. Diese Aromatisierung verleiht dem Tee ein einzigartiges, leicht fruchtig-blumiges Aroma, das ihn von anderen schwarzen Tees unterscheidet. Er ist besonders beliebt wegen seines ausgewogenen, aromatischen Profils.

**Auf dem Aktionsblatt Seite 25 findet ihr die entsprechenden Artikel.**



# Claronella: Genuss ohne Kompromisse

Aktion gültig vom 7.10.-25.10.2024  
(KW 41-43)



Der claronella Schoggi-Aufstrich **ohne Palmöl** mit dem unwiderstehlichen Geschmack bringt nachhaltigen Genuss aufs Frühstücksbrot – ganz ohne schlechtes Gewissen.

## Palmölfrei & nachhaltig

Wir setzen ein Zeichen für den Schutz der Regenwälder und für nachhaltige Landwirtschaft. Unser Schoggi-Aufstrich kommt komplett ohne Palmöl aus, um die Umwelt zu schonen und die Artenvielfalt zu bewahren.

## Fair & lecker

Mit jedem Löffel unterstützt du Kleinbäuer:innen in Entwicklungsländern. Wir beziehen unsere Zutaten fair und sorgen dafür, dass die Produzent:innen der Kakaobohnen, Conacado, einen gerechten Lohn erhalten. So schmeckt Gutes doppelt so gut!

**Conacado**, eine bedeutende Kakao-Produzent:innenorganisation aus der Dominikanischen Republik, besteht aus acht Kakao-Organisationen und umfasst etwa 10'000 Kakaobäuer:innen. Diese Kleinbäuer:innen besitzen im Durchschnitt nur 3 Hektar Land, auf

dem sie Kakao anbauen. Die Kakaobäume gedeihen dabei unter dem schützenden Schatten von Zitrusbäumen, Bananenstauden und Avocadobäumen. Conacado hat sich zum Ziel gesetzt, das Einkommen und die Lebensqualität der Kakaoproduzent:innen und ihrer Familien zu verbessern. Dies soll durch nachhaltige Landwirtschaft, Verbesserung der Produktqualität, effiziente Vermarktung der Ernten, Stärkung der Organisationsstrukturen und Entwicklung der Gemeinden erreicht werden.

Dank der Fair Trade Prämien konnten bereits zahlreiche wichtige Projekte umgesetzt werden. Diese konzentrieren sich hauptsächlich auf die Verbesserung der Infrastruktur, wie den Bau von Trinkwasserbrunnen, die Reparatur und den Bau von Schulen, Gesundheitsstationen, Strassen und Brücken. Darüber hinaus profitieren die Kleinbäuer:innenfamilien von verschiedenen Leistungen, die Conacado anbietet, darunter Bildungsangebote, Stipendien, Kredite und Gesundheitsvorsorge. **Auch werden Projekte unterstützt, die speziell Frauen zugutekommen**, die in Verbindung mit Conacado stehen. Conacado spielt somit eine zentrale Rolle bei der Förderung des nachhaltigen Kakaoanbaus und der Verbesserung der Lebensbedingungen in den ländlichen Regionen der Dominikanischen Republik.

**Köstlicher Geschmack:** Cremig, zart und voller Schokoladengenuss – dieser Aufstrich ist eine wahre Gaumenfreude.



%  
AKTION

## Gut zu wissen

Conacado bietet neben seiner Arbeit im Kakaosektor auch touristische Touren zu den Kakao-feldern an, die über die gesamte Insel verteilt sind. Diese Touren bieten eine einzigartige Kombination aus Wissensvermittlung über den Kakaoanbau und der Möglichkeit zur Interaktion mit der lokalen Gemeinschaft.

de. Perfekt aufs Brot, für Pfannkuchen/ Crêpes oder zum Backen von süßen Leckereien. Keine Kompromisse, nur pure Schokoladenfreude!

**Auf dem Aktionsblatt Seite 25 findet ihr den entsprechenden Artikel.**



# Gaïa Weihnachts-Schwarztee: ein Fest für die Sinne

Aktion gültig vom 7.10.–25.10.2024 (KW 41–43)



Tauche ein in die zauberhafte Weihnachtszeit mit dem Gaïa Joyeux Noël Tee. Diese festliche Mischung vereint sorgfältig ausgewählte, biologische Zutaten zu einem harmonischen Geschmackserlebnis, das die Wärme und Gemütlichkeit der Feiertage in jede Tasse bringt.

**Einzigartiger Geschmack:** der handgeplückte Schwarztee aus der vietnamesischen Kooperative Van Chan, abgerundet mit traditionellen Gewürzen wie Kardamom, Nelken, Ingwer, Orange und Zimt passt perfekt zu frisch gebackenen Guetzli und gemütlichen Winterabenden. Der Schwarztee wird von April bis Oktober viermal geerntet. **Dazu steigen die Pflücker:innen in**

die bis zu 8 Meter hohen Teebäume, die wild im Regenwald wachsen und pflücken die wertvollen Teeblätter sorgfältig von Hand. Anschliessend werden die Blätter vor Ort in kleinen Einrichtungen schonend getrocknet.

**Bio-Qualität:** Wie alle Gaïa-Produkte ist auch dieser Tee 100 % biologisch und frei von künstlichen Zusätzen. Nachhaltigkeit und Naturnähe stehen an erster Stelle.

## Wie aromatisiert Les Jardins de Gaïa die Produkte?

Nach Erhalt der Rohstoffe werden einige Tees mit natürlichen Aromen aromatisiert und anschliessend abgefüllt. All diese Schritte werden in ihren Räumlichkeiten im Elsass von Hand ausgeführt. Die Handarbeit ermöglicht es, den von den Partner:innen mit Respekt gepflückten Pflanzen die grösste Sorgfalt und Menschlichkeit zukommen zu lassen. Die Zugabe von natürlichen Aromen hat nicht zum Ziel, den Geschmack des Tees oder der Pflanzen zu überdecken, sondern ihnen vielmehr neue Subtilitäten zu verleihen und ihren organoleptischen Reichtum hervorzuheben.

Der Tee oder die Pflanzen sind natürlich die wichtigsten aromatischen Zu-

taten. So wird jedes Rezept sorgfältig zubereitet, wobei die Feinheit der verwendeten Pflanzen berücksichtigt wird. Die Auswahl der Zutaten ist bei der Ausarbeitung der Rezepte von grösster Bedeutung, daher wird darauf geachtet, nur das Beste zu verwenden: natürliche Aromen, Früchte, Gewürze und Blumen, die aufgrund ihrer Herkunft und Qualität ausgewählt wurden.

**Warendruck schaffen:** Der Begriff «Warendruck» bezieht sich auf die gezielte Präsentation und Platzierung von Waren in einem Schaufenster oder Verkaufsraum, um den Eindruck von Fülle und Attraktivität zu erzeugen. Ziel ist es, eine visuelle Dichte zu schaffen, die das Interesse der Kunden weckt und den Verkaufsanreiz steigert. Das Dekorieren mit Warendruck ist also eine kreative Möglichkeit, die Aufmerksamkeit eurer Kund:innen zu erregen und saisonale Produkte effektiv zu präsentieren.

Durch einen Überbestand können wir euch diesen Festtagstee vergünstigt anbieten. Greift also jetzt zu einer 10er-Verkaufseinheit und **dekoriert gleich ein Schaufenster damit (siehe Beispielfoto)!**

**Auf dem Aktionsblatt Seite 25 findet ihr den entsprechenden Artikel.**

## Snacks & Chips

Aktion gültig vom 4.11.–22.11.2024 (KW 45–47)



Die **Kleinbäuer:innen-Kooperative AGROPIA** kümmert sich um Erhalt und wirtschaftliche Nutzung fast ausgestorbener Kartoffelsorten, wie unsere blauen Chips. AGROPIA verarbeitet für uns zudem den Cusco Riesenmais, woraus dann die beiden beliebten Knusper Mais Kracher entstehen. Ebenso wie bei den Kartoffelchips bleibt die **gesamte Wertschöpfung der Produktion vor Ort** in Peru und kommt den Menschen der Region zugute. Die Förderung und Unterstützung von Frauen ist ebenfalls ein wichtiges Anliegen von AGROPIA. So sind verschiedene leitende Positionen der Kooperative mit Frauen besetzt.

Die knusprigen Snacks von **Libero Mondo** werden alle von Menschenhand hergestellt und dürfen in dieser Aktion ebenfalls nicht fehlen. Neben den fair gehandelten Zutaten aus dem Weltsüden werden Arbeitsplätze für Menschen mit Förderbedarf angeboten. Nicht vergessen: **Libero Mondo ist MAFIAFREI!**

Auch für eine flüssige Erfrischung ist gesorgt: Die Bio-Cola und die Bio-Limonade von Oxfam runden das Apéro Angebot ab.

**Auf dem Aktionsblatt Seite 26 findet ihr den entsprechenden Artikel.**

# Claro Olivenöle der Spitzenklasse

Aktion gültig vom 7.10.–25.10.2024 (KW 41–43)



## Zeit al Zaitoun aus Palästina:

«Zeit al Zaitoun» ist das arabische Wort für Olivenöl. Die Oliven für dieses erstklassige, fair gehandelte Öl stammen aus den Regionen Nablus, Ramallah und Bethlehem in Palästina. Die Kleinbäuer:innen produzieren aus ihrer Ernte ein kaltgepresstes Extra Vergine Olivenöl von höchster Qualität. Selbst die Etiketten werden direkt vor Ort gedruckt, wodurch die gesamte Wertschöpfung den Menschen in der Region zugutekommt. Dies bietet einen entscheidenden Vorteil gegenüber herkömmlichen Ölen.

## Vaj Ulliri aus Albanien:

Dieses fair gehandelte Bio-Öl wird von Kleinbäuer:innen in der Umgebung von Tirana hergestellt. In der Ölmühle des Betriebs Shpresa Shkalla

wird aus den Oliven ein Extra Vergine Olivenöl von exzellenter Qualität gepresst. Bei der internationalen Preisverleihung BIOL, welche die besten Bio-Ölarten auszeichnet, erhält dieses Öl regelmässig Goldmedaillen. Übrigens bedeutet «Vaj Ulliri» auf Albanisch ebenfalls «Olivenöl».

Um deinen Kund:innen das Grossgebinde des Vaj Ulliri schmackhaft zu machen, empfehlen wir im Oktober eine Degustation im Laden. Die Bestellfrist für den 5-Liter-Kanister endet im November (siehe Seite 20).

Beide Olivenöle werden direkt vor Ort abgefüllt und verpackt.

Auf dem Aktionsblatt Seite 25 findet ihr die entsprechenden Artikel.

# Claro Nüsse – ein Genuss für Körper und Seele

Aktion gültig vom 4.11.–22.11.2024 (KW 45–47)

Nüsse sind nicht nur ein leckerer Snack für zwischendurch, sondern auch wahre Wunderwerke der Natur. Unter den vielfältigen Nussarten stehen Cashewkerne besonders hervor. Lass dich von ihrer Vielseitigkeit und ihren gesundheitlichen Vorteilen begeistern!

## 1 Einzigartiger Geschmack und Vielseitigkeit

Cashews zeichnen sich durch ihren milden, leicht süsslichen Geschmack aus, der sowohl pur als auch in verschiedenen Gerichten wunderbar zur Geltung kommt. Ob als Snack, als Topping im Salat oder als cremige vegane Basis für Saucen und Desserts – Cashews sind wahre Alleskönner in der Küche.

## 2 Nährstoffreich und gesund

Cashews sind reich an essentiellen Nährstoffen wie Magnesium, Eisen und Zink. Sie enthalten wertvolle

ungesättigte Fettsäuren, die gut für das Herz-Kreislauf-System sind. Zudem liefern Cashews eine ordentliche Portion pflanzliches Eiweiss und Ballaststoffe, die lange sättigen und die Verdauung unterstützen.

## 3 Unterstützung für die mentale Gesundheit

Dank des hohen Gehalts an Tryptophan, einer Aminosäure, die im Körper zu Serotonin umgewandelt wird, können Cashews sogar helfen, die Stimmung zu verbessern und Stress abzubauen. Ein gesunder Geist ist genauso wichtig wie ein gesunder Körper!

## 4 Ein Snack ohne Reue

Im Gegensatz zu vielen anderen Snacks sind Cashews natürlich und frei von künstlichen Zusatzstoffen. Sie bieten einen natürlichen Energieschub und sind perfekt für unterwegs, im Büro oder nach dem Sport.



## 5 Umweltfreundlich und nachhaltig:

Cashewbäume sind nicht nur robust und pflegeleicht, sondern tragen auch zur Erhaltung von Ökosystemen bei. Durch den Kauf von Cashews aus nachhaltigem Anbau unterstützt du also umweltfreundliche Praktiken und Fairen Handel.

Probiere alle unsere vielfältigen Sorten und erlebe selbst, warum Cashewkerne zu den beliebtesten Nüssen weltweit gehören.

Greif bei dieser Nuss-Aktion zu und bestelle nun auch die neuen 400 g Grosspackungen Nüsse.

Auf dem Aktionsblatt Seite 25 findet ihr die entsprechenden Artikel.

# Claro Kaffee & Dragees

Aktion gültig vom 4.11.–22.11.2024 (KW 45–47)



## Tipp

Ein Tipp unseres Logistikmitarbeiters Rinor: habt ihr eurem Kaffee schon mal frische Kräuter hinzugefügt? Rosmarin verleiht dem Kaffee eine aromatische, leicht herbe Note, die gut mit dem bitteren Geschmack des Kaffees harmoniert. Am besten schmeckt es, wenn man einen frischen Rosmarinzwig in den aufgebrühten Kaffee gibt und einige Minuten ziehen lässt. Der Kräutergeschmack verleiht dem Getränk eine besondere, mediterrane Note, die vor allem in Kombination mit dunklem Kaffee oder Espresso gut zur Geltung kommt.

Kaum ein Genussmittel ist so vielfältig und einzigartig wie Kaffee. In den verschiedensten Regionen der Welt angebaut, nach dem Transport in der Schweiz schonend geröstet, landet er vollendet in der Tasse der Kund:innen und begeistert die Sinne.

**Arabica und Robusta sind die beiden am häufigsten angebauten und konsumierten Kaffeebohnsorten weltweit.** Sie unterscheiden sich in zahlreichen Aspekten, einschliesslich ihrer Anbaubedingungen, Geschmacksprofilen und chemischen Zusammensetzungen. Hier sind die wichtigsten Erklärungen:

### 1 Botanische Unterschiede

- **Die hochwertige, milde Arabica** (*Coffea arabica*) ist die am weitesten verbreitete Kaffeesorte mit einem Weltmarktanteil von 60–70%. Die Sträucher wachsen in Lagen von 600–2000 Meter mit Temperaturen zwischen 15–24°C und sind empfindlicher gegenüber Klimabedingungen, Schädlingen und Krankheiten. Arabica-Pflanzen haben ovale Bohnen mit einer leicht geschwungenen S-Linie in der Mitte.
- **Die intensive Robusta** (*Coffea canephora*) macht etwa 30–40% der weltweiten Kaffeeerzeugung aus. Die Sträucher sind widerstandsfähiger gegenüber Krankheiten und gedeihen in tieferen Lagen von 0–600 Meter bei Temperaturen

von 24–30°C. Robusta-Bohnen sind kleiner, runder und haben eine gerade Linie in der Mitte.

### 2 Geschmack und Aroma

- **Arabica:** Arabica-Kaffee ist bekannt für seinen milden, komplexen Geschmack und ein breites Aromaspektrum. Er hat oft fruchtige, blumige und süsse Noten mit einer angenehmen Säure. Der Koffeingehalt ist niedriger, was zu einem sanfteren Nachgeschmack beiträgt.
- **Robusta:** Robusta-Kaffee hat einen kräftigeren und herberen Geschmack. Er wird häufig erdig und leicht bitter beschrieben mit Noten von Nuss und Schokolade. Robusta-Kaffee enthält mehr Koffein, was zu seinem stärkeren, leicht adstringierenden Nachgeschmack beiträgt.

### 3 Crema und Körper

- **Arabica:** Erzeugt eine hellere, dünnere Crema, die oft weniger anhaltend ist. Der Körper des Kaffees ist tendenziell leichter und weicher.
- **Robusta:** Erzeugt eine dunklere, dickere Crema und sorgt für einen volleren Körper im Kaffee, was besonders in Espresso geschätzt wird.

### Im claro Sortiment findet ihr diese hochwertigen Kaffees:

#### 100% Arabica

- Abakali Frauenkaffee, Single Origin, Uganda
- Atlantico Segelkaffee, Single Origin, Nicaragua
- Classico, Blend, Lateinamerika

- Crema, Blend, Lateinamerika+Afrika
- Decaf, Blend, Lateinamerika
- Espresso, Blend, Lateinamerika+Afrika
- Lalitpur, Single Origin, Nepal (ein Distrikt in Nepal)
- Orang Utan, Single Origin, Sumatra
- Óromo, Single Origin, Äthiopien (die Oromo sind eine Volksgruppe in Äthiopien)

#### Mischung/Blend aus Arabica und Robusta

- Baraza, Single Origin, Tansania (bezeichnet Ort der Begegnung auf Swahili)

#### Zusammenfassung:

- **Arabica** ist der anspruchsvolle Hochlandkaffee: er bietet ein komplexeres, mildes und aromatisches Geschmackserlebnis, ist jedoch schwieriger anzubauen.
- **Robusta** aus dem Tiefland ist kräftiger, bitterer und koffeinhaltiger, mit einem robusteren Charakter, der für bestimmte Kaffeezubereitungen von Vorteil ist und oft in Blends verwendet wird.
- Bei **Mischungen/Blends** geht es darum, verschiedene Bohnen zu kombinieren, die sich perfekt ergänzen und so eine harmonische Ausrichtung bekommen. Sie werden intensiv abgeschmeckt und vereinen alle positiven Eigenschaften der beiden Kaffeearten miteinander. So entsteht ein besonders runder Geschmack, ein vollendetes Kunstwerk sozusagen.
- **Single Origin** bedeutet übersetzt EINE HERKUNFT. Es bezeichnet also einen Kaffee, der innerhalb einer einzigen Anbauregion und Kooperative angebaut wird. Dabei können verschiedene Single Origin gemischt werden.

Gerne bieten wir euch im November wieder das komplette Kaffee Sortiment inkl. der Bio Coffee Beans Espresso in Aktion an. **Auf dem Aktionsblatt Seite 26 findet ihr die entsprechenden Artikel.**



Arabica

Robusta

# Lalitpur – endlich wieder verfügbar

Aus den malerischen Hügeln von Nepal



Sicherlich erinnert ihr euch an die erschütternde Nachricht, dass im Juli 2023 ein schwerer Sturm das Logistiklager unserer Rösterei La Semeuse schwer beschädigte. Dabei wurden sage und schreibe 175 Säcke frisch eingetroffener Lalitpur-Rohkaffee vollständig überflutet und unbrauchbar gemacht.

**E**in Jahr später ist nun die neue Rohware eingetroffen und wartet auf eure begeisterten Kund:innen! Dieser exklusive Kaffee wird in der Region Lalitpur, südlich von Kathmandu, auf kleinen Familienplantagen in Höhenlagen zwischen 800 und 1'600 Metern angebaut. Die Anbauflächen liegen inmitten einer atemberaubenden Landschaft, umgeben von üppigen Wäldern und klaren Bergflüssen, die das ideale Mikroklima für den Anbau von Kaffee schaffen.

Der Anbau von Lalitpur Kaffee erfolgt in nachhaltiger und umweltschonender Weise. Die Kaffeebauern setzen auf traditionelle Anbaumethoden, die im Einklang mit der Natur stehen und den Erhalt der Biodiversität fördern. Durch die Kultivierung unter Schattenbäumen wird nicht nur der Boden geschützt,

sondern auch die Qualität des Kaffees verbessert. Der Anbau ohne den Einsatz von chemischen Düngemitteln und Pestiziden macht den Lalitpur zu einem natürlichen Genuss. Er besitzt eine milde Säure, die von einem sanften Körper und einer feinen Süsse begleitet wird. Noten von Karamell, Schokolade und leichten Zitrusfrüchten verleihen diesem Kaffee eine besondere Komplexität, die ihn von anderen Kaffeesorten abhebt. Jede Tasse Lalitpur Kaffee bietet ein harmonisches und reichhaltiges Aroma, das den Gaumen mit einer angenehmen Wärme umhüllt.

Die Produktion von Lalitpur Kaffee ist eng mit den Lebensgrundlagen der lokalen Gemeinschaften verbunden. Der Kaffeeanbau bietet den Kleinbäuer:innen eine wichtige Einkommensquelle und trägt zur ländlichen Entwicklung



bei. Die Kaffeebäuer:innen erhalten faire Preise für ihre Produkte, was ihnen ermöglicht, ihre Familien zu unterstützen und in die Zukunft ihrer Gemeinschaften zu investieren.



Art.-Nr.	VPE	Bezeichnung	EVP regulär	MHD
2001850	*10	Lalitpur Kaffee BIO gemahlen 250 g	CHF 12.90	15 Mte ab Produktion
2001849	*10	Lalitpur Kaffee BIO in Bohnen 500 g	CHF 20.90	13 Mte ab Produktion

# Compañera Lemon Ginger – wieder verfügbar

## Frische und Wärme in jeder Tafel

In der kalten Jahreszeit gibt es kaum etwas Besseres, als sich mit einer Tasse Tee oder Kaffee und einem besonderen Genussmoment zu verwöhnen. Unsere Compañera Lemon Ginger ist die perfekte Wahl für diese gemütlichen Wintertage. Die harmonische Kombination aus feiner Schokolade, Zitrone und der dezenten Schärfe des Ingwers bietet ein einzigartiges Geschmackserlebnis, das von innen wärmt, die Sinne belebt und die Geschmacksknospen verwöhnt.

Gönnt euch diesen köstlichen Begleiter durch die kalte Jahreszeit und lasst euch von der wärmenden Kraft des Ingwers verwöhnen.

**Nun wieder erhältlich und im Oktober sogar in Aktion!**



Art.-Nr.	VPE	Bezeichnung	EVP regulär	MHD
2005793	*22	Schokolade Compañera LemonGinger BIO 50 g	CHF 2.20 (ab 1.11. CHF 2.50)	31.08.2025

# Zur Erinnerung: Solino Spezialitäten Kaffee – 100% made im Ursprung

## Äthiopien, das Ursprungsland des Kaffees

### Solino Yirgacheffe – eine äthiopische Rarität:

Der Solino Yirgacheffe ist ein hochwertiger Single Origin Arabica, der in der Region Yirgacheffe im Südwesten Äthiopiens auf 2'000 bis 2'200 Metern angebaut wird. Er besticht durch sein blumiges Aroma, eine milde Würze und Noten von frischen Beeren. Die leichte bis mittelstarke Röstung sorgt für eine helle Farbe, ähnlich wie bei Schwarztee.

### Solino Harar – eine äthiopische Exklusivität:

Harar ist einer der exklusivsten und teuersten äthiopischen Kaffees, angebaut auf 1'800 Metern in der Region um die heilige Stadt Harar. Mit seinem intensiven Mokka-Geschmack und den langen «Longberry»-Bohnen ist er besonders begehrt.

Solino Yirgacheffe und Harar werden komplett in Äthiopien produziert und abgepackt für die maximale Wertschöpfung im Ursprung.

### Lobende Kundenrückmeldung

Sahara Basel hat folgende E-Mail von einer Kundin erhalten:

«Guten Morgen - Ich habe bei Ihnen Solino Yirgacheffe, handgeröstet ganze Bohne, gekauft und möchte Ihnen gerne schreiben, dass dieser Kaffee sehr gut ist, fein im Geschmack, er hat etwas Sanftes an sich. Ich freue mich, diesen Kaffee bei Ihnen entdeckt zu haben.»

Gehört ihr auch schon zu den begeisterten Solino Fans? **100% aus Äthiopien. 100% für Äthiopien. Kaffee für qualifizierte Jobs.**

### Yirgacheffe

#### Das Wichtigste im Überblick:

- 100% Yirgacheffe, Hochland-Arabica
- Single Origin
- Handverlesen und sonnentrocknet
- Traditionelle Handröstung: 18 Minuten bei max. 200 °C
- Ideal als Filterkaffee oder für Vollautomaten
- Geschmack: floral, leicht würzig

### Harar

#### Das Wichtigste im Überblick:

- 100% Harar, Hochland-Arabica
- Single Origin
- Handverlesen und sonnentrocknet
- Traditionelle Handröstung: 18 Minuten bei max. 200 °C
- Ideal als heller Espresso oder für Filterkaffee
- Geschmack: dunkle Schokolade, vollmundig

Art.-Nr.	VPE	Bezeichnung	EVP regulär	MHD
2010707	12	Solino Kaffee Harar Bohnen 250 g Solino, Äthiopien	CHF 11.50	25.11.2025
2010708	12	Solino Kaffee Yirgacheffe Bohnen 250 g Solino, Äthiopien	CHF 11.50	25.11.2025



# Auslistungen

Art.-Nr.	Bezeichnung	Grund/Nachfolgeartikel
2008401	Raselli Hagebuttentee BIO 20×1.2 g	Zu schlechter Absatz
2008402	Raselli Pfefferminztee BIO offen 25 g	Zu schlechter Absatz
2008403	Raselli Hanftée BIO offen 25 g	Zu schlechter Absatz
2002130	Bio Currypaste Madras 125 g	Wird nicht mehr hergestellt
2002112	Bio Trinkschokolade Natur 250 g	Wird nicht mehr hergestellt
2002113	Bio Trinkschokolade Chai 250 g	Wird nicht mehr hergestellt

## Preisanpassungen claro Kaffee per 01.10.2024

Der Preis für Arabica ist seit Beginn des Jahres 2024 um über 30% gestiegen. Der Robusta-Preis ist auf einem Allzeit-Hoch und hat sich seit Jahresbeginn fast verdoppelt. Unsicherheiten in Bezug auf die Erntemengen in Brasilien und Trockenheit in Vietnam (40% der Welt-Robusta Produktion) haben zu einem starken Anstieg der Preise geführt. Hinzu kommen spekulative Elemente, die den Markt auf einem sehr hohen Niveau halten, sowie eine höhere Bevorratung an den Märkten als üblich: Ursache hierfür sind Vorbehalte bezüglich der Einführung der EU-Verordnung über entwaldungsfreie Lieferketten (EU-Deforestation Regulation – EUDR), die 2025 in Kraft tritt. Da insbesondere Importeure, die Kaffee über den Zwischenhandel unorganisierter Bauern kaufen, Schwierigkeiten haben werden, die Verordnung zu erfüllen, wird aktuell schon mehr Rohkaffee am Weltmarkt gekauft als üblich, was die Preise zusätzlich in die Höhe treibt. Weiter sind wir mit höheren Kosten in Verarbeitung, Transport und Verpackung konfrontiert.

Art.-Nr.	VPE	Bezeichnung	EVP ALT	EVP NEU
2007568	10	Abakali Kaffee BIO Bohnen 1 kg	CHF 29.90	CHF 32.90
2007569	*10	Abakali Kaffee BIO Bohnen 500 g	CHF 15.90	CHF 17.50
2007570	*08	Abakali Kaffee BIO gemahlen 250 g	CHF 8.50	CHF 8.90
2008715	10	Baraza café BIO grains 1 kg	CHF 24.90	CHF 26.50
2000081	*10	Baraza café BIO grains 500 g	CHF 14.90	CHF 15.90
2000079	*08	Baraza café BIO moulu 250 g	CHF 7.90	CHF 8.50
2000083	12	Baraza café BIO portions 30×7 g (44 mm)	CHF 15.50	CHF 15.90
2002331	10	Bistro Kaffee BIO Bohnen 1 kg	CHF 20.90	CHF 22.90
2002514	*08	Classico Kaffee BIO gemahlen 250 g	CHF 8.50	CHF 8.90
2002524	10	Classico Kaffee BIO in Bohnen 1 kg	CHF 24.90	CHF 26.50
2002516	*10	Classico Kaffee BIO in Bohnen 500 g	CHF 14.90	CHF 15.90
2002520	12	Classico Kaffee BIO Port. 30×7 g (44 mm)	CHF 14.90	CHF 15.90
2002530	*08	Crema Kaffee BIO gemahlen 250 g	CHF 8.50	CHF 8.90
2002534	10	Crema Kaffee BIO in Bohnen 1 kg	CHF 24.90	CHF 26.50
2002532	*10	Crema Kaffee BIO in Bohnen 500 g	CHF 14.90	CHF 15.90
2002537	12	Crema Kaffee BIO Portionen 30×7 g (44 mm)	CHF 14.90	CHF 15.90
2002526	*08	Decaffeinato Kaffee BIO gemahlen 250 g	CHF 9.90	CHF 10.90
2002527	*10	Decaffeinato Kaffee BIO in Bohnen 500 g	CHF 15.90	CHF 18.50
2002504	*08	Espresso Kaffee BIO gemahlen 250 g	CHF 8.50	CHF 8.90
2002512	10	Espresso Kaffee BIO in Bohnen 1 kg	CHF 24.90	CHF 26.50
2002506	*10	Espresso Kaffee BIO in Bohnen 500 g	CHF 14.90	CHF 15.90
2002510	12	Espresso Kaffee BIO Port. 30×7 g (44 mm)	CHF 14.90	CHF 15.90
2005241	*08	Orang Utan Kaffee gemahlen 250 g	CHF 9.90	CHF 10.50
2005794	10	Orang Utan Kaffee in Bohnen 1 kg	CHF 34.90	CHF 36.50
2005240	*10	Orang Utan Kaffee in Bohnen 500 g	CHF 18.90	CHF 19.90
2000076	12	Oromo Kaffee BIO Portionen 30×7 g (44 mm)	CHF 16.90	CHF 17.50
2000074	*10	Oromo Kaffee pure Bohnen BIO 500 g	CHF 16.50	CHF 17.90
2000072	*08	Oromo Kaffee pure gem. BIO 250 g	CHF 8.90	CHF 9.50

# Preisanpassungen claro Schoggi per 01.11.2024

Die Rohstoffpreise für Kakao sind im letzten Jahr um das 3–4 fache gestiegen. Dies führt zu massiven Preiserhöhungen, denen wir uns nicht entziehen können. Hauptgrund für die Preisentwicklung ist die schlechte Ernte in Westafrika. 70% des weltweiten Kakaoanbaus sind in den westafrikanischen Ländern Elfenbeinküste (45%), Ghana (14%), Nigeria (6%) und Kamerun (6%). Die Kakaoernte 2023/24 war in diesen Ländern 30–40% tiefer als im Vorjahr.

## Die Gründe für die Ernteeinbussen sind:

- Starke Regenfälle = Nährboden für Schädlinge & Krankheiten
- Im Hauptanbaugebiet der Elfenbeinküste wurden in den letzten 25 Jahren kaum neue Kakaobäume gepflanzt. Die alten Bäume bringen geringere Erträge und sind anfälliger für schlechtes Wetter und Krankheiten.

– Die Bewirtschaftung der Bäume hat sich verschlechtert, weil Kakaobauern das Geld für Düngemittel und Pflanzenschutzmittel fehlte. Die Preise dafür sind durch den Ukraine Krieg angestiegen. Experten sind der Meinung, dass die Kakaopreise in den letzten Jahren zu günstig waren und deshalb die Bauern nicht in die Bewirtschaftung investieren konnten.

Unser Verarbeiter Stella Bernrain bezieht die Rohstoffe für unsere Schokoladen aus Mittel- und Südamerika. Diese Anbauer sind zwar nicht von Ernteaussfällen betroffen, dennoch wollen sie natürlich bei steigenden Weltmarktpreisen auch ihren Kakao teurer verkaufen. Für Stella Bernrain ist es schwierig, sich überhaupt die benötigten Mengen zu sichern. Da nützen sogar langjährige Partnerschaften mit Kooperativen nichts, denn viele Kakao-

bauern in Lateinamerika liefern aktuell wegen der hohen Weltmarktpreise ihre Ernte gar nicht mehr den Kooperativen ab, weil ihnen sogenannte «Koyoten» die Ernte direkt zu hohen Preisen abkaufen. Die «Koyoten» wiederum spekulieren dann auf steigende Preise und satte Gewinne.

Die jetzt nötigen Preisanpassungen sind noch nicht das Ende der Fahnenstange. Wir haben bereits heute nochmals neue Preiserhöhungen im Haus. Wir werden diese aber erst weitergeben, wenn die nächsten Produktionen zu den höheren Preisen stattfinden. Bis es soweit ist, werden wir auch schon mehr Informationen zur Ernte 2024/25 haben und können besser abschätzen, welche Erhöhungen nötig sind.



Art.-Nr.	VPE	Bezeichnung	EVP ALT	EVP NEU
2002226	24	M'au Riz Chococrisp-Riegel BIO 33 g	CHF 1.80	CHF 1.90
2002228	24	Mango Max Man/Koko-Riegel BIO 33 g	CHF 1.80	CHF 1.90
2004081	*12	Schokolade 80% Panama Vegan BIO 100 g	CHF 4.90	CHF 5.20
2002307	*12	Schokolade Coco Vegan BIO 100 g	CHF 4.90	CHF 5.20
2002301	*12	Schokolade Mascao Car & SelMar BIO 100 g	CHF 4.30	CHF 4.90
2002298	*12	Schokolade Mascao Crémant 58 % BIO 100 g	CHF 3.80	CHF 4.30
2002297	*12	Schokolade Mascao Éclats 70 % BIO 100 g	CHF 4.30	CHF 4.90
2002303	*12	Schokolade Mascao Lait BIO 100 g	CHF 3.80	CHF 4.30
2002299	*12	Schokolade Mascao Noir Cit & Poiv BIO 100 g	CHF 4.30	CHF 4.90
2002296	*12	Schokolade Mascao Noir Extr 85 % BIO 100 g	CHF 4.30	CHF 4.90
2002300	*12	Schokolade Mascao Noir Orange BIO 100 g	CHF 4.30	CHF 4.90
2002304	*10	Schokolade Mascao Noisette BIO 100 g	CHF 4.30	CHF 4.90
2002308	05	Mascao Milch-Napolitains BIO 1 kg	CHF 52.90	CHF 55.00
2002239	05	Schoggiherzli Milch BIO 1 kg	CHF 52.90	CHF 65.00
2005791	*22	Schokolade Compañera Black 72 % BIO 50 g	CHF 2.20	CHF 2.50
2005789	*22	Schokolade Compañera Coffee BIO 50 g	CHF 2.20	CHF 2.50
2005788	*22	Schokolade Compañera Honey BIO 50 g	CHF 2.20	CHF 2.50
2005793	*22	Schokolade Compañera LemonGinger BIO 50 g	CHF 2.20	CHF 2.50
2005790	*22	Schokolade Compañera Nuts BIO 50 g	CHF 2.20	CHF 2.50
2005792	*22	Schokolade Compañera White Crisp BIO 50 g	CHF 2.20	CHF 2.50

# Preisanpassungen Fairafric per 01.11.2024

Seit dem Frühjahr erreichte der Weltmarktpreis für Kakao absolute Rekordhöhen. Die entstandenen Mehrkosten können wir nun nicht mehr alleine tragen und geben einen Teil der Erhöhung weiter.



Art.-Nr.	VPE	Bezeichnung	EVP ALT	EVP NEU
2007030	*10	fairafric BIO Zartbitter 70 % 80 g	CHF 3.90	CHF 4.50
2007031	*10	fairafric BIO Zartbitter&Nibs 70 % 80 g	CHF 3.90	CHF 4.50
2007032	*10	fairafric BIO Tigernuss&Mandel 70% 80 g	CHF 3.90	CHF 4.50
2007033	*10	fairafric BIO Zartbitter 80 % 80 g	CHF 3.90	CHF 4.50
2007034	*10	fairafric BIO Zartbitter&Salz 80 % 80 g	CHF 3.90	CHF 4.50
2007614	*10	fairafric BIO Baobab&Moringa 57 % 80g	CHF 3.90	CHF 4.50
2008357	20	fairafric BIO Drops 70 % 500 g	CHF 16.50	CHF 17.50
2008377	*10	fairafric BIO Zartbitter 92 % 80 g	CHF 3.90	CHF 4.50
2009867	*10	fairafric BIO Cashewcreme 42 % 80 g	CHF 3.90	CHF 4.50

## Vororder

# Vororder Terra Verde Grossgebinde und Spezialitäten

Online sichtbar ab 24.09. bis und mit 25.10.24  
Bestellschluss: 25. Oktober 2024, 17 h  
Auslieferung: ab Ende November 2024



Auch die sehr beliebten Terra Verde Grossgebinde bieten wir euch mit dieser Ausgabe erneut auf Vororder an.



- Die Vororder findet nur noch online statt: bitte auf [claro.ch](http://claro.ch) einloggen, dann findet ihr alle Vororder unter B2B Intranet, Vororder.
- Wichtig: bitte Vororder-Bestellungen immer separat abschliessen und nicht mit anderen Vorordern oder regulären Bestellungen mischen!

Preisänderungen vorbehalten.



## Vororder preisgekröntes Vaj Ulliri Olivenöl 5 lt Grossgebinde

Online sichtbar ab 24.09. bis und mit 25.10.24

Bestellschluss: 25. Oktober 2024, 17 h

Auslieferung: ab Ende März 2025

Das hervorragende Olivenöl stammt aus Fairem Handel von Spresa Shkalla in Albanien. Dieses Bio-Olivenöl wird von Kleinbäuer:innen in der Umgebung von Tirana produziert. Die Ölmühle des Betriebs presst aus den Olivenfrüchten ein Extra Vergine Olivenöl von exzellenter Qualität. An der BIOL, der internationalen Preisverleihung für die besten Bio Olivenöle, wird das Öl regelmässig mit Gold ausgezeichnet. Vaj Ulliri bedeutet übrigens Olivenöl.

**D**amit eure Kund:innen von diesem besonders exzellenten Olivenöl profitieren können, offerieren wir euch 1x jährlich dieses fantastische und mehrfach prämierte Olivenöl im 5 Liter Kanister im Vorverkauf zu einem sehr attraktiven Verkaufspreis.

Damit eure Kund:innen dieses Grossgebinde Ulliri schmackhaft machen kannst, empfehlen wir eine Laden-Degustation im Oktober mit Artikel 2002216, Vaj Ulliri Olivenöl Albanien BIO 5 dl.

Unterstützt die Kleinbäuer:innen mit deinem Kauf und du erhältst ein Öl der absoluten Spitzenklasse!

Das Olivenöl wird zu 100% im Ursprung verarbeitet und abgefüllt – für eine maximale Wertschöpfung vor Ort.

- Die Vororder findet nur noch online statt: bitte auf [claro.ch](http://claro.ch) einloggen, dann findet ihr alle Vororder unter B2B Intranet, Vororder.
- Wichtig: bitte Vororder-Bestellungen immer separat abschliessen und nicht mit anderen Vorordern oder regulären Bestellungen mischen!

Falls Ihr noch kein Login für das B2B Intranet habt, meldet euch bitte bei unserem Kundendienstteam unter 032 356 07 00.

Preisänderungen vorbehalten.



# Soglio Produkte



## Fake-News in der Kosmetikbranche – Teil 2

**N**achdem im letzten claroAktuell das Thema Parabene beleuchtet wurde, gehen wir in dieser Ausgabe auf die Petrolate ein, welche von Apps wie Codecheck oder Yuka oft kritisiert werden. Diese sind unter anderem auch bekannt als Vaseline. In den Kritiken dieser Apps steht meistens, dass sie Verunreinigungen wie polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe enthalten, die potenziell krebserregend sein können. Doch wird hier verschwiegen, dass in Kosmetika und Pharma-Produkten nur hochraffinierte Petrolate eingesetzt werden. Diese sind sicher und frei von schädlichen Verunreinigungen und gelten als hypoallergen, verursachen also kaum allergische Reaktionen. Gerade deshalb werden sie in der Medizin häufig in Salben und Cremes verwendet, als gängiger Bestandteil von Produkten zur Behandlung von Ekzemen und Dermatitis. Die halbfesten Mischungen von Kohlenwasserstoffen, werden in einer

Vielzahl von Cremes und Salben als okklusive Substanzen eingesetzt, das heisst, sie bilden eine Schutzschicht auf der Hautoberfläche. Diese verhindert den Wasserverlust, was besonders bei trockener Haut hilfreich ist. Die Barriere schützt die Haut auch vor äusseren Einflüssen wie Wind, Kälte oder Umweltverschmutzung und kann helfen, kleinere Hautverletzungen, Schnitte und Verbrennungen zu schützen, womit die Heilung unterstützt wird. Trotz ihrer dichten und okklusiven Natur sind Petrolate nicht-komedogen, sie verstopfen also die Poren nicht.

Wegen diesen positiven Eigenschaften setzt SOGLIO ganz gezielt und sehr tief dosiert in vereinzelt Produkten für besonders trockene Haut Petrolate in pharmazeutischer Qualität ein. Denn es gibt bisher noch keine alternativen Rohstoffe mit vergleichbaren Eigenschaften.

In der heutigen Zeit gilt es leider viel mehr darauf zu achten, woher die Informationen stammen. Für Informationen zu den INCI ruft ihr am besten die Seite [www.haut.de](http://www.haut.de) auf. Die dahinterstehende Datenbank aus Deutschland wird von öffentlichen Ämtern, Dermatologen und Verbraucherschützern getragen und stützt sich auf wissenschaftlich fundierte Quellen. Es werden hilfreiche Informationen zu den einzelnen INCI-Nomenklaturen und auf die Wirkung der Inhaltsstoffe auf der Haut aufgezeigt, Rohstoffe werden aus dermatologischer Sicht ganz neutral beleuchtet. Die App dient vorwiegend Allergiker:innen, um auf bestimmte Inhaltsstoffe aufmerksam zu machen, was im Übrigen auch Sinn und Zweck der INCI ist, alles andere ist unseriös!

## Natyr Herbst/Winter Beauty-Routine



### Für strahlende Haut

**N**atur im Wandel: Die Tageslichtstunden werden im Herbst kürzer, die Temperaturen sinken, und wir sind wieder verstärkt Smog und Staub ausgesetzt. Darüber hinaus wurde die Haut im Sommer durch UV-Strahlen, Hitze und Salzwasser auf die Probe gestellt. Das Ergebnis ist stumpfe und trockene Haut. Eine korrekte Herbstroutine hilft der Haut, sich vom Stress zu erholen, den sie im Sommer

erlitten hat, und unterstützt sie dabei, sich besser an die neue Jahreszeit anzupassen.

#### Reinigung

Die sanfte Gesichtsreinigung morgens und abends ist der wichtigste Schritt in jeder Gesichtsroutine.

**Aloe Vera:** die pflegende Linie mit feuchtigkeitsspendendem und regene-

rierendem Aloe Vera sorgt für ein angenehmes Hautgefühl.

**Hibiskus:** eine 2-in-1 Reinigungsmilch mit der beruhigenden und ausgleichenden Wirkung von Bio-Hibiskus.

**Feste Kosmetik:** ein fester, sanfter Gesichtsreiniger für jeden Tag der an empfindlicher Haut getestet wurde. Er entfernt Unreinheiten sanft dank der

Weichheit der Sheabutter. Zusätzlich setzt der natürliche Hibiskusextrakt ausgleichende Wirkstoffe frei. Angereichert mit pflegendem Arganöl, das ein Gefühl von Weichheit vermittelt.

**Rose:** sanftes Abschmink- und Reinigungsgel aus Damaszener Rose mit ausgleichenden Wirkstoffen für empfindliche Haut. Die natürliche Hautbarriere wird dank Rosenwasser und Weisstee-Extrakt wieder ins Gleichgewicht gebracht. Die Blütenblätter haben eine regenerierende und entgiftende Wirkung auf die Haut, die dem täglichen Stress der städtischen Verschmutzung entgegenwirkt.

**Gesichtscreme**

Eine gute Faustregel ist, das Gesicht zweimal täglich nach der Reinigung mit Feuchtigkeit zu versorgen: morgens und abends. Das **natyr Naturkosmetiksortiment** umfasst sowohl Seren, Cremes als auch Masken, die speziell für unterschiedliche Bedürfnisse und Hauttypen entwickelt wurden, um eine kontinuierliche Feuchtigkeitsversorgung sicherzustellen.

**Aloe Vera:** diese Gesichtsscreme wurde **speziell für die trockene Haut** entwickelt. Die pflegende Linie mit feuchtigkeitsspendendem und regenerierendem Aloe Vera sorgt für ein angenehmes Hautgefühl. Shea Butter, Kokosnussöl und Kamillenextrakt machen die Haut weich und geschmeidig und schützen sie vor äusseren Einflüssen.

**Hibiskus:** die Hibiskus Gesichtsscreme hält den Feuchtigkeitsgehalt der Haut konstant und mildert Rötungen. Das enthaltene Vitamin C sorgt für einen ebenmässigen Teint, macht ihn strahlender und wirkt der Bildung freier Radikale entgegen. **Speziell für junge und empfindliche Haut entwickelt.**

**Rose:** die Gesichtsscreme **für die Altersgruppe der 30- bis 40-Jährigen.** Eine sanfte Creme, die dank pflanzlicher Hyaluronsäure und Extrakte aus Damaszener Rose und Weisssem Tee eine auffüllende und straffende Wirkung mit einer feuchtigkeitsspendenden und antioxidativen Wirkung verbindet. Ideal zur Bekämpfung der Zeichen der Hautalterung, da sie Vitamin C enthält und der Gesichtshaut ihre natürliche Ausstrahlung zurückgibt.

**Arganöl:** Diese Gesichtsscreme ist **für den Beginn einer Anti-Aging-Routine in der Altersgruppe der 30-Jährigen.** Reich an organischem Arganöl. Dies sorgt für die Festigung und Straffung. Die Argan Line entfaltet eine dreifache Wirkung: Hydratation, Elastizität und Anti-Aging. Parfümfrei, daher auch **für empfindliche Haut geeignet.**

**Mango und Papaya:** Die Gesichtsscreme für die **anspruchsvolle Haut über 45 bzw. für reife Haut.** Mikrogranulate sorgen für eine glättende Wirkung. Angereichert mit Arganöl und Mango Extrakt, welche Feuchtig-

keit spenden und die Regeneration der Haut anregen. Fruchttige und exotische Duftnoten sorgen für ein erfrishtes Gefühl und eine glatte und strahlende Haut. Ohne Allergene, daher **ideal auch für empfindliche Haut.**

**Nachtpflege «night blooming»:** **Darf's etwas mehr Pflege sein?** Dieses Gesicht's Öl Serum mit Avocado und Sacha Inchi wirkt revitalisierend und vitaminspendend. Eine reichhaltige, schnell einziehende Mischung aus natürlichen Pflanzenölen mit Vitamin E und F. **Versorgt die Haut über Nacht mit Nährstoffen, strafft und regeneriert.**

**Bereitet eure Haut auf den Winter vor:** Der Herbst ist die beste Jahreszeit für Abendbehandlungen: der Rückgang des progressiven Lichts und der Kälteeinbruch schwächen die Barrierewirkung der Haut.

**Legt doch öfter mal eine pflegende Rosen-Maske auf:**

Die Komplettbehandlung zur Wiederherstellung des normalen Feuchtigkeits-Gleichgewichts der Gesichtshaut mit Damaszener Rose und Weisssem Tee: reinigt die Haut gründlich, indem sie Unreinheiten dank eines sanften Peelings mit natürlichen Bambus-Mikrogranulaten entfernt, sie weich und strahlend macht dank der ausgleichenden Wirkung von destilliertem Rosenwasser.



Art.-Nr.	VPE	Bezeichnung	EVP regulär
2005095	48	Aloe Vera Gesichtereinigungsmilch 200 ml	CHF 13.50
2005096	45	Aloe Vera Gesichtsscreme 50 ml	CHF 23.90
2005077	45	Argan Gesichtsserum Bio 30 ml	CHF 19.90
2005078	45	Argan Gesichtsscreme Bio 50 ml	CHF 23.90
2005079	32	Arganöl Bio 30 ml	CHF 20.90
2008389	72	Fester Gesichtsr. empfindl. Haut BIO 35 g	CHF 10.90
2005081	48	Hibiskus Gesicht Reinigungsmilch BIO 2 dl	CHF 13.50
2010832	45	Hibiskus Gesichtsscreme Vit. C Bio 50 ml	CHF 22.70
2005084	20	Hibiskus Gesichtsmaske Bio 20 ml	CHF 3.90
2005075	45	Mango&Papaya Gesichtsscreme 50 ml	CHF 24.90
2008754	49	Rose Waschgel & Make-up Entferner 150 ml	CHF 11.80
2008755	63	Rose Serum Anti-Age 30 ml	CHF 18.50
2008757	45	Rose Gesichtsscreme 50 ml	CHF 23.80
2008759	160	Rose 3-in-1 Gesichtsmaske 20 ml	CHF 3.40
2006659	63	Nachtpflege Öl für Gesicht BIO 30 ml	CHF 17.90

# Das steht an

## claro fair trade AG Generalversammlung, Montag 25. November 2024 in Solothurn

Die diesjährige Generalversammlung der claro fair trade AG findet am Montag 25.11.2024 im Alten Spital Solothurn statt. Als Aktionär:in reserviert Ihr euch bitte das Datum. Die offizielle schriftliche Einladung folgt innerhalb der gesetzlich vorgeschriebenen Fristen.

Um 13.00 Uhr beginnt die Zutrittskontrolle zur ordentlichen Generalversammlung. Aus statutarischen sowie räumlichen Gründen ist die Generalversammlung nur für AktionärInnen zugänglich.

## claro Ladengespräch Einladung

Am Montag, 25. November 2024, von 12 bis 13 Uhr lädt der Verwaltungsrat und die Geschäftsleitung der claro fair trade AG zu einer Gesprächsrunde ein.

Wo: «Altes Spital», Oberer Winkel 2, Solothurn  
Wer: claro & claro Partner Läden, Dachorganisation, Verwaltungsräte, Geschäftsleiterin sowie weitere Mitarbeitende der claro fair trade AG

Wenn du konkrete Themen hast, die du besprechen möchtest, bitten wir dich, uns diese bis zum 08. November via E-Mail an die Ladenberaterin [franziska.wagner@claro.ch](mailto:franziska.wagner@claro.ch) zu senden. Eine An- oder Abmeldung ist nicht erforderlich.

Gibt es Fragen zu Lieferungen, Gutscheinen oder Alltäglichem, wendet euch bitte jederzeit an unseren Kundendienst Montags bis Freitag zwischen 8.30–12.00 und 13.30–17.00 Uhr telefonisch +41 32 356 07 00 oder via Mail an [mail@claro.ch](mailto:mail@claro.ch).

## Bestell- und Lieferplan Weihnachten 2024

**Bitte beachten Sie die Bestellzeiten, damit die Auslieferungstermine eingehalten werden können.**

Wochentag	Datum	Bestelleingang	Auslieferung	Kommentar
Mittwoch	18.12.2024	bis 10 Uhr	Freitag, 20.12.2024	Büro und Lager offen
Donnerstag	19.12.2024	bis 10 Uhr	Montag, 23.12.2024	Büro und Lager offen
Freitag	20.12.2024	bis 10 Uhr	Dienstag, 24.12.2024	Büro und Lager offen
Montag	23.12.2024	bis 10 Uhr	Freitag, 27.12.2024	Büro und Lager offen
Dienstag	24.12.2024	bis 10 Uhr	Dienstag, 31.12.2024	Büro und Lager offen
Mittwoch	25.12.2024			geschlossen
Donnerstag	26.12.2024			geschlossen
Freitag	27.12.2024			geschlossen
Samstag	28.12.2024			geschlossen
Sonntag	29.12.2024			geschlossen
Montag	30.12.2024	bis 10 Uhr	Freitag, 03.01.2025	Büro und Lager offen
Dienstag	31.12.2024	bis 10 Uhr	Montag, 06.01.2025	Büro und Lager offen
Mittwoch	01.01.2025			geschlossen
Donnerstag	02.01.2025			geschlossen
Freitag	03.01.2025	bis 10 Uhr	Dienstag, 07.01.2025	Büro und Lager offen
Montag	06.01.2025	bis 10 Uhr	Mittwoch, 08.01.2025	Büro und Lager offen

# Aktionen Oktober/November 2024

Aktion gültig vom 07.10.-25.10.24 (KW 41-43)

Art.-Nr.	VPE	Bezeichnung	EVP REGULÄR	EVP AKTION	MHD
2007614	*10	fairafric BIO Baobab&Moringa 57% 80 g	CHF 3.90	CHF 3.40	28.05.2026
2009867	*10	fairafric BIO vegan Cashewcreme 42% 80 g	CHF 3.90	CHF 3.40	06.03.2025
2007032	*10	fairafric BIO Tigernuss&Mandel 70% 80 g	CHF 3.90	CHF 3.40	02.02.2025
2007030	*10	fairafric BIO Zartbitter 70% 80 g	CHF 3.90	CHF 3.40	04.04.2026
2007033	*10	fairafric BIO Zartbitter 80% 80 g	CHF 3.90	CHF 3.40	21.03.2026
2008377	*10	fairafric BIO Zartbitter 92% 80 g	CHF 3.90	CHF 3.40	27.05.2026
2007031	*10	fairafric BIO Zartbitter&Nibs 70% 80 g	CHF 3.90	CHF 3.40	24 Mte ab Prod.
2007034	*10	fairafric BIO Zartbitter&Salz 80% 80 g	CHF 3.90	CHF 3.40	16.04.2026
2004081	*12	Schokolade 80% Panama Vegan BIO 100 g	CHF 4.90	CHF 4.30	30.09.2025
2002307	*12	Schokolade Coco Vegan BIO 100 g	CHF 4.90	CHF 4.30	31.05.2025
2005791	*22	Schokolade Compañera Black 72% BIO 50 g	CHF 2.20	CHF 1.90	28.02.2026
2005789	*22	Schokolade Compañera Coffee BIO 50 g	CHF 2.20	CHF 1.90	31.08.2025
2005788	*22	Schokolade Compañera Honey BIO 50 g	CHF 2.20	CHF 1.90	30.06.2025
2005793	*22	Schokolade Compañera LemonGinger BIO 50 g	CHF 2.20	CHF 1.90	31.01.2025
2005790	*22	Schokolade Compañera Nuts BIO 50 g	CHF 2.20	CHF 1.90	30.06.2025
2002301	*12	Schokolade Mascao Car&SelMar BIO 100 g	CHF 4.30	CHF 3.70	30.04.2025
2002298	*12	Schokolade Mascao Crémant 58% BIO 100 g	CHF 3.80	CHF 3.20	30.09.2025
2002297	*12	Schokolade Mascao Éclats 70% BIO 100 g	CHF 4.30	CHF 3.70	31.10.2025
2002303	*12	Schokolade Mascao Lait BIO 100 g	CHF 3.80	CHF 3.20	30.04.2025
2002299	*12	Schokolade Mascao Noir Cit&Poiv BIO 100 g	CHF 4.30	CHF 3.70	31.08.2025
2002296	*12	Schokolade Mascao Noir Extr 85% BIO 100 g	CHF 4.30	CHF 3.70	31.07.2026
2002300	*12	Schokolade Mascao Noir Orange BIO 100 g	CHF 4.30	CHF 3.70	30.06.2025
2002304	*10	Schokolade Mascao Noisette BIO 100 g	CHF 4.30	CHF 3.70	30.06.2025
2001099	*05	Black Tea Ceylon BOP Korb offen BIO 100 g	CHF 7.90	CHF 6.90	08.11.2026
2001100	*12	Black Tea Ceylon Korb Beutel BIO 20x2 g	CHF 6.90	CHF 5.90	48 Mte ab Prod.
2006276	*05	Earl Grey Tea Ceylon Korb BIO 100 g	CHF 7.90	CHF 6.90	08.11.2025
2006277	*12	Earl Grey Tea Ceylon Korb BIO 20x1.5 g	CHF 6.90	CHF 5.90	08.11.2025
2001103	12	Green Tea Ceylon Korb Beutel BIO 20x2 g	CHF 6.90	CHF 5.90	30.03.2026
2001102	05	Green Tea Ceylon Korb offen BIO 70 g	CHF 7.90	CHF 6.90	08.11.2026
2006158	05	Gaïa Black Merry Christmas BIO 20x1.6 g	CHF 6.30	CHF 5.50	28.07.2025
2002063	*06	Olivenöl aus Palästina extra vergine 5 dl	CHF 19.90	CHF 17.90	31.03.2026
2002216	*06	Vaj Ulliri Olivenöl Albanien BIO 5 dl	CHF 18.50	CHF 16.50	30.06.2025
2006275	06	Claronella Crème ohne Palmöl BIO 400 g	CHF 8.90	CHF 7.90	19.07.2025

wieder verfügbar!

Schaufenster dekorieren

## Einführungsaktion 400 g + Aktion, gültig vom 04.11.-22.11.2024 (KW 45-47)

Art.-Nr.	VPE	Bezeichnung	Produzent	EVP Regulär	EVP Aktion	MHD
2011086	03	Cashew Curry BIO 400	Gebana Afrique, BF	CHF 19.50	CHF 16.00	31.08.2025
2011088	03	Cashew Sel de mer BIO 400g	Gebana Afrique, BF	CHF 19.50	CHF 16.00	31.08.2025
2011089	03	Mandeln Sel de mer BIO 400g	Silk Road Org F, Usbek.	CHF 19.50	CHF 16.00	31.08.2025
2011087	03	Nussmix Kräuter&Gewürze BIO 400 g	Gebana, Silk Road Org. F, Amazonas	CHF 19.50	CHF 16.00	12 Mte ab Prod.
2008726	*08	Cashew Rosmarin&Thymian BIO 120 g	Gebana Afrique, Burkina Faso	CHF 7.50	CHF 6.10	31.05.2025
2008728	*08	Cashew Curry BIO 120g	Gebana Afrique, Burkina Faso	CHF 7.50	CHF 6.10	15.04.2025
2008730	*08	Nussmix Kräuter&Gewürze BIO 120 g	Gebana, Silk Road Org. F, Amazonas	CHF 7.50	CHF 6.10	31.05.2025
2008732	*08	Cashew Sel de mer BIO 120 g	Gebana Afrique, Burkina Faso	CHF 7.50	CHF 6.10	05.07.2025
2008734	*08	Cashew natur BIO 120 g	Gebana Afrique, Burkina Faso	CHF 7.50	CHF 6.10	30.04.2025
2008736	*08	Cashew Paprika&Chili BIO 120 g	Gebana Afrique, Burkina Faso	CHF 7.50	CHF 6.10	15.04.2025
2008738	*08	Cashew Pfeffermix BIO 120 g	Gebana Afrique, Burkina Faso	CHF 7.50	CHF 6.10	15.04.2025
2008740	*08	Mandeln natur BIO 120 g	Silk Road Organic Food, Usbekistan	CHF 7.50	CHF 6.10	31.07.2025
2008742	*08	Mandeln Sel de mer BIO 120 g	Silk Road Organic Food, Usbekistan	CHF 7.50	CHF 6.10	31.05.2025
2008744	*08	Paranüsse Nature BIO 120 g	Amazonas SA, Bolivien	CHF 7.50	CHF 6.10	30.06.2025
2007067	*05	Power Mix Nature BIO 250 g	FTAK, MFFA	CHF 9.50	CHF 7.90	28.02.2025
2008748	*08	Cashew Steinofen 120 g	Cashew4U, Nigeria	CHF 7.50	CHF 6.10	30.04.2025
2010710	22	Cashews Mekong Natural BIO 500 g	Green Net, Thailand	CHF 16.50	CHF 13.50	06.04.2026
2005545	10	Cashews Nature BIO 1.3 kg	Green Net, Thailand	CHF 39.00	CHF 34.00	30.08.2025

NEU

**Aktion gültig vom 04.11.–22.11.2024 (KW 45–47)**

Art.-Nr.	VPE	Bezeichnung	Produzent	EVP Regulär	EVP Aktion	MHD
2007568	10	Abakali Kaffee BIO Bohnen 1 kg	Bukonzo, Uganda	CHF 32.90	CHF 28.90	03.05.2025
2007569	*10	Abakali Kaffee BIO Bohnen 500 g	Bukonzo, Uganda	CHF 17.50	CHF 15.50	26.07.2025
2007570	*08	Abakali Kaffee BIO gemahlen 250 g	Bukonzo, Uganda	CHF 8.90	CHF 7.90	26.11.2025
2008752	*10	Atlantico Kaffee BIO Bohnen 500 g	COSATIN, Nicaragua	CHF 19.90	CHF 17.50	26.05.2025
2008753	*08	Atlantico Kaffee BIO gemahlen 250 g	COSATIN, Nicaragua	CHF 11.90	CHF 10.50	11.09.2025
2000087	*06	Baraza Instant BIO 100 g	Kagera, Tansania	CHF 9.50	CHF 8.50	26.03.2026
2008715	10	Baraza Kaffee BIO Bohnen 1 kg	Kagera, Tansania	CHF 26.50	CHF 23.10	26.07.2025
2000081	*10	Baraza Kaffee BIO Bohnen 500 g	Kagera, Tansania	CHF 15.90	CHF 13.90	26.07.2025
2000079	*08	Baraza Kaffee BIO gemahlen 250 g	Kagera, Tansania	CHF 8.50	CHF 7.50	26.11.2025
2000083	12	Baraza Kaffee BIO Portionen 30×7 g (44 mm)	Kagera, Tansania	CHF 15.90	CHF 13.90	26.12.2025
2002331	10	Bistro Kaffee BIO Bohnen 1 kg	Lateinamerika	CHF 22.90	CHF 20.90	26.07.2025
2002514	*08	Classico Kaffee BIO gemahlen 250 g	Lateinamerika	CHF 8.90	CHF 7.90	26.11.2025
2002524	10	Classico Kaffee BIO in Bohnen 1 kg	Lateinamerika	CHF 26.50	CHF 23.10	26.07.2025
2002516	*10	Classico Kaffee BIO in Bohnen 500 g	Lateinamerika	CHF 15.90	CHF 13.90	26.07.2025
2002520	12	Classico Kaffee BIO Port. 30×7 g (44 mm)	Lateinamerika	CHF 15.90	CHF 13.90	26.12.2025
2002530	*08	Crema Kaffee BIO gemahlen 250 g	Lateinam. & Afrika	CHF 8.90	CHF 7.90	26.11.2025
2002534	10	Crema Kaffee BIO in Bohnen 1 kg	Lateinam. & Afrika	CHF 26.50	CHF 23.10	26.07.2025
2002532	*10	Crema Kaffee BIO in Bohnen 500 g	Lateinam. & Afrika	CHF 15.90	CHF 13.90	26.07.2025
2002537	12	Crema Kaffee BIO Portionen 30×7 (44 mm)	Lateinam. & Afrika	CHF 15.90	CHF 13.90	26.12.2025
2012489	12	Decaf Kaffee BIO Portionen 30×7 g (44 mm)	Lateinamerika	CHF 15.90	CHF 13.90	18 Mte ab Prod.
2002528	*06	Decaffeinato Instant BIO 100 g	Lateinamerika	CHF 9.90	CHF 8.90	26.03.2026
2002526	*08	Decaffeinato Kaffee BIO gemahlen 250 g	Lateinamerika	CHF 10.90	CHF 9.90	26.11.2025
2002527	*10	Decaffeinato Kaffee BIO in Bohnen 500 g	Lateinamerika	CHF 18.50	CHF 16.50	26.07.2025
2002504	*08	Espresso Kaffee BIO gemahlen 250 g	Lateinam. & Afrika	CHF 8.90	CHF 7.90	26.11.2025
2002512	10	Espresso Kaffee BIO in Bohnen 1 kg	Lateinam. & Afrika	CHF 26.50	CHF 23.10	26.07.2025
2002506	*10	Espresso Kaffee BIO in Bohnen 500 g	Lateinam. & Afrika	CHF 15.90	CHF 13.90	26.07.2025
2002510	12	Espresso Kaffee BIO Port. 30×7 g (44 mm)	Lateinamerika	CHF 15.90	CHF 13.90	26.12.2025
2006678	1	Kapseln Decaf «Pacifico» BIO 100 Stk.	Trop. Mountains., Peru	CHF 66.00	CHF 62.00	30.09.2025
2006677	12	Kapseln Decaf «Pacifico» BIO 21 Stk.	Trop. Mountains., Peru	CHF 14.50	CHF 13.70	30.09.2025
2007064	1	Kapseln Espresso «Athopio» BIO 100 Stk.	SCFCU, Äthiopien	CHF 66.00	CHF 62.00	31.07.2025
2007024	12	Kapseln Espresso «Athopio» BIO 21 Stk.	SCFCU, Äthiopien	CHF 14.50	CHF 13.70	12 Mte ab Prod.
2006265	1	Kapseln Espresso «Capitano» BIO 100 Stk.	Trop. Mountains., Peru	CHF 66.00	CHF 62.00	12 Mte ab Prod.
2006262	12	Kapseln Espresso «Capitano» BIO 21 Stk.	Trop. Mountains., Peru	CHF 14.50	CHF 13.70	31.10.2025
2006267	1	Kapseln Lungo «Passionato» BIO 100 Stk.	Trop. Mountains., Peru	CHF 66.00	CHF 62.00	30.12.2025
2006264	12	Kapseln Lungo «Passionato» BIO 21 Stk.	Trop. Mountains., Peru	CHF 14.50	CHF 13.70	30.12.2025
2001850	*10	Lalitpur Kaffee BIO gemahlen 250 g	CCUL, Nepal	CHF 12.90	CHF 11.70	15 Mte ab Prod.
2001849	*10	Lalitpur Kaffee BIO in Bohnen 500 g	CCUL, Nepal	CHF 20.90	CHF 18.90	13 Mte ab Prod.
2005241	*08	Orang Utan Kaffee gemahlen 250 g	Umang Isaq Gayo, Sumatra	CHF 10.50	CHF 9.50	26.11.2025
2005794	10	Orang Utan Kaffee in Bohnen 1 kg	Umang Isaq Gayo, Sumatra	CHF 36.50	CHF 32.00	26.07.2025
2005240	*10	Orang Utan Kaffee in Bohnen 500 g	Umang Isaq Gayo, Sumatra	CHF 19.90	CHF 17.50	26.07.2025
2000076	12	Oromo Kaffee BIO Portionen 30×7 g (44 mm)	OCFCU, Äthiopien	CHF 17.50	CHF 15.50	26.12.2025
2000074	*10	Oromo Kaffee pure Bohnen BIO 500 g	OCFCU, Äthiopien	CHF 17.90	CHF 15.90	26.07.2025
2000072	*08	Oromo Kaffee pure gem. BIO 250 g	OCFCU, Äthiopien	CHF 9.50	CHF 8.50	26.11.2025
2002160	*30	Bio Coffee Beans Espresso 25 g	ISMAM, Mexico	CHF 2.90	CHF 2.50	19.02.2025
2003079	*12	Kartoffelchips rot BIO 100 g	Agropia, Peru	CHF 6.30	CHF 5.70	12 Mte ab Prod.
2003078	*12	Kartoffelchips blau BIO 100 g	Agropia, Peru	CHF 6.30	CHF 5.70	12 Mte ab Prod.
2005196	*10	Knusper Mais Kracher BIO 100 g	Agropia, Peru	CHF 4.90	CHF 4.40	12 Mte ab Prod.
2009118	*10	Knusper Mais Kracher Chili BIO 100 g	Agropia, Peru	CHF 4.90	CHF 4.40	15.08.2025
2002181	*06	Tarallini-Salzgebäck mit Schalotten 250 g	Libero Mondo, Italien	CHF 5.70	CHF 5.10	9 Mte ab Prod.
2002184	*06	Spizzichi mit Oliven 150 g	Libero Mondo, Italien	CHF 6.60	CHF 6.00	12 Mte ab Prod.
2002183	*06	Spizzichi mit Rosmarin 150 g	Libero Mondo, Italien	CHF 6.30	CHF 5.70	12 Mte ab Prod.
2002187	*07	Grissini mit Kräutern 100 g	Libero Mondo, Italien	CHF 5.90	CHF 5.50	10.04.2025
2002189	*07	Grissini mit Sesam 100 g	Libero Mondo, Italien	CHF 5.90	CHF 5.50	12 Mte ab Prod.
2002204	*12	Bio Cola 33 cl	Manduvira, Paraguay	CHF 2.10	CHF 1.60	05.06.2025
2002205	*12	Bio Lemonade 33 cl	Manduvira, Paraguay	CHF 2.10	CHF 1.60	01.03.2025

NEU

wieder verfügbar!

Aktionszeitraum: Das gewünschte Lieferdatum muss innerhalb des Aktionszeitraums liegen. Alle Artikel nur solange Vorrat. \* = Anbruchzuschlag für Kleinmengen

## Kawanasi, Indonesien



Gründung	2016
claro-Partner seit	2024
Ort	Ernte auf den Molukken, Indonesien und Produktion in Jakarta, Indonesien
Produzent:innen	Molukken total ca. 200 Personen auf den Inseln (davon ca. 60 % Frauen) sowie einzelne Koordinatoren als Vermittler zwischen Kawanasi zu Molukken-Einheimischen
Produkte	Jakarta ca. 20 Mitarbeitende (davon ca. 75 % Frauen)
Produzentenummer	Bio Kenari Nüsse, veredelt 314269

Auf einer Reise zu den Gewürzinseln entdeckten Debby King und Felix Kusmanto die Kenari Nüsse. Fasziniert von deren Geschmack, Aussehen, Natürlichkeit, Einzigartigkeit, Nachhaltigkeit, den gesundheitlichen Aspekten und den freundlichen Insel-Bewohnern waren sie sich sicher, dass sie daraus ein erfolgreiches und nachhaltiges Projekt machen möchten. Somit gründeten sie die Firma Kawanasi, welche mit der Marke East Forest verschiedene, natürliche und hochwertige, fair gehandelte Produkte vertreibt.

### Die Organisation

- Auf den Molukken sind ca. 200 Einheimische, welche den ersten Teil der gesamten Wertschöpfungskette ausmachen.
- Der erste Teil der Wertschöpfungskette besteht aus der Ernte: Hier werden die Kenari Nüsse von Hand von den Bäumen geerntet, oder wetterbedingt, nach einem Sturm, auf dem Boden zusammengelesen.
- Auf den Inseln werden die meisten Arbeiten von Männern und Frauen verrichtet. Die Ernte erfolgt, bei Pflückung von den Bäumen, meistens von Männern und in der Regenzeit, während die Nüsse die bereits auf dem Boden liegen, von Frauen gesammelt werden.

- Danach wird die äusserste Nuss-Schale direkt im Wald entfernt (ähnlich wie bei einer Baumnuss).
- Die Schale bleibt im Wald liegen und funktioniert als wertvoller Dünger für den Boden, sowie als Futter für die wilden Tiere.
- Die geschälte Nuss wird für ca. 7-11 Tage getrocknet (abhängig vom Wetter).
- Das Cracken (= harte Schale wird durchbrochen und entfernt) wird meistens von Frauen erledigt.
- Nachher wird die Rohware der einzelnen Familien gesammelt und mittels Holzbarke zur Container-Verladung gebracht.
- Von da aus wird Kenari in Containern per Schiff nach Jakarta gebracht, wo sich die Produktion befindet.

- Hier werden die Kenari Nüsse gewogen, eingeweicht, gewaschen, geschält (feines, bitteres Häutchen, ähnlich wie bei Mandeln), getrocknet, usw.
- Danach findet die Veredelung mit diversen, hochwertigen Bio-Zutaten statt, welche ebenfalls aus der Umgebung stammen.
- Letztendlich werden die Kenari Nüsse in 80 g Beutel luftdicht verpackt.
- Jetzt sind die veredelten Kenari-Nüsse bereit für den Genuss und den Export nach Europa, spezifisch in die Schweiz, zu claro fair trade.





Because it is significant!

Significant Kenari =  
Signifikenari!

Our goal is to be significant for our health,  
wild forest, and local people.

Be a part of  
signifikenari movement  
with us!

### Das Produkt

Kawanasi, mit der Marke East Forest, bietet:

#### Nachhaltigkeit und Ethik:

- Wildgewachsene, indonesische Kenari Nüsse, EU-Bio zertifiziert
- Im Regenwald der Molukken (keine Plantage), auch Gewürzinseln genannt
- Unterstützung und Sicherstellung eines regelmässigen Einkommens für die Insel-Bewohner

#### Gesund und deliziös:

- East Forest Kenari Nüsse sind komplett natürlich, ohne künstliche oder sonstige Aromastoffe
- Verfeinert mit exklusiven, hochwertigen Bio-Zutaten wie Arenga-Zucker, Kakao, Chili-Pfeffer-Pulver sowie Zimt
- Dank der mineralstoffreichen Vulkanerde, auf welcher die Kenaribäume wachsen, beinhaltet die Nuss wertvolle Nährstoffe wie Magnesium, Eisen, Kalium, Phosphor, Mangan, sowie ungesättigte Fettsäuren und viele wertvolle Vitamine.
- Vegan, ketofreundlich (Variante mit Meersalz), glutenfrei

#### Exklusiv und kostbar:

- Kenari Nüsse wachsen ausschliesslich auf den indonesischen Molukken, auch bekannt als «Gewürzinseln». Diese natürlich begrenzte Verfügbarkeit macht die Nuss zu einer echten Kostbarkeit.

### Die Auswirkungen des Fairen Handels

#### FAIRE HANDELSPRAKTIKEN

- Kawanasi schafft in Indonesien eine Plattform, auf welcher die gesamte Wertschöpfungskette im Herkunftsland, Indonesien, stattfindet.

- Kawanasi hat auf den Molukken-Inseln aktuell 5 Koordinator:innen, welche vor Ort mit den Locals kommunizieren und für die Hygiene, Rückverfolgbarkeit, Preisverhandlung, Bezahlung, sowie Administratives, etc. zuständig sind.

- Besonderheit: Die Preise des Rohmaterials variieren jeweils saisonal bedingt, beispielsweise an Ramadan oder Weihnachten wird ein höherer Preis bezahlt, damit Geschenke für die Liebsten gekauft werden können.

- Felix und Debby besuchen die Inseln jeweils 1x pro Jahr.

- Einkommen: Das staatliche, theoretische Einkommen sollte im Durchschnitt EUR 1800.- in dieser Region betragen, was aber in der Praxis im Schnitt leider nicht zutrifft. Mit der zusätzlichen «Kenari-Kooperation» wird das angepeilte Durchschnittseinkommen jedoch erreicht und in den meisten Fällen klar übertroffen.

#### FAIRE ARBEITSBEDINGUNGEN

- 200 direkt beschäftigte Personen (auf den Molukken)
- Kawanasi stellt für die Einheimischen ein zuverlässiges, regelmässiges Einkommen sicher und vermindert die Abwanderung der jungen Leute in die Städte.

#### UMWELTSCHUTZ

- Kenari Nüsse wachsen im Regenwald der Molukken, auch Gewürzinseln genannt und ihre Bäume sind wichtiger Bestandteil des lokalen Ökosystems.
- Durch den erzeugten Wert der Kenari Nuss schützt man den Regenwald und bewahrt die wildwachsenden Kenari-Bäume, jenes Holz ist unter anderem wertvoll für die Möbelindustrie (= Schutz vor Abholzung des Regenwaldes).

#### TRANSPARENZ

- Durch die auf der Verpackung angebrachten Chargen-Nummer, ist es möglich, das Rohmaterial bis hin zu ihrem Ursprung auf den Molukken zurückzuverfolgen, bis zur einzelnen Familie.

- An der Biofach 2020 kam eine freundliche aufgestellte Frau an den Lieferantenstand (Nungesser), welche jahrelang Erfahrungen in Entwicklungsländern bei Non-Profit-Organisationen sammeln durfte. Nach einer Weile der Unterhaltung sagte sie folgendes:

«WISSEN SIE, DIE BESTE UND REINSTE FORM VON ENTWICKLUNGSHILFE IST: AUF AUGENHÖHE MIT KLEINEN, OFT JUNGEN UNTERNEHMEN VOR ORT FAIREN HANDEL ZU BETREIBEN, BEI AUFTRETENDEN PROBLEMEN ZUSAMMEN LÖSUNGEN ZU SUCHEN UND UMZUSETZEN. SICH GEGENSEITIG ZU UNTERSTÜTZEN UND WEITERZUENTWICKELN.»

