

Wir sind mit unseren Partnern FAIR-bunden!

Fair & global!

Lebensmittel sind Mittel zum Leben. Deshalb ist die Herstellung von Lebensmitteln auf Kosten von Menschen und Natur für uns nicht akzeptabel. Wir führen unsere Geschäfte nach ethischen Grundsätzen, ohne dabei die ökonomischen Aspekte aus den Augen zu verlieren. Denn nachhaltiges und gewinnorientiertes Handeln sind kein Widerspruch.



Aus diesen Gründen setzen wir uns grenzüberschreitend für einen fairen Umgang mit unseren Fachhandelspartnern und langjährigen Rohstofflieferanten ein.

Sichtbares und transparentes Zeichen für diese Haltung ist unser neues Gütesiegel **FAIR-bunden**. Dahinter steckt eine Initiative, die wir gemeinsam mit drei Partnern aus dem Handel ins Leben gerufen haben. Sinn und Zweck ist die direkte Förderung z.B. von ausgewählten Kakao-Bauern in Peru. Wir wollen, dass die Menschen, die unter oft schweren Bedingungen für die Qualität unserer Spezialitäten arbeiten, fair und verlässlich bezahlt werden.

Investitionen in eine bessere Zukunft

Die Vereinbarungen, die langfristig und vertrauensvoll angelegt sind, fördern u. a. die schulische Ausbildung. Unsere Vertragspartner verpflichten sich, ihren Kindern – neben der traditionell selbstverständlichen Mitarbeit in den Kakaoplantagen – den kontinuierlichen Besuch von Grund- bzw. weiterführenden Schulen zu ermöglichen. Hintergrund: Trotz Schulpflicht schließen nur rund 20% der Schulabgänger die Grundschule ab, da die Kinder dauerhaft zum Unterhalt der Familie beitragen müssen.



Bewusst genießen!

In der Detmolder Schokoladenmanufaktur entstehen immer wieder neue, überraschende Schokoladen-Variationen, die ebenso fantasiereich wie genussvoll sind. Das liegt an ausgesuchten Zutaten wie erlesenen Kakaobohnen aus Peru und exquisiten Früchten, an ausgewogenen Rezepturen und schonenden Verarbeitungsmethoden.

Keine Sorte ist wie die andere, doch eines haben alle Kreationen dank der extra langen Conchierzeit gemeinsam: den besonders zarten Schmelz auf der Zunge!

Die Schokoladenmanufaktur ist Teil der Liebharts' Gesundkost GmbH & Co. KG. Das Unternehmen produziert seit 1995 am Standort Detmold hochwertige Bio-Schokoladen, gefüllte Bio-Bonbons sowie Kekse und Gebäcke.

Liebharts' Detmolder Schokoladenmanufaktur

Liebharts' Gesundkost GmbH & Co. KG

Am Gelskamp 9 · 32758 Detmold

Postfach 2127 · 32711 Detmold

Tel. 0 52 31/63 05 05 · Fax 0 52 31/63 05 15

info@liebharts-gesundkost.de · www.liebharts-gesundkost.de

Kleine Bohnen mit großem Potenzial:

Wenn aus feinstem Kakao Liebharts-Schokolade wird!



Von der Kakaobohne bis zur Schokoladentafel...



Der Legende nach gründete der erste Inka die sagenhafte Stadt Machu Picchu auf dem Mittelpunkt der Welt. Wer Peru näher kennt, ist nicht überrascht, denn der drittgrößte Staat Südamerikas hat viel

zu bieten. Pazifik, Anden und tropischer Regenwald prägen Land und Menschen genauso wie die Hochkultur der Inka und die anschließende Kolonialzeit.

An der Ostseite des längsten Gebirges der Welt schaffen Bodenverhältnisse und klimatische Bedingungen beste Voraussetzungen für den Kakaoanbau. Eine der ursprünglichsten Sorten wächst in den



Anden-Tälern Nordperus, die zu den besten Anbaugeländern überhaupt zählen. Der Criollo-Kakao ist perfekt an das regionale Ökosystem angepasst und überzeugt durch sein unverwechselbares Aroma.



Das überlieferte Wissen um Anbau- und Ernteverfahren sichert die hohe Qualität des Kakaos und damit das Einkommen vieler Familien.



Bohnen in aktuell rund 20 Länder exportiert – Tendenz stark steigend.

Erste Verarbeitungsschritte wie das Auslösen der Kerne aus der harten Schale oder das Trocknen der fermentierten Früchte in der Sonne, liegen in der Hand der Kleinbauern. Anschließend werden die begehrten

Zu den Abnehmern in Deutschland zählt die Detmolder Schokoladenmanufaktur. In Ostwestfalen wird der Bio-Kakao geprüft, weiterverarbeitet, veredelt und schließlich wesentlicher Bestandteil hochwertiger Schokoladen aus dem Hause Liebhart.



Hier vereint sich traditionelle Handwerkskunst mit modernster Technologie: Besondere Rezepturen und eigens entwickelte Maschinen und Anlagen verwandeln beste Rohstoffe und Zutaten in ein Bio-Schokoladensortiment, das in Vielfalt, Größe und Geschmacksrichtungen keinen Vergleich zu scheuen braucht.



Dazu zählen neben Klassikern wie Vollmilch- und Zartbitter-Schokoladen auch einzigartige Sorten mit Ingwer, Orange, Himbeer-Granatapfel, oder Espresso sowie Edelbitter-Schokoladen mit einem Kakaoanteil von 72 bis 99 Prozent. Ohne Kakao geht bei Schokolade gar nichts!

Die Schokoladen-Spezialitäten von Liebhart mit dem Kakao aus Peru sind in allen Reformhäusern, im Fachhandel und in ausgewählten Lebensmittelgeschäften erhältlich.



Bewusst genießen!