Veröffentlicht auf Presseportal Schweiz - Presse und Medienmitteilungen (https://www.presseportal-schweiz.ch)

13.08. 2025

Der Weltladen Bern - voll im Trend seit fünfzig Jahren. Fair und Bio

Von Weltladen Bern



Bild Rechte
Weltladen Bern

Jubiläum: 50 Jahre Weltladen Bern

Am Samstag, 23. August 2025 an der Rathausgasse 52

SEIT 50 JAHREN STEHT DER WELTLADEN BERN FÜR NACHHALTIGKEIT, FAIRNESS UND VERANTWORTUNG – GEGENÜBER DER UMWELT ALS AUCH DEN MENSCHEN.

JEDES UNSERER PRODUKTE BIETET HOHE QUALITÄT UND ERZÄHLT DIE GESCHICHTE VON GERECHTEN PREISEN UND BESSEREN LEBENSBEDINGUNGEN FÜR DIE MENSCHEN IN DEN URSPRUNGSLÄNDERN.

(Bern)(PPS) Der 3.Welt-Laden in Bern wurde im Jahr 1975 an der Marktgasse durch eine Gruppe engagierter Leute als einer der ersten Drittweltläden in der Schweiz eröffnet. In die - heute wieder topaktuelle - «Jute-statt-Plastic»Tasche[1] wurden damals Honig, Kaffee, Tee, «Nica-Bananen» und Schokolade gefüllt. Es folgten einige

Umzüge, bis zum aktuellen Standort an der Rathausgasse 52, (seit 1990).

Wie alles begann: Entstehung der Dritte-Welt-Bewegung

Für die Ende der sechziger Jahre entstehende Dritte-Welt-Bewegung[2] war klar, dass Armut in den Ländern des globalen Südens nicht selbstverschuldet, sondern dass die Ausbeutung von Menschen und Umwelt ein Resultat des Kolonialismus war.

In der Schweiz initiierten die Arbeitsgruppe 3. Welt, die «Bananenfrauen»[3], die neu gegründete «Erklärung von Bern» und viele weitere - auch kirchliche – Gruppierungen öffentlichkeitswirksame Informations- und Standaktionen. Zu den Pionier:innen in der Schweiz, gehören Rudolf H. Strahm, Anne-Marie Holenstein[4], Thomas Vatter und Ursula Brunner uvm.

Der Weltladen Bern ist seit fünfzig Jahren ein sicherer Wert für den fairen Handel

Für den heutigen Weltladen Bern sind die Präsidentin Iris Rossing und der kürzlich verstorbene Günther Ketterer zwei von vielen langjährigen und engagierten Unterstützer:innen. Den Laden entwickelt Kathrina Keller, diplomierte Drogistin HF, seit dreissig Jahren mit Ihrem aktuell zehnköpfigen Team laufend weiter.

Stetige Innovation, persönliche Beratung und ein Gespür für Qualität und die Bedürfnisse der Kund:innen gehören zu den Erfolgsfaktoren.

Ein paar Bespiele illustrieren die Vorwärtsbewegung des Ladens in den letzten fünfzig Jahren:

Die Ladenfläche wuchs von zwölf auf hundertzwanzig Quadratmeter, der Umsatz steigerte sich von CHF 65'000 auf CHF 1.5 Millionen. Von ehrenamtlicher Mitarbeit zu fair bezahlten Löhnen.

Die Anzahl der Produzent:innen, Lieferant:innen und unterstützten Projekte ist erfreulicherweise um ein Vielfaches gestiegen. Die Produkte wurden schon bald nach der Gründung konsequent auf eine biologische, tiergerechte und nachhaltige

Herstellung umgestellt. Heute führt der Laden Lebensmittel, Mode, Produkte für Wohnen und Haushalt, Naturkosmetik, Schmuck, Taschen und Körbe.

Kund:innen vom Teenager bis zur älteren Dame, vom Stammkunden bis zur Tourist:in geniessen das Einkaufserlebnis in unserem lebendigen, farbigen und persönlichen Laden.

Bei uns ist Einkaufen nicht nur sinnlich und sinnvoll - und immer auch politisch.

DAS FEST:

Was:

- **50 Jahre Jubiläum: «Feine Häppchen und Getränke aus dem Weltladen»**
- Unter den Lauben an der Rathausgasse 52, Bern
- Die Schokoladenvielfalt des Projekts **fairafric** wird degustiert (siehe Text weiter unten)
- Schokoladen-Geschenke, solange es hat ...
- Wettbewerb mit attraktiven Preisen

Wann/Wo:

Samstag, 23. August 2025 an der Rathausgasse 52, von 10h bis 17h

Ansprechpartnerin für weitere Auskünfte, Interviews, etc.

Kathrina Keller, Geschäftsleiterin, Natel: 078 883 47 18 / Mail: weltladen @ gmx.ch

www.weltladenbern.ch

Fotos:

Am 8. Mai 2025 hat die BZ und der Bund einen Beitrag zu den «Auslagen der Laubenläden auf der Gasse» gebracht. Dort hat Nicole Philipp Fotos von unserem Laden gemacht

Fair Trade: Richtlinien: https://www.weltladenbern.ch/fairerhandel

Bern, 13. August 2025/Kathrina Keller

Weiterführende Links:

[1] Jute-statt-Plastic: https://www.srf.ch/play/tv/10-vor-10/video/jute-statt-plastik?urn=urn:s...

[2] Entwicklungspolitische Solidarität : die Dritte-Welt-Bewegung in der Schweiz zwischen Kritik und Politik (1975-1992): https://edoc.unibas.ch/entities/publication/7fca310b-8754-415d-8cdb-582...

[3] Bananenfrauen: https://de.wikipedia.org/wiki/Bananenfrauen

[4] Artikel von Anne_Marie Holenstein: https://www.kirchenzeitung.ch/article/von-unterentwicklung-zu-einer-glo...

Anhang:

Vorstellung eines erfolgreichen aktuellen Fairtradeprojekts. Erstellt durch claro AG Orpund

Schokolade-Projekt fairafric, fairafric – Weltklasse-Schokolade, 100 % made in Ghana

fairafric produziert als erstes Unternehmen Europas hochwertige Bio-Schokolade vollständig in Ghana – vom Kakaobaum bis zur Tafel. Dadurch bleibt 100 % der Wertschöpfung im Ursprungsland und schafft Arbeitspl ätze, Bildung und Perspektiven vor Ort. Die solarbetriebene Fabrik, ökologischer Bio-Anbau und prämierte Sorten machen fairafric zur klimapositiven und fairen Alternative im Schokoladenregal.

Success Stories wie die von Griselda Ossei zeigen, welches Potenzial in jungen Talenten steckt – und dass echte Chancengleichheit bei fairafric nicht nur ein Ziel, sondern Realität ist.

Schokolade mit Impact – fairafric produziert zu 100 % in Ghana

Was wäre, wenn Schokolade nicht nur gut schmeckt, sondern auch gut ist – für Menschen, Umwelt und Klima? Genau das beweist fairafric: Das Sozialunternehmen mit Sitz in Deutschland und Ghana produziert als erstes Unternehmen Europas Premium-Bio-Schokolade vollständig im Ursprungsland – von der Bohne bis zur Tafel.

100 % Wertschöpfung im Ursprungsland

Während herkömmliche Schokoladenhersteller lediglich die Kakaobohnen im Globalen Süden einkaufen und die Verarbeitung in Europa vornehmen, bleibt bei fairafric die gesamte Wertschöpfung in Ghana. Conchieren, Verpacken, Qualitätskontrolle – alles passiert direkt vor Ort in einer solarbetriebenen Fabrik nahe Amanase. Das schafft gut bezahlte Arbeitsplätze in der Region, fördert Talente und sorgt für echte wirtschaftliche Perspektiven.

Eine persönliche Erfolgsgeschichte: Griselda Esther Ossei

Eine, die von dieser Vision profitiert hat, ist Griselda. Aufgewachsen in einem Pfarrhaushalt mit vier Brüdern, hat sie sich mit Ehrgeiz und Talent durchgesetzt. Trotz mehrfacher Schulwechsel, hoher Hürden und finanzieller Engpässe schaffte sie es an die renommierte KNUST-Universität.

2020 startete sie bei fairafric als Assistentin der Geschäftsleitung, half beim Aufbau der Fabrik und entwickelte sich schnell zur Schlüsselkraft. Heute ist sie als Produktionsplanerin das „Gehirn der Supply Chain“ und verantwortet den gesamten Produktionsplan. „Ich habe gelernt, mich schnell an neue Situationen anzupassen – bei fairafric konnte ich wachsen und etwas bewegen“, sagt sie.

Bio, fair, klimapositiv

Der Kakao für die Schokolade stammt von rund 250 Bio-Farmer:innen, die im Rahmen der Initiative von Yayra Glover regelmässig geschult werden. Die ökologische

Landwirtschaft kommt ohne chemische Pestizide oder künstliche Bewässerung aus – sie ist gut für die Umwelt und für die Gesundheit der Farmerinnen.

fairafric zahlt dabei mit 600 USD pro Tonne die höchste Bio-Prämie in Westafrika. Diese ermöglicht es den Landwirt*innen, ihre Familien zu versorgen, Kinder zur Schule zu schicken und neue Einkommensquellen zu erschliessen.

Auch ökologisch setzt fairafric Massstäbe: Die moderne Fabrik wird mit Solarstrom betrieben, alle Produkte sind plastikfrei verpackt, und die Lieferketten sind maximal transparent.

Genuss ohne Kompromisse

Was auf ethischer Ebene überzeugt, begeistert auch geschmacklich. Die preisgekrönte Bio-Schokolade wurde mehrfach ausgezeichnet – darunter zwei Sorten mit dem renommierten „Great Taste Award“ aus Grossbritannien. fairafric verzichtet auf Lecithin, künstliche Aromen und gentechnisch veränderte Zutaten – verwendet wird nur, was wirklich in die Tafel gehört: hochwertige Kakaomasse, -butter und fairer Rohrohrzucker, z. B. aus Mosambik.

Vielfalt für jeden Geschmack

Ob „Doppelte Nuss-Power“ mit Tigernuss und Mandelsplittern, zartschmelzende vegane Helle mit Cashew-Creme oder 80 % dunkle Schokolade für Purist:innen – das Sortiment von fairafric ist so vielfältig wie die Menschen, die dahinterstehen. Alle Sorten sind biologisch, fair, klimafreundlich und plastikfrei verpackt – und dabei einfach zum Dahinschmelzen.

Fazit: Genuss mit gutem Gefühl

Mit jeder Tafel fairafric-Schokolade leisten Konsument:innen einen direkten Beitrag zu globaler Gerechtigkeit, Frauenförderung, Umweltschutz und fairen Arbeitsbedingungen.

Denn bei fairafric ist Schokolade nicht nur ein Genuss – sie ist ein Versprechen: für eine bessere Welt, die bei jedem Bissen ein Stück näher rückt.

Kontakt:
Kathrina Keller / Weltladen Bern / 078 883 47 18 / weltladen @ gmx.ch

Diese Pressemitteilung darf honorarfrei veröffentlicht werden. Belegexemplare willkommen.

Über die Organisation:

- Weltladen Bern
- Gründungsjahr 1975
- Geschäftsleitung mit 10 Mitarbeitenden
- Fair gehandelte und nachhaltig produzierte Produkte
- Lebensmittel, Mode, Naturkosmetik, Kunsthandwerk, Wohnen
- im Herzen der Berner Altstadt auf 120 Quadratmeter

Pressekontakt:

Kathrina Keller, Weltladen Bern
Rathausgasse 52
3011 Bern

Ansprechpartnerin für weitere Auskünfte, Interviews, etc.:
Kathrina Keller, Geschäftsleiterin, Natel: 078 883 47 18 / Mail: weltladen @ gmx.ch
weltladenbern.ch

Kategorie
Trends & Lifestyle & Mode

Source URL: *https://www.presseportal-schweiz.ch/pressemeldungen/der-weltladen-bern-voll-im-trend-seit-fuenfzig-jahren-fair-und-bio*