

„Schokolade. Eine süße FAIRführung“

Ein Abend rund um den Kakao und die Schokolade mit leckerem Schoko-Buffer

Montag, 27. Mai 2013,

19.30 Uhr

Ev. Gemeindehaus Erlensee-Langendiebach, Fröbelstraße 5-7, 63526 Erlensee

Wächst Kakao auf Bäumen?

Wie wird die Kakaobohne zur Kakaobutter?

Welchen Zusammenhang gibt es zwischen Schokolade und Kinderarbeit?

Welche Kriterien erfüllt fair gehandelte Schokolade?

Und dann noch: Schmeckt fair gehandelte Schokolade wirklich?

Das alles und noch viel mehr erfahren Sie an einem Themenabend am 27. Mai 2013 im Ev. Gemeindehaus in Erlensee-Langendiebach, Fröbelstraße 5-7, Erlensee. Beginn: 19.30 Uhr.

Sabine Striether von der Ökumenischen Werkstatt Langenselbold wird Wissenswertes über Kakao und Schokolade berichten und über deren Anbau und Verarbeitung. Es ist ein langer Weg von der Kakaobohne zur Schokoladentafel in deutschen Supermärkten. Natürlich gibt es vielfältige Sorten fair gehandelter Schokolade zu probieren. Die Gäste erwartet außerdem ein Buffet mit leckeren Süßspeisen, die alle aus fair gehandeltem Kakao hergestellt wurden. Lassen Sie sich das nicht entgehen!

Der Themenabend wird vorbereitet und verantwortet von der Steuerungsgruppe "Erlensee auf dem Weg zur Fairtrade Stadt", die Erlensee auf diesem Weg begleitet und unterstützt.



**Unser Ziel ist fairer Handel.
Erlensee auf dem Weg zur
FAIRTRADE - Stadt !**



„Schokolade. Eine süße FAIRführung“

Ein Abend rund um den Kakao und die Schokolade mit leckerem Schoko-Bufferet

Montag, 27. Mai 2013,

19.30 Uhr

Ev. Gemeindehaus Langendiebach, Fröbelstraße 5-7, 63526 Erlensee

Wächst Kakao auf Bäumen?

Wie wird die Kakaobohne zur Kakaobutter?

Welchen Zusammenhang gibt es zwischen Schokolade und Kinderarbeit?

Welche Kriterien erfüllt fair gehandelte Schokolade?

Und dann noch: Schmeckt fair gehandelte Schokolade wirklich?

Das alles und noch viel mehr erfahren Sie an einem Themenabend am 27. Mai 2013 im Ev. Gemeindehaus in Erlensee-Langendiebach, Fröbelstraße 5-7, Erlensee. Beginn: 19.30 Uhr.

Sabine Striether von der **Ökumenischen Werkstatt Langenselbold** wird Wissenswertes über Kakao und Schokolade berichten und über deren Anbau und Verarbeitung. Es ist ein langer Weg von der Kakaobohne zur Schokoladentafel in deutschen Supermärkten.

Natürlich gibt es vielfältige Sorten fair gehandelter Schokolade zu probieren. Die Gäste erwartet außerdem ein **Bufferet mit leckeren Süßspeisen**, die alle aus fair gehandeltem Kakao hergestellt wurden. Lassen Sie sich das nicht entgehen!

Der Themenabend wird vorbereitet und verantwortet von der Steuerungsgruppe "Erlensee auf dem Weg zur Fairtrade-Stadt", die Erlensee auf diesem Weg unterstützt.