

## **Traditionsbäckerei Ströck stellt Produktion auf nachhaltigen FAIRTRADE-zertifizierten Kakao um**

**Die traditionsreiche, familiengeführte Wiener Bäckerei setzt einen weiteren Schritt in Richtung Nachhaltigkeit. Zukünftig werden alle Schokolade-Backwaren ausschließlich mit Kakao aus nachhaltiger Produktion mit FAIRTRADE-Siegel hergestellt. So erhalten die Kakaobauern einen faireren Mindestpreis für ihre Waren.**

Wien (LCG) – Die laut Falstaff-Voting beliebteste Bäckerei Wiens stellt ab sofort die Produktion ihrer Schokolade-Backwaren auf FAIRTRADE-zertifizierten Kakao um. Somit setzt Ströck ein großes Zeichen für Nachhaltigkeit und den bewussten Umgang mit natürlichen Ressourcen. Durch die Umstellung auf fair gehandelten Kakao unterstützt die Traditionsbäckerei die produzierenden Kleinbauernfamilien, die in sogenannten Entwicklungsländern in FAIRTRADE-Kooperativen zusammenzuarbeiten. Dadurch erhalten sie einen stabilen Mindestpreis für ihren Kakao und eine FAIRTRADE-Prämie. Diese Prämie ermöglicht den Kakaobauern Investitionen in soziale Projekte wie Infrastruktur und Bildung sowie in produktivitätssteigernde Maßnahmen und die Qualitätssicherung ihrer Produkte.

„Als Traditionsbäckerei legen wir großen Wert auf Nachhaltigkeit, dabei müssen wir auf die Herkunft der von uns verwendeten Rohstoffe achten. Mit der Verwendung von FAIRTRADE-Kakao leistet Ströck seinen Beitrag sozialer Verantwortung, fairere Arbeitsbedingungen für die Kakaobauern zu schaffen und ihnen ein selbstbestimmteres Leben zu ermöglichen. Gleichzeitig wird durch den umweltschonenden Anbau von natürlichen Ressourcen die Artenvielfalt geschützt und die Wertschöpfung gesteigert“, so **Philipp Ströck**, Bäckermeister in dritter Generation.

### **Soziale Verantwortung und Mindestpreisgarantie für Kleinbauernkooperative**

Durch die Organisation der Kleinbauernfamilien in Kooperativen wird in demokratischen Gemeinschaften, zum Beispiel über die Verwendung der FAIRTRADE-Prämie, abgestimmt. Außerdem bestehen in FAIRTRADE-zertifizierten Betrieben bessere Arbeitsbedingungen, ein Diskriminierungsverbot sowie ein Verbot ausbeuterischer Kinderarbeit. Die Förderung des umweltschonenden Bio-Anbaus und der Schutz

natürlicher Ressourcen sowie ein Verbot zur Verwendung gefährlicher Pestizide und von gentechnisch verändertem Saatgut sind FAIRTRADE-Mindestanforderungen an die Produzenten. FAIRTRADE steht dafür im Gegenzug für die Stärkung der Kleinbauernkooperative, einen fairen Mindestpreis für Rohstoffe, die Regelung des Waren- und Geldflusses, Vorfinanzierungen sowie transparente Handelsbeziehungen.

„FAIRTRADE steht hierzulande seit fast 30 Jahren für bessere Lebens- und Arbeitsbedingungen in Afrika, Asien und Lateinamerika. Mehr als die Hälfte dieser Zeit über hat uns Ströck bereits als Partner für FAIRTRADE-Kaffee begleitet und setzt nun einen weiteren wichtigen Schritt. Die Bäckerei sorgt dafür, dass man in Zukunft auch bei Backwaren nicht auf fair gehandelten Kakao verzichten muss“, sagt **Hartwig Kirner**, FAIRTRADE-Österreich-Geschäftsführer.

### Fair gehandelte Produkte für mehr Wertschöpfung

Im letzten Ströck-Magazin „Griffig&Glatt“ wurde der FAIRTRADE-Kakaobauer **Eduardo Almeida** besucht, um sich ein Bild über den Alltag auf einer Kakaoplantage zu machen. Almeida ist Teil der FAIRTRADE-Kleinbauernkooperative Fortaleza del Valle und baut ausschließlich die ertragsärmeren aber qualitativ hochwertigeren Arriba Nacional-Bohnen an. Arriba Nacional ist eine der ältesten Kakaosorten der Welt, die Bio- und FAIRTRADE-zertifiziert ist. Sie steht für hohe Qualität und wird nur für Premium-Schokoladeprodukte verwendet. Diese Sorte ist zwar ertragsarm und pflegeintensiver im Anbau, dafür wird auf die Umwelt und biologische Vielfalt geachtet. Produkte, die mit dem FAIRTRADE-Siegel ausgezeichnet sind, werden nach sozialen, ökologischen und ökonomischen Standards angebaut und gehandelt. Diese Standards werden regelmäßig angepasst und vom Zertifizierungsspezialisten FLOCERT überprüft.

### Ströck setzt auf FAIRTRADE-Rohstoffe bei Kaffee seit 2006

Die fair gehandelten Bio-Kaffeebohnen von kleinen Kaffeefarmen in Südamerika werden ausschließlich von Hand geerntet und per Schiff nach Europa transportiert. Für den perfekten Ströck-Kaffee werden die Bohnen noch einmal sorgfältig vorsortiert und in einem schonenden, langandauernden Prozess in der Trommel geröstet.

„Ein guter Tag beginnt mit einem guten Kaffee! Ströck war der erste Bäcker in Wien, der sich mit diesem Thema näher auseinandergesetzt hat. Bereits 2006 wurden wir FAIRTRADE-Partner, seit 2008 sind unsere Arabica-Bohnen auch

BIO-zertifiziert. Als Kaffee-Nation wissen die Österreicherinnen und Österreicher schmackhafte Kaffeevariationen zu schätzen. Nachdem wir die für uns perfekte Kaffeebohne gefunden haben, war es die logische Konsequenz, unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in der ‚Ströck Barista-Akademie‘ in der Zubereitung eines perfekten Kaffees auszubilden“, betont Geschäftsführerin **Gabriele Ströck**.

Durch die Verwendung von FAIRTRADE-Kaffee und ab sofort auch FAIRTRADE-Kakao leistet die Bäckerei Ströck einen bedeutenden Entwicklungsbeitrag für soziale, ökologische und wirtschaftliche Verbesserungen in sogenannten Entwicklungsländern und trägt zu nachhaltigem und fairem Handel bei.

### Über FAIRTRADE Österreich

FAIRTRADE Österreich ist ein gemeinnütziger Verein, der 1993 von Organisationen aus den Bereichen fairer Handel, Entwicklungspolitik, Bildung, Ökologie und Religion gegründet wurde. Als nationale FAIRTRADE-Organisation fördert der Verein den Verkauf und Konsum von zertifizierten FAIRTRADE-Produkten in Österreich, betreibt aber selber keinen Handel. FAIRTRADE Österreich vergibt in Österreich das FAIRTRADE-Siegel für Produkte, die nach den internationalen FAIRTRADE-Standards (soziale und ökologische Mindestanforderungen) angebaut und gehandelt werden. Daneben gehören zu den Aufgaben auch Informationsarbeit und Lobbying sowie Bewusstseinsbildung, um den fairen Handel als Handelsmodell zu etablieren. Weitere Informationen auf <https://www.fairtrade.at>.

### Über Ströck

Das Familienunternehmen mit zwei Produktionsstandorten in Wien Donaustadt wurde 1970 gegründet, umfasst bereits 73 Filialen in Wien und Umgebung und beschäftigt über 1.350 Mitarbeiter. Mit 40 Lehrlingen investiert das Unternehmen in die Ausbildung der nächsten Generation. Brot und Gebäck ohne Zusatzstoffe, lange Teigreife und ein breites veganes und vegetarisches Sortiment mit Heißgetränken in Bio-FAIRTRADE-Qualität überzeugen die Kunden Tag für Tag. Der Bioanteil des verwendeten Mehls liegt bereits bei 60 Prozent, das Getreide stammt zu 100 Prozent aus Österreich. Das Restaurant „Ströck-Feierabend“ serviert Speisen rund ums Brot und setzt auf regionale und saisonale Zutaten; viele davon werden im eigenen Garten in Aspern geerntet. Die beiden „Ströck-Feierabend-Bäckereien“ befinden sich auf der Landstraßer Hauptstraße und in der Rotenturmstraße. Weitere Informationen auf [stroeck.at](http://stroeck.at)

**+++ BILDMATERIAL +++**

Das Bildmaterial steht zur honorarfreien Verwendung im Rahmen der redaktionellen Berichterstattung zur Verfügung. Weiteres Bild- und Informationsmaterial im Pressebereich auf <https://www.leisure.at> (Schluss)

Rückfragehinweis:

leisure communications

Maurizia Maurer

Tel.: +43 664 8563004

<mailto:mmaurer@leisure.at>

<https://www.leisure.at/presse>