



*Liebe Pfarrgemeinde,*



wir möchten uns heute bei Ihnen für die lieben Glückwünsche, Präsente und Spenden zu unserem 25-jährigen Jubiläum bedanken. Ebenso bei den zahlreichen Besucherinnen und Besuchern unseres Jubiläumsgottesdienstes und der daran anschließenden Veranstaltung. Es ist schön zu sehen, wie unsere Arbeit durch Sie unterstützt wird.

***Vielen Dank!!***

*Ihr Ökumenischer Arbeitskreis Eine-Welt*

Neben verschiedenen Weinen wurden an diesem Abend auch zwei Schokoladen vorgestellt. "Schokolade zu Wein?" haben sich sicherlich viele gedacht, "das passt doch gar nicht!" Doch wir wurden alle eines Besseren belehrt:

### ***Fleur de Sel***

Handgeschöpftes Pyramidensalz ist der geschmackliche Gegenpol dieser raffinierten Schokoladen Creation. Extra lang conchiert, verwöhnt sie den Gaumen mit besonders zartem Schmelz. Für die Herstellung unserer Vollmilchschokoladen verwenden wir faire Naturland Bio Alpenmilch von der Genossenschaft Milchwerke Berchtesgadener Land, die sich als erste Molkerei in Deutschland erfolgreich der Naturland-Fair-Zertifizierung unterzogen hat. „Fair“ heißt für die Naturland-Biobauern im Alpenvorland, dass sie für ihre wertvolle Milch einen höheren Preis erhalten, so dass sie ihre Höfe weiter betreiben können.



### ***Cacao Nips 70%***



Sanft geröstete Kakaosplitter veredeln diese köstliche Schokoladen Creation und machen sie wunderbar knackig. Unsere Chocolatiers conchieren sie extra lange für besonders zarten Genuss. Bei COOPROAGRO in der Dominikanischen Republik wird hochwertiger Bio Kakao angebaut. Die GEPA ermöglicht die direkte Vermarktung dieses Kakaos. Fairer Handel gibt den Kleinbauern der Kooperative Freiraum für Investitionen in Infrastruktur, Bildung und Qualität.

***Ihre GEPA***