

WO GIBT ES DIE SCHOKOLADE?

LADEN	ADRESSE IN BREMEN	
1. KörnerKlub Bremen	Gneisenaustraße 37	28201 Bremen
ADFC Radstation Bremen	Bahnhofplatz 14a	28195 Bremen
EVG - Bauernladen	Beim Paulskloster 28	28203 Bremen
Flotte Karotte	Augsburger Straße 6	28215 Bremen
FÜLLKORN - Unverpackt & Bio	Kornstraße 8	28201 Bremen
Georg's Fairkauf Findorff	Hemmstraße 161	28215 Bremen
Ökomarkt Bremen - Hamelmann & Emde	(di/mi/fr/sa) Ulrichsplatz / Ziegenmarkt / Mecklenburger Straße	28203 Bremen
SelFair	Steintor 189	28203 Bremen
Slokoffie	www.slokoffie.de	28201 Bremen
Süße Ideen - Kreative Confiserie	Pappelstraße 94	28199 Bremen
Vinum Weinhandel	Wachmannstraße 39	28209 Bremen

Nicht alle Läden führen alle Sorten der TRES HOMBRES - Schokolade.



Fotos: Chocolatemakerrs.nl | K.-P. Land (2) | A. Hoffmann-Land (2)

MITMACHEN - BITTE GERNE



Wer auf den Geschmack gekommen ist, ist herzlich eingeladen, mitzufahren. Ostern oder Anfang Oktober sind die Termine. Dazu brauchst du ein Fahrrad mit Lasten-Transport-Kapazität, Zeit und Lust auf eine großartige Tour mit netten Menschen. Langstrecken-Erfahrung schadet nicht, ist aber kein Muss. In 7 Tagen fahren wir 700 Kilometer von Bremen nach Amsterdam und zurück und bringen so emissionsfrei die Schokolade bis zu den Läden.

Alle Infos und Ansprechpartner*innen sind zu finden auf der Website: www.schokofahrt.de
 Für Bremen: www.koernerklub.de/schokofahrt
 Video: www.butenunbinnen.de/videos/emissionsfreie-schokolade-100.html

Weitere Infos zum Kakaoanbau www.conacado.com.do
 Zum Frachtsegler TRES HOMBRES www.treshombres.eu
 Zur Schokoladenmanufaktur www.chocolatemakers.nl

KONTAKT:

Wolfgang Bevern, ADFC Bremen
 0421 83 38 39 • wolfgang.bervern@adfc-bremen.de

Klaus-Peter Land, KörnerKlub Bremen (verantwortlich)
 Gneisenaustraße 37 • 28201 Bremen
 01525 40 50 434 • fairtrade@koernerklub.de

PARTNER DER SCHOKOFAHRT IN BREMEN UND UMZU:



SCHOKOFAHRT- BIO-SCHOKOLADE FÜR BREMEN

- Bio-Kakao aus der Dominikanischen Republik
- per Segelfrachter „TRES HOMBRES“ nach Amsterdam gesegelt
- bei den Chocolatemakers zu erstklassiger Schokolade verarbeitet
- per Lastenrad nach Bremen transportiert

WAS IST DIE SCHOKOFAHRT?

Die #Schokofahrt ist eine dezentral organisierte, private Fahrradtour für den (möglichst) emissionsfreien Transport von Schokolade. Sie wirbt für nachhaltige Mobilität, CO₂-neutralen Transport und bewussten Genuss. Die Schokofahrer*innen sind non-profit-mäßig unterwegs und machen (außer für Schokolade) keine Werbung für Produkte.

WER MACHT DIE SCHOKOFAHRT?

Bei der Schokofahrt#6 im Herbst 2019 sind zum zweiten Mal Menschen aus Bremen und umzu dabei. Sie sind auf Fahrrädern, Lastenrädern, Liegerädern unterwegs, aktiv in ADFC oder Liegeradtreff, mögen Radreisen und gute Lebensmittel. Gerne vereinen sie diese Leidenschaften - zusammen mit über 250 begeisterten Menschen aus mehr als 50 Städten und Regionen bei der Schokofahrt#6! Und transportieren so 24.000 Tafeln Schokolade!

WARUM SCHOKOLADE?

Der Kakao für die Schokolade der Schokofahrt hat den Weg aus der Karibik nach Europa emissionsfrei per Lasten-Segler "TRES HOMBRES" ausschließlich mit Windkraft zurückgelegt. Da liegt es nahe, das letzte Stück des Weges von der Manufaktur in Amsterdam nach Bremen mit Muskelkraft und per Pedal zurück zu legen.

WAS WILL DIE SCHOKOFAHRT?

Sie zeigt, dass nachhaltiger und emissionsfreier Transport möglich ist, wieviel Spaß bewusster Genuss machen kann, dass Radfahren Menschen verbindet und was Lasten-, Liege- und ganz normale Fahrräder - zusammen mit Anhängern - können.



WER MACHT DIE SCHOKOLADE?



Enver & Rodney sind die Chocolatemakers und machen "echte Schokolade". In ihrer Manufaktur in Amsterdam haben sie jeden Schritt der Produktionskette - von der Bohne bis zur fertigen Tafel - selbst in der Hand. Sie kaufen biologischen Kakao von hoher Qualität direkt bei Kooperativen aus dem Kongo, Peru und der Dominikanischen Republik zu guten & fairen Preisen.

NACHHALTIG UND OEKOLOGISCH

Die Photovoltaik auf dem Dach der Manufaktur liefert den Strom direkt an die Maschinen. Für die Schokoladen nutzen die Chocolatemakers nur ökologische Zutaten. Sie rösten und conchieren selbst und nehmen sich dafür die nötige Zeit. So entstehen aus dem gesegelten Kakao aus der Dominikanischen Republik Schokoladen mit 40, 52, 70 oder 75 Prozent Kakaoanteil.

TAFELN 90 Gramm	MINIS 12 Gramm	SPECIAL 100 Gramm
Tres Hombres Milch 40 % + Meersalz	Tres Hombres Milch 40 % + Kakaonibs	Chocozeitjes Dunkle Milch 52 % + Kaffee + Kakaonibs
	Mini Tres Hombres Milch 40 % + Meersalz	
	Mini Tres Hombres Pur 70 %	

WIE GEHT TRANSPORT CO₂-FREI?

Wieviel Schokolade kann man eigentlich mit einem Fahrrad über lange Strecken transportieren (neben dem eigenen Reisegepäck)? Am "normalen" Rad in Packtaschen sind es bis etwa 8 Kilogramm, auf einem Anhänger circa 15 Kilogramm, auf einem Lastenrad etwa 25 Kilogramm, auf einem Lastenrad mit Elektromotor-Zusatzantrieb (Pedelec) wie dem Electric-Käro von VeloLab aus Bremen auch schon mal 40 Kilogramm. Unter anderem zwei Käros sind übrigens als Fietje - Freie Lastenräder - in Bremen für Alltagstransporte auszuleihen. Mit Spezialanhängern wie dem Nüwiel, der einen Elektro-Zusatzantrieb mit ausgeklügelter Steuerung hat, sollen sogar bis zu 150 Kilogramm Ladung möglich sein (Test im Herbst 2019).

Gerne können Sie die für die #Schokofahrt benötigten Transportmittel (Lastenräder, Anhänger, Reparaturkosten) fördern mit einer Spende für „Fietje - Freies Lastenrad Bremen“.

SPENDEN-KONTO: ADFC Bremen, IBAN: DE13 2905 0101 0001 0488 59
Betreff: Fietje

Freies Lastenrad Bremen

Dein Beitrag für Fietje!

Jetzt spenden unter
www.fietje-lastenrad.de/partner-spenden

Unterstützt von

Gefördert durch:

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

UNIVERSITÄT
ALMADRETE
BREMEN