



**Weltweit ab Hof**

Medienmitteilung  
Zürich, 22. Oktober 2026

## ***Schenken mit positiver Wirkung: gebana Spezialitäten-Set aus Afrika***

Ein Glas Cashewmus, ein Kilo entsteinte Datteln und der Angry Gorilla aus Schokolade: Das Weihnachtsset von gebana bringt Spezialitäten aus Burkina Faso, Tunesien und Togo zusammen. Hinter den drei Produkten stehen rund 6'000 Bauernfamilien, über 1'000 Jobs und Handelsbeziehungen, die gebana seit mehr als 20 Jahren pflegt. Für CHF 50 wird daraus ein Weihnachtsgeschenk, das Genuss mit Jobs im Globalen Süden und Marktzugang für Bauernfamilien verbindet.



Fairer Handel beginnt für gebana dort, wo Lebensmittel wachsen. Hervorgegangen aus der Bewegung der Bananenfrauen der 1970er Jahre setzt sich das Schweizer Unternehmen seit 1998 dafür ein, dass Bauernfamilien mehr verdienen und die Wertschöpfung in den Herkunftsländern bleibt. Das Geschenkset Afrika macht diesen Ansatz greifbar. Darin stecken drei Produkte aus Burkina Faso, Tunesien und Togo, langjährige Handelsbeziehungen und Lebensmittel von insgesamt rund 6'000 Bauernfamilien. Das Set kostet CHF 50, kommt fertig verpackt in einer Geschenkbox mit gestaltetem Einband und enthält die folgenden Produkte:

**Cashewmus aus Burkina Faso:** Das Glas enthält 500 Gramm Cashewmus aus gerösteten Bio-Cashewkernen. Die Cashews stammen von Bauernfamilien aus den Regionen Hauts-Bassins, Sud-Ouest, Cascades und Centre-Ouest in Burkina Faso. gebana arbeitet seit 2005 direkt mit ihnen zusammen, seit 2019 erhalten sie zusätzlich zum Einkaufspreis 10 Prozent des Verkaufspreises im gebana Onlineshop. Das Mus entsteht aus Cashewbruchstücken, die beim

Öffnen der harten Schale und beim Entfernen der dünnen Haut entstehen. Kleine Bruchstücke lassen sich schwieriger verkaufen als ganze Kerne. Sie zu Mus zu verarbeiten, schafft eine zusätzliche Verwendung für diesen Teil der Ernte. gebana lässt das Mus in Deutschland herstellen und abfüllen.

**Entsteinte Datteln aus Tunesien:** Die Datteln stammen von der ehemaligen gebana Tochter gebana Maghreb, die heute als eigenständiges Unternehmen unter dem Namen South Organic Datteln von 207 Bauernfamilien einkauft und direkt nach der Ernte in Kebili verarbeitet und verpackt. Die Bauernfamilien bauen die Bio-Datteln auf durchschnittlich einem Hektar Land an und ernten sie von Hand. Die Zusammenarbeit reicht bis 2003 zurück. South Organic gehört bis heute zu den Pionierunternehmen für Bio-Anbau in der Region und beschäftigt in der Verarbeitung überwiegend Frauen.

**Angry Gorilla mit Kakao aus Togo:** Der Angry Gorilla besteht aus veganer Zartbitterschokolade mit 71 Prozent Kakaoanteil und wiegt 100 Gramm. Der Kakao stammt von Bauernfamilien aus der Region Plateaux in Togo. gebana kauft dort seit dem Jahr 2000 direkt ab Ernte bei Kooperativen und Bauernfamilien ein, welche die Kakaobohnen von Hand ernten, fermentieren, sortieren und in der Sonne trocknen. Das Schweizer Familienunternehmen Stella Bernrain verarbeitet den Kakao zum Angry Gorilla. Gleichzeitig arbeitet gebana daran, künftig Schokolade direkt in Togo herzustellen. Das Ziel ist konkret: Bis zu 50 Prozent des Verkaufspreises sollen so dereinst im Herkunftsland bleiben.

---

Medienkontakt:

Karin Lehmann, [karin@wearepepper.ch](mailto:karin@wearepepper.ch) | T +41 76 559 06 96

Xenia Imbach, Head of Brand & Communications bei gebana, [x.imbach@gebana.com](mailto:x.imbach@gebana.com)

Bildmaterial finden Sie auf der [gebana Website](#) als Download.

---

## Über gebana

Wir sind gebana – Pionierunternehmen des fairen Handels in der Schweiz. Was mit den Bananenfrauen und **gerechten Bananen** (= gebana) in den 1970er Jahren begann, ist heute ein Unternehmen mit rund 700 Mitarbeitenden weltweit. 96 Prozent davon in Ländern des Südens. Unsere Vision ist ein gerechterer und nachhaltigerer Welthandel. [www.gebana.com](http://www.gebana.com)