

WELTLADEN

3 - 2016

FAIR EINKAUFEN

IDEE

Fairer Handel, starke Frauen?

PRODUKT

Gewürze: Oh du faire Weihnachtsbäckerei!

WIR

Oikocredit: Mit Geldanlagen die Welt fairändern

DU

Yoga als Weg zu nachhaltigem Konsum und Fairem Handel?





Gewürze: Oh du faire Weihnachtsbäckerei!

Die meisten Gewürze, die Gebäck und Getränken das typische Weihnachtsaroma verleihen, stammen aus den Tropen. Dort werden sie von Kleinbäuer/innen produziert, die in bescheidenen Verhältnissen leben. Den weltweiten Gewürzhandel dagegen kontrollieren wenige Konzerne. Von kleinen Produzent/innen direkt importierte Gewürze kann man in Weltläden kaufen und es gibt sie in Bio-Qualität!



1. Trennen der begehrten Zimttinnenrinde vom Holz
2. Zimternte
3. Herstellen ein Meter langer Zimtquills
4. Trocknen der Zimtquills unter dem Hausdach
5. Ceylon-Zimtstangen

Es ist wieder so weit: Der Duft von Zimt, Gewürznelken und Kardamom liegt in der Luft! Mit den sinnlichen Geschmacksgebern werden Tees, Plätzchen und Bratäpfel verfeinert. Ohne Lebkuchen, Zimtsterne und Glühwein ist der Advent unvorstellbar. Dass die meisten weihnachtlichen Gewürze aus den Tropen stammen und dort von Kleinbäuer/innen produziert werden, geht im Weihnachtstrubel unter.



Bilder: iob01mo

Zimt ist getrocknete Baumrinde

Gamini Kumarachandra lebt auf Sri Lanka und ist Zimtbauer. Seine Heimat ist das Ursprungsland des Ceylon-Zimts, der ein feines, leicht süßliches Aroma hat und der beste Zimt der Welt ist! Gamini bewirtschaftet etwa zwei Hektar Land und hat während des Monsuns von Mai bis September richtig viel zu tun. Wenn die Wolken tief hängen und die Baumrinden feucht sind, ist Zimterntezeit. Dann schlägt er von seinen Zimtbäumen zweijährige Triebe ab und entfernt von diesen die äußere Rinde, so dass die Innenrinde freiliegt. Diese enthält das für Zimt charakteristische Zimtaldehyd und wird deshalb mit einem scharfen Messer vom Holz getrennt. Aus den Innenrindbah-

nen stellt Gamini nach deren Fermentation etwa ein Meter lange Zimtquills her, die er auf Seilen unter dem Hausdach trocknet und dann verkauft.

Stabiles Einkommen gibt Ruhe im Leben

Ob Zimt, Gewürznelken oder Kardamom, weltweit werden tropische Gewürze vor allem von Kleinbäuer/innen wie Gamini in aufwändiger Handarbeit produziert. Der globale Gewürzhandel hingegen liegt in den Händen weniger Konzerne, die die Preise bestimmen. Früher hat Gamini seine Zimtquills für kleines Geld über Zwischenhändler/innen an die Gewürzriesen verkauft. Der Zimtanbau brachte so wenig ein, dass ein anständiges Leben mit ihm kaum möglich war. Das hat sich geändert, seit Gamini Mitglied bei der Small Organic Farmers Association (SOFA) ist. SOFA ist Fairtrade-zertifiziert und hat es sich zum Ziel gesetzt, die Lebenssituation kleiner Produzent/innen zu verbessern. Die Kooperative bezahlt ihren 2.600 Mitgliedern nicht nur einen fairen Gewürzpreis, sondern garantiert ihnen auch die Abnahme einer bestimmten Gewürzmenge pro Jahr. So hat Gamini ein stabiles Einkommen, das ihm Ruhe und ein bisschen Mut für Investitionen

Ob Zimt, Gewürznelken oder Kardamom, weltweit werden tropische Gewürze vor allem von Kleinbäuer/innen wie Gamini Kumarachandra in aufwändiger Handarbeit produziert.



1. Gewürznelkenernte
2. Geerntete Knospen des Gewürznelkenbaums
3. Blütenknospe kurz vor dem Erblühen, getrocknete Blütenknospe, Gewürznelkenblüte
4. Gewürznelken

gibt. Darüber hinaus entrichten Fair-Handels-Partner eine Fairtrade-Prämie, mit der SOFA technische Berater/innen, notwendige Arbeitsgeräte und Gesundheitsprojekte finanziert. Außerdem haben alle Mitglieder Kühe erhalten, die Kot zum Düngen und Milch zum Trinken liefern.

Echten Ceylon-Zimt gibt es in Weltläden

Bei Gaminis Zimtquills handelt es sich um Rohmaterial, das noch zum exportfertigen Produkt veredelt werden muss. Die Weiterverarbeitung findet bei Bio Foods statt, einer sri-lankischen Verarbeitungs- und Exportfirma, die sehr eng mit SOFA zusammenarbeitet. Bei Bio Foods werden die über einen Meter langen Quills in zehn Zentimeter lange Zimtstangen geschnitten oder zu Pulver gemahlen, verpackt und dann zu Handelspartnern in alle Welt geschickt. Ceylon-Zimt sowie weitere Gewürze von SOFA kann man auch in Weltläden unter der Marke WeltPartner kaufen.

Gerade bei Gewürzen sollte man auf Bio-Qualität achten, die sowohl SOFA als auch PODIE liefert.

Gewürznelken sind getrocknete Blütenknospen

In Weltläden gibt es sri-lankische Gewürze darüber hinaus von EL PUENTE. Der Fair-Handels-Importeur bezieht die exotischen Geschmacksgeber von der People's Organization for Development Import & Export (PODIE), die sich momentan im Monitoring-Prozess fürs WFTO-Label befindet. Wijesinghe Bandara ist eins von 1.500 PODIE-Mitgliedern. Er besitzt neben Pfeffersträuchern und Kurkumapflanzen auch ein paar Gewürznelkenbäume, die von Dezember bis Februar blühen. Dann klettert Wijesinghe mit einer selbstgefertigten Bambus-Einholmleiter auf die 20 Meter hohen Bäume, um die Blütenknospen kurz vor dem Erblühen zu pflücken. Er legt die frisch geernteten, grün-rötlichen Knospen zum

Tip: Auf Bio-Qualität achten

Gerade bei Gewürzen sollte man auf Bio-Qualität achten, die sowohl SOFA als auch PODIE liefert. Bio-Gewürze werden nicht nur ohne Kunstdünger, Pestizide und Gentechnik hergestellt, sondern auch ohne ionisierende Strahlen haltbar gemacht. Außerdem ist bei Bio-Gewürzen gewährleistet, dass sie keine Geschmacksverstärker, synthetischen Gewürzaromen, Füll- und Farbstoffe enthalten.

Trocknen in die Sonne, bis sie dunkelbraun sind und von PODIE zu einem fairen Preis abgekauft werden.

Junge Frauen sortieren schweigsam Gewürze

Auch Wijesinghes Gewürznelken müssen noch exportfertig gemacht werden. Das geschieht in der PODIE-eigenen Verarbeitungsanlage, wo 45 junge Frauen beschäftigt sind. Sie kommen aus ärmlichen Verhältnissen und haben bei PODIE gute Arbeitsbedingungen. Einmal im Jahr gibt es für alle einen kostenlosen Gesundheitscheck und PODIE bezahlt, genauso wie Bio Foods, ein Gehalt, das über dem sri-lankischen Mindestlohn liegt. Schweigsam entfernen die Frauen an großen Tischen aus den Gewürznelken kleine Steinchen, Pflanzenreste und schadhafte Knospen. Danach werden die Gewürznelken in einem Sterilisator mittels Wasserdampf entkeimt, gegebenenfalls gemahlen, verpackt, nach Europa verschifft und finden ihren Weg vielleicht in Weihnachtspunsch, Spekulatius oder Linzer Plätzchen. Gefragt, was er sich für die Zukunft wünscht, antwortet Wijesinghe spontan: „Mehr Bestellungen!“

Jutta Ulmer

über lob0lmo

Jutta Ulmer und Michael Wolfsteiner (lob0lmo) sind Fotojournalisten. Über ihre Besuche bei den sri-lankischen Gewürzbäuer/innen berichten sie auch in ihrem neuen Kurzvortrag „Gesund und fair würzen“ sowie in ihrem Blog. Weitere Informationen unter www.lob0lmo.de.