

Exotische Früchte im Weltladen: Mango – Ananas – Bananen

Exotische Früchte – frisch und verarbeitet erhältlich

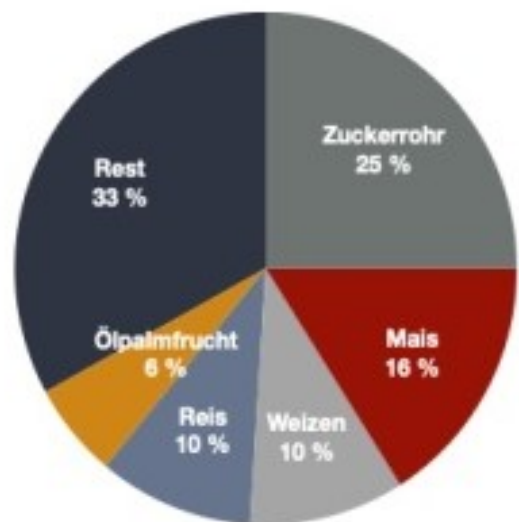
Sie kommen per Flugzeug oder Schiff aus tropischen und subtropischen Ländern wie Costa Rica, Philippinen, Kenia und Ecuador zu uns nach Deutschland – exotische Früchte. Darunter sind auch bekannte Produkte wie Ananas, Banane, und Mangos. Die Warenpalette an exotischen Früchten im Lebensmittelhandel wurde in den letzten Jahren immer umfangreicher. Neue Sorten, bessere Logistik und moderne Lagertechnik vereinfachen den Handel mit den empfindlichen Früchten. Das Angebot reicht von Frischprodukten über Trockenfrüchte bis hin zu verarbeiteten Exoten als Zutaten in Säften, Desserts und Konserven.

Doch ist es sinnvoll, diese Früchte zu kaufen und auch zu essen? Wie nachhaltig werden werden sie angebaut, wie werden die Arbeiterinnen und Arbeiter entlohnt? Und: woher kommen die (Trocken-)Früchte, die es bei uns im Weltladen zu kaufen gibt?

Nach Schätzungen des Forschungsinstituts Bioversity International gibt es rund 30'000 essbare Pflanzenarten auf der Welt. Aber: die fünf am meisten angebauten Früchte/Pflanzen nehmen derzeit ca. zwei Drittel der weltweiten Anbauflächen ein!

Die fünf am meisten angebauten Früchte / Gemüse 2020: Zucker, Mais, Weizen, Reis, Ölpalmfrucht...

Vielfalt fehlt – und das gibt Probleme, und zwar **bei allen in Monokultur angebauten Produkten!**



Monokulturen – sehr anfällig für Schädlinge

Zum Beispiel Bananen

Laut FAO hat sich die Bananenproduktion in den vergangenen 50 Jahren mehr als vervierfacht – 2013 waren es 107 Millionen Tonnen. Doch hauptsächlich wird eine einzige Bananensorte angebaut, die Cavendish-Banane. Auch unsere Bananen im Weltladen sind Cavendish-Bananen.

Seit einigen Jahren ist diese Bananensorte Cavendish durch Pilzbefall bedroht. Die Cavendish ersetzte einst die bis in die 1960er-Jahre vertriebene Sorte Gros Michel, die von der Panamakrankheit dezimiert wurde.

Cavendish ist zwar resistent gegen den Pilzstamm TR1, der Gros Michel heimgesucht hatte, kann sich aber des Stammes TR4 (Tropical Race 4) nicht erwehren. Schuld an der verheerenden Auswirkung der Infektion ist der Anbau in Monokulturen.

Der Pilz kann Jahrzehnte in der Erde überleben. Nach seiner ersten Entdeckung in den 1990er-Jahren in Südostasien breitete sich TR4 auch in Afrika und im Nahen Osten aus. Vernichtend wäre es, sollte der Pilz auch den weltweit grössten Bananenproduzenten Indien erreichen oder das grösste Exportland Ecuador.

Zum Beispiel Ananas

"Nana neant" – Köstliche Frucht, so nannten die Indios in Südamerika die Ananas. Christoph Kolumbus brachte sie nach Spanien. Heute wird die Ananas in vielen tropischen Ländern angebaut. Die aromatisch säuerliche Frucht enthält Vitamine aus der B-Gruppe, die Vitamine A, E und C sowie zahlreiche Mineralstoffe. Bemerkenswert ist der ungewöhnlich hohe Anteil des Enzyms Bromelin, das Eiweiß aufspalten kann. Es fördert die Verdauung, regt die Durchblutung an, entwässert und wirkt entzündungshemmend. Allerdings nur bei frischen oder schonend getrockneten Früchten. Ananassaft und Ananaskonserven werden pasteurisiert. Die Hitze zerstört das Enzym.

Weltweit werden jährlich 25 Mio. Tonnen produziert. Costa Rica ist vor Brasilien und den Philippinen der grösste Produzent

Die Ananas, auch „Königin der Früchte“ genannt, gilt in Costa Rica zugleich als Fluch und Segen. Oftmals ist reiner Ananasanbau nicht rentabel, weshalb viele Farmer auch andere Obstsorten anbauen. Zudem werden Ananas in sogenannten „Monokulturen“ angebaut. Das heißt: Auf einem Feld wird über viele Jahre nichts Anderes angebaut. Da der Ananasanbau in Costa Rica boomt, wird viel Fläche gerodet und die Setzlinge so eng aneinandergesetzt, dass keine andere Vegetation oder Tierart dazwischen Platz findet. Dies bringt wiederum das ökologische Gleichgewicht durcheinander.

- 66% der weltweit produzierten Ananas-Früchte stammen aus Costa Rica
- Ananas wird im tropischen Hochland in großen Monokulturen angebaut
- für den internationale Markt wird hauptsächlich auf den konzerneigenen Farmen von den Fruchtkonzernen **Dole**, **Del Monte**, **Chiquita** und **Fyffes** produziert oder der Anbau wird auf **Vertragsfarmen im Auftrag dieser Konzerne** durchgeführt / Kleinproduzenten können dem Preisdruck nicht standhalten
- der Anbau in Monokultur erfordert den Einsatz von Bewässerungsanlagen, Herbiziden, Fungiziden und anderen Pflanzenschutzmitteln
- zum Schutz vor Unkraut und zum Warmhalten der Erde wird das gesamte Feld mit schwarzer Folie bedeckt
- eine Ananas-Pflanze kann nacheinander zwei bis drei Früchte produzieren und braucht pro Ananas circa ein Jahr
-

Schädliche Auswirkungen des Ananas-Anbau auf die Umwelt?

1. Rückstände von Pflanzenschutzmitteln in den Ananasfrüchten

Studie vom Niedersächsischen Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit: Ananas-Proben aus verschiedenen Anbaugebieten in Costa Rica - in fast allen Rückstände von bis zu vier Pflanzenschutzmitteln hauptsächlich **Fludioxonil** (Fungizid gegen Schimmelpilze) und **Ethephon** (Einleitung der Blüte in allen besprühten Pflanzen). Beide Mittel sind auch in der EU zugelassen und lagen in den Proben unterhalb der zulässigen Höchstwerte. Doch dies sind nur die Chemikalien, die mit der Frucht zusammen zu uns nach Europa importiert werden – auf den Ananas-Plantagen selbst sieht die Lage anders aus.

2. Pestizide im Trinkwasser der Anbaugebiete bedrohen die Gesundheit

Herbizid **Bromacil**: In Deutschland ist es schon ab 1990 nicht mehr zugelassen und das Verbot wurde 2002 auf alle Länder der EU ausgedehnt. In Costa Rica wurde es erst 2017 verboten.

Jedoch schon 10 Jahre vorher wurden viele Gemeinden in den Anbauregionen die Nutzung des örtlichen Trinkwasser untersagt, weil die Bromacil-Werte im Trinkwasser

bersorgnisserregend hoch waren. Stattdessen wurden die Einwohner*innen mit sauberem Trinkwasser per Tanklastwagen versorgt. Die Bewohner*innen der betroffenen Gemeinden berichten von ungewöhnlich vielen Krebsdiagnosen, Haut- und Augenerkrankungen und Magenleiden. Auch fünf Jahre nach dem Verbot: immer noch Bromacil und anderen Agrochemikalien im gesundheitsschädlichen Ausmaß im Trinkwasser nachgewiesen.

Die Menge der in Costa Rica eingesetzten Pestizide ist dermaßen hoch, dass sogar die Vereinten Nationen das Land wegen den katastrophalen Auswirkungen auf die Gesundheit der Plantagenarbeiter*innen gewarnt hat; **Diazinon** (Insektizid – seit 2007 in der EU verboten), **Paraquat** (Herbizid – auch seit 2007 EU-weit verboten) und **Glyphosat**

3. Bodenerosion auf den Plantagen in der Regenzeit

Durch den langjährigen Anbau in riesigen Monokulturen verändert sich der Boden auf den Anbauflächen. Dem Boden werden Nährstoffe entzogen und nur punktuell durch künstlichen Dünger ersetzt. Dazu werden die alten Pflanzen nach der letzten Ernte abgeflammt – wieder gehen wertvolle Nährstoffe dem Boden verloren. Zusätzlich wird die dünne Schicht fruchtbaren Bodens in der Regenzeit durch den Niederschlag in die Flüsse gespült. Da alle Unkräuter durch Pestizide vernichtet wurden und die Ananaspflanze nach der letzten Ernte abgeflammt wird, gibt es keine auf dem Feld lebenden Pflanzen mehr, deren Wurzeln die wertvolle Muttererde zurückhalten können. Die ehemals mit Regenwald bedeckten Flächen verschlechtern sich schrittweise zu kargen Lehmböden auf denen nur schwer etwas wächst.

Die abgeernteten Felder können kaum noch Regenwasser zurückhalten. Dadurch wird der fruchtbare Boden weggespült und sammelt sich in den Flüssen an.

4. Wasserverknappung durch Bewässerung

In den Sommermonaten muss die Ernte von großen und süßen Ananas-Früchten durch Bewässerungsanlagen sichergestellt werden. Zu diesem Zweck haben sich die Fruchtkonzerne umfangreiche Wasserkonzessionen gesichert. Verschiedene Umweltschutzbewegungen laufen mittlerweile dagegen Sturm. Die Organisation Der US-Fruchtkonzern Del Monte hat sich in ihrem Ananas-Anbaugebiet ben Volcan im Süden von Costa Rica 98% des zur Verfügung stehenden Wassers der lokalen Flüsse gesichert. Andere landwirtschaftliche Betriebe unterhalb der Ananas-Plantagen sitzen in dieser Zeit auf dem Trockenen.

5. Hungerlöhne für die Arbeiter*innen auf den Ananas-Plantagen

Die Arbeit auf den Plantagen zählt zu den härtesten und gleichzeitig auch zu den am schlechtesten bezahlten Jobs im Land. Laut dem Mindestlohn in Costa Rica wird für unqualifizierte Arbeiter*innen ein Stundenlohn von umgerechnet 1,87€ bezahlt (Stand 02/2023). Wie brutal dies ist wissen alle, die schon einmal in Costa Rica waren. Die Preise für viele Lebensmittel sind auf dem Preisniveau von Deutschland. Für Molkereiprodukte (Käse, Butter, Sahne, ...) oder generell für importierte Lebensmittel liegen sogar deutlich über dem hiesigen Durchschnitt. Costa Rica ist definitiv kein billiges Reiseland und die Lebensqualität von Plantagen-Arbeiter*innen ist dementsprechend schlecht.

FILM „Der Weg einer Ananas“ von CiR

<https://www.youtube.com/watch?v=4t7XbjFwSLU>

Zum Beispiel Mangos

Bis zu 50 Meter Höhe erreicht der immer-grüne, schnell wachsende Mangobaum in seinen tropischen Heimatländern, wo ihm vielerorts auch spirituelle Kräfte zugeschrieben werden. Seit alters her schätzen Menschen die wohlschmeckenden Früchte mit dem hohen Anteil an **Vitamin A und C**. Nennenswert sind auch die vergleichsweise hohen Anteile der Mineralstoffe **Magnesium und Kalium**.

Problem bei Mangos auf den Philippinen: nicht unbedingt der Anbau, sondern die extrem hohe Monopolisierung bei der Weiterverarbeitung und Vermarktung der Früchte

Rund Dreiviertel der philippinischen Bevölkerung sind Landwirte, die eine sehr große Vielfalt an Lebensmitteln produzieren. Dem gegenüber steht eine sehr monopolisierte Weiterverarbeitung, die vielfach auch den Zugang zu den lukrativen Märkten in ihren Händen hält.

Dies sind meist Firmenkonsortien, die einflussreichen Familien gehören. So gibt es beispielsweise nur eine Brauerei, eine Firma die Kaffee und zwei die Milch verarbeiten oder drei relevante Firmen, die Säfte produzieren. Da es **unter den Landwirten nur wenig Zusammenschlüsse oder Erzeugergemeinschaften gibt, dominieren einige wenige Akteure die Preise**. Die Landwirte sind de facto nicht in der Lage, tatsächlich Preisverhandlungen zu führen, da sie als zahlreiche Einzelakteure keine Macht haben. Außerdem sorgen die Familienimperien dafür, dass ihre Macht erhalten bleibt. Alleine um diese Strukturen aufzuweichen, braucht es viel Geduld und Zeit.

So werden in einer Obstfabrik in Cebu-City überwiegend Mangos verarbeitet – 80 Prozent der gesamten Ernte auf den Philippinen. In der Saison werden täglich 950 Tonnen Mango zu Trockenfrüchten oder Püree verarbeitet.

Die Fabrik hat mit allen Kleinbauern einheitliche feste Lieferverträge. Die Preise orientieren sich am philippinischen Markt, der jedoch von der Fabrik selbst dominiert wird. Da die Infrastruktur auf den Philippinen äußerst marode ist, hat die Firma eine eigene Logistik, die die Ware direkt bei den Bauern abholt. Neben bis zu 4.500 Saisonarbeitern beschäftigt der Betrieb rund 2.500 fest angestellte Mitarbeiter. Sie bekommen in jedem Fall den gesetzlichen Mindestlohn sowie verschiedene Zuschläge - beispielsweise ein 13. Monatsgehalt und Boni, wenn ein Jahr besonders erfolgreich war.

Gleiche Arbeits- und Lieferbedingung für alle Produkte

Die Produkte gehen in die gesamte Welt. Zu den Kunden zählen neben großen Konzernen, deren Stammsitze in der Schweiz oder USA sind, auch Akteure des Fairen Handels in Deutschland und Japan. Die Frage, ob es **für die Produkte an Fair-Handels-Kunden andere Lieferverträge für die Produzenten gäbe, wurde verneint**. „**Allerdings hätten sich diese Kunden vor Ort mehrfach davon überzeugt, ob die Verarbeitung, die Rahmenbedingungen dafür und die Lieferverträge mit den Bauern den Kriterien des Fairen Handels genügen würden**“, erklärt uns die Tochter des Firmeninhabers. Außerdem würden die Abnehmer einen Preisaufschlag machen, den sie unabhängig von den Lieferverträgen den Bauern zu Gute kommen lassen.

Bei der Besichtigung der beiden Fabriken wurden nochmals zwei Dinge deutlich. In der Produktion kommen sehr viele Leiharbeiter zum Einsatz. Insbesondere bei der Verarbeitung von tropischen Früchten, deren Ernte saisonale Spitzen mit sich bringt. Es muss nicht extra erwähnt werden, welche Probleme die Leiharbeit verursacht

Wer mehr dazu lesen will: **Süße Früchte – gut für alle? www.justitia-et-pax.de**

Verarbeitung des Obstes: - Nachricht aus dem Jahr 2019: diese Nachricht zeigt wie wichtig die (schnelle) Weiterverarbeitung für die Kleinbauern ist...

Womöglich wegen des Klimawandels Auf den Philippinen drohen zwei Millionen Kilo Mangos zu verrotten

Für die Bauern könnte es in einer Katastrophe enden: Die Philippinen haben viel zu viele Mangos in diesem Jahr. Nun greift die Politik ein.

10.06.2019, 14.35 Uhr

Zwei Millionen Kilo, in zwei Wochen könnten sie verrottet sein: Auf den Philippinen wurden in den vergangenen Wochen zu viele Mangos geerntet. Für 35 Cent wird das Kilo deshalb derzeit in der philippinischen Hauptstadt Manila angeboten, wie unter anderem der Guardian berichtet. Das Landwirtschaftsministerium des südostasiatischen Inselstaats hat sogar ein eigenes Programm mit dem Namen "Metro Mango" ins Leben gerufen, um die Tropenfrüchte vor dem Verderben zu retten.

In Manila gibt es seit Montag eine Vielzahl von neuen Straßenverkaufsständen, wo Mangos unter die Leute gebracht werden. Die Preise reichen - je nach Qualität - von 35 bis 85 Euro-Cent pro Kilo. Wie Landwirtschaftsminister Manny Pinol mitteilt, wurden in den ersten drei Stunden des Programm bereits 15.000 Kilo Mangos verkauft.

Vermutet wird, dass die überdurchschnittlich gute Ernte mit dem Klimawandel zusammenhängt. Pinol macht das Wetterphänomen El Niño für die frühe Blüte und die hohe Produktion verantwortlich. Das vom Minister eingesetzte Programm soll den Bauern nun rasch helfen. Zudem soll ein Teil der Überproduktion auch im Ausland verkauft werden, in Ländern wie Japan, Südkorea, Dubai und Russland. Auf dem internationalen Markt gehören die Mangos aus den Philippinen zu den besten der Welt. Der Export jedoch ist rückläufig. Grund dafür sind Befürchtungen wegen Schädlingsbefall und Rückständen von Chemikalien in den Früchten.

Früchte bei uns im Weltladen

Mangos von PREDA auf den Philippinen

Film: Fairer Handel mit Mangos auf den Philippinen
<https://www.youtube.com/watch?v=XkIQ7WA1FUy>



Kleinbauernfamilien & Wege aus der Armut

Anfang der 90er Jahre verfaulten die Mangofrüchte mangels Nachfrage noch an den Bäumen – heute sind sie eine wichtige Einkommensquelle für die rund 500 Kleinbauernfamilien, die Teil des Fair Trade Mango-Projekts von PREDA sind.

Sie profitieren davon, dass sie

- a. regelmäßig hohe Erzeugerpreise für Ihre Mangofrüchte bekommen
- b. sich nicht um den Verkauf ihrer Mangos kümmern müssen, da die Abnahme gewährleistet wird
- c. alle Mangos abliefern können und gleichermaßen hohe Preise bekommen – also auch die B-Ware und kleinen Früchte, die für die Verarbeitung zu Mangopüree verwendet werden

- d. von Preda am Jahresende Boni-Zahlungen erhalten
- e. Unterstützung mit der kostenlosen Bereitstellung von Mango-Setzlingen erhalten

All dies führt dazu, dass das Leben auf dem Land für die Mangobauern und ihre Familien wieder lebenswert geworden ist. Durch die Zahlung fairer Preise für Ihre Mangofrüchte werden Kleinbauernfamilien unterstützt neue Perspektiven auf dem Land finden, so dass damit Landflucht verhindert wird und ein Armutskreislauf gestoppt wird, der ansonsten für viele Kinder oft in der Kinderprostitution der Mega-Stadt Manila endet.

„Vom Erlös der Ernte eines größeren Mangobaumes können zwei Kinder ein Jahr zur Schule geschickt werden, inklusive aller damit verbundenen Kosten“ – Pater Shay Cullen, Preda.

Ernte und Verarbeitung: 100% Wertschöpfung im Ursprungsland

*Unsere Mangos reifen auf natürliche Weise. **Geerntet werden die druckempfindlichen Früchte ausschließlich von Hand**, damit sie keinen Schaden nehmen. Nach der Ernte müssen die Früchte zügig verarbeitet werden, damit sie im feucht-heißen Klima nicht verderben. Mit Profood haben die Mangobauern einen professionellen Verarbeiter gefunden, der ihre Früchte schonend und nach den höchsten internationalen Hygienestandards verarbeitet. Der sozial engagierte Betrieb garantiert den eigenen Arbeitern **gute Löhne sowie umfangreiche Sozialleistungen** und den Mangobauern die **Abnahme ihrer Gesamternte zu fairen Preisen**. Die Kleinbauern, die in der Regel nur wenige Mangobäume besitzen, können so alle Früchte zu fairen Bedingungen vermarkten. Sie bilden die schmackhafte Grundlage für Mangopüree und sind damit Ausgangsprodukt vieler leckerer Mangospezialitäten von WeltPartner und Preda.*

Erfolg: Kampf gegen das Mango-Kartell

Die stetig steigende Abnahme immer größerer Mengen an fair gehandelten Mangos durch WeltPartner und den nachfolgenden Importeuren brachte ein bestehendes Kartell, das lange Jahre die Erzeugerpreise für Mangos künstlich niedrig hielt, zum Erliegen. Das Engagement des Fairen Mango-Handels, mit WeltPartner als Pionier, konnte somit die Erntepreise für tausende von Mangobauern erhöhen - unabhängig ob diese an Fairhandelspartner wie WeltPartner oder an rein kommerzielle Verarbeiter und Händler liefern - ein toller volkswirtschaftlicher Erfolg für die Philippinen. Einen stetig wachsenden Teil der Erlöse aus dem Fairen Handel verwendet Preda direkt zur Finanzierung ihrer umfangreichen Sozialprogramme und Menschenrechtsarbeit.

*Die goldgelben, faserarmen Früchte für unsere Mangoprodukte reifen auf natürliche Weise am philippinischen **Carabao-Mangobaum** und zählen zu den süßesten Sorten. Kleinproduzenten bepflanzen heute Brachland wieder mit jungen Mangobäumen, die sie von Preda und WeltPartner erhalten und betreiben damit Aufforstung. Auch aus ökologischer Sicht eine sinnvolle Entwicklung, denn im Schatten der Mangobäume entstehen wertvolle Ökosysteme für viele Tier- und Pflanzenarten.*

Preda verfolgt durch die Pflanzung von weiteren Mangobäumen gleich zwei Ziele: zum einen sollen in den nächsten Jahren **neue Einkommensmöglichkeiten** entstehen, auch für künftige Generationen; zum anderen werden die baumlosen Regionen der Philippinen wiederaufgeforstet, und damit **CO2 gebunden und weitere Erosion vermieden**.

Mangos, Ananas und Babybananen von Kipepeo

Kipepeo ist Bio

Der ökologische Landbau verzichtet nicht nur auf Kunstdünger und Pestizide. Durch den Einsatz von Kompost, Gründüngung und Fruchtfolgen regeneriert er die erschöpften tropischen Böden und erhöht ihre Fruchtbarkeit. Gleichzeitig kann der Boden mehr Wasser speichern, was die Böden weniger anfällig bei Dürre macht und die Überschwemmungsgefahr mindert. Angebaut wird immer eine bunte Mischung von Nahrungspflanzen. Dadurch verbessern sich die Erträge und der Speiseplan wird vielfältiger. In Zusammenarbeit mit örtlichen Fachleuten schult und berät Kipepeo die Bauern im Ökolandbau und in Qualitätsfragen. Die Zertifizierungsgesellschaft überprüft die Bauern jährlich und bestätigt mit seinem Zertifikat, dass sie die Regeln des ökologischen Anbaus einhalten.

Kipepeo ist Fair

Die Preise für Produkte aus Entwicklungsländern sind oft so niedrig, dass die Bauern und Arbeiter, die sie herstellen, kein menschenwürdiges Leben führen können. Um diese Verhältnisse zu ändern, entstand Ende der 60-er Jahre die Idee des Fairen Handels. Die wichtigsten Inhalte sind:

- **Gerechte Preise für die Erzeuger**
- **Zusammenarbeit direkt mit Kleinbauern und deren Kooperativen**
- **Langfristige, respektvolle Handelsbeziehungen und teilweise Vorfinanzierung der Ware**

Kipepeo zahlt den Bauern fixe Preise über das ganze Jahr, die deutlich über den lokalen Marktpreisen liegen. Sie erhalten das Geld direkt und in bar bei Abholung der Früchte. Darüber hinaus zahlt Kipepeo an die Erzeugergemeinschaft eines Dorfes jährlich einen 5% Fairhandels-Aufschlag auf den Import-Einkaufswert. Außerdem bezahlt Kipepeo den Transport vom Dorf bis zum Flughafen und übernimmt Reklamationen, wenn eine Ananas mal überreif in den Laden kommen sollte.

seit Anfang 2008 nach hohem, internationalen Fairhandels-Standard zertifiziert und mit dem Logo "Fair for Life" versehen.

Der deutsche Weltladen-Dachverband hat Kipepeo anhand seiner strengen 'Konvention der Weltläden' als Fairhandelsfirma seit 2001 wiederholt geprüft und gelistet (ATO-TÜV)

Getrocknete Mangos – Burkina Faso

Seit November 2015 bietet KIPEPEO getrocknete BIO und FAIR FOR LIFE zertifizierte Mangos der Sorte Brooks aus einem Projekt in Burkina Faso an. Es handelt sich dabei um eine Kooperative, die biologisch angebaute und zertifizierte Früchte einkauft, in Eigenorganisation trocknet und für den Export verpackt. Es arbeiten dort überwiegend Frauen die so ein existenzsicherndes Einkommen für ihre Familien erwirtschaften können.

Jetzt sind alle Beteiligten über die gesamte Produktionskette auch den Fairhandels-Kriterien (Flocert bzw. FairForLife) verbunden. **Mit dem Mango-Anbau wird dazu beigetragen, Emigration und Landflucht vorzubeugen.**

Kleinbauern und ihre Familien in einer abgelegenen und wirtschaftlich benachteiligten Region können in ihrer Heimat ein existenzsicherndes Einkommen erwirtschaften und sind nicht gezwungen in Großstädte abzuwandern.



Apfel-Bananen (Zucker- oder Baby-Bananen) - Klein und süß, Tansania

Baby-Bananen heißen so, weil sie mit rund 10 Zentimetern deutlich kleiner sind als gewöhnliche Bananen. Sie schmecken intensiver und süßer als ihre großen Geschwister,

haben ansonsten aber viel mit ihnen gemeinsam: Bananen enthalten reichlich B-Vitamine sowie die Mineralstoffe Kalium und Magnesium. Da sie kaum Säure enthalten, eignen sie sich für Menschen mit gereiztem Magen. Auch bei Durchfall können die süßen Früchte helfen.

Die Bananenstauden gedeihen am besten im Schatten größerer Bäume und wachsen zusammen mit Bohnen oder Gemüse. Sie tragen nur einmal und werden nach der Ernte abgehackt und als organischer Dünger

verwendet. Die Pflanze treibt immer wieder neue Stauden aus. Neue Pflanzungen werden mit Setzlingen angelegt. Apfel-Bananen reifen schneller als gewöhnliche Bananen und bekommen leichter Druckstellen. Sie müssen daher besonders sorgfältig behandelt werden. Wenn die ersten braunen Flecken auf der Schale auftauchen, ist die optimale Reife erreicht.

ökologisch getrocknete Ware, die ohne UV-Bestrahlung in wissenschaftlich konzipierten Trocknern "reift", wobei Vitamine und Mineralien erhalten bleiben und deshalb höchsten Qualitätsansprüchen genügt. Ohne Konservierungsstoffe. Die Früchte sind unbehandelt und nicht gezuckert.



Getrocknete Ananas aus Tansania

Der Anbau: Mühsame Handarbeit

Die Ananas wachsen nicht auf Plantagen, sondern auf kleinen Feldern.

Diese anzulegen, ist viel Arbeit. Denn meist ist die traditionelle Hacke das einzige Arbeitsgerät. Zuerst werden über die ganze Länge des Feldes niedrige, knapp einen Meter breite Erdwälle angehäuft und mit den Seitentrieben alter Ananasstauden bepflanzt. In einem Jahr wachsen die Setzlinge zu gut einem halben Meter hohen Pflanzen heran, mit grün-grauen, harten und stacheligen Blättern. Aus roten Blüten in den Blattrosetten entwickeln sich in vier Monaten die Früchte, die bis zu vier Kilogramm schwer werden können. Tierische Schädlinge machen der Ananas (außer in Plantagen) wenig Probleme. Gegen das Unkraut, das junge Pflanzen zu überwuchern droht, hilft nur ständiges Jäten. Zwischen den Ananas-Reihen sähen unsere Bauern oft Bohnen aus, weil sie Stickstoff im Boden anreichern und Mensch und Tiere ernähren. Auf den Ananas-Feldern stehen auch einzelne Kochbananen-Stauden, Kaffee- und Kassaava-Büsche. Das ist nicht optimal für die Ananas, die Sonne lieben. Doch insgesamt sind solche Mischkulturen ertragreicher. Als Dünger dienen Kaffeeschalen, Mist von Hühnern oder Rindern und Kompost. Weil die Pflanzen uneinheitlich blühen, muss der Bauer jede Woche über das Feld gehen und die reifen Früchte ernten.



Kipepeo: ökologisch getrocknete Rohkost-Ware, die ohne UV-Bestrahlung in wissenschaftlich konzipierten Trocknern "reift", wobei Vitamine und Mineralien erhalten bleiben und deshalb höchsten Qualitätsansprüchen genügt. - Ohne Konservierungsstoffe. Die Früchte sind unbehandelt und nicht gezuckert.

Film: Solargetrocknete Ananas von Kipepeo

<http://www.kipepeo.com/MatundaMemaBioAnanasmitSolarstrom.mp4>

Projektunterstützung: Verein Kipepeo Entwicklung für Afrika e.V.

In immer größeren Landstrichen unserer „Einen Welt“ wird sauberes Wasser zum wertvollsten Überlebensgut überhaupt – Gold, Geld und Bodenschätze sind unvergleichbar nebensächlich, wenn Wasser fehlt!

Afrika ist der Kontinent mit den größten Wasserproblemen. Eine vielköpfige Kleinbauernfamilie in Ostafrika hat in den Dörfern des Hinterlandes meist lange Fußmärsche zurückzulegen, um seinen täglichen Wasserbedarf zu decken. Oft sind es selbst gegrabene Wasserstellen, Wasserlöcher, Sümpfe, schmutzige Rinnsale mit Wasserqualitäten, die wir nicht mal zum Autowaschen verwenden würden – sie haben keine Wahl und sind froh überhaupt an Wasser zu kommen. Dazu kommt, dass es traditionell Frauen- und Kinderarbeit ist, das täglich benötigte Wasser in kleinen Mengen (5 – 20 Liter Plastikkanister) auf dem Kopf durch manchmal stundenlange Fußmärsche, z.T. von weit her, aus tiefen Tälern hoch auf die Hügel Karagwe's/ Tansania zu ihren Häusern zu schleppen – eine schweißtreibende und knochenharte Arbeit Tag für Tag – Wasser, das unabgekocht für den menschlichen Bedarf nicht geeignet ist.

Kipepeo Entwicklung für Afrika e.V. hat 2006 begonnen Kleinbauernfamilien in Uganda und Tansania sauberes, klares Wasser vor der Haustüre bereitzustellen.

In Dörfern Ugandas haben wir Brunnen gebohrt.

Kleinbauernfamilien in Uganda erhielten einen Wassertank, um sauberes Regenwasser direkt vor ihrer Haustüre zu haben (kein Wasserschleppen mehr!)

Kleinbauernfamilien in den Bergen Karagwe's/Tansania haben inzwischen 5000-Ltr-Wassertanks an ihrem Wellblechdach angeschlossen – „life pure“ vor der Haustüre!

Film: „Wasserschleppen ade: Regentanks für Karagwe

<https://www.youtube.com/watch?v=fDybYhW6xpk>

Bio Datteln aus Hazoua in Tunesien

GEPA Bio Datteln sind orientalische Köstlichkeiten aus Hazoua in Tunesien. Die Dattelpalme wird dort „Baum des Lebens“ genannt. Die getrockneten Bio Datteln bestechen durch eine köstliche natürliche Süße, die ohne jegliche Zusätze auskommt.

Fair Trade Datteln für mehr Nachhaltigkeit

Der GEPA-Handelspartner Beni Ghreb (Sarl) fördert die Bauern, indem er die Bio Datteln vermarktet. Der faire Preis ermöglicht es den Bauern, zur traditionellen und besonders nachhaltigen Drei-Etagen-Wirtschaft zurückzukehren. Hier gedeihen auf engem Raum Palmen, Obstbäume und Gemüse. Beni Ghreb schafft in Tunesien wichtige Lebensperspektiven auf dem Land.

Die 2002 gegründete Exportfirma Beni Ghreb verarbeitet und verschickt Bio-Datteln aus Tunesien. Das Besondere an dieser Firma ist, dass sie ihre Früchte von einem Zusammenschluss von Dattelpalmenbauern aus Hazoua bezieht. Beni Ghreb betreut und berät die Bauern beim Bioanbau. Und nach der Ernte kauft Beni Ghreb den Bauern die Biofrüchte ab, reinigt und sortiert sie und bereitet sie für den Export vor. Die besten Qualitäten werden für den Direktverzehr abgepackt und die übrigen Bio-Datteln sind für die Weiterverarbeitung u.a. zur GEPA Dattelschokolade vorgesehen. Für die letztere müssen sie entsteint, getrocknet und zermahlen werden, was weitere Arbeitsplätze schafft. Bei der Verarbeitung von Bio-Datteln ist Beni Ghreb auf seine Umweltbilanz bedacht. So wurde z.B. bei der Trocknung der Datteln eine Anlage zur Wärmerückgewinnung installiert und das bei der Trocknung anfallende Wasser wird zurückgewonnen und genutzt.



Die Produzentinnen und Produzenten

Das Dorf Hazoua, in dem die Bio-Datteln angebaut werden, liegt im Südwesten Tunesiens, nahe der algerischen Grenze, am Rande des Salzsees "Chott el Djerid". Die

Familien, die dort wohnen, waren früher Nomaden. Sie wurden von der Regierung dort angesiedelt, da ihr Überleben nicht mehr durch die traditionelle Viehwirtschaft sicherzustellen war. Heute leben sie überwiegend vom Dattelanbau. Die Familien haben etwa einen Hektar Land, der bewässert wird. Für den eigenen Verbrauch bauen sie Getreide, Obst und Gemüse an. Beni Ghreb nimmt alle Dattel-Qualitäten ab und nicht nur die besonders großen Früchte für den Export. Die Bauern erhalten eine Vorfinanzierung ihrer Ware.

Das wurde durch den Fairen Handel erreicht:

Ökologie: Die Bio-Bauern praktizieren die traditionelle Drei-Etagen-Wirtschaft, die auf der Mischkultur von Dattelpalmen, Obstbäumen sowie Gemüse und Getreide beruht. Diese Mischkultur ist ein geeignetes Mittel, um der zunehmenden Bodenerosion und fortschreitenden Wüstenbildung Einhalt zu gebieten.

Frauen: Die Firma Beni Ghreb ermöglicht durch die Verarbeitung der Bio-Datteln Verdienstmöglichkeiten – vor allem für Frauen – und zahlt faire Löhne und Sozialversicherung, wie es in Tunesien zwar gesetzlich vorgeschrieben ist, aber meist nicht eingehalten wird.

Bio: Die Bauern bauen ihre Datteln entsprechend der biologisch-dynamischen Regeln an, das heißt ohne Verwendung von chemischen Hilfsmitteln, und in Übereinstimmung mit den traditionellen Kenntnissen.

Qualität: Die leckeren Deglet-Nour Bio-Datteln werden im Oktober von den Produzenten von Hand geerntet, nach Größe sortiert und nach weiteren Verarbeitungsschritten für den Export verpackt.

Verpackung: Die Bio-Datteln werden vor Ort für Endkunden verpackt, so dass zusätzliche Arbeitsplätze entstehen. Das ist in dieser Region besonders wichtig.

Bildung: Durch Schulung und Beratung lernen die Bauern, mithilfe von besseren Befruchtungsmethoden, Schnitt- und Pflügetechniken mehr und größere Früchte zu erzeugen. Schützende Netze vermeiden den Mottenbefall, ohne den Einsatz synthetischer Produkte.

Fairer Preis: Die Vermarktung der Bio Datteln über die Organisation Beni Ghreb – die bis zu 25% über dem Marktpreis zahlt – ist für die 120 Dattelpalmbauern eine der wenigen Alternativen, die es ihnen ermöglicht, ein besseres Einkommen zu erzielen, ihre Umwelt zu schützen und die traditionelle Oasenwirtschaft zu erhalten.

Zugang zum Weltmarkt: Beni Ghreb ermöglicht den Bauern den Export ihrer hochwertigen Bio-Datteln, da sie selbst weder über eine Aufbereitungsanlage noch über das Knowhow verfügen.

Was ist noch zu tun?

Ökologie. Der Klimawandel führt zu Wassermangel, u.a. trockenere Datteln sind die Folge. Dafür wird zusammen mit der GEPA eine Dattelpulvermaschine angeschafft.

Aufbau: Die Ausweitung der Lagerkapazität für Bio-Datteln sowie eine weitere Produktdiversifizierung wären für Beni Ghreb sinnvoll.