Zeit für Begegnungen

Sechs Portraits aus fünf Ländern

Foto: Joerg Boethling

Eine Brücke in die Zukunft

Kashmeer Singh zeigt stolz auf die Brücke. Die einfache Konstruktion aus Ziegelsteinen überspannt einen kleinen Kanal, auf dem zwischen den Reisfeldern ein Gestrüpp aus Pflanzen wächst. „Bis vor kurzem mussten wir da hindurch waten, manchmal reichte uns das Wasser sogar bis zum Bauch“, erzählt der 52-jährige Bauer. Dank der Brücke kann er heute mit dem Ochsenkarren seine Ernte schneller einfahren. Nur eine von vielen Verbesserungen, seit er seinen Basmati-Reis für den Fairen Handel anbaut. Als nächstes soll die Straße zum Dorf gepflastert werden, damit sie der Monsunregen nicht immer in eine Schlammwüste verwandelt.
Kashmeer Singh ist einer von rund 550 Bauern der Khaddar-Kooperative, einem Zusammenschluss von Kleinbauern in Nord-Indien. Ihre Felder liegen in einer Region, die bekannt ist für ihren hochwertigen und aromatischen Basmati-Reis. Die Kooperative erhält für jede Tonne Reis zusätzlich eine Geldprämie für soziale Projekte und die Verbesserung der öffentlichen Infrastruktur. Davon wurden bisher zum Beispiel ein neues Klassenzimmer in der Dorfschule gebaut, eine Bushaltestelle oder eben Brücken und Wege.

In jedem Dorf versammeln sich regelmäßig die Vertragsbauern, diskutieren und erarbeiten Vorschläge, wofür der Zuschlag verwendet werden soll. Das stärkt die Eigeninitiative, und die Farmer fühlen sich verantwortlich für die Investitionen. Auch Kashmeer Singh hat seinen privaten Mehrverdienst aus dem Fairen Handel zur Verbesserung seines Hauses verwandt. "Außerdem haben wir uns zusätzlich Kühe und Wasserbüffel gekauft", sagt er und streicht einem seiner drei Enkelkinder über den Kopf. Die Großfamilie hat jetzt sogar so viel Milch, dass sie etwas davon verkaufen kann.

© www.fairtrade-deutschland.de

Foto: GEPA - The Fair Trade Company

Kaffee für die Zukunft & Mais für jeden Tag

In den Bergen im Norden Nicaraguas ist die Luft frischer als im Rest des Landes. In 900 bis 1250 Metern Höhe wächst auf den Feldern der Bauern der Mitglieds-Kooperative UCPCO* ein Kaffee von großartiger Qualität. Dabei war die Region eine der am stärksten vom Krieg zwischen den sozialistischen Sandinistas und den durch die USA unterstützen Contras betroffenen Gebiete. Die Landwirtschaft wurde ruiniert und die Kaffeepflanzen wurden in den Kriegsjahren stark vernachlässigt. „Wir haben bei Null angefangen. Mit den Bestellungen des Fairen Handels ging es voran: in der Kooperative mit dem Bau einer gemeinsamen Verarbeitungsanlage und der Anmietung eines Büros,“ erzählt Juan Bautista Iglesias, „und privat konnten wir uns zum Beispiel Kleidung kaufen und uns weiterbilden.“ Der nächste Schritt war die Ausbildung der Kinder: UCPCO begann mit der Vergabe von Stipendien. Mit Erfolg: Juans Tochter ist Buchhalterin geworden. Ein weiteres Ziel der 1993 gegründeten UCPCO ist die Verbesserung der Ernährungssicherheit der 326 Mitglieder. Die Kooperative bietet Hilfe, Fortbildungen und Werkzeuge, um den Anbau von Grundnahrungsmitteln zu fördern, das Bewusstsein für gesunde Ernährung zu stärken und das Wissen um traditionelle Anbaumethoden zu bewahren. Dabei spielt Mais als dominierende Kulturpflanze Lateinamerikas seit 4500 Jahren eine besondere Rolle. Und ist auch heute noch das am häufigsten angebaute Getreide. Zusammen mit Bohnen wird Mais** von allen Kooperativen-Mitgliedern zur Selbstversorgung erzeugt, und Juan ist zudem stolzer Schweinebesitzer!

* Unión de Cooperativas Multifuncionales Productoras de Café Orgánico = Vereinigung der Bio-Kaffee produzierenden Genossenschaften

** Siehe dazu unsere Informationen über Mais auf www.7wochenmit.info

Foto: GEPA - The Fair Trade Company

Quinoa für Alle – eine Erfolgsgeschichte

„Der Faire Handel hat unser Leben im Altiplano Sur in Bolivien deutlich verbessert“, sagt Faustina Perez, Mitglied von ANAPQUI*. Und das kam so: Vor dreißig Jahren schlossen sich Quinoa-Produzenten zusammen, um gemeinsam ihre Quinoa zu vermarkten, den ökologischen Anbau zu fördern sowie Anbauberatung, Verwaltungs-und Buchhaltungskurse zu organisieren. Schon 1988 konnten sie über den Fairen Handel Quinoa nach Europa exportieren. Der von ANAPQUI erzielte Gewinn fließt in die Notversicherung der Produzent_innen, wird im Dachverband oder in der Region investiert oder an die Produzent_innen ausgezahlt. Insgesamt vertritt ANAPQUI 1500 Familien und ist der größte Quinoa-Exporteur Boliviens.
Bei Konsumenten in Europa erfreut sich das „Wunderkorn“ immer größerer Beliebtheit, denn es enthält von Natur aus Eiweiß! In den Anden war Quinoa seit Jahrhunderten das Grundnahrungsmittel der indigenen Bevölkerung. In einigen Landesteilen geriet dieses hochwertigen Nahrungsmittel* jedoch fast völlig in Vergessenheit, denn Weizenprodukte galten auch in Bolivien lange Zeit als „modern“ und waren aufgrund der billigen Weizen-Importe aus den USA zudem noch günstiger.
Die große Nachfrage – lokal und international – hat dazu geführt, dass der Preis für dieses Grundnahrungsmittel in Bolivien gestiegen ist. Das ist positiv für die Quinoa-Bauern, aber nicht unbedingt für die bolivianische Bevölkerung. Deshalb gibt es spezielle Programme um sicherzugehen, dass Quinoa weiterhin fester Bestandteil der lokalen Ernährung bleibt. ANAPQUI beispielsweise verkauft mehrere hundert Tonnen Quinoa an die Regierung. Darin enthalten sind auch Essenspakete, die jeden Monat an tausende schwangere und stillende Frauen ausgegeben werden. Nur gut auch, dass die Bauern und Bäuerinnen von ANAPQUI neben Quinoa Kartoffeln und Bohnen für den Eigenbedarf anbauen.

* Siehe dazu unsere Informationen über Quinoa auf www.7wochenmit.info

© GEPA, The Fair Trade Company &
© fairtrade-code.at

Foto: Sabine Winkler

Amarant: das kleine Korn mit großer Wirkung

Trocken ist es oft in den Ebenen unterhalb der Pare Berge, wo Kleinbauern Mais und Bohnen, die Hauptnahrungsmittel in Tansania, anbauen. Immer in der Hoffnung, dass der Ertrag die Familie für ein Jahr versorgen und das Schulgeld für die Kinder bezahlt werden kann. Das Wissen um eine gesunde und ausgewogene Ernährung fehlt. Viele Menschen und vor allem Kinder sind von Mangelernährung gezeichnet. Es wurde uns deutlich, wie einseitig z. B. die Ernährung in den Schulen ist: an den sechs Schultagen zwei Mal täglich nur Ugali (Maisbrei) und Bohnen. Ein kleines Stück Fleisch gibt’s höchstens am Sonntag und in vielen Familien nur an Feiertagen wie Weihnachten. Seit drei Jahren sind wir dabei, hier mit Amarant, einem hirseähnlichen Scheingetreide mit sehr viel Protein, Abhilfe zu schaffen. Es ist leicht anzubauen, trockenresistent und kann bei guten Bedingungen zweimal im Jahr geerntet werden. Wir: das sind die Pare Diözese der ELCT (Evangelisch-lutherische Kirche in Tansania), die das Land zur Verfügung stellt, 21 Frauen und Männer, die auf diesem Land arbeiten, und ich als Projektberaterin aus Deutschland.
Ziel ist es, Menschen über eine richtige Ernährung aufzuklären, ihnen Wissen über den Anbau und die Wirkungsweise von Amarant beizubringen. Und sie werden ermutigt, einerseits Amarant als Eiweißspender in ihren täglichen Ernährungsplan aufzunehmen und es auch selbst anzubauen. Das Lernen geschieht ganz praktisch auf dem Demonstrationsfeld der Diözese und anschaulich in 46 Kindergärten der Diözese. Mit Unterstützung des Kirchenkreises Mecklenburg erhält jedes Kind einmal täglich eine ausgewogene Mahlzeit: eine Tasse Uji (Maisporridge) versetzt mit Amarant. Die Eltern können das Ergebnis an der Gesundheit ihrer Kinder erleben. Mit dem Bekanntwerden von Amarant sind der Anbau und der Verkauf der winzigen Wunderkörner für viele Kleinbauern auch eine weitere Chance, für sich eine neue Einnahmequelle zu erschliessen. Unser nächstes Ziel: die Versorgung der Schulkinder in fünf Sekundarschulen der Diözese mit Amarant verbessern.

Sabine Winkler

Foto: Jutta Boysen

Zur Nachahmung empfohlen

Auf dem Jugend-Naturschutz-Hof Ringstedtenhof des Landwege e.V. begrüßen mich grunzende Schweine, gackernden Hühner und fröhliche Kinder. Netterweise haben sie ihren selbst zubereiteten Möhrensalat nicht ganz aufgegessen, so dass ich ihn auch noch genießen kann. Zwei Schulklassen waren heute zu Gast zu den Themen: Rund ums Schaf & Fitte Ernährung. Begehrt sind diese Angebote: Buchungen erfolgen meist schon im Vorjahr. Gerade hatte ich die Nachrichten über den Warschauer Klimagipfel gehört. Jetzt entdecke ich die Stationen zu Klimaschutz und Ernährung an thematisch passenden Standorten auf dem Hofgelände. Wenn doch alle Gipfelteilnehmenden die Chancen gehabt hätten, sich so anschaulich zu informieren! Hier auf dem JNH wird Bildung für nachhaltige Entwicklung seit über 25 Jahren konsequent umgesetzt. Begeistert und begeisternd erzählt Christoph Beckmann-Roden, wie wenige Aktive als Reaktion auf die ökologische Katastrophe von Tschernobyl mit vorrangig praktischer (Bildungs-)Arbeit begannen. Und wie sich die Naturschutz- und Bildungsarbeit des Vereins und das gemeinschaftliche Wirtschaften in der Erzeuger-Verbraucher-Genossenschaft entwickelten. Letzterer gehören 35 Höfe und 500 Einzelmitglieder an, in fünf Bio-Märkten arbeiten ca. 110 Mitarbeitende. Im Aufsichtsrat der Genossenschaft tragen Landwirte, Verbraucher und Mitarbeitende gemeinsam die Verantwortung.
Die Vision fürs nächste Jahrzehnt: Lübeck wird Modellregion für gesellschaftliches Engagement für nachhaltiges Wirtschaften von Bürgerschaft, (Land-)Wirtschaft und Politik. Auf dass die Nachhaltigkeit nicht der reinen Wirtschaftlichkeit geopfert werde. Auf dem Weg dahin mischt Landwege kräftig mit, z. B. bei der Initiative Fair-Trade Town Lübeck und dem Bündnis für ein gentechnikfreies Schleswig-Holstein und der Entscheidung Lübecks, seine städtischen Flächen gentechnikfrei zu bewirtschaften.

Jutta Boysen

Foto: Jutta Boysen

Davon, dafür und damit

Unter der Linde auf dem Ferienhof Friedrichsen in Bergfeld begrüßt mich die Hofhündin Bella, während die letzte Fuhre Weizen aus diesem Sommer vom Hof rollt. In Küche und Kuhstall erzählt Dagmar Friedrichsen-Jahnke von ihrem Leben mit Mann, drei Kindern und 140 Milchkühen nebst Jungvieh und Kälbern. Bergfeld liegt seinem Namen entsprechend in Hügelland mit sanft ansteigenden Koppeln, der Sommerweide für die Kühe.
Was die Milch angeht, haben sie sich an eine vormals norddeutsche Meierei, die jetzt zu einem internationalen dänischstämmigen Konzern gehört, gebunden. Immerhin ist der Weg der Milch vom Hof zur Meierei auf Landstraßen nur 64 km lang. Für die Vermarktung z. B. des Weizens wird genau kalkuliert, wie viel gleich nach der Ernte und wie viel je nach Preisentwicklung später verkauft wird. Damit verbunden ist auch viel Bürokratie. Sorge bereitet die Konkurrenz um Landflächen durch Straßenbau, Anbau von Energiepflanzen und Naturschutz, denn sie treibt die Pachtpreise in die Höhe, und so konnten in diesem Jahr 30 ha nicht weiter angepachtet werden. Ackerbau und Viehzucht sind die Standbeine des Hofes, zwei Ferienwohnungen liefern ein Zubrot und willkommene, teilweise langjährige Kontakte zu Großstadtmenschen.
Ihre Arbeit als gelernte Bankkauffrau hat Dagmar Friedrichsen-Jahnke aufgegeben, u. a. um der Kinder willen, denen sie Erfahrungen mit allen Sinnen im Obst-Erlebnisgarten im benachbarten Futterkamp ermöglicht. Die eigenen Kinder erleben das tagtäglich auf dem Hof und sind stolz, wenn sie helfen können – aber nicht immer. Die guten Erfahrungen mögen – so hoffen beide Eltern – dazu führen, dass die Kinder den Hof später übernehmen. Durch die Tiere das ganze Jahr über an den Hof gebunden, genießt die Familie im Sommer abendliche Ausflüge an den Ostseestrand.
Das Wichtigste ist und bleibt, dass der Hof auch in zehn Jahren noch existiert und art- und umweltgerecht gewirtschaftet wird – denn: „Wir leben davon, dafür und damit!“

Jutta Boysen