Zeit für Begegnungen

Sechs Porträts aus vier Ländern

Das Jobwunder von Asuom

„Seit ich meine Palmfrüchte an Serendipalm liefere, erhalte ich einen höheren Preis als auf dem lokalen Markt. So kann ich sogar etwas Geld zurücklegen. Die Kinder können in die Schule gehen und ich konnte mein kleines Haus fertig bauen“, sagt Felicia Frimpomaa. Ihre Ölpalmen wachsen in ökologischer Mischkultur neben Maniokwurzeln, Orangen- und Kakaobäumen: Mit ihr profitieren 670 Kleinbäuerinnen und mehr als 200 Mitarbeitende in der Ölmühle von der Weiterverarbeitung und Vermarktung der Palmfrüchte durch Serendipalm.

Weltweit ist Palmfett das am meisten verwendete Pflanzenöl der Welt. Fertiggerichte, Backwaren, Süßigkeiten und Kosmetik, sogar Reinigungsmittel enthalten Palmöl. Es steckt heute in jedem zweiten Supermarktprodukt! Im Vergleich zu anderen Ölpflanzen liefert die Ölpalme hohe Flächenerträge. Für riesige Monokultur-Plantagen werden Regenwaldgebiete zerstört und Moore trocken gelegt. Um Anbauflächen zu schaffen, werden Menschen und Tiere vertrieben, der hohe Pestizideinsatz auf den Plantagen schädigt Luft und Wasser.

Es geht auch anders: mit kleinbäuerlichem Anbau und mit Palmölgewinnung vor Ort. Die Ölmühle in Asuom im Osten Ghanas bietet feste Arbeitsplätze und ist zum größten Arbeitgeber der Region geworden. **Geregelte Arbeitszeiten, Krankenversicherung und für die Region überdurchschnittliche Löhne ermöglichen den Beschäftigten eine deutliche Verbesserung ihrer Lebensumstände.** Seit 2008 ist Serendipalm fairtrade-zertifiziert und beweist: Raubbau für Palmöl muss nicht sein!

// © GEPA, The Fair Trade Company und © www.serendiworld.com

Pflücksbringer macht’s möglich!

Drei hohe alte Bäume in Wilhelmsburg: acht Erwachsene und zwei Kinder pflücken, schütteln, sammeln und sortieren Pflaumen. Nach drei Stunden sind 58 Kilo einwandfreie Früchte aufzuteilen. Ein Drittel bekommen die Baumbesitzer, ein älteres Ehepaar, das die Ernte in diesem Jahr nicht mehr zu bewältigen wusste. Ein Drittel geht an die Erntehelfer_innen und das letzte Drittel bekamen an diesem Tag die „Spieltiger“*. Damit ist eigentlich schon alles gesagt, denn so funktioniert die Initiative von fünf jungen Leuten: **Sie organisieren, dass Obst nicht hängenbleibt, sondern in einer gemeinschaftlichen Ernteaktion gepflückt wird und dass es sich für Alle lohnt.** Henning, Julian und Laura von der Gründergruppe geht es darum, am Wochenende zum Ausgleich von der Schreibtischarbeit an der frischen Luft aktiv zu sein, „ganz andere Leute“ kennenzulernen und dabei auch noch Gutes zu tun. Auch Marina war in erster Linie auf der Suche nach einem lohnenden sozialen Projekt. Sie möchte Pflück.org e.V. Zeit schenken und nahm nach der Ernte nur Pflaumen für einen Kuchen mit.

In der nächsten Zeit steht die Ernte auf einigen Streuobstwiesen in Hamburg an. Den Winter möchten die fünf Initiatoren dann nutzen, um weiter an dem Konzept zu „stricken“. Im Moment können sich Interessierte an Ernte und anderer Mitarbeit auf der Internetseite anmelden, im Hintergrund organisiert die Gründergruppe das Geschehen. Ihre Idee ist, die Internetseite so zu entwickeln, dass sie auch von anderen Gruppen für Verabredungen von Erntetagen genutzt werden kann. Da ist noch einige Tüftelarbeit nötig. Unterstützer_innen und Förder_innen sind willkommen!

// Jutta Boysen

www.pflueck.org/mitmachen
facebook.com/plueck.org

Reichlich Zucchini und die letzten Bohnen

Freitagnachmittag mitten in Eutin. In und vor einer Garage packt Yasmin Chirbatdji das Ernteangebot der Woche aus: Tomaten verschiedenster Größen und Farben, rote Bete, Möhren, Weißkohl, Mirabellen, Mais, Zucchini, Auberginen, Brombeeren, Mangold, Kürbis, Petersilie. Bohnenkraut-, Basilikum- und Brotduft erfüllt den Raum. Alles wird ausgezeichnet, aber nicht mit Preisen, sondern mit Schildern wie „heute reichlich“, „dies ist der Rest“, „für die, die letzte Woche keine hatten“. Was hier angeboten wird, gehört allen, die sich heute ihren Wochenvorrat abholen. Damit am Ende des Nachmittags noch genug da ist, wird an einer Leiste mit Wäscheklammern angezeigt, wie viele noch kommen werden. **60 Menschen aus der Region gehören zur Wirtschaftsgemeinschaft des Hofs Hollergraben.** Sie zahlen einen monatlichen Beitrag von 65 Euro und können sich zweimal in der Woche auf dem Hof oder in Eutin selbst bedienen. Was sie besonders schätzen ist die Sortenvielfalt, z. B. von Möhren und Tomaten und dass „es einfach schön hier ist!“ Seit zehn Jahren bewirtschaften Yasmin Chirbatdji und Klaus Strüber den Hof in Ostholstein – gemeinsam mit Mitarbeitenden und Praktikanten. Außerdem ist eine kleine sozialtherapeutische Einrichtung für drei Erwachsene im Hof integriert. Die Bearbeitung des Gemüseackers wird mit Pferdekraft betrieben. Die begleitenden Studien (Uni Kiel) haben gezeigt, wie dies den Boden verbessert. Yasmin liebt am meisten die Tage im Garten. Wunderbar sei es, dass die Kinder eben immer dabei sein können. Leider läuft der Pachtvertrag für den Hof Mitte 2015 aus. Es ist Menschen und Tieren ein neuer Ort zu wünschen, an dem Mitglieder einer Wirtschaftsgemeinschaft sich bewusst als Mitermöglicher einer besonderen Landwirtschaft begreifen. *// Jutta Boysen*

www.hof-hollergraben.de
www.solidarische-landwirtschaft.org

Fotos: Dr. Bronner’s, Jutta Boysen (2)

Vom Zuckerrohrfeld in die Tüte

„Wir haben ganz unten angefangen, ohne jeglichen Marktzugang. Heute sind wir bereits auf vielen verschiedenen Märkten vertreten“, erklärt Zuckerrohrbauer Victor Hugo Sandoval. „Der Faire Preis hat uns viele Vorteile gebracht. Heute ist es uns möglich, unseren Kindern ein Studium zu finanzieren.“ Gemeinsam mit 20 anderen Bauern ist er Mitglied in der Kooperative „Cumbres de Ingapi“. Jeder von ihnen bewirtschaftet im Nordosten des Andenlandes Ecuador eine Anbaufläche von jeweils etwa 3 Hektar. Gedüngt wird ausschließlich mit biologischen Mitteln wie Asche. Und auch sonst kommen keine Chemikalien zum Einsatz. „Unser Zucker ist ein Bio-Produkt, ein gesundes Produkt von hoher Qualität.“ Mit anderen Produzentengruppen gründeten sie ihre eigene, unabhängige Fairhandelsorganisation „Pakta Mintalay“, die in der deutschen Fairhandelsorganisation „EL PUENTE“ einen verlässlichen Partner fand.

Die Herstellung des Vollrohrzuckers in der Weiterverarbeitungsanlage sowie die Verpackung für den Export leisten die Bauern selbst. Der Mehrwert des Produkts verbleibt direkt bei der Kooperative und ihren Mitgliedern.

Die Produktion der Kooperative steigt kontinuierlich, denn für Victor Hugo Sandoval ist gut nicht genug: „Wir sind ständig bemüht uns selbst zu übertreffen“. So wurde 2012 mit Hilfe eines Entwicklungsfonds von „EL PUENTE“ die Weiterverarbeitungsanlage ausgebaut. Aktuell kämpft die Kooperative mit anderen Bewohnern der Region gegen den geplanten Goldabbau in Minen ihres Gebietes. Die konkrete Befürchtung der Bewohner ist die Verunreinigung des Grundwassers sowie fließender Gewässer. Es ist zu hoffen, dass sich die Pläne abwenden lassen oder im Falle einer Umsetzung entsprechend strenge Vorkehrungsmaßnahmen getroffen werden, um Umweltverschmutzungen auszuschließen.

// ©www.el-puente.de und ©www.bio-liebt-fair.de/biofaire-wirkung/produzent-aus-lateinamerika

Fotos: EL PUENTE, dwp eG, Jutta Boysen

Hoffnungssymbol Olivenbaum

„Ich habe im Moment nur ein kleines, bescheidenes Haus, aber dafür kann ich meinen Lebensunterhalt gut verdienen. So kann ich jede Nacht mit meiner Frau und meinen Kindern verbringen und nicht in einer lauten Fabrik. **Ich bin ein sehr glücklicher Mann”, sagt Khadir Khadir, mit 28 Jahren einer der jüngsten Olivenbauern im Westjordanland.** Zuvor hat er als Jugendlicher zehn Jahre lang bis zu 16 Stunden am Tag in einer israelischen Plastikfabrik gearbeitet.

Khadir ist einer von mittlerweile 1700 Mitgliedern der Fairhandels- und Vermarktungsorganisation „Canaan Fair Trade“. Seit zehn Jahren unterstützt die Organisation benachteiligte ländliche Gemeinschaften. Entlang der Produktionskette werden faire Löhne mit guten Sozialleistungen gezahlt. Das Ziel von „Canaan Fair Trade“ ist es sowohl eine nachhaltige Lebensgrundlage für die Kleinbauernfamilien zu schaffen, als auch die Kultur des Volkes zu bewahren. Die Produkte bestehen zum großen Teil aus Olivenölen, aber auch getrocknete Tomaten, Zuckermandeln oder wilder Thymian gehören dazu. „Canaan Fair Trade“ setzt größtenteils auf ökologischen Anbau und berät die Bauern beim Umstieg, welcher zusätzlich durch eine Prämie unterstützt wird. Die Produkte werden an mittlerweile 51 Kooperationspartner aus dem Fairen Handel exportiert. Menschen rund um den Globus im Geiste von Gleichheit, Vertrauen und Offenheit zu verbinden ist für „Canaan Fair Trade“ das Herz des Fairen Handels. So sagt Gründer Nasser Abufarha: „Wir geben benachteiligten Familien in schwierigen wirtschaftlichen Situationen und in der festgefahrenen politischen Lage Palästinas neue Perspektiven. Dazu passt perfekt der Olivenbaum – als weltweites Symbol der Hoffnung und des Friedens. Seine Früchte gilt es zu nutzen: für ein neues, gewaltfreies, aufstrebendes und selbständiges Palästina.“

// ©www.dwp-rv.de und ©www.canaanfairtrade.com

Vertrauen in Mensch und Natur

„Größer sollen die Wurzeln nicht sein, denn sie werden als Ganzes serviert“, sagt Thomas Steger und präsentiert einen Strauß zarter Köstlichkeiten. Vor 20 Jahren ist er in ein kleines Haus am Dorfrand von Ückeritz gezogen. Seit zwei Jahren lebt er von dem, was er in seinem 1000 m² großen Obst- und Gemüsegarten anbaut. Hier wachsen fast verlorengegangene Gemüse wie Knollenziest, Erdmandel, Zuckerwurz, Erdkastanie, Guter Heinrich oder Erdbeerspinat. Überall gibt es Samen, Wurzeln und Blätter zum Naschen. Angefangen hatte er mit „normalem“ Gemüse für Foodkooperativen z. B. in Greifswald, die immer noch zusätzlich seine Marmeladen, Säfte, Pestos und Chutneys in Kommission nehmen. **Mit Gemüse, Kräuter und Samen werden jetzt Köche im Umkreis von 100 Kilometern persönlich oder auch per Paket beliefert.** Zum Beziehungsaufbau gehörte, dass sich einige Köche durch seinen Garten gegessen haben – das sei eine gegenseitige Inspiration gewesen. Eine Biozertifizierung hat Thomas Steger nicht, doch seine Kundschaft vertraut ihm, dass er seinen Garten ökologisch bewirtschaftet. Vor allem stimmen Qualität und Geschmack. Und so sei er freier, Neues auszuprobieren und mit Gleichgesinnten kreuz und quer Saat- und Pflanzgut zu tauschen. Gesellschaft leisten ihm zwei Katzen und ab und an Freiwillige – wie heute Regina aus Russland, die gerade Selleriepflänzchen in die Erde bringt. Ein hoffnungsvoller Blick gilt den Wolken. Gegossen wird hier nur frisch Gepflanztes – Bodenpflege und die den Pflanzen eigene Kraft sind wichtige Helfer für den Ernteertrag. Nach Herausforderungen gefragt, benennt er die Schwierigkeit, sich als Selbstständiger die knappe Zeit gut einzuteilen, zumal ihm die Arbeit Spaß macht und auch Berufung ist! Als wir zur „normalen“ Feierabendzeit um 6 den Garten verlassen, macht er sich daran Pfefferminze und Melisse zu ernten, um Sirup anzusetzen.

// Jutta Boysen

Freiwillige Helfer/innen auf ökologischen Höfen: www.wwoof.de