



Der Klimawandel trifft die Kleinbauern

Die Produzenten des Fairen Handels müssen auf die Veränderung des Klimas reagieren und brauchen dabei Unterstützung

Von **Frank Herrmann**

Überschwemmungen, Hitze, Stürme: Immer öfter zeigen sich Klima- und Wetterkapriolen auf unserem Planeten. In den reichen Industrieländern des Nordens werden Schäden in der Regel schnell beseitigt, Betroffene von Versicherungen oder vom Staat entschädigt. Anders sieht es im globalen Süden aus, wo der Großteil der armen Bevölkerung der Erde. Ob in den Slums der Großstädte, in Küsten- oder Bergregionen: Klimaveränderungen sind für dort lebende Menschen oft existenz- oder sogar lebensbedrohend.

Besonders betroffen sind rund 1,5 Milliarden Kleinbauern und ihre Familien, von denen einige auch für den Fairen Handel produzieren. Die meisten von ihnen leben im Rhythmus der Jahreszeiten und in Abhängigkeit von pünktlich einsetzenden Regenfällen. Doch die Klimamaschine ist ins Stocken geraten, die Jahreszeiten verschieben sich, Unregelmäßigkeiten nehmen zu: Es regnet zur falschen Zeit und wenn, dann zu heftig. Stärkere und häufigere Winde führen zu Erosion. Der steigende Meeresspiegel lässt in Küstennähe fruchtbare Böden versalzen.

Während Reisbauern in Nordperu unter Überschwemmungen leiden, sind Roibos-Felder in Südafrika von Dürre betroffen. Bananenproduzenten in der Karibik werden häufiger als früher von zunehmend stärkeren Wirbelstürmen heimgesucht. In Mittelamerika kämpfen Kaffeekleinbauern gegen Pilzkrankheiten wie den Kaffeerost. Uns selbst das Kunsthandwerk ist betroffen, weiß man bei der Fairhandels-Importorganisation El Puente zu berichten: „Hitze-wellen machen das Arbeiten in den kleinen Fertigungsstätten oft unerträglich, die dort häufig

verwendeten natürlichen Materialien sind bei starker Hitze zu trocken zum Verarbeiten, nach heftigem Starkregen trocknen sie hingegen nur schwer, erzählt Nina Labode von der Presstelle.

Oft erleiden die Bauern zum Teil massive Ernteverluste und Einkommenseinbußen. Ein Minus, für das sie keine staatliche Entschädigung erhalten. Vermarkten sie weniger Cashewnüsse, Kaffee oder Kakao über den Fairen Handel, fällt auch ihre Fairhandelsprämie niedriger aus. Mit diesem Sozialbonus, einer Ergänzung zu den fairen Preisen, werden Maschinen zur Weiterverarbeitung finanziert, Schulen gebaut oder die Umstellung auf Bioanbau bezahlt.

Der Klimawandel bedeutet eine riesige Herausforderung für alle Akteure des Fairen Handels. Doch alleine schaffen es die Bauern nicht, obwohl sie Anbauprodukte diversifizieren, Be-

wässerungssysteme installieren oder brachliegende Felder aufforsten. Jetzt machen sich ihre langfristigen Handelsbeziehungen mit den Partnern im Norden bezahlt – ein Grundgedanke des Fairen Handels. „Die Produzenten können sicher sein, dass wir auch in Zukunft ihre Produkte abnehmen und sie unterstützen, auch wenn sie in Folge des Klimawandels Ernteeinbußen verzeichnen“, sagt Labode.

Die Unterstützung für die Bauern ist vielfältig. So lässt der Fairhändler Gepa bei seinen philippinischen Zuckerlieferanten Alter Trade Corporation (ATC) in einem Zeitraum von sieben Jahren mehr als 46.000 Bäume pflanzen. Diese sollen nicht nur CO₂ binden, sondern auch die Bodenqualität verbessern, Erosion verhindern sowie Früchte und Brennholz liefern. Mit dem Aufforstungsprojekt gleicht die Gepa ihre in Deutschland entstandenen CO₂-Emissionen aus.

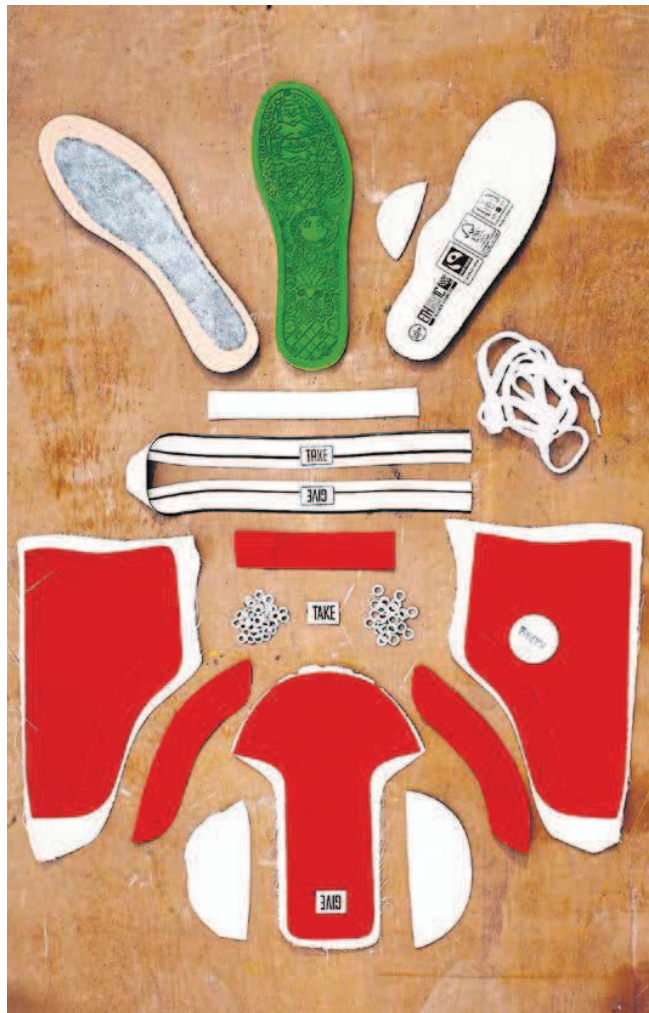
Bei El Puente hilft man Handelspartnern durch Transfer von Know-how oder Mehrzahlungen wie beispielsweise den Kaffeebauern in Mexiko oder Maniok-Bauern in Indonesien, die zuletzt durch starken Regen große Ernteeinbußen verzeichnen mussten. Mit dem El-Puente-Entwicklungsfonds können zudem Klimaschutzprojekte oder Klimaanpassungsmaßnahmen gefördert werden.

Bei der Siegelorganisation Fairtrade setzt man bei der Bekämpfung des Klimawandels neben landwirtschaftlicher Beratung seit 2015 auf einen eigenen Klimastandard, der dörfliche Gemeinschaften in den freiwilligen Emissionshandel einbezieht.

Nur durch sozialen und ökonomischen Wandel kann der Klimawandel abgefedert werden.

Mehr zum Thema Klimawandel auf Seite 4 (linke Spalte)

Sportlich So wird ein fairer Schuh draus



Klar, warum nicht auch Turnschuhe?! Der Faire Handel ist mit Kaffee und Bananen bekannt geworden und gewachsen. Immer mehr Waren kamen hinzu. Aber an Turnschuhe hat lange niemand gedacht. Der Berliner Architekt Van Bo Le-Mentzel, Erfinder der Hartz-IV-Möbel, bringt

ökologisch korrekte Turnschuhe, sogenannte Karma Chakhs; an den Start. Kathrin Harms begleitete Van Bo Le-Mentzel zu den Herkunfts-orten der Rohstoffe und den Produktionsstätten nach Indien, Sri Lanka und Pakistan. Alle Fotos auf den folgenden Seiten: Kathrin Harms/laif

Mehr als eine Woche

Auch die 17. Faire Woche ist in der Summe wieder mehr, als ihr Name vermuten lässt: Über 2.000 Veranstaltungen werden an 14 Tagen in der zweiten Septemberhälfte bundesweit stattfinden. Viele verschiedene Akteure werden auf unterschiedliche Weise zeigen, was ökonomisch und sozial weltweit besser gemacht werden kann: begonnen mit dem alltäglichen Einkauf und darüber hinaus mit gesellschaftlichem Engagement in allen Facetten. Dabei wird es einerseits ums Geld gehen, das alle Produzenten für ihre Arbeit bekommen sollen. In diesem Jahr rückt die Ökologie in den Fokus. Denn ohne eine gesunde und stabile Umwelt kann auch Fairer Handel künftig nicht mehr funktionieren.



FAIRE WOCHE

14.–28. September 2018

#fairhandeln

GEMEINSAM FÜR EIN GUTES KLIMA.

Fair handeln, Klima schützen.

MACHEN SIE MIT!

www.fairewoche.de



Veranstalter:



Kooperationspartner:



Gefördert mit Mitteln des evangelischen Kirchlichen Entwicklungsdienstes, durch MISEREOR und durch ENGAGEMENT GLOBAL mit finanzieller Unterstützung des



Bundesministerium für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung

Richtig angepackt geht super auch fair

Quinoa liegt in Deutschland und vielen anderen Ländern sehr im Trend und wird als Superfood angepriesen. Ökologisch und sozial hat der Hype zum Teil katastrophale Folgen. Biostandards und fairer Handel garantieren hingegen eine bessere Bilanz

Von **Kristina Simons**

Quinoa hat es inzwischen bis ins Weltall geschafft. Mit seinem hohen Protein- und Mineralstoffgehalt liefert das Pseudogetreide Astronauten in der Schwerelosigkeit wichtige Nährstoffe. Pseudo, weil es echtem Getreide ähnelt, botanisch jedoch zu den Gänsefußgewächsen zählt. Für die irdische Bevölkerung in den Anden ist Quinoa schon seit mehr als 6.000 Jahren ein Grundnahrungsmittel, es wird deshalb auch als „Mutterkorn der Inkas“ bezeichnet. „Viele verbinden mit Quinoa etwas Exotisches, das heilende Kräfte besitzt“, erläutert Wilfried Bommert, Agrarwissenschaftler und Vorstand des Instituts für Welternährung. „Das hat eine entsprechend große Anziehungskraft.“

Quinoa liegt in Deutschland und vielen anderen Ländern sehr im Trend und wird als Superfood angepriesen. Vom Arme-Leute-Essen der Andenbevölkerung ist es zum weltweit verbreiteten Nährstoffwunder avanciert. Tatsächlich hat Quinoa einen hohen Eiweißgehalt und enthält essenzielle Aminosäuren, viele Ballaststoffe, Mineralstoffe, Vitamine und wichtige Fettsäuren, unter anderem Linolsäure und Omega-3-Fettsäuren. Außerdem ist Quinoa glutenfrei und deshalb besonders bei Menschen beliebt, die unter einer entsprechenden Unverträglichkeit leiden.

Doch es gibt noch eine andere Seite: So tragen nicht nur die langen Transportwege zur schlechten Ökobilanz von Quinoa bei. Der Quinoa-Boom hat auch negative soziale Folgen für die Kleinbauern in den Herkunftsländern. Gerade für die arme Bevölkerung in den traditionellen Anbaugebieten sind die nährstoffreichen Körner bis heute wichtig für Ernährung und Gesundheit. Doch ein Großteil geht in den Export. Allein zwischen 2007 und 2013 haben sich die Quinoa-Ausfuhren vervierfacht. Als die Vereinten Nationen 2013 zum „Internationalen Jahr der Quinoa“ ausriefen, erreichten sie Rekordwerte. Die meisten Quinoa-Fel-

der liegen in Peru und Bolivien. Quinoa ist hier ein echter Exportschlager, ein Großteil der jährlichen Ernte geht in die Vereinigten Staaten, nach Kanada, in die Europäische Union, nach Israel und Brasilien. Der Bedarf der Menschen vor Ort lässt sich dadurch zum Teil nicht mehr decken.

Obwohl es zum Beispiel in Bolivien 3.000 verschiedene Ökotypen des Korns gibt, landet fast ausschließlich weiße Quinoa mit ihren großen Körnern in den Regalen der hiesigen Bioläden und Supermärkte.

Um den Markt bedienen zu können, verbreiten sich nicht nachhaltige Anbaumethoden immer mehr

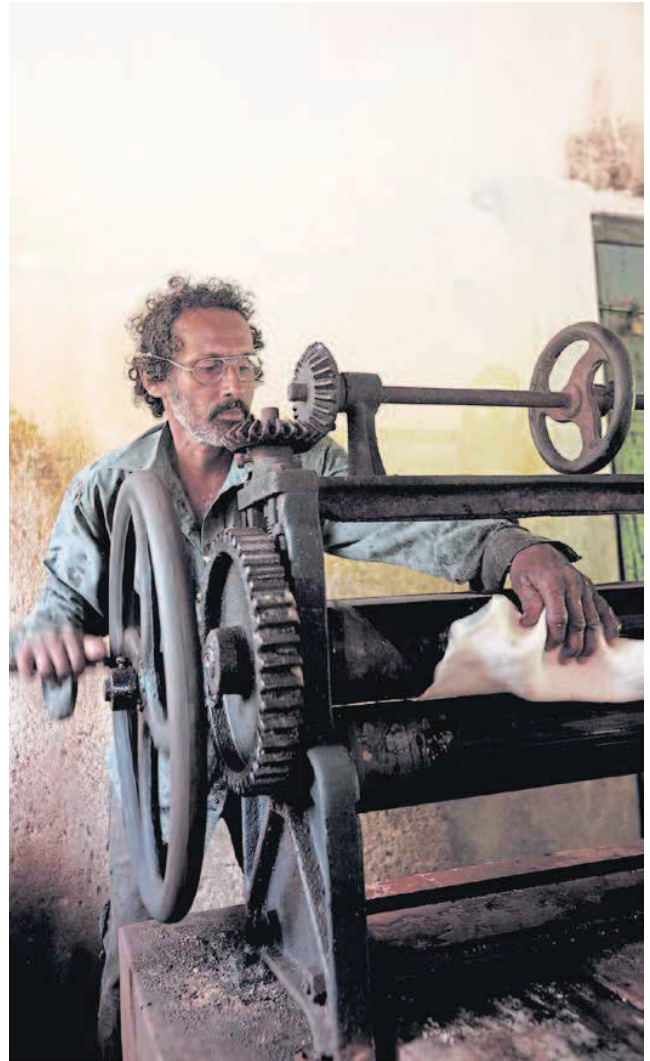
Dadurch nimmt die Sortenvielfalt auf den Äckern ab. Die Preise für Quinoa sind jedoch dramatisch gestiegen. VerbraucherInnen in Deutschland zahlen für ein Kilo heute im Schnitt 8 Euro. Die Kleinbauern profitieren davon aber nicht. „Sie erhalten hochgerechnet etwa 7 Prozent des Preises, den wir für Quinoa im Laden bezahlen“, sagt Wilfried Bommert. Zugleich allerdings kann sich die lokale Bevölkerung das Lebensmittel kaum noch leisten.

Mit dem höheren Preis und den gestiegenen Produktionsvolumina steigt auch der Wett-

schwankungen aushalten können“, so Bommert. Mittlerweile wird Quinoa auch in den USA, Indien und China angebaut, das führt zu weiterem Preisverfall in den ursprünglichen Anbaugebieten.

Hinzu kommt, dass sich nicht nachhaltige Anbaumethoden immer mehr verbreiten, um den Markt bedienen zu können. Durch die Intensivierung des Anbaus werden zunehmend Düngemitteln eingesetzt, der Wasserverbrauch erhöht sich extrem. „Die Pflanzen werden mit Grundwasser bewässert, und die ansässige Bevölkerung leidet unter Wasserknappheit“, kritisiert Bommert. Der verstärkte Einsatz von Maschinen gehe zudem auf Kosten der Bodenfruchtbarkeit, die Gefahr der Bodenerosion nehme zu, ergänzt Brigitte Frommeyer, Pressereferentin beim Fair-Trade-Unternehmen Gepa. „Durch die Zerstörung von Erosionsschutzstreifen nehmen außerdem die Winderosion und die Schädlinge zu“, so Frommeyer.

Dennoch müssen Verbraucher hierzulande nicht komplett auf Quinoa verzichten, sie sollten aber fair gehandeltes und biozertifiziertes Quinoa kaufen. Organisationen wie Gepa oder Transfair fördern den nachhaltigen Anbau des Pseudogetreides. Nach den Kriterien von Fairtrade International müssen 30 Prozent der Fairtradeprämie, die die Produzenten zusätzlich zum Verkaufspreis erhalten, dafür investiert werden. „Durch die Fairtradeprämie konnte un-



Wenn die Kautschukmilch geronnen ist, wird Restwasser aus dem Gummi gewalzt. F: Kathrin Harms/laif

Anzeige

Im Bio-Fachhandel oder unter www.oekotopia.de

oekotopia

bewerbsdruck. „Viele Kleinbauern können den Exportbedarf nicht mehr bedienen und werden von Großbauern und Investoren verdrängt, die industriell produzieren und auch Preis-

seren bolivianische Partnerorganisation Anapqui Agraringenieur finanziieren, die den Bauern erklären, wie sie möglichst umweltschonend Quinoa anbauen können“, erläutert From-

meyer. Quinoa aus fairem Anbau soll den Produzenten durch einen stabilen Mindestpreis eine langfristige Einkommensquelle sichern. Auch Gemeinschaftsprojekte wie der Bau von Schulen, Wasserprojekte oder die medizinische Versorgung können mit der Fairtrade-Prämie finanziert werden.

Faires Quinoa finden Sie unter: fairtrade-deutschland.de>Produkte>Quinoa gepa.de>Produkte>Nudeln, Reis, Quinoa

Superfood

Unter Superfood werden besonders **nährstoffreiche Lebensmittel** zusammengefasst, vor allem aus dem Bereich Obst und Gemüse. Dazu gehören neben Quinoa vor allem Açaï-Beeren, Algen, Amaranth, Avocado, Chia-Samen, Goji-Beeren, Kokosmehl, Mandelmehl, Matcha-Tee, Moringa und Weizengras. Sie sollen wahre **Wunder** bewirken: beim Abnehmen unterstützen, Depressionen heilen, gegen Erkältungen, Alzheimer und Krebs helfen. Deshalb liegt Superfood seit einigen Jahren voll im Trend. Viele dieser Wunder-Lebensmittel stammen aus Südamerika, Asien oder Südafrika. Nicht zuletzt deshalb ist die **Umweltbilanz** vieler Superfoods katastrophal und die Kleinbauern in den Herkunftsländern leiden unter unserem Superfood-Wahn.

öko fürs wir

Naturland Fair

ZUSAMMENBRINGEN, WAS ZUSAMMENGHÖRT: ÖKO, SOZIAL PLUS FAIR.

MEIN START-UP BIETET KEINE SATTEN GEWINNE, ABER SATTE MENSCHEN.

Die Welt ist voller guter Ideen. Lass sie wachsen.

MISEREOR
IHR HILFSWERK

Landwirtin Aminata Compaoré verbessert mit guten Ideen und viel Tatkraft den Anbau von Zwiebeln und anderen Gemüsesorten in einem Dorf in Burkina Faso. Ihre Geschichte unter: www.misereor.de/ideen

DZI Spenden-Siegel

Am Hotspot exklusiver Urbohnen

Peru macht durch seltene Kakaosorten auf sich aufmerksam. Hier könnte die Wiege des Kakao liegen. Diesen Schatz versuchen internationale Chocolatiers zu heben

Von Knut Henkel

Chuncho, Malingas, Porcelana – so heißen einige der Kakaosorten Perus, auf die Luis Mendoza besonders stolz ist. „Es sind alte Sorten, die wiederentdeckt wurden und die dazu geführt haben, dass Peru als Standort für feinste Bohnen merklich an Renommee gewonnen hat“, so der Präsident der Vereinigung der Kakaoproduzenten Perus (Appcacao). Das macht sich alljährlich auch auf dem Salón del Cacao in Lima bemerkbar, der im Juli zum neunten Mal stattfand. Da trifft sich die Creme de la Creme der Kakaowelt: auf der einen Seite erfolgreiche Bauern mit ihren aromatischen Bohnen, auf der anderen Seite Chocolatiers aus Belgien, Italien, der Schweiz und auch Deutschland. Die sind in den letzten Jahren aufmerksam geworden auf aromatische Bohnen aus Peru, und das hat seinen Grund. In Peru sind rund sechzig Prozent der Kakaosorten heimisch, und etliche davon sind erst in den letzten Jahren wiederentdeckt worden – dazu haben internationale Unternehmen beigetragen.

Darunter auch „Original Beans“. Das Unternehmen mit Sitz in Amsterdam ist in der Region von Piura und Cusco mit zwei Kakaoprojekten aktiv und genießt in der Branche einen exzellenten Ruf, so Marleni Ramirez von Bioversity International. Die global agierende Organisation forscht zur Artenvielfalt in der Landwirtschaft und engagiert sich für den Erhalt und die nachhaltige Nahrungsmittelerzeugung.

Dabei spielt auch der Kakao eine Rolle. „Wir denken gemeinsam mit den Produzenten darüber nach, einen Kakaopark anzulegen, um die Artenvielfalt Perus abzubilden und vor allem um sie zu erhalten“, so die Wissenschaftlerin. Dafür wirbt sie auf dem Salón del Cacao, der sich in den letzten Jahren zum Knotenpunkt der Branche entwickelt hat.

Eine Initiative, die Luis Mendoza ausgesprochen gut gefällt. Er bewirtschaftet mit einem Partner eine Kakaofarm in der Region Ucayali, in der Amazonasregion nahe der Stadt Pucallpa. Auf zehn Hektar bauen die beiden derzeit Kakao an, und Mendoza experimentiert mit mehreren Sorten. „Wir versuchen die Vielfalt zu nutzen,

beobachten, welche Sorte sich am besten eignen für die Region und welche aromatischen Charakteristika sie ausbilden“, sagt der Mittvierziger Kakaobauer.

Sätze, die zeigen, dass in Peru kräftig dazugelernt wird. Seit 2007 nahe Piura der weiße Kakao entdeckt wurde, pilgern die Kakaokenner aus aller Welt in das lateinamerikanische Land. Es herrscht so etwas wie Goldgräberstimmung unter den Chocolatiers, denn nicht nur in den traditionellen Anbaugebieten, sondern auch darüber hinaus lassen sich alte Kakaobäume finden. Eine anerkannte Spürnase in der Branche ist Jan Marcel Schubert von „Original Beans“.

Der 27-jährige reist zwischen neun und zehn Monaten im Jahr in Lateinamerika umher und baut die Kontakte zu Bauern, indigenen Gemeinden und Genossenschaften auf und ist dabei immer mal wieder auf besondere Bohnen gestoßen. Derzeit ist er mit Bauern der indigenen Ethnie der Arauca in der Region von Santa Marta in

Die klimapositive Schokolade bringt den Bauern das Sechsfache des Fairtradepreises

Kolumbien unterwegs und analysiert wilde, alte Kakaobäume in einer Wüstenregion.

Daraus könnte sich ein Projekt mit den Bauern entwickeln, um diese alten Sorten wiederzubeleben und eine neue seltene Bohne mit speziellen Charakteristika zu erhalten. Wenn das funktioniert, könnten die Bohnen irgendwann zu einer Single-Origin-Schokolade von „Original Beans“ verarbeitet werden. Das in Amsterdam ansässige Unternehmen heftet sich seit 2008 an die Spur der seltensten Kakaosorten der Welt und wurde von Philipp Kauffmann gegründet. Der engagierte Naturschützer hat lange für den World Wide Fund For Nature (WWF) und für die Vereinten Nationen gearbeitet, bevor er 2008 Original Beans gründete.

„Wir definieren uns als nachhaltiges Unternehmen, sind so etwas wie die Weiterentwicklung eines Hilfsprojekts“, erklärt



Die Sohle wird in einer Art Waffeleisen in Form gebracht Foto: Kathrin Harms/laif

Jan Marcel Schubert. Das lässt sich auch überprüfen, denn auf der Homepage von Original Beans wird damit geworben, dass für jede Tafel Kakao ein Baum gepflanzt wird, und mit dem „Baum Tracker“ lässt sich das auch überprüfen. Klimaschutz, Erhalt der Artenvielfalt werden bei den Chocolatiers, die die Rohware in der Schweiz verarbeiten und sie in Amsterdam, dem größten Kakaohafen Europas, in Empfang nehmen, großgeschrieben. Auch das ist kein Marketing-Tool, sondern transparent. So bescheinigen unabhängige Expertenteams von CarbonRoots und Footprint4Food dem Unternehmen eine klimapositive Schokolade: Sie nützt dem Klima, bei der Produktion fallen weniger Emissionen an, als eingespart werden.

Davon profitieren auch die Bauern vor Ort, die Setzlinge für neue Bäume in der Amazonasregion und anderswo setzen und fair bezahlt werden. Nicht nach dem derzeit niedrigen Weltmarktpreis für die aromatischen Bohnen, sondern nach spezifischen Kriterien für ihre feine Ware. Sie erhalten rund das Sechsfache des Fairtradepreises. Ein Beispiel, das in Peru dazu beigetragen hat, dass die Bauern ihre Bohnen und ihre Bäume wertschätzen, sich engagieren und auf Geschmacksnuancen achten.

„Die sind vielfältig, denn Kakaoschoten nehmen die Aromen ihrer Umgebung auf“, erklärt Luis Mendoza und fährt fort: „Das hat zum Aufschwung der gesamten Kakaoproduktion in Peru beigetragen, aber auch zur Wertschätzung regionaler Besonderheiten wie dem Chuncho-Kakao aus Cusco oder dem weißen Kakao aus Piura.“ In diesen beiden Regionen ist

auch Original Beans aktiv. Auf forstungsprojekte mit Bauern laufen in der Region Las Lomas nahe der ecuadorianischen Grenze, und dort hat Jan Marcel Schubert dafür gesorgt, dass die besten zehn Kakaobäume ausgewählt wurden. „Daraus ziehen wir nun Setzlinge, um die Ernten zu steigern.“ Ein Konzept, das funktioniert und das den Bauern direkt zugutekommt,

denn traditionell sind die Erträge in der trockenen Region nicht sonderlich hoch. Dafür ist der Geschmack der Bohnen außergewöhnlich: sehr fruchtig und mild.

Das trifft auch für die jüngste Sorte zu, die in der von Tälern durchzogenen bergigen Grenzregion von Jan Marcel Schubert entdeckt wurde: die Malingas. Sie ist die vorerst letzte Schoko-

lade, die von Original Beans aus Peru vorgestellt wurde. Doch in den abgeschiedenen Tälern des Nordens könnte noch die eine oder andere Überraschung für Kakaospürnasen wie Schubert warten. Der ist auch in anderen Regionen des Landes unterwegs und pflegt die Kontakte zu den Bauern und zu Kakaoverbandspräsident Luis Mendoza. Das hilft, Neues zu entdecken.

Der Markt wächst

2017 haben Verbraucher über 1,4 Milliarden Euro für Fairtradeprodukte gezahlt

Insgesamt gaben die Verbraucher in Deutschland 2017 rund 1,473 Milliarden Euro für Produkte aus fairem Handel aus. Das entspricht einem Wachstum von 13 Prozent gegenüber dem Vorjahr. Mit 80 Prozent machten Lebensmittel den größten Anteil daran aus. Innerhalb der letzten zehn Jahre hat sich der Umsatz im fairen Handel vervinfacht. Gut 18 Euro pro Kopf

gaben deutsche Verbraucher im Jahr 2017 durchschnittlich für fair gehandelte Nahrungsmittel, Textilien und Handwerksprodukte aus. Mit 1,18 Milliarden Euro trug das Fairtrade-Produktsiegel den größten Anteil zum Gesamtumsatz bei. Die anerkannten Fair-Handels-Importeure vertrieben im vergangenen Jahr fair gehandelte Waren im Wert von 193 Millionen

Euro. In den Weltläden und Weltgruppen wurden faire Waren im Wert von 77 Millionen Euro verkauft. Fair gehandelte Produkte aus Europa wie Milch und Brot erreichten einen Umsatz von 101 Millionen Euro. Eine Umfrage ergab große Zustimmung für faire öffentliche Beschaffung (84 Prozent) sowie eine steuerliche Begünstigung fairer Produkte (81 Prozent).

RAPUNZEL
Bio-Pionier seit 1974

ANDERE KINDER HABEN ARBEIT, MEINE HABEN EINE ZUKUNFT.

Sofia Huarina Chacon, Bio-Kakaobauerin der Kleinbauernkooperative El Ceibo in Bolivien.

„Seit über 20 Jahren baue ich mit meiner Familie Bio-Kakao in Mischkultur an. Gemeinsam mit El Ceibo und Rapunzel haben wir viel erreicht wie beste Bio-Qualität und faire Preise. So gibt es bei uns keine Kinderarbeit. Unsere Kinder haben die Möglichkeit für qualifizierende Ausbildungen – und damit echte Berufschancen, innerhalb und außerhalb der Kooperative.“

Mehr auf rapunzel.de/fair

Wir machen Bio aus Liebe.

Auch der Weg ist das Ziel

Konsum von Waren aus dem globalen Süden verursacht Emissionen. Zeit, zu handeln

Während man sich bei Produzenten und Fairhändlern viel einfallen lässt, um sich vor dem Klimawandel zu wappnen, steht der Transport der fairen Ware noch nicht im Vordergrund. Ebenso wie konventionelle Betriebe sind Unternehmen des fairen Handels auf Schiffe, Flugzeuge und Lastwagen angewiesen, um Waren von Süd nach Nord zu bringen. Das macht es kompliziert: Sind nicht wir im industrialisierten Norden für den Großteil der Emissionen verantwortlich? Führt Konsum von Waren aus dem globalen Süden nicht zu mehr Emissionen, die denen das Leben schwer machen, die der faire Handel unterstützt? Und handelt es sich bei Schokolade, Kaffee und Bananen nicht ohnehin um Luxusprodukte?

Immerhin: Mit CO₂-Zertifikaten kompensieren Firmen wie DHL Deutsche Post, der Honigimporteur Breitsamer & Ulrich oder die Kosmetikmarke FairSquare ihre Emissionen. Mit den Geldern werden ein Biogasprojekt in Indien, energiesparende Brennöfen in Lesotho und ein Aufforstungsprojekt in Nordperu finanziert. Seit der Einführung des Standards konnten in Deutschland so rund 30.000 Tonnen CO₂ kompensiert werden.

Die Transportfrage steht bei vielen Fair-Handels- und Siegelorganisationen bislang aber noch nicht ganz oben auf der Agenda. Man beobachtet die Entwicklung, engagiert sich aber noch wenig bis gar nicht. Das sollte sich möglichst bald ändern, meint Klaus Kruse, Vorstand der Fairhandelsorganisation Ethiquable: „Im fairen Handel erzeugt das Bewegen von Waren über große Distanzen hohe Emissionen.“

Die Alternativen heißen Fair Transport, Teikei oder Timbercoast. Mit alten Segelschiffen wie der „Avontuur“, „Tres Hombres“ oder „Nordlys“ bringen sie Rum, Kaffee und Kakaobohnen aus der Karibik und Lateinamerika weitestgehend emissionslos nach Europa. Das dauert statt drei bis vier Wochen drei bis vier Monate – Zwischenstopps inklusive. Jens Klein, Gründer der Genossenschaft Café Chavalo, hat zwei Tonnen seines fair gehandelten Biokaffees aus Boaco in Nicaragua mit dem Segelschiff „Avontuur“ nach Leipzig bringen lassen – Luftlinie 9.478 Kilometer. „Bei der Verschiffung per Frachtsegler wurden rund 90 Prozent weniger CO₂ freigesetzt als beim konventionellen Transport“, erzählt er. „Mit Lastenrädern wurden die Säcke umweltfreundlich zum Zwischenlager in Hamburg befördert, und mithilfe von CO₂-Zertifikaten haben wir die danach entstehenden Emissionen für den Weitertransport sowie die Weiterverarbeitung in Deutschland ausgeglichen.“

Außer der langen Transportdauer hat die Sache einen weiteren Haken: die hohen Transportkosten. Der Kilopreis für den Segelkaffee von Café Chavalo liegt um 7 Euro höher als bei vergleichbarer Ware. Um auch rentabel wirtschaften zu können, sollten laut Ethiquable-Chef Kruse Großprojekte angedacht werden, um den globalen Warenverkehr möglichst emissionslos zu gestalten, „und zwar mit modernen Containerschiffen, die mit Wind und anderen Alternativen bewegt werden.“

Genau betrachtet ist die Warenbewegung per Segelschiff nicht zu teuer. Der Transport mit Kerosin fressenden Flugzeugen, Schweröl verbrennenden Superfrachtern oder Diesel schluckenden Lastern ist zu billig. Negative Auswirkungen auf Mensch, Natur und Klima werden der Allgemeinheit aufgebürdet. Das sollte sich schnell ändern. Jetzt braucht es mutige Investoren und gute Crowdfunding-Kampagnen.

Frank Herrmann

Der Familienbetrieb Talon Sports in Pakistan: Hier werden die Karma Chakhs gefertigt
Foto: Kathrin Harms/laiif



Eine gute Tasse ohne das Finanzamt

Wie kann der Anteil von fair produziertem Kaffee im deutschen Handel gesteigert werden? Ein neuer Vorschlag macht die Runde

Von **Manfred Ronzheimer**

Mit 162 Litern pro Kopf der Bevölkerung und Jahr (2016) rangiert Kaffee an der Spitze der Getränkestatistik, noch vor den Mineralwässern und Erfrischungsgetränken. Im Einzelhandel wurden im selben Jahr 3,3 Milliarden Euro für Kaffeepulver, ganze Bohnen, Pads und Kapseln ausgegeben. Im Schnitt kaufte jeder Deutsche 4,2 Kilogramm Kaffee im Jahr und ließ sich das 41 Euro kosten. Im deutschen Handel kommt fair gehandelter Kaffee bislang allerdings bloß auf einen Marktanteil von 4,8 Prozent (2017).

Wie kann der Anteil von fair produziertem Kaffee im deutschen Handel gesteigert werden? Ein neuer Vorschlag macht die Runde: durch die Abschaffung der Kaffeesteuer. Den Anstoß dafür gab ausgerechnet ein CSU-Minister.

Unfair auch im eigenen Land: Kaffee wird doppelt besteuert. Das Finanzamt hält beim Kaffee die Hand gleich zweimal auf. Neben der Mehrwertsteuer wie bei allen Waren und Dienstleistungen fällt auch noch die sogenannte Kaffeesteuer an. Diese macht bei Röstkaffee 2,19 Euro pro Kilogramm aus, bei löslichem Kaffee 4,78 Euro.

Anzeige



20 Jahre ALTO MAYO
TRADITIONELLER KAFFEE AUS DEM HOCHLAND PERU
www.altomayo.de

Dies verschafft dem Bundesfinanzminister – es handelt sich um eine Bundessteuer – jährliche Einnahmen von rund einer Milliarde Euro. Seit Jahren kämpft die Kaffeebranche gegen die Doppelbesteuerung an. Der Kaffeeröster Darboven initiierte Anfang des Jahrzehnts eine Petition an den Bundestag mit 20.000 Unterschriften – ohne Erfolg.

Auch die Akteure der Fairtrade-Bewegung, die sich für gerechte Produktionsbedingungen und faire Entlohnung der Plantagenarbeiter einsetzen, wollen an der Steuerschraube drehen. Nach Schätzungen des „Forums Fairer Handel“ arbeiten derzeit rund 25 Millionen

Menschen im Anbau, der Verarbeitung und dem Vertrieb von Kaffee weltweit. Die Bohnen des Kaffeestrauchs sind das zweitwertvollste Produkt der Entwicklungsländer. Über 840.000 Kaffeebauern in Lateinamerika, Afrika und Asien bauen Kaffee nach zertifizierten Fairtrade-Standards an. Neben Bio- und Weltläden haben auch Supermärkte und Discount Fair-Kaffee mit Garantiesiegel im Angebot. Mit rund 13 Euro pro Kilogramm ist er allerdings doppelt so teuer wie konventioneller Kaffee.

Bundesentwicklungsminister Gerd Müller (CSU) hält diesen Anteil für steigbarer. „Die Industrieländer dürfen ihren

Reichtum nicht länger auf dem Rücken der Entwicklungsländer aufbauen“, sagte Müller im April bei der Eröffnung der Messe „Fair Handeln“ in Stuttgart. „Noch viel zu oft bezahlen wir den Menschen in Afrika keine fairen Löhne für unseren Kaffee, den Kakao in unserer Schokolade und die Rohstoffe, ohne die kein Handy funktioniert“, so der grüne der schwarzen Bundesminister im Wortlaut. Nötig seien wirksame Anreize für nachhaltigen Konsum. Müllers Vorschlag: „Für nachhaltig produzierten und fair gehandelten Kaffee sollte zum Beispiel die Kaffeesteuer ausgesetzt werden.“ Dadurch erhielten „die Bauern ein deutlich höheres Einkommen, die Kinder können zur Schule gehen“. Und durch die Steuersenkung koste dieser faire Kaffee an der Ladenkasse „nicht mehr als herkömmlicher“.

Was im Kaffeesektor noch möglich ist, verdeutlichte Müller mit dem Hinweis auf die Kakaoverwertung. Durch beharrliches Engagement auch der zivilgesellschaftlichen Organisationen konnte der Anteil von nachhaltig produziertem Kakao im deutschen Einzelhandel von 3 Prozent (2001) auf 55 Prozent in 2017 erhöht werden. Hier ist das Ziel, dass in wenigen Jahren nur noch fair gehandelter Kakao auf dem Markt ist.

Müller bezog sich mit seinem Vorschlag auf eine Petition zur Abschaffung der Kaffeesteuer für fair gehandelten Kaffee, die der Verein TransFair im September letzten Jahres gestartet hatte. Zur „Internationalen Grünen Woche“ im Januar 2018 konnte TransFair-Vorsitzender Dieter Overath die Petition mit den Unterschriften von 15.000 Unterstützern an den Minister überreichen. „Wir sind erfreut, dass der Minister unsere Petition zur Abschaffung der Kaffeesteuer auf fair gehandelten Kaffee geprüft und für umsetzbar eingeschätzt hat“, kommentierte Overath die Stuttgarter Ankündigung des Entwicklungsministers. „Dass Gerd Müller unsere Forderung jetzt an das Finanzministerium übergibt, ist eine große Chance für Hunderttausende Kaffeebauern.“ Es sei ein wirkungsvoller Ansatz, mit Änderungen in der Steuerpolitik den nachhaltigen Konsum zu fördern. Overath: „Genau diese Steuerungsfunktion für eine nachhaltige Zukunft hat das BMZ erkannt.“

Als nächster politischer Schritt stünde eine Kabinettsvorlage des Entwicklungsministers an, um seine Kollegen und vor allem den Finanzminister zu überzeugen. Diese Aushandlungsprozesse innerhalb der Bundesregierung finden derzeit noch statt. Gerade für die Abschaffung althergebrachter und im Steuersystem seit Kaisers Zeiten eingemeißelten Finanzquellen wie die Kaffeesteuer gilt: abwarten und Tee trinken.

TEEKAMPAGNE

Einfach. Weniger ist mehr: Wir beschränken uns auf feine Bio-Tees in höchster Blattqualität aus Darjeeling und Assam. Den Zwischenhandel lassen wir weg.

Fair. Den Produzenten vor Ort bezahlen wir Preise über Weltmarktniveau. Das ermöglicht gute Löhne und Arbeitsbedingungen für die Pflückerinnen.

Für Alle. Unsere Kunden bezahlen weniger statt mehr. Weil wir unnötige Transportwege und Verpackungen vermeiden. Das tut auch der Umwelt gut.

Teekampagne. Weil Nachhaltigkeit nicht mehr kosten muss.

Mehr Infos und feinen Tee finden Sie auf www.teekampagne.de
Projektwerkstatt GmbH • Pasterstr. 6-7 • 14482 Potsdam

Fair ist: Bildung statt Kinderarbeit!

Unterstützen Sie die Stiftung der Gewerkschaft Erziehung und Wissenschaft gegen die Ausbeutung von Kindern und Jugendlichen!

Spendenkonto fair childhood: Bank für Sozialwirtschaft
IBAN: DE16 7002 0500 0009 8400 00, BIC: BFSWDE33MUE



www.fair-childhood.de

supermarché

Ökofaire Mode ohne Ausbeutung



Wiener Straße 16 * Berlin-Kreuzberg * Mo-Fr 11:00-19:00
Sa 11:00-18:00 * www.supermarche-berlin.de

Bitte nicht so billig

Was kostet die Welt? Nicht genug. Ein Plädoyer für reale Preise, die soziale und ökologische Kosten mit in den Reisepreis einbeziehen. Auf diesem Weg ließen sich die negativen Auswirkungen des globalen Tourismus reduzieren – und sogar positive Effekte erzielen

Von Frank Herrmann

Der diesjährige Sommer hatte nicht nur Spitzenwetter im Programm. Auch die Verspätungen und Flugausfälle vieler Airlines, verursacht durch Streiks in mehreren europäischen Ländern, erreichten Spitzenwerte. Und stellten Zehntausende von Fluggpassagieren auf eine harte Geduldsprobe.

Sommerzeit, Reisezeit. Der europäischen Kontinent war auch 2017 mit 670 Millionen Besuchern weiterhin das weltweit beliebteste Reiseziel. Aber der Tourismus boomt auch anderswo. Chinesen fallen über die Feiertage in Thailand ein, Inder stürmen Neuschwanstein, die Russen sind zurück in der Türkei, und deutsche Touristen gibt es eh überall in rauen Massen. Warum das so ist? Ganz einfach: weil es sich viele Menschen leisten können. Fliegen kostet nur noch ein Bruchteil dessen, was es in den 1970er oder 1980er Jahren kostete.

Günstig zu übernachten ist kein Problem mehr – dank großer Hotelportale, Airbnb und Couchsurfing. Auch Kreuzfahrten sind erschwinglich geworden. Kein Wunder bei Angeboten von um die 100 Euro pro Tag, alles inklusive, auch An- und Abreise. Was kostet also die Welt? Nicht mehr viel.

Doch umsonst sind die Schnäppchenpreise und Dumpingangebote nicht. Da wären zum Beispiel die Menschen, die im Tourismus arbeiten. Sie reinigen Hotelzimmer, spülen Geschirr, tragen Koffer oder servieren Essen. Letztere Tätigkeit eröffnet zumindest die Möglichkeit auf ein Trinkgeld, ein wichtiges Zubrot zum meist kargen Lohn. Die Arbeitsverhältnisse sind – besonders in Schwellen- und Entwicklungsländern – prekär: Saisonale begrenzte Verträge, fehlender Kündigungsschutz und geringe bis gar keine Sozialleistungen sind in vielen Ländern eher Regel statt Ausnahme. Ein sicherer Arbeitsplatz sieht anders aus.

Nicht besser ergeht es dem Servicepersonal auf Kreuzfahrtschiffen. Auch sie werden nur für eine Saison angeheuert. Die Niedriglöhner sind zwar mit Arbeitsverträgen ausgestattet und verdienen mehr als in ihren Heimatländern wie etwa den Philippinen, Peru oder Pakistan, arbeiten aber unter extrem harten

Zusätzlich zu der nächtlichen Ruhestörung und dem Verschwinden von angestammten Geschäften müssen die Einheimischen mit ihrem Steuergeld für Schäden aufkommen, die Kreuzfahrtschiffe beispielsweise in Venedig anrichten, für die dauerhafte Reinigung von Stränden und für teure und energieintensive Meerwasserentsalzungsanlagen.

Oder sie leiden unter Wasserknappheit, wie im indischen Goa, im Norden Costa Ricas oder auf der zu Tansania gehörenden Insel Sansibar. Denn damit Touristen duschen, im Pool planschen und Golf spielen können, müssen Einheimische oftmals auf Wasser – ein UN-Menschenrecht – verzichten. Tourists first!

Um zu all diesen exotischen Reisezielen zu gelangen, braucht es das Flugzeug. Doch obwohl die CO₂-Bilanz von Flug- und Kreuzfahrurlaubern deaströs ist, finanziert der deutsche Steuerzahler diesen Wahnsinn mit. Auch wenn man nicht

fliegt und brav an Land bleibt. So summiert sich die Kerosinsteuerbefreiung für Fluglinien und die Befreiung von der Mehrwertsteuer für Auslandsflüge auf rund 11 Milliarden Euro jährlich. Am Bau von Kreuzfahrterminals, Landstromanlagen und dem Ems-Stauwerk, notwendig,

damit Kreuzfahrtschiffe von der Werft ins Meer gelangen, haben wir uns alle mit mehreren Hundert Millionen Euro beteiligt. Die Lösung für die Misere liegt eigentlich auf der Hand und ist dennoch politisch und vor allem global nicht ganz einfach umzusetzen: reale Preise!

Also Preise, die den CO₂-Ausstoß einer Reise besteuern. Preise, die einen Ausgleich für Umweltschäden enthalten und die mit fairen Arbeitslöhnen kalkulieren. Sozial ungerecht, sagen Sie? Dann könne ja nicht mehr jeder nach Grönland fliegen, um die letzten Eisbären anzuschauen, oder auf die Malediven, bevor die Insel absäuft. Oder wegen billigem Sex nach Thailand oder zur Löwenjagd nach Südafrika fliegen. Auch mit der Kreuzfahrt wäre es dann wohl in der jetzigen Größenordnung vorbei. Genau das wäre die Folge!

Dem wir haben zwar ein gesetzliches Recht auf Erholung, aber nun mal kein Recht auf eine Fernreise. Und vielleicht würde ein CO₂-Zuschlag auch helfen, das Chaos am europäischen Flughimmel zur Ferienzeit zu vermindern. Denn die Warteschleifen kosten die Airlines nicht nur viel Geld für das zusätzlich verbrannte Kerosin und für Überstunden des Personals, sondern verursachen auch Tonnen von überflüssigem CO₂.

Anzeige

Genossenschaft gründen?

www.genossenschaftsgruendung.de
Telefon 040 - 23 51 97 90

Zentralförderung deutscher Konsumgenossenschaften e.V.

Bedingungen: 7-Tage-Schichten sind normal, 12-Stunden-Arbeitstage auch. Der Stundenlohn liegt weit unter dem deutschen Mindestlohn, obwohl auf Schiffen deutscher Reedereien mehrheitlich Deutsche an Bord sind. Möglich machen die ausbeuterischen Arbeitsbedingungen das recht locker gefasste internationale Seearbeitsübereinkommen und die weichen Arbeitsetzungen derjenigen Länder, in denen auch Schiffe von TUI Cruises (Malta) oder Aida Cruises (Italien) registriert sind.

Nicht nur auf Kreuzfahrtschiffen ist es inzwischen voll, auch an Land drängeln sich die Menschen in Städten wie Amsterdam, Barcelona, Dubrovnik oder Venedig. Der überbordende Massentourismus ist vor allem für die ständigen Bewohner*innen dieser Städte alles andere als angenehm. Viele von ihnen arbeiten nicht im Tourismus, doch die „Touristifizierung“ ganzer Stadtviertel, also stark steigende Miet- und Immobilienpreise aufgrund von Vermietungen an Touristen, treiben viele Familien aus ihren angestammten Wohngebieten in die Randbezirke der Städte. Selbst in deutschen Kleinstädten wie Bamberg oder Regensburg zeigen sich solche Phänomene.

Globaler Blick

Klima, Migration und Entwicklungszusammenarbeit: Misereor fordert klare politische Zielsetzungen

Flüchtlingen und Migranten solle weiterhin mit Menschlichkeit und Solidarität begegnet werden. Dazu ruft Pirmin Spiegel auf. Darüber hinaus kritisiert der Hauptgeschäftsführer des Werks für Entwicklungszusammenarbeit Misereor die Klimapolitik der Bundesregierung als unzureichend: Er vermisst bei der Bundesregierung „Kraft, Willen und Visionen, um die Zukunft und ein würdevolles Dasein für die nachfolgenden Generationen zu sichern“.

Entwicklungszusammenarbeit werde außerdem immer häufiger in einen direkten, ein-dimensionalen Zusammenhang mit Themenfeldern wie Bekämpfung von Fluchtursachen, Migrationssteuerung oder vernetzter Sicherheit gestellt, kritisiert Spiegel: „Ich befürchte, dass Entwicklungszusammenarbeit für die genannten Zwecke politisch instrumentalisiert wird.“ Es dürfe nicht als zentrale Aufgabe von Entwicklungszusammenarbeit betrachtet werden, dafür zu sorgen, dass we-

niger Flüchtlinge und Migranten nach Deutschland kommen. „Es darf auch nicht sein, dass Flüchtlinge prioritär als größte Gefahr für unsere eigene Sicherheit dargestellt werden.“

Spiegel fordert eine gerechtere Gestaltung der Globalisierung. Das bedeute, über Handels- und Wirtschaftspolitik zu sprechen, über Ressourcenausbeutung und Klimawandel, über Gerechtigkeit entlang der Lieferkette von Produkten!

Einschließlich der Gelder aus Mitteln des Bundesministeriums für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung standen Misereor 2017 rund 214 Millionen Euro für seine Arbeit in rund 90 Ländern Afrikas und des Nahen Ostens, Lateinamerikas und der Karibik, Asiens und Ozeaniens zur Verfügung. Aufwendungen für Werbung, Öffentlichkeitsarbeit und Verwaltung beliefen sich auf 5,9 Prozent am Gesamtetat. Misereor fördert aktuell knapp 2.800 Projekte von rund 1.800 Partnerorganisationen.

Wie fair benehmen sich Touristen?

Rücksichtnahme ist für den einen oder anderen Touristen ein Begriff, der allenfalls zu Hause gilt, wo man den Müll ja auch nicht auf die Straße schmeißt, an die Hauswand pinkelt oder **Nacktfotos** in religiösen Stätten macht. Aber im Urlaub soll eben alles ein wenig anders sein. Dass die Einheimischen, die das touristische Treiben monatelang – oder in Städten wie Barcelona, Rom oder Venedig das ganze Jahr über – erdulden müssen, irgendwann keine Lust auf noch mehr Besucher haben, stört die meisten Touristen wenig. Auch dass **eingesessene Läden** zugunsten von Fast-Food-Buden, billigen Souvenirshops und Tattoo-Studios **verschwinden**, ist den Touristen egal. Sie glauben, diese Art von Infrastruktur zu brauchen. Und dazu gehört eben auch eine nette Unterkunft zentrumsnah gelegen und ansprechend ausgestattet. Dass einheimische Familien bei der **Verteuerung des Wohnraums** durch den Tourismus nicht mehr mithalten können und aus ihren Stadtviertel in den Stadtrand vertrieben werden, bekommen die Reisenden gar nicht erst mit. Und falls doch? Würde es sie wirklich interessieren?

Fair-Handelsorganisationen: Direkt. Partnerschaftlich. Transparent.

100% FAIR



FAIR HANDELN.
BESSER LEBEN.



www.el-puente.de

www.weltpartner.de

www.gepa.de

www.globo-fairtrade.de

„Frag deinen Röster, was er den Bauern zahlt“

Das Hamburger Quijote Kaffee Kollektiv will Röstereien miteinander vernetzen, um den Fairen Handel voranzubringen – mit mehr Transparenz

taz: Herr Felsen, im Juni hat Quijote Kaffee gemeinsam mit anderen Röstereien ein Kolloquium zur Transparenz im Kaffeesektor in Hamburg organisiert. Im Fokus stand dabei die Forderung nach mehr Transparenz im Kaffeehandel. Inwiefern besteht da Bedarf?

Andreas Felsen: Auf dem Kaffeemarkt dreht sich alles um den Preis pro Pfund Kaffee. Der liegt derzeit mit knapp einem US-Dollar pro Pfund unter den Produktionskosten. Bei uns auf dem Kaffee-Kolloquium drehte sich hingegen alles um die Preistransparenz rund um den Direktimport durch die Röstereien – wir plädieren für die Offenlegung der Ankaufpreise. Das ist letztlich eine Folge der Initiative zum Direktimport von Kaffee, die vor rund zehn Jahren von Röstereien wie Counter Culture, Intelligentsia oder Stumptown aus den USA ausging. Die setzen und setzen auf den direkten Kaffeimport vom Produzenten und auf faire Konditionen. Ziel war auf der einen Seite eine höhere Kaffequalität, auf der anderen Seite bessere Bedingungen für die Produzenten zu generieren. Mehr Transparenz ist nun zehn Jahre später erklärtes Ziel.

Was bringt mehr Transparenz bei den Ankaufpreisen und wer ist auf die Idee gekommen?

Das ist ein wichtiger Schritt, den wir gemeinsam gehen und propagieren möchten. Die Idee stammt von Peter Roberts von der Emory Universität in Atlanta, einem Wissenschaftler, der zu Transparenz und deren Folgen auf dem internationalen Kaffeemarkt forschte. Allein durch die Veröffentlichung der Ankaufpreise steigen sie an, hat Roberts herausgefunden. Das kommt den Bauern zugute, die vor Ort produzieren. Um die Idee der Transparenz bei den Ankaufpreisen zu propagieren und uns unter engagierten Röstern auszutauschen, haben wir von Quijote Kaffee nach Hamburg zum Kolloquium geladen. Alle Pioniere hinter dieser Idee sind gekommen und wir haben darüber diskutiert, wie wir diese Initiative besser nach außen kommunizieren können.

Transparenz im Interesse der Kaffeebauern sozusagen. Ist es realistisch hier auf einen Multiplikatoreffekt zu setzen? Ja, gute Preise für guten Kaffee sollten selbstverständlicher Konsens sein und deshalb begrüßen wir es, wenn die Kaffeekäufer bei den Röstern nachfragen, woher ihre Ware stammt, was bei den Bauern ankommt und wie die Ar-

beits- und Produktionsbedingungen vor Ort sind.

Erreichen Sie mit Argumenten, die sich auf die Situation der weit entfernt lebenden Bauern beziehen, denn genügend Verbraucher?

Natürlich nicht alle, aber die, die bei kleinen Röstereien direkt kaufen, fragen durchaus vermehrt nach. Die Erfahrungen machen wir bei Quijote Kaffee, aber eben auch viele andere Röstereien, mit denen wir zusammenarbeiten. Das könnte sich zu einem tollen Hebel entwickeln. Welche von den 800 in Deutschland ansässigen Röstereien wird den Kunden erklären wollen, dass bei den Bauern kaum etwas ankommt für ein gutes und arbeitensintensives Produkt?

Sie haben 2017 einen detaillierten Transparency Report vorgestellt, in dem alles offengelegt wird – vom Ankaufpreis bis zum Röstprofil. Sogar die Besuche vor Ort sind dokumentiert. Wollen Sie neue Standards setzen?

Ja, definitiv. Wir definieren uns als „Open Source Kaffeerösterei“ – wollen transparent bis in den letzten Winkel unseres Kaffeegeschäfts sein und das macht Schule. So überlegt der beste holländische Importeur – „Trabocca“ – alle Ankaufpreise transparent zu machen. Diesen Multiplikatoreffekt wünschen wir uns. Wer fair unterwegs ist, hat auch nichts zu verstecken.

Wenn der Multiplikatoreffekt Schule macht, könnten auch die größten Röstereien von Aldi bis Tchibo unter Druck geraten und umsteuern. Ist das ein Hintergedanke der Initiative?

Ja, durchaus. Von den 800 Röstereien, die es in Deutschland gibt, engagieren sich 100 bis 150 in Sachen Fairness und Qualität. Die wenigsten davon importieren direkt, aber wenn sie bei ihren Großhändlern nachfragen, entsteht dadurch ein gewisser Veränderungsdruck. Das hätte schon Signalcharakter und auch die ganz großen wie Aldi und Tchibo wären dann irgendwann in Erklärungsnot.

Interview Knut Henkel



Andreas „Pingo“ Felsen ist Gründer des Quijote Kaffee Kollektivs. Geboren 1973 in Hamburg, dreht sich bei ihm seit 1999 nahezu alles um die aromatische Kaffeebohne.



Die Nase muss sitzen: Hier kommt die Toe Cap auf den Schuh Foto: Kathrin Harms/laif

„Aus Solidarität den Magen verdorben“

In Hildesheim befindet sich der älteste Weltladen Norddeutschlands. Zu Besuch bei Pionieren, bei denen sich im Laufe der Jahrzehnte einiges ziemlich verändert hat

Von **Joachim Göres**

El Puente – diesen Namen kennen Kunden von Weltläden zwischen Flensburg und Freiburg, gehört El Puente (zu Deutsch: Die Brücke) doch zu den größten Lieferanten von Weltläden in ganz Deutschland. 1972 wurde der Verein El Puente in Hildes-

ladeneinrichtung spielte keine große Rolle – es ging den ehrenamtlichen Verkäufern und auch den meisten Kunden darum, etwas für den fairen Handel zu tun, und so gegen die Ungerechtigkeit im Welthandel aktiv zu werden. 2012 ist El Puente umgezogen: Aus einem dunklen, etwas verstaubten kleinen Laden in einer Nebenstraße ging es in einen mit 120 Quadratmetern nun doppelt so großen Laden in zentraler Lage in der Fußgängerzone, mit großen Schaufenstern, viel indirektem Licht und ansprechender Inneneinrichtung für die schöne Präsentation der Waren.

20 Personen sorgen derzeit ehrenamtlich dafür, dass der Laden 46 Stunden in der Woche geöffnet ist, zudem gibt es vier Minijobber. Das Ergebnis: deutlich mehr Laufkundschaft und mit über 120.000 Euro ein wesentlich höherer Jahresumsatz. Kaffee, Gewürze, Wein, Textilien und Kunsthandwerk sind die Renner. Die Produzenten aus Afrika, Asien und Lateinamerika erhalten einen höheren Preis als üblich, sodass sie von ihren Erzeugnissen leben, ihre Kinder zur Schule schicken und soziale Projekte wie etwa eine bessere Gesundheitsversorgung fördern können.

„Zwei Drittel unserer Käufer kommen regelmäßig, um die Idee des fairen Handels zu unterstützen. Dabei gibt es viele, die gezielt zum Beispiel einen bestimmten Kaffee verlangen, weil er ihnen am besten schmeckt. Dass wir etwas teurer als Tchibo sind, ist kein Problem“, sagt Rosita Jung-Concha, die fast von Anfang an bei El Puente aktiv ist. Sie ist Vorsitzende des 140 Mitglieder zählenden Vereins El Puente. Der aus Chile stammenden Frau liegt die Bildungsarbeit am Herzen.

Sie freut sich über das Interesse von Schulklassen, die häufiger im Weltladen zu Gast sind. Auch viele Studierende zählen zu den Kunden. Zudem informieren Experten bei öffentlichen Ver-

Der Geschmack war nicht entscheidend, die Optik des Ladens seinerzeit auch nicht

anstaltungen darüber, wie sich der faire Handel für die Produzenten auswirkt. „In den siebziger Jahren sind wir in der Region Hildesheim über die Dörfer gegangen, haben Kleidung gesammelt und verkauft, um das Geld Projekten in Lateinamerika zu spenden. Doch das war naiv.

gibt es Bananen, Schokolade, Orangensaft oder Kekse mit einem Fair-Trade-Siegel selbst in Discountern. „Es bestehen viele verschiedene Siegel, doch nur die Waren aus den Weltläden sind wirklich zu 100 Prozent fair gehandelt“, sagt Warmbein. Er sieht das Angebot der Lebensmittelketten, die ihren Erzeugern deutlich weniger zahlen als die Weltläden, dennoch nicht nur negativ: „Sie machen die Idee des fairen Handels bekannter, die Leute machen sich so mehr Gedanken über Handelsbeziehungen.“

Früher war der Weltladen oft die einzige Adresse für ein exotische Lebensmittel wie zum Beispiel Quinoa. Heute kann man das Getreide auch in Drogerien oder im Supermarkt kaufen.

Durch die große Nachfrage und die erhöhte Produktion ist der Preis stark gefallen – statt zeitweise 6.000 Dollar je Tonne Quinoa aus Bolivien gibt es heute beim Export nur noch rund 2.500 Dollar.

Durch den Preisverfall und wegen einer Dürrephase als Folge des Klimawandels ist in Bolivien die Produktion deutlich zurückgegangen. Wird der Handel durch die Weltläden also tatsächlich fairer? Der deutsche Weltladen-Dachverband weist darauf, dass der Verkauf in den Weltläden zu menschenwürdigen Lebens- und Arbeitsbedingungen von 2,5 Millionen Produzenten und ihren Familien beiträgt.

„Der Welthandel ist nach wie vor ungerecht, aber das Problembewusstsein hat sich geändert“, sagt Warmbein und fügt hinzu: „KIK, C&A oder Tchibo müssen heute ihre Handelsbeziehungen der Öffentlichkeit erklären. Die Weltläden haben diese Entwicklung ausgelöst.“

Anzeige

Angehen. Einbringen. Fairändern.

Wenn Sie Ihre Schule, Ihr Unternehmen oder die Verwaltung fair gestalten möchten – Ihre Eine Welt-Promotor*innen unterstützen Sie gerne: www.einewelt-promotorinnen.de

Promotorinnen und Promotoren für Eine Welt

heim gegründet, aus dem sich innerhalb weniger Jahre eine professionelle Import- und Vertriebsorganisation entwickelte, die anfangs vor allem aus Südamerika ihre fair gehandelten Waren bezog. 1974 eröffnete der Verein zudem in Hildesheim den Weltladen El Puente – der erste in Norddeutschland und einer der ältesten überhaupt in Deutschland.

„Damals haben wir Kaffee aus Nicaragua getrunken und uns aus Solidarität dabei den Magen verdorben“, erinnert sich Kurt Warmbein lachend an die Anfänge. Der Geschmack war nicht entscheidend, auch die

Anzeige

Fairer Handel ist für uns kein Alibi

el rojito
Kaffee Kollektiv Hamburg
Chemnitzstr. 78 | 22767 Hamburg
www.el-rojito.de

Viel wichtiger sind langfristige Handelsbeziehungen und die Information darüber“, betont Jung-Concha.

In mehr als 40 Jahren hat sich auch sonst viel verändert. Heute

legal & lecker

Italienische Feinkost und Weine von befreitem Mafialand

Wein, Olivenöl, Nudeln, Pasten, Marmeladen, Gebäck, etc. von süditalienischen Kooperativen, die ehemalige Mafia-Ländereien bewirtschaften; die sich weigern, Schutzgeld zu bezahlen; die sich für eine Kultur der Legalität einsetzen.

Entdecken und genießen Sie den Geschmack der Legalität: www.legalundlecker.de

Turbo für den fairen Handel

Was ist mit den Weltläden los? Vom Erfolg der Fairtrade-Branche profitieren sie kaum. Eine neue Betreiber-genossenschaft will der Sache Schwung geben. Der erste Weltladen nach dem neuen Konzept wurde Ende Mai in Frankfurt auf 60 Quadratmetern eröffnet

Von **Mirko Heinemann**

Eine Erfolgsstory ist kein Garant für die Ewigkeit. Zu dieser Einsicht kommen die Weltläden derzeit, die Pioniere des fairen Handels in Deutschland. Die Initiatoren kommen aus der Friedensbewegung der 1970er Jahre, aus kirchlichen Gruppen und dem linksalternativen Umfeld. Viele Akteure von einst sind immer noch dabei. „Der Nachwuchs wird spärlicher“, sagt Ursula Artmann, Geschäftsführerin eines Weltladens in Frankfurt am Main. Um dem Konzept Weltläden neuen Schwung zu geben, hat sie gemeinsam mit Kollegen eine Genossenschaft gegründet. Ziel: neue Weltläden in Städten zu eröffnen, wo es noch keine gibt.

„Wir fragten uns, weshalb sich die Geschäftsidee Weltläden nicht schneller verbreitet. Wir sind zu der Auffassung gekommen, dass es mehr Weltläden in guten Lagen braucht. Wir sehen ein großes wirtschaftliches Potenzial für solche Weltläden“, erzählt Ursula Artmann. Denn die Fairtrade-Branche ist im Allgemeinen ungemein erfolgreich. In den letzten zehn Jahren hat sich der Umsatz im Fairen Handel verfünffacht. Gut 18 Euro pro Kopf gaben deutsche Verbraucher 2017 durchschnittlich für Lebensmittel und Handwerk aus Fairem Handel aus.

Von diesem Boom profitieren Supermärkte, Discounter und konventionelle Händler, nicht aber die knapp 900 Weltläden in Deutschland. Deren Wachstum stagniert. „Weniger Menschen sind bereit, nicht nur ehrenamtlich im Verkauf zu helfen, sondern auch die finanzielle Verantwortung für den Betrieb eines Weltladens zu übernehmen“, so Artmann. In zahlreichen Ge-

sprächen mit Freunden und Kollegen wurde die Idee geboren, eine Art Wachstumsbeschleuniger ins Leben zu rufen: eine Betreiber-genossenschaft.

Stimmt das Umfeld, gibt es Räume, Logistik und Infrastruktur, geht die Genossenschaft ins Risiko. Sie eröffnet und betreibt einen neuen Weltladen. Der Pilot ist bereits gestartet: Der erste Weltladen nach dem neuen Konzept wurde Ende Mai in Frankfurt-Bockenheim eröffnet. Auf rund 60 Quadratmetern Verkaufsfläche liegen dort Produkte des Fairen Handels aus. Die Lage an der belebten Leipziger Straße hält Ursula Artmann für ideal. „Im Umfeld leben viele potenzielle Kunden mit hohen sozialen und ökologischen Ansprüchen an ihr Konsumverhalten.“

Die erste Bilanz der Filialleiterin ist positiv. Der Weltladen werde im Viertel gut angenommen, sagt Sabine Preuß. „Viele Kunden freuen sich, dass es endlich einen Weltladen in Bockenheim gibt. Vor allem finden sie gut, dass wir die Vielfalt der Ladengeschäfte auf der Leipziger Straße stärken.“ Wirtschaftlich sieht Preuß das Projekt auf gutem Weg.

Wenn Frankfurt-Bockenheim ein Erfolg wird, soll es andernorts weitergehen. Dafür sucht die Betreiber-genossenschaft Ladenlokale und Engagierte vor Ort. „Wir bringen Kapitalausstattung und Expertise mit und übernehmen die Verantwortung für den Betrieb“, erklärt Ursula Artmann. Sie führt erfolgreich den Weltladen Bornheim in Frankfurt am Main. Begonnen hat der Laden 1988 als Verkaufsstelle der „Eine-Welt-Gruppe“ in der katholischen Pfarrei St. Josef. Einmal im Monat verkauften Ge-

meindemitglieder ein kleines Sortiment von Kaffee, Tee, Honig und Schokolade nach dem Gottesdienst und bei Pfarrfesten. Mit dem Gewinn wurde ein Projekt für Landlose in Brasilien unterstützt.

Heute ist der Weltladen Bornheim ein erfolgreiches Unter-

nehmen und wird in der Rechtsform einer GmbH betrieben. „Ich bin überzeugt davon, dass Weltläden professionell und wirtschaftlich arbeiten können – und müssen, wenn sie ihre Verpflichtungen den Produzentinnen und Produzenten gegenüber ernst nehmen“, sagt Artmann.

Sie selbst engagierte sie zuerst ehrenamtlich, später wurde sie hauptamtliche Geschäftsführerin. Das gehört zum Konzept: Die Weltläden sind von ehrenamtlichen Helfern abhängig, bis heute werden die meisten dieser Läden von Freiwilligen geführt. Manche Weltläden sind so erfolgreich, dass die Finanzierung einer bezahlten Stelle möglich wird. Andere kombinieren freiwillige mit bezahlten Kräften.

Aber welche Faktoren hindern die Weltläden, angemessen am Fairtrade-Boom teilzuhaben? Im Unterschied zum konventionellen Handel verkaufen Weltläden nicht nur Waren, sondern betreiben auch Aufklärung. Sie informieren die Öffentlichkeit über die Produkte, die Besonderheiten des Herkunftslandes, die Menschen, die sie erzeugen. Damit sprechen sie eine relativ eng umrissene Zielgruppe an, die sich bewusst über die Produktionsbedingungen vor Ort informieren möchte. Auch für potenzielle Betreiber bedeutet das: Wer im

Weltladen arbeitet, sollte sich nicht nur als Händler verstehen, sondern bis zu einem gewissen Grad auch als Aktivist, der, so die Selbstdarstellung, aufzeigt, „dass die Menschen im Süden und im Norden von ungerechten Welthandelsstrukturen betroffen und an ihnen beteiligt sind“.

Weltläden führen Kampagnen zu entwicklungs- und gesellschaftspolitischen Themen durch, arbeiten mit Schulklassen und Jugendgruppen, organisieren Veranstaltungen und pflegen einen regelmäßigen Austausch mit Produzenten des Fairen Handels.

Gefragt sind überzeugte Persönlichkeiten mit dem Anspruch, neben wirtschaftlicher auch politische Relevanz in der Gesellschaft zu erreichen. Ursula Artmann ist überzeugt, dass dieses Konzept Zukunft hat. „Wir laden alle ein, an dieser wichtigen und spannenden Aufgabe mitzuwirken!“

weltladen-betreiber.de

Organisation und Standards

Die **Weltläden** sind durch den **Weltladen-Dachverband** in der **World Fair Trade Organization**, kurz **WFTO**, vertreten. Die internationale Dachorganisation vertritt **350 Fairtrade-Organisationen aus 70 Ländern** – nicht nur Händler, sondern Akteure entlang der gesamten Fair-Handels-Wertschöpfungskette, von der Produktion bis hin zum Verkauf.

Alle WFTO-Mitglieder verpflichten sich, die **10 Fair-Handels-Standards** der WFTO umzusetzen. Dazu gehört neben dem Verbot von Kinderarbeit etwa die Zahlung fairer Preise, die Verbesserung von Arbeitsbedingungen, die Gleichberechtigung, die Umsetzung von Weiterbildungsmaßnahmen, Transparenz und Umweltschutz. **Wirtschaftlich benachteiligte Produzenten** sollen gefördert werden. **Gegenüber der Europäischen Union** werden die **Mitgliedsorganisationen** durch das Fair Trade Advocacy Office (FTAO) vertreten, das Lobbybüro für Fairen Handel in Brüssel. Hier werden die europäischen Kampagnen- und Lobbyaktivitäten gebündelt. www.wfto.com

Vier Jahre Vorlauf

Bestattungsgesetz in NRW verbietet Aufstellung von Grabsteinen, die durch Kinderarbeit erstellt wurden

Kinderarbeit bei der Herstellung von Grabsteinen ist schon seit vielen Jahren ein viel diskutiertes Thema. Ein wissenschaftliches Gutachten darüber hat in Nordrhein-Westfalen (NRW) nun politische Konsequenzen. Die dortige Landesregierung folgt per Kabinettsbeschluss vom 4. September den Empfehlungen der Hochschule Düsseldorf (HSD).

Deren Gutachten belegt Kinderarbeit in Steinbrüchen in Indien, Vietnam und den Philippinen. Außerdem zeigt es auf, dass auch bei Steinen aus China nicht ausgeschlossen werden kann, dass Kinder an ihrem Abbau oder ihrer Bearbeitung beteiligt waren.

Die genannten Länder gehören zu den Hauptlieferanten von Naturstein, der in Deutschland auch zu Grabsteinen verarbeitet wird. Steine aus diesen Ländern müssen künftig als kinderarbeitsfrei zertifiziert sein, sonst dürfen sie in NRW nicht aufgestellt werden.

Die Arbeit in Steinbrüchen gehört zu den schlimmsten Formen von Kinderarbeit, die von der Internationalen Arbeitsorganisation (International Labour Organisation, ILO) schon vor Jahren strikt verboten wurden. Deutschland importiert in großem Maße Natursteine aus

Ländern, in denen ausbeuterische Kinderarbeit an der Tagesordnung ist. Ein spezieller Fall sind dabei Grabsteine: Ein Großteil der Grabsteine und Grabeinfassungen auf deutschen Friedhöfen wird aus diesen Natursteinen gefertigt.

Kinderarbeit in der Natursteinindustrie ist ausbeuterisch, gesundheitsschädigend, lebensgefährlich. Sie wird schon seit vielen Jahren von den Vereinten Nationen besonders geächtet. Der Landtag Nordrhein-Westfalens hat im Juli 2014 das Bestattungsgesetz ergänzt und damit die Aufstellung von Grabsteinen, die mit ausbeuterischer Kinderarbeit produziert wurden, landesweit verboten. Natursteine aus Ländern, in denen Kinderarbeit in der Natursteinindustrie anzutreffen ist, müssten als kinderarbeitsfrei zertifiziert werden.

Per Runderlass des federführenden NRW-Gesundheitsministeriums vom 18. März 2015 wurde die Zertifizierungspflicht jedoch ausgesetzt – die konkrete Umsetzung sei noch zu regeln. Dieser Prozess hat vier Jahre benötigt und wurde jetzt von der Landesregierung zum Abschluss gebracht.

Ein zu klärender Aspekt betraf die Frage, welche Lieferländer betroffen sind.

9 VON 10 BANANEN VERKAUFEN SICH WELTWEIT UNTER WERT.

Für dein Supermarkt-Schnäppchen zahlen andere einen hohen Preis. Bei uns nicht.

UND DEINE?

In Deutschland ist nur jede zehnte Banane fair gehandelt. Ändere das unfaire Verhältnis und sag uns, welcher Supermarkt sein Sortiment auf 100% Fairtrade-Bananen umstellen soll: [#bananafairday.de](https://www.bananafairday.de) #9von10

FAIRTRADE DEUTSCHLAND

Schön für alle

Bei Naturkosmetik rücken neben den ökologischen auch soziale Aspekte in den Fokus. 200 zertifizierte Rohstoffe des fairen Handels lassen sich in der Kosmetik einsetzen

Von **Jana Janika Bach**

Spätestens seitdem eine leicht reizbare Kleopatra bei Uderzo und Gosciny in Honig- und Eselmilch-Bädern entspannte, hat solch königliches Pflege-ritual auch etwas Komisches. Heute haftet Naturkosmetik und ihrer Verwendung längst nichts Elitäres mehr an. Und dem Image, nur einen kleinen Kreis von Ökopuristen und Idealisten zu gefallen, ist sie oben-drein entwachsen: In den letzten dreißig Jahren ist die Naturkosmetik von der Nischenware zum Trendsetter aufgestiegen. Neben den ökologischen rücken so auch soziale Aspekte in den Fokus.

„2014 haben wir einem deutschen Markt erstmalig Kosmetik mit Fairtrade-Zutaten vorgestellt, obwohl sie international schon länger geführt wurde.“ so Claudia Brück, Vorstandsmitglied von Transfair, der deutschen Mitgliedsorganisation von Fairtrade International. Ein Schritt, der wohlüberlegt war. Denn gerade bei Kosmetik- und Pflegeprodukten, deren Rezepturen sich divers zusammensetzen, konnte das Fairtrade-Siegel nicht ohne Weiteres aufgedruckt werden. Es bedurfte des Hinweises „Mit Fairtrade-Zutaten“ sowie einer Erweiterung des Regelwerks zur Standardisierung.

„Wir leisten entwicklungspolitisch immer auch Aufbauarbeit“, betont Brück. Das Ziel lautet, die Bedingungen der Menschen vor Ort durch fairen Handel zu verbessern. „Generell gilt also, dass alles, was Fairtrade verfügbar ist, auch genutzt wird“, erläutert Brück. „Aus unseren 360 zertifizierten Rohstoffen lassen sich rund 200 in der Kosmetik einsetzen.“ Klassiker wie Sheabutter, Honig oder Zucker finden sich darunter, aber auch neu Gelistes wie Kokosnussöl, Bienenschwachs oder Kakaobutter.

Was für den Endverbraucher angeboten wird, reicht von fair

gehandelten Lippenstiften, Körpermilch und Reinigungsgel über Shampoo, Sonnen- und Gesichtscrème bis zum Aftershave, Fuß-Erfrischer und Massageöl – erhältlich in diversen Duftvariationen wie Vanille, Kaffee, Limone oder Kokosnuss. Der Duftstoff für die nach Aprikose riechende Gesichtscrème wird etwa aus Kernen in Pakistan extrahiert, Oliven- und Mandelöle hingegen von einer Produzentenkooperative in Westjordanland gewonnen, erzählt Brück: „Wir arbeiten bei Fair Trade insgesamt in 73 Ländern mit etwa 1.000 verschiedenen Organisa-

tionen zusammen.“ Aus diesem Kontingent können die Kosmetikerhersteller schöpfen. Die wichtigsten Partner seien hier Ada Cosmetics und Fairsquared.

„Bei uns kommen Öle sehr häufig zum Einsatz, Agan-, Oliven-, Mandel-, Aprikosenkern- oder Kokosöl, aber auch grüner Tee“, erklärt Oliver Gothe, Inhaber und Geschäftsführer der Marke Fairsquared, „und zwar in ihrer maximalen Konzentration.“ Dennoch erscheine der Anteil, der auf der Verpackung als fair gehandelt ausgewiesen werde, oft marginal. Zwar führten die Fairtrade-Label-Organisationen eine Menge an Rohstoffen in ihren Katalogen, aber eben nicht alle. Darüber hinaus bestünden die meisten Erzeugnisse zum größten Teil aus Wasser. „Ein Inhaltsstoff, der sich nicht zertifizieren lässt“, so Gothe. Gleiches gelte für Konservierungsmittel, die es brauche, um etwa Cremes zu stabilisieren. „Bei Lippenbalsam arbeiten wir anstelle von Wasser mit Wachs oder Ölen.“ Dementsprechend liege der Fairtrade-Anteil auch bei 80 Prozent oder mehr.

Es gibt auch Naturkosmetik, die nicht etwa mit verschiedenen Zutaten zu einer Creme vermischt wird und somit zu 100 Prozent aus fair gehandelten Rohstoffen besteht. Brück habe schon „Kakaoblöcke“ in der Hand gehalten: „Aber ganz



Fast fertig: Die Schuhe werden vulkanisiert Foto: Kathrin Harms/laif

ehrich, mit gewissen Weichmachern ist das angenehmer auf der Haut.“ Auch Sheabutter ist im Stück als Pflegeprodukt erhältlich, doch in Gebrauch ebenso aufwendig. Erst durch Wärme lässt sie sich verreiben. Das ist kaum nutzerfreundlich, ergo auch nicht massentauglich. Einfache Produkte wie Handcremes sind besonders beliebt, berichtet auch Gothe. Begonnen hat Fairsquared mit der Fertigung von Kondomen aus Naturkautschuk. „Wir sind auch organic, halal, von der Vegan Society zertifiziert und komplett klimaneutralisiert“, so Gothe. 2019 werde man zudem plastikfrei sein.

Zu 90 Prozent sei seine Kundenschaft weiblich, so Gothe, bei

einer Quote von neun zu eins würde im Netz geordert. Auch lasse sich deutlich ein Nord-Süd-Gefälle ausmachen. In Spanien zum Beispiel sei die Bereitschaft längst nicht so ausgeprägt wie weiter gen Norden. Geld für Fairtrade-Ware auszugeben. Ebenso unterschiedlich ist das, was gekauft werde. So finden im Süden etwa Haaröle reißenden Absatz, in Norwegen oder Schweden hingegen Fetthalbtiges.

Noch sei das Fairtrade-Segment der Naturkosmetik in Deutschland klein, sagt Brück. So belief sich der letzte Jahresumsatz auf knapp eine halbe Million Euro, von insgesamt 11,3 Milliarden. Allerdings wachse der Anteil leicht, und die Tendenz gehe stetig nach oben.

Zahlen und Werte

Naturkosmetik machte 2017 knapp **9 Prozent** des Umsatzes mit Kosmetik in Deutschland aus. Wird die **naturnah Kosmetik** mit eingerechnet, die neben natürlichen Inhaltsstoffen auch synthetische enthält, sind es rund **17 Prozent**. Zahlen, die jährlich steigen. Immer mehr Firmen werben mit Attributen wie „bio“, „pflanzlich“ oder „green“. **Ein einheitliches EU-Siegel**, wie etwa bei Bioprodukten, **gibt es nicht**, dafür aber zertifizierte Produkte. In Deutschland zeichnen etwa NaTrue, BDIH, Ecocert oder Demeter aus. Generell gilt, kontrollierte Naturkosmetik sollte weder Erdölprodukte wie Silikone oder Paraffine enthalten noch Bestandteile von toten Wirbeltieren wie Murreltierfette oder Nerzöle. Als **potenzielle Käufer**, die **sowohl älter als auch jünger** geworden sind, kommen mittlerweile **18- bis 65-Jährige** infrage. Eine Klientel, die in Drogerien bedient wird, aber auch für Großkonzerne interessant ist. Verbraucher*innen, die sich nicht nur am Preis, sondern an Werten orientieren, gewinnen an Bedeutung. Hier knüpft Fairtrade-Naturkosmetik an, die neben den **natürlichen Inhaltsstoffen** die **soziale Komponente** in den Fokus rückt.

„Der Wandel war drastisch“

Raúl Calle Pintado, Geschäftsführer des Kooperativenverbandes Norandino, wird auf der Fairen Woche über die Wirkung des fairen Handels berichten

taz: Warum wurde die Kooperative Norandino vor über 20 Jahren gegründet?

Raúl Calle Pintado: Studenten der Universidad Nacional de Piura, hier in unserer Region im Norden Perus, suchten damals nach Wegen, um die Kleinbauern in den Bergen zu unterstützen. Die meisten von ihnen waren selbst in den Bergen aufgewachsen und kannten Kleinbauern. Sie wussten, wie schwer es ihre Nachbarn, ihre Familienangehörigen und ihre Freunde hatten. Wir produzieren hier in 3.100 Metern Höhe, und es ist oft ziemlich kalt. Sie gründeten Pidecafe, einen Vorläufer unserer heutigen Kooperative. Weil der Markt für Kaffee in Peru damals sehr schwach war, entschied man sich, zu exportieren. Im ersten Jahr war es gerade einmal ein halber Container. Das war der Anfang des Kaffeeexports in unserer Region.

Welche Bedeutung haben Fairtrade-Siegel für Sie?

Ohne die Siegel könnten die Kooperativen hier nicht überleben, so niedrig ist der Marktpreis für Kaffee oder Zucker.

Ist es schwierig, deren Kriterien zu erfüllen?

Einige sind bürokratischer als andere. Manchmal müssen unsere kleinen Kooperativen schon mit Sanktionen rechnen, wenn auf einem der vielen Dokumente eine Unterschrift fehlt. Wir geben uns die größte Mühe, alle Anforderungen zu erfüllen, aber mit der Zeit ist alles sehr bürokratisch geworden.

Das Siegel SPP wurde auf Initiative von Norandino gegründet. Warum dieses eigene Siegel?

Uns war von Anfang an wichtig, dass das Siegel nur an Klein-

produzenten vergeben wird, denn wir glauben nicht, dass man bei Großunternehmen von fairem Handel sprechen kann.

Wie hat sich das Leben der Kleinproduzenten in den letzten zwanzig Jahren durch den fairen Handel verändert?

Der Wandel war drastisch, in jeder Hinsicht. Das sieht man gut am Beispiel Rohrzucker. Früher haben die meisten Zuckerbauern hier Chancaca hergestellt und daraus Aguardiente gebrannt, einen ziemlich billigen Fusel. Von einer Flasche werden fünf Leute besoffen, und sie hat einen Sol gekostet [ca. 25 Cent, d. Red.]. Damals gab es ein großes Alkoholproblem, wir hatten viele Fälle häuslicher Gewalt.

Was ist denn Chancaca?

Chancaca ist ein unraffinierter Rohrzucker. Er war das Nahrungsmittel der Ärmsten der Armen. Damals war er nichts wert, und heute bekommen die Produzenten einen festgelegten, guten Preis dafür. Jetzt wird der Zucker für den Export produziert, es gibt mehr zu verdienen als mit dem Fusel. Die Mitglieder der Kooperative können ihre Kinder zur Schule schicken. Die häusliche Gewalt gegen Frauen ist drastisch zurückgegangen. Und die Kooperativen sorgen auch dafür, dass die Frauen nicht allein zu Hause sitzen, sondern dass sie in die Genossenschaft eingebunden sind, sie nehmen an den Versammlungen teil und entscheiden mit. Die Kleinbauern bringen den rohen Rohrzucker auch nicht mehr mit dem Pferd, sondern mit Lieferwagen.

Geht der Rohrzucker direkt in den Export?

Wir haben dreißig kleine Raffinerien. Wenn der rohe Rohrzucker angeliefert wird, ist er hart

wie Stein und hat je nach Produzent ganz unterschiedliche Farbschattierungen. Hier in der Fabrik gleichen wir ihn von der Konsistenz her an. Er wird zerkleinert, verpackt und exportiert. Wir exportieren also nicht roh, sondern behalten einen großen Teil der Wertschöpfung hier. Was auch wichtig ist: Norandino beschäftigt Experten, die die Kleinproduzenten darin schulen, wie sie die richtige Qualität herstellen. Und auch die bezahlen wir aus den Einnahmen des fairen Handels. Der faire Handel verbessert auch die Qualität!

Sie unterstützen auch ein Aufforstungsprojekt.

Wir beteiligen uns in Peru als Erste am fairen Emissionshandel. Für zwanzig Jahre haben wir einen Emissionsrechtehandel für 53.000 Tonnen CO₂. Die Tonne wird mit rund 15 Dollar gehandelt. Dafür forsten wir 500 Hektar Wald wieder auf.

Interview: Martin Kaluza



Foto: Ethiquable/Norandino

Raúl Calle Pintado

Der Peruaner, Jahrgang 1970, hat an der Universität Piura studiert und arbeitet seit mehr als zehn Jahren für Norandino und die Vorgängerorganisation Cepicafe. Auf der Fairen Woche wird er am „Produzent*innen-gespräch, Perspektivwechsel“ teilnehmen: 14. 9. 2018, 17–19 Uhr, Friedrichshain-Kreuzberg Museum, Adalbertstraße 95, 10999 Berlin

klaus-buchner.eu

Fairer Handel statt Freihandel

Fluchtursachen bekämpfen!

demokratisch, sozial & ökologisch!

Prof. Dr. Klaus Buchner
EU-Abgeordneter ÖDP

The Greens | EFA
in the European Parliament

Ökologisch-Demokratische Partei **ödp**