

WELTLADEN

Mit dem Weltladen auf Besuch bei Mexikos Kaffeebauern
Diplomarbeit von Marlene Zeintlinger
für den 16. Medienlehrgang an der Karl-Franzens-Universität Graz
Juni 2009



Ein Genuss für alle Sinne: Mexikanischer Hochlandkaffee aus afrikanischen Keramik-Tassen

ZEINTLINGER (5)

PHILOSOPHIE



Fair kaufen

Warum den Weltläden nicht nur die Produkte, sondern auch die Lebensqualität der ProduzentInnen wichtig sind.

SEITEN 2/3

PRODUKTE



Fair schenken

Warum sich ein Besuch im Weltladen lohnt, wenn das nächste Geburtstagsfest vor der Tür steht.

SEITEN 4/5

REPORTAGE



Fair reisen

Warum mich Mexiko nicht mehr loslässt und sich Arabica-Kaffee in den Plantagen versteckt.

SEITEN 6/7

INTERVIEW



Fair handeln

Warum sich Andrea Schlehuber mit Leib und Seele der Idee des Fairen Handels verschrieben hat.

SEITE 8

EDITORIAL



Über einen Umweg zum Ziel

... oder was passiert, wenn man fairreist.

Die Idee, den Weltladen als Thema meiner Abschlussarbeit zu wählen, kam mir sozusagen über den Umweg einer Reise. Da meine Mutter im Grazer Weltladen in der Mandellstraße arbeitet, ergab sich für mich die Möglichkeit, eine von der Fair-Handels-Organisation EZA veranstaltete Projektreise zu Mexikos Kaffeebauern anzutreten. Einmal im Jahr haben die Mitarbeiter der Weltläden so die Gelegenheit, ihre Handelspartner zu besuchen und sich vor Ort von den Arbeitsbedingungen und den Auswirkungen des Fairen Handels ein Bild zu machen.

Im Februar 2009 stand also der Besuch von Kaffeebauern in dem für Zapatistenaufstände berühmt-berüchtigten Bundesland Chiapas auf dem Programm, und meine Neugier und Abenteuerlust waren geweckt. Meine Erlebnisse und Erfahrungen in diesen beiden Wochen waren in vieler Hinsicht prägend und hätten wohl genug Stoff für eine ganze Abschlussarbeit geliefert. Da aber der Weltladen mit seinem vielfältigen Produktangebot ebenfalls eine Menge Berichtenswertes zu bieten hat und ohne ihn diese Reise gar nicht möglich gewesen wäre, bildet er nun die Klammer rund um die Mexiko-Reportage. Aufmerksame Leser werden jedoch schnell bemerken, dass auch diese Klammer nicht ganz frei ist von mexikanischen Elementen. Nun, schuld ist eine Art Verfolgungswahn: Dieses Land lässt mich so schnell nicht wieder los.

MARLENE ZEINTLINGER

PHILOSOPHIE

Die ganze Welt in einem Laden

Die Weltläden sind die Pioniere des Fairen Handels. Mit ihrer Idee haben sie ganz Europa erobert und sind heute nicht mehr wegzudenken.

Ihr Verbreitungsgebiet erstreckt sich zwar noch nicht über die ganze Welt, aber Europa haben sie immerhin schon erobert: die Weltläden. Entstanden aus der ehrgeizigen Idee, zu mehr Gerechtigkeit in den Handelsbeziehungen zwischen den Ländern des Südens und des Nordens beizutragen, gibt es heute europaweit mehr als 2400 Weltläden. Den Anfang machten die Niederlande, wo 1969 der erste Weltladen eröffnet und damit Pionierarbeit auf dem Gebiet des Fairen Handels geleistet wurde.

Die Welt in Österreich

In Österreich begann die Geschichte der Weltläden im Jahr 1977, als in Innsbruck der erste eigenständige Laden gegründet wurde. Mittlerweile verteilen sich insgesamt 88 Weltläden über alle Bundesländer.

Der Unterschied zu konventionellen Geschäften liegt vor allem darin, dass die Weltläden ohne private Gewinnausschüttung arbeiten, wodurch ein großer Teil des erwirtschafteten Geldes den Handelspartnern in den Ländern der so genannten „Dritten Welt“ zugute kommt. Dazu gehören vor allem Kleinproduzenten, Bauern, (Kunst-) Handwerker, Plantagenarbeiter und deren Familien, Genossenschaften sowie Selbsthilfegruppen aus den verschiedensten Regionen Afrikas, Asiens und Lateinamerikas.

In die Weltläden gelangen deren Waren hauptsächlich durch die Organisation EZA Fairer Handel, dem größten Fairtrade-Importeur Österreichs, der mittlerweile einen Umsatz von mehr als 12,5 Millionen Euro im Jahr erwirtschaftet. Einen wesentlichen Beitrag dazu leisten die Weltläden, die im vergangenen Geschäftsjahr 2007/2008 mit fünf Millionen Euro einen Anteil von 38,4% am Gesamtumsatz der EZA erzielten.

Produkte mit Geschichte

Im Mittelpunkt stehen jedoch nicht Umsatzzahlen, sondern die Menschen hinter den Produkten. Zur Philosophie der Weltläden gehören somit faire Löhne und Preise, menschenwürdige Arbeitsbedingungen sowie langfristige Abnahmegarantien und Vorfinanzierungen. Für die Einhaltung dieser Kriterien sorgt der international agierende Verein FAIRTRADE, der die Produkte mit seinem Gütesiegel zertifiziert.

Der Preis, der für Fair Trade-Produkte gezahlt wird, beinhaltet Prämien, die von den Produzenten für Bildungsprogramme, Sozialprojekte oder ökologische Investitionen verwendet werden. So sind etwa im Preis für die fair gehandelten und biologischen Hochlandkaffee-Sorten *Mundo* und *Organico* aus Chiapas eine Bio- und Sozialprämie inkludiert. 2008 wurde der Fair Trade-Mindestpreis für Kaffee von 121 auf



125 US-Dollar pro Quintal Kaffee (= 45,4 kg) erhöht, die EZA zahlte freiwillig sogar 155 US-Dollar. Die Sozial-Prämie beträgt 10 US-Dollar und unterstützt nachhaltige Projekte für die Kaffeebauern, etwa den Bau von Schulen oder Krankenstationen, die Bio-Prämie beträgt 20 US-Dollar. Dieser faire Preis orientiert sich nicht nur am Weltmarktpreis, sondern auch an der Entwicklung der Kaufkraft. Sobald der Weltmarktpreis steigt, wird auch von FAIRTRADE ein höherer Preis gezahlt, indem auf diesen die Bio- und Sozialprämie aufgeschlagen werden.

Bis die Waren schließlich in Österreich ankommen, ist es meist ein weiter Weg. Wichtig ist dabei, dass sie ohne Umwege über Zwischenhändler von den Produzenten direkt in die Weltläden gelangen. Die ökologische Verträglichkeit der Produkte, alternative Anbau- und Herstellungsmethoden sowie die besondere Förderung von Frauen und Kindern sind weitere Kriterien, deren Förderung sich die Weltläden verschrieben haben.



Die bunte Vielfalt an kulinarischen und handwerklichen Produkten zeichnet die Weltläden aus

SCHEWIG, ZEINTLINGER (2)

FESTLICHKEITEN

Eine Idee feiert Geburtstag

Der Weltladen in der Grazer Mandellstraße feiert sein 30-Jahr-Jubiläum.

Genau 30 Jahre ist es her, seit der Verein „Steirische Entwicklungspolitische Initiative“ den ersten Grazer Weltladen - damals noch „Dritte Welt-Laden“ - in der Mandellstraße eröffnete.

Vor sechs Jahren kam ein zweiter im Citypark dazu, inzwischen werden in beiden Läden rund 4000 Qualitätsprodukte aus Fair-rem Handel angeboten. Die Palette reicht vom Klassiker Kaffee über Schokoladespezialitäten bis zu Kunsthandwerk und Kleidungsstücken. Hergestellt werden die Waren von mehr als 140 Partnerorganisationen in Lateinamerika, Asien und Afrika.

Um sich von der Umsetzung des Prinzips „Fair Trade“, also gerechten Arbeitsbedingungen zu überzeugen, nahmen die Mitarbeiter der Weltläden an über 20 Projektreisen zu den Produzen-



Der Weltladen in Feierlaune SCHEWIG

ten teil. Wieder zurück in Österreich, werden das auf den Reisen gewonnene Wissen und die Erfahrungen in zahlreichen Veranstaltungen und Aktionen direkt an die Kunden weitergegeben.

Auch für Schüler gibt es eigene Informationsveranstaltungen, in denen Wissenswertes über den Fairen Handel vermittelt wird. Schon 340 Schulklassen haben

den Weltladen in der Mandellstraße bisher besucht - ein Ausflug, der vor allem durch die anschließende Verkostung verschiedener Produkte beliebt ist.

Ein weiterer kulinarisch interessanter Service ist „Fair-Kaffee am Arbeitsplatz“ und wird von Richard Bergmann angeboten: Mithilfe eines selbst gebauten Fahrradanhängers liefert er gennussfreudigen Angestellten ihren Kaffee ab einer Bestellung von fünf Kilo gratis bis an den Schreibtisch. Etwa 1500 Kilo werden so im Jahr schadstofffrei und frei Haus durch Graz chauffiert.

Gefeiert wurde die 30-jährige Erfolgsgeschichte mit einem Fest am 9. Mai. Kabarettist Jörg Martin Willnauer moderierte, DJ Ramadu sorgte für Stimmung und Chocolatier Josef Zotter lieferte die Jubiläums-Schokolade.

INTERVIEW

Elfriede Zechner (46) arbeitet seit 24 Jahren im Grazer Weltladen



Imagekorrektur durch modische Trends

Sie lösen Hildegard Klug als Geschäftsführerin des Weltladens in der Mandellstraße ab, in dem Sie bisher Teamleiterin waren.

Was wird sich für Sie ändern?
ELFRIEDE ZECHNER: Meine Aufgabenbereiche sind nun größer, ich habe die Gesamtverantwortung über Finanzen und Controlling. Es ist aber noch nicht genau geklärt, welche strukturellen Änderungen in der Geschäftsordnung nötig sind. Da Hildegard Klug Geschäftsführerin des Weltladens im Citypark bleibt, wird es künftig zwei getrennt voneinander agierende Läden geben.

Welche Schwerpunkte setzen Sie sich für die Zukunft?

ZECHNER: Ich sehe ein großes Potenzial im Bekleidungsbereich, den ich in den kommenden Jahren weiter ausbauen will - schon heute ist die Nachfrage größer als das Angebot. In den letzten drei Jahren haben wir eine Imagekorrektur geschafft. Die Kunden wissen heute, dass wir auch modische Kleidung anbieten. Die Modelinie „Göttin des Glücks“ hat einen großen weiblichen Fanclub. Viele Frauen fragen bereits nach, wann die neue Kollektion kommt. Das freut mich sehr.

Was macht für Sie den Weltladen so besonders?

ZECHNER: Die Kollegialität und das große Engagement der Mitarbeiter, besonders der zur Zeit sieben ehrenamtlichen. Viele von ihnen arbeiten schon mehr als 20 Jahre im Weltladen. Besonders glücklich bin ich über die Unterstützung vieler Freiwilliger, die Basare mit unseren Waren veranstalten und damit die Idee des Fairen Handels weitertragen. Das ist eine unbezahlbare Werbung für uns, nicht nur finanziell gesehen.

KULINARISCH



Lorena Tapia wohnt seit acht Jahren in Graz ZEITLINGER

Eine Mexikanerin will die Steirer einkochen

Von Bohnenmus und Semmelknödeln.

Lorena Tapia ist gewissermaßen mit dem Schiff nach Graz gekommen: 2000 lernte sie auf einer Karibik-Kreuzfahrt einen Grazer kennen und zog schon ein Jahr später zu ihm.

Heute ist die Absolventin einer Fachhochschule für Gastgewerbe und Gastronomie eine unstete Pendlerin zwischen zwei Welten: „Wenn ich in Graz bin, vermissen ich Mexiko, aber wenn ich dort meine Familie besuche, vermissen ich Graz.“ Was ihr am meisten abgeht, sind die Offenheit und das südländische Temperament der Mexikaner: „In Mexiko haben die Leute immer ein Lächeln auf den Lippen, und sie haben keine Angst vor Fremden.“ Anfangs habe sie sich schwer getan, Anschluss zu finden. „Aber seit ich die Sprache kann, ist es viel besser.“

Was sie noch vermisst? „Das Essen! Bohnenmus zum Beispiel gehört in Mexiko fast zu jeder Mahlzeit, hier kennt man das gar nicht“, wundert sie sich immer noch. Inzwischen ist sie aber zu einer waschechten Steirerin geworden: „Mein Lieblingsessen? Semmelknödel mit Ei und Salat mit Kernöl!“

Ihr Traum ist es, ein eigenes mexikanisches Lokal zu eröffnen und Kochkurse anzubieten. „Ich komme auch gern zu den Leuten nach Hause und koche für sie. Das habe ich schon ein paar Mal getan und es hat allen großen Spaß gemacht!“. Wer einen mexikanischen Abend veranstalten will, kann Lorena gerne anrufen: 0650 3006424



Die Keramik von Kapula gibt es in den unterschiedlichsten Farben und Designs

ZEITLINGER (4)



Die bunten Speckstein-Elefanten bringen mit ihrem witzigen Charme jedes Wohnzimmer zum Leuchten



Kostbares Arganöl

PREISE

Diese Produkte sowie einen Überblick über das gesamte Waren-Angebot finden Sie unter: www.weltladen.at

- Elefant: 9,90 Euro
- Espressotasse: 17,20 Euro
- Große Tasse: 15,00 Euro
- Schüssel: 14,10 Euro
- Arganöl 250 ml: 18,90 Euro
- Shampoo 200 ml: 7,00 Euro
- Cremefluid 30 ml: 5,80 Euro
- Duschgel 200 ml: 7,00 Euro
- Gesichtscreme 50 g: 7,50 Euro



Schönheitskur für Haut und Haare

PRODUKTE

Darf es sonst noch was sein?

Der Weltladen lockt nicht nur mit kulinarischen Genüssen. In den Regalen tummeln sich auch bunte, witzige und dekorative Köstlichkeiten.

Wer zu einer Geburtstagsfeier eingeladen ist, sollte zuvor den Weltladen besuchen. Hier gibt es tierisch gute Geschenksideen, die man sich am liebsten gleich selbst behalten möchte.

„Also, diese Elefanten sind wirklich köstlich!“, ruft eine ältere Dame und deutet verzückt auf die Elefantenparade auf dem Verkaufstisch. Ja, lustig sind sie, diese bunten und stark an Ottifanten erinnernden Speckstein-Figuren. Geschnitzt werden sie von kenianischen Handwerkern der Kooperative Afrikiko. Ihr Ziel ist es, Originalität und Qualität im Handwerk zu fördern. Und das ist ihnen mit dem breiten Sortiment an Skulpturen, Tierfiguren und bemalten Herzen wirklich gelungen. Sie eignen sich hervorragend zum fair-schenken und verschönern natürlich auch das eigene Wohnzimmer.

Erfolgsgeschichte

Ebenfalls direkt von einer afrikanischen Werkbank auf den Weltladen-Tisch kommen meine persönlichen Lieblingsstücke: mit Mosaiken bemalte Schüsseln, Schalen und Tassen, aus denen sich übrigens sehr gut mexikanischer Arabica-Kaffee trinken lässt. Der Weltladen führt sie in den Linien „Blue&Green“ und „Multicoloured Ethnic“ (siehe Titelblatt). Das auffallende Design entspringt den kreativen Köpfen der Firma Kapula, die in Bredasdorp an der Südspitze Afrikas zu finden ist. 1994 wurde sie als Kerzengießerei gegründet, doch mittlerweile werden zusätzlich Textilien, Accessoires und Keramikgegenstände hergestellt.

Heute ist Kapula der wichtigste regionale Arbeitgeber und bietet 250 Mitarbeitern einen sicheren Arbeitsplatz. Jeder Beschäftigte bekommt seinen Lohn, der eine Kranken- und Arbeitslosenversicherung enthält, auf das eigene Konto überwiesen – in Südafrika keine Selbstverständlichkeit. Was Eilige und Spül-Muffel noch interessieren könnte: Die Keramik ist spülmaschinenfest und darf sogar in die Mikrowelle.

Hautsache

Aus dem Südosten Marokkos stammt eine besonders exklusive Rarität: das Arganöl. Gewonnen wird es aus den Samen des Arganbaumes, einem der ältesten Bäume der Welt, der bis zu 400 Jahre alt werden kann. Wegen seines exzellenten Geschmacks gilt es als die „Trüffel“ unter den Ölen und bringt Haubenköche (und deren Gäste) zum Schwärmen. Es ist reich an ungesättigten Fettsäuren (ca. 80%) und hat den höchsten in Ölen vorkommenden Tocopherolgehalt (Vitamin E), weshalb es auch gegen Hautkrankheiten wie Neurodermitis eingesetzt wird.

Verwendet wird das Arganöl auch in den hochwertigen Produkten der neuen Naturkosmetikreihe aus Fairem Handel. Damit für jeden Hauttyp das Passende dabei ist, gibt es die Cremen, Fluids, Duschgels und Shampoos in den Pflegelinien Orange, Verde, Rosé und Basic.

Ist der Geschenkkorb zusammengestellt, kommt das Schwierigste: genug Selbstdisziplin aufzubringen, ihn auch wirklich zu fair-schenken.



Schokolade und Kaffee teilen sich den Stockerlplatz

ZEINTLINGER (4)

Begehrtes Doppel: Schoko und Kaffee

Zart-bitter und mild-aromatisch treffen den Geschmack der Österreicher.

Österreich ist ein Land der Genießer und Schleckermäuler, das bestätigen auch die „Top-Seller“ im Weltladen. „Am beliebtesten sind Kaffee und Schokolade“, sagt **Maria Zeintlinger**, Mitarbeiterin im Grazer Weltladen in der Mandellstraße, „dicht gefolgt von Tee. Im Handwerksbereich wird gern Schmuck gekauft, aber auch Handtaschen und Hängematten sind sehr beliebt“.



Schokofan:
Elisabeth Hofer



Kaffeetyp:
Herwig Proske



Großzügig:
Annette Brunetz

Eher auf der Schokoladenseite beheimatet ist **Elisabeth Hofer**, die gerade einen suchenden Blick über das Gewürz-Regal schweifen lässt. „Ich kaufe vor allem deshalb im Weltladen ein, weil mir Fairer Handel und Bio-Qualität wichtig sind. Wenn ich ein Lieblingsprodukt benennen müsste, würde ich mich für Zotter-Schokolade entscheiden, da muss ich einfach zugreifen. Sehr gerne mag ich außerdem den Kaffee, die Tees und die Gewürze“.

Herwig Proske hat ebenfalls eine Vorliebe für die verschiedenen Gewürze. „Meine Frau kocht gerne nach der indischen Heilkunst Ayurveda, da dürfen Gewürze wie Ingwer oder Kardamom nicht fehlen. Ich selber bin mehr der Kaffee-Typ, eine bestimmte Sorte habe ich aber keine. Meistens nehme ich noch Getreide wie Reis und Quinoa mit.“

Ein paar Meter entfernt begutachtet **Annette Brunetz** das frisch eingetroffene Sortiment bunter, mit Mosaiken bemalten Tassen und Schüsseln. Sie ist auf der Suche nach einem Geschenk: „Wenn jemand Geburtstag hat oder ich bei Freunden eingeladen bin, komme ich gern in den Weltladen, weil man hier immer etwas Dekoratives findet. Ich verschenke aber auch oft Nuschereien, vor allem getrocknete Früchte. Mir selbst nehme ich meistens Cashew-Nüsse und ein Mango-Chutney mit“.



Zapatisten-Puppen

WIMMER

Chiapas: Der Kampf um Gerechtigkeit

Das Land der Zapatisten ist erneut im Umbruch.

Chiapas ist eines der ärmsten Bundesländer Mexikos und gilt als Zapatisten-Hochburg. Ihren Namen hat die indigene Guerillabewegung von Emilio Zapata, der 1910 den ersten Aufstand gegen die Ausbeutung indigener Bauern durch Großgrundbesitzer organisierte.

Für internationales Aufsehen sorgte jedoch erst der Aufstand gegen Mexikos neoliberales Wirtschaftssystem im Jänner 1994. Grund war das Freihandelsabkommen NAFTA, das Billig-Importe aus den USA zulässt, mit denen indigene Kleinbauern nicht konkurrieren können. Es kam zu Verhandlungen mit der Regierung, die den Indigenas Autonomierechte zusicherte – und die bis heute nicht gewahrt werden.

Seither kämpfen die Zapatisten weiter für den Aufbau autonomer Strukturen und die Rechte der indigenen Bevölkerung. Obwohl sie große internationale Unterstützung erfahren, scheitern sie an den politischen Gegebenheiten im eigenen Land. Momentan brodelt es gewaltig im Untergrund. Julio O. ist einer der wenigen, der es wagt, sich offen zu den Zapatisten zu bekennen. Von ihm erfahren wir: Im kommenden Jahr soll etwas passieren. 2010 jährt sich Zapatas Aufstand zum hundertsten Mal. „Wir wollen eine friedliche Lösung der Probleme, aber die Regierung wird uns zu einem bewaffneten Kampf provozieren“, glaubt Julio.

Die österreichische Fair-Handels-Organisation EZA veranstaltet jährlich eine Reise zu ihren Handelspartnern. Ein Lokalaugenschein bei den Kaffeebauern Mexikos.

Die Ankunft ist grandios: Am Abendhimmel hängen wie zu Fäusten geballte schwarze Wolken, die noch kurz zuvor einen Gewitterregen über Mexiko-Stadt gegossen haben. Ein feiner Vorhang aus verspäteten Regentropfen filtert das rot glühende Sonnenlicht, das hinter den Wolken hervorbricht und die Welt in ein seltsam unwirkliches Licht taucht – und mich in eine fast ehrfürchtige Stimmung versetzt. Ich bin am Ziel, und meine Reise hat gerade erst begonnen.

Gemeinsam mit 20 Mitarbeitern der Weltläden befinde ich mich auf einer zweiwöchigen Projektreise zu Fair Trade-Kaffeebauern in Mexiko, um Einblicke in deren Arbeitsbedingungen und die Herstellung des Kaffees zu erhalten.

Wir besuchen die Kaffee-Kooperative *Fiech* (sprich: Fjetsch) in Chiapas, der sich etwa 3100 indigene Kleinbauern angeschlossen haben, um auf einer Fläche von ca. 7800 Hektar biologischen Arabica-Kaffee anzubauen und zu fairen Preisen zu verkaufen.

Der Kampf um Erfolg

Bevor wir zur Besichtigung einer der Plantagen eingeladen sind, berichtet uns Marketing-Chef Hugo Robledo über die Anfänge und Schwierigkeiten der Kooperative. *Fiech* ist eines der leider seltenen Beispiele für die gelungene Zusammenarbeit und wirtschaftlichen Erfolg von indigenen Bauern. Die indigene Bevölkerung lebt in Mexiko immer noch am Rande der Gesellschaft und oft unterhalb der Armutsgrenze. Es herrschen schwere Gesundheits- und Bildungsmissstände – etwa 40 Prozent der Männer und sogar 70 Prozent der Frauen gelten als Analphabeten.

Bis 1996 *Fiech* gegründet wurde, zwangen niedrige Erträge,



Im Februar ist die Kaffee-Ernte schon fast vorbei. Eine Blüte hat aber zum Glück

Der Kaffee,

INFORMATION

Kaffee nimmt in der Rangliste der Weltwirtschaftsgüter den zweiten Platz hinter Erdöl ein. Kein anderes Getränk wird so häufig konsumiert. Zwischen den Sorten gibt es große Unterschiede: Arabicabohnen enthalten nur die Hälfte des Koffeingehalts von Robustabohnen und sind wegen ihres feinen Aromas beliebt und berühmt.

schlechte Qualität der Bohnen und fehlende ökonomische und landwirtschaftliche Ausbildung die Bauern dazu, ihren Kaffee zu Spottpreisen an Zwischenhändler, so genannten *coyotes*, zu verkaufen. „Immer mehr Bauern mussten aufgeben und ihre Kinder wanderten aus, vor allem illegal in die USA“, sagt Hugo.

Erst durch die Gründung von *Fiech* und die Unterstützung von Fair-Handels-Organisationen wie die EZA lernten die Bauern, wirtschaftlich und nachhaltig zu arbeiten. Mithilfe der höheren FAIRTRADE-Preise finanziert *Fiech* verschiedene Projekte wie den Bau von Schulen und Unterkünften für die Kinder der Kaffeebauern. So werden ihnen eine Ausbildung, Wohnmöglichkeiten und dadurch eine Zukunft geboten. Inzwischen fruchten Aufklärungsarbeit sowie die Schaffung von Infrastruktur, „es sind sogar

schon einige aus den USA zurückgekehrt“, gibt sich Hugo vorsichtig optimistisch.

Die Bohne in der Kirsche

Die Plantagen von *Fiech* liegen im Nationalpark Lagunas de Montebello nahe der Grenze zu Guatemala, in dem sich 52 türkis-blau bis smaragdgrün schimmernde Seen wie verlorene Perlen einer Kette verteilen. Am Ufer eines



auf uns gewartet

WIMMER



Ein Wiedersehen mit dem eigenen Kaffee macht Freude

WIMMER



Unsere Ausbeute!

ZEINTLINGER



(Spiegel-) Blick zum See

WIMMER

den man suchen muss

der Seen werden wir in Holzhütten einquartiert, was sehr romantisch klingt, wären da nicht die zwei Hähne, die allmorgendlich ab halb vier Uhr in einen ohrenbetäubenden verbalen Schlagabtausch treten würden.

Am nächsten Tag starten wir mehr oder weniger ausgeschlafen einen Fußmarsch entlang einer Landstraße mitten durch den Dschungel. Nach einer halben Stunde und einigen haarsträubenden Einblicken in mexikanisches Fahrverhalten haben wir unser Ziel erreicht: die Plantage von Pedro Hernandez Mauricio.

Sie liegt auf etwa 1700 Metern Seehöhe, erstreckt sich über mehrere Berghänge und ist als solche kaum zu erkennen. Wer sich streng gezogene Reihen von grünen Sträuchern erwartet hat, wird eines Besseren belehrt. Die schlanken Kaffeepflanzen verstecken sich nahezu zwischen ural-



ten Bäumen und mit kleinen grünen Bananen bestückten Palmen. Grund dafür ist die ökologische Bewirtschaftung, die den Dschungel so naturbelassen wie möglich erhalten will.

„Außerdem brauchen Kaffeepflanzen viel Schatten“, erklärt Pedro und spielt mit den roten und gelben Früchten, die er in einem Korb gesammelt hat. Was wir als duftende schwarze Bohnen

kennen, präsentiert sich hier noch in seiner Urform, die eher an kleine Kirschen erinnert. Als uns Pedro als Erntehelfer verpflichtet, verteilen wir uns hoch motiviert im Geäst und präsentieren etwa drei Stunden später stolz sechs recht gut gefüllte Körbe. Pedro lächelt milde – er allein schafft sieben Körbe an einem Arbeitstag.

Kaffee im Handgepäck

Nachdem wir noch das Büro von Fiech und sämtliche Weiterverarbeitungsstätten besichtigt haben, brauchen wir eine Stärkung, natürlich in Form einer Tasse mexikanischen Hochlandkaffees. Und dieser hat wirklich Suchtpotenzial. Als die Heimreise naht, bepacke ich – vor der Reise noch reine Gelegenheitstrinkerin – meinen Rucksack randvoll mit Kaffee.

Er hält hoffentlich nicht nur mich, sondern auch die Erinnerungen wach und lebendig.

Gewinnsucht statt Qualität und Nachhaltigkeit

Nestlé beherrscht den Kaffeemarkt in Mexiko.

Die wirtschaftliche Situation kleiner Kaffeebauern in Mexiko ist trotz Kooperativen und der Zusammenarbeit mit Fair-Handels-Organisationen alles andere als rosig. Mit ein Grund dafür ist Nestlé. Der Schweizer Nahrungsmittelkonzern beherrscht Mexikos Kaffeemarkt: 80 Prozent des mexikanischen Kaffeekonsums bestehen aus löslichem Kaffee, wobei die Nestlé-Marke Nescafé einen Anteil von 80 Prozent abdeckt.

Für den Nescafé importiert Nestlé große Mengen der billigen Kaffeesorte Robusta aus anderen Ländern wie Brasilien nach Mexiko, was dort die Preise niedrig hält. Ein mexikanischer Bauer erhielt von Nestlé 2007 umgerechnet gerade einmal 50 Cent/kg Robustakaffee. Zum Vergleich: Die Bauern von Fiech erhielten von der EZA, die nur hochwertigen Arabica kauft, ca. 2,20 Euro/kg.

Momentan verwirklicht Nestlé ein Großprojekt im Bundesstaat Veracruz, wo ab 2019 jährlich bis zu 69.000 Tonnen Robustakaffee geerntet werden sollen – weit mehr als die derzeitige mexikanische Arabica-Produktion. Nestlé will von den dort ansässigen Bauern, dass sie ihre Arabica- gegen Robustapflanzen ersetzen, die aber erst in ca. vier Jahren geerntet werden können. Ein riskantes Geschäft für die Bauern, denn Nestlé bietet keine Preis- oder Absatzgarantien.



Druck vom Schweizer Konzern APA

EZA FAIRER HANDEL

Großimporteur
fairer Produkte

Die „Entwicklungszusammenarbeit mit der Dritten Welt“ – heute „EZA Fairer Handel“ – wurde 1975 gegründet. Sie ist die größte Fair Trade-Importorganisation Österreichs und setzt sich für einen gerechteren Nord-Süd-Handel ein.



WELTLÄDEN

88 Geschäfte
allein in Österreich

1977 eröffnete der erste Weltladen in Innsbruck, heute gibt es in Österreich 88 Läden. Sie entstanden als Reaktion



auf die systematische Benachteiligung der „Dritten Welt“ durch internationale Handelsstrukturen.

FAIRTRADE

Rekordumsatz mit
Fairem Handel

FAIRTRADE ist ein Gütesiegel für fair gehandelte Produkte. Mehr als 7,5 Millionen Menschen weltweit profitieren von den fairen Handelsbedingungen. FAIRTRADE Österreich erwartet trotz Wirtschaftskrise heuer einen neuen Rekordumsatz von mehr als 70 Millionen Euro.



Andrea Schlehuber im Gespräch mit mexikanischen Kaffeebauern

ZEINTLINGER

INTERVIEW

Fair Trade ist ihr Leben

Andrea Schlehuber ist seit 1999 Geschäftsführerin der Fair-Handels-Organisation EZA. Die Idee des Fairen Handels weiterzuführen und zu fördern sieht sie als ihre Lebensaufgabe.

ZUR PERSON



Andrea Schlehuber arbeitete zunächst im Marketing. Dann verschlug es sie nach Guatemala, wo sie beim Aufbau ökonomischer Strukturen half. Entwicklungsarbeit ist zu ihrem Sinn des Lebens geworden.

Was bedeutet Fairer Handel für Sie?

ANDREA SCHLEHUBER: Fair Trade ist mein Lebenselixier (lacht). Ich bin davon überzeugt, dass Fairer Handel der beste und effizienteste Beitrag zur Entwicklung eines Landes ist. Wichtig ist nicht nur der faire Preis, den die Kleinbauern für ihre Produkte bekommen, sondern vor allem das Selbstbewusstsein, das sie dadurch erhalten. Wenn sie sehen, dass sie ökonomisch erfolgreich agieren können, erwacht meist eine Kraft,

mit der sie dann ihre politischen und sozialen Bedürfnisse einfordern. Das bestärkt mich, diesen Weg des Fairen Handels weiterzugehen.

Wie sehen Sie die Zukunft des Fairen Handels?

SCHLEHUBER: Ich denke, das lässt sich noch weiter ausbauen. Es kommen immer neue Produkte dazu, im Moment etwa biologische Baumwolle aus Indien. Damit beackern wir sozusagen ein neues Feld, nämlich die Modebranche. Ich sehe hier ein riesi-

ges Potenzial neben den Produktschienen von „Fairschenken“ und Nahrungsmitteln.

Welche Rolle spielen in diesem Zusammenhang die Weltläden?

SCHLEHUBER: Sie sind das Fundament des Fairen Handels. In ihnen arbeiten Einzelhändler, die die Idee von Fair Trade wirklich leben. Sie leisten wichtige Überzeugungsarbeit und Bewusstseinsbildung bei ihren Kunden. Dass ihre Arbeit fruchtet, kann man gut daran ersehen, dass der Umsatz der Fair Trade-Produkte in den Weltläden stabil ist, in den Supermärkten seit der Wirtschaftskrise aber rückläufig.

Was sind Ihre nächsten Ziele?

SCHLEHUBER: Meine Vision ist es, eine European Fair Trade Company zu gründen, die alle europäischen Fair Trade-Importeure unter einem Dach vereint. Gemeinsam hätten wir viel mehr Schlagkraft, um den Fairen Handel voranzutreiben und auf dem Weltmarkt wettbewerbs- und konkurrenzfähig zu machen.



www.eza.cc
www.weltladen.at
www.fairtrade.at