



Fairer Handel

Einkauf mit Mehrwert

Vom globalisierten Handel profitieren nicht alle gleichermaßen: Kleinbäuerinnen und -bauern, aber auch Arbeitende in Fabriken, auf Plantagen oder im Bergbau haben oft nur wenig Anteil an den Erlösen von Produkten. Der faire Handel setzt sich dafür ein, dass alle Menschen weltweit durch ihre Arbeit ohne Hunger in Würde leben und ihr Entwicklungspotenzial entfalten können. Mit unserem täglichen Konsum können wir dazu beitragen, das Leben vieler Menschen zu verbessern.

TEXT: TORSTEN MERTZ UND HELENA OBERMAYR

Seit über 50 Jahren gibt es in Deutschland Produkte aus fairem Handel zu kaufen. Was mit Initiativen kirchlicher Jugendverbände und vor allem mit dem Vertrieb von Kaffee begann, ist heute ein beachtlicher Markt geworden: Neben Kaffee, Tee, Blumen und Bananen gibt es fair und nachhaltig produzierte Säfte, Honig, Kosmetika, Wein, Textilien oder Fußbälle. Verschiedene Initiativen und Unternehmen bemühen sich, die Standards des fairen Handels auch auf weitere Produkte wie Naturstein oder Smartphones auszuweiten. Rund 1,8 Milliarden Euro wurden 2020 allein hierzulande mit fair gehandelten Waren umgesetzt. Das klingt viel, ist aber, pro Einwohner*in betrachtet, doch sehr wenig: In Deutschland waren es pro Kopf im Jahr 2020 nur 21,63 Euro.

Das Ziel des fairen Handels ist es, die Lebens- und Arbeitsbedingungen zu verbessern: Mehr als 2,5 Millionen Kleinbäuer*innen und -produzent*innen

profitieren nach Angaben des Bundesentwicklungsministeriums vom fairen Handel weltweit und somit von garantierten Mindestpreisen, Prämien, Vorschüssen sowie langfristigen partnerschaftlichen Handelsbeziehungen. Die in der Regel zu Genossenschaften zusammenschlossenen Produzierenden entscheiden selbst, wofür die Prämie verwendet wird, etwa für Bildung, die medizinische Versorgung, den Bau von Trinkwasserbrunnen oder die Umstellung auf ökologischen Anbau. Im fairen Handel sind ausbeuterische Kinderarbeit und Zwangsarbeit verboten. Angestellte auf Plantagen und in Fabriken profitieren neben einer besseren Bezahlung unter anderem von Schutzkleidung, bezahltem Urlaub und sozialer Vorsorge – Dinge, die in vielen Ländern der Welt nicht selbstverständlich sind.

Erfreulich ist, dass im Rahmen des fairen Handels die Umstellung auf biologische Landwirtschaft in den vergangenen Jahren stark gefördert wird.

DIE TOP 3 IM FAIREN HANDEL

Im Jahr 2021 trugen 14 Prozent der in Deutschland verkauften Bananen das Fairtrade-Siegel, 16 Prozent waren es beim Kakao und stolze 36 Prozent bei den Rosen.

 **36 %**

 **16 %**

 **14 %**



Eine Bäuerin in Tansania pflückt die Teeblätter für die bio-faire Tanzania Tea Collection von Kazi Yetu.



FOTO: KAZI YETU



Die genaue Zahl ist nicht bekannt, aber der Anteil der mit Fairtrade, dem bekanntesten Fair-Trade-Siegel, ausgezeichneten Lebensmittel, die auch bio-zertifiziert sind, lag 2021 bei 58 Prozent. Es ist zu erwarten, dass der Anteil weiter steigt.

So erkennen Sie gute Produkte aus fairem Handel

Fair gehandelte Produkte sind in der Regel anhand ihrer Siegel leicht zu erkennen. Allerdings gibt es, anders als bei „bio“, keine einheitliche Definition von „fair“ – hinter jedem Siegel steht eine etwas andere Interpretation des Begriffs: Während die einen mehr Wert auf eine ausreichende Bezahlung legen, stehen bei anderen das Soziale oder die Ökologie im Fokus.

Das am stärksten verbreitete Siegel in Deutschland und weltweit ist das Fairtrade-Siegel der Vereinigung Fairtrade International. Hierzulande wird es durch den Verein TransFair vergeben. In Deutschland sind rund vier Fünftel aller Fair-Handels-Produkte mit dem Fairtrade-Siegel versehen. Einzelne Unternehmen oder Verbände wie GEPA („fair+“), Rapunzel Naturkost („Hand in Hand“) oder Naturland („Naturland fair“) haben zudem eigene Richtlinien und Logos für ihr fair gehandeltes Sortiment entworfen. Zu den großen etablierten Fairhandelsfirmen gehören zudem EL PUENTE, Weltpartner, GLOBO oder BanaFair.

Während in der Vergangenheit vor allem Rohwaren importiert wurden, bemühen sich immer mehr Unternehmen, die Rohstoffe so weit wie möglich im Ursprungsland verarbeiten und verpacken zu lassen (Beispiele finden Sie auf den nächsten Seiten). Das Ziel dabei ist, dass ein größerer Teil der Wertschöpfung

DIE WICHTIGSTEN GRUNDSÄTZE DES FAIREN HANDELS

- ♥ faire (Mindest-)Preise
- ♥ zusätzliche Prämien für Alterssicherung, Gesundheitsversorgung oder Gemeinschaftsprojekte wie Schulen etc.
- ♥ wenn nötig, Vorfinanzierung (etwa für Saatgut) und Schulungen für bessere Erträge und Qualität
- ♥ Mitwirkung und Mitbestimmung der Arbeiter und Bäuerinnen
- ♥ langfristige, transparente und partnerschaftliche Handelsbeziehungen
- ♥ Einhaltung von Arbeitsschutzrechten und Verbot von Kinder- und Zwangsarbeit
- ♥ freier Zugang von und zu Gewerkschaften
- ♥ schonender Umgang mit der Umwelt (gentechnisch verändertes Saatgut und gefährliche Pestizide sind verboten)
- ♥ Kampagnenarbeit zur Bewusstseinsförderung der Verbraucher*innen
- ♥ Kontrolle: Überprüfungen stellen sicher, dass die Grundsätze eingehalten werden

in den Ursprungsländern verbleibt. Dies ist aber nicht immer möglich oder sinnvoll – etwa bei Kaffee, der nach der Röstung auf den langen Transportwegen zur Konsumentin sein Aroma einbüßen würde. Deshalb erfolgt weiter ein beträchtlicher Teil der Weiterverarbeitung in Europa.

Direkthandel nimmt zu

Neben den Firmen, die auf die anerkannten Fair-Siegel setzen, agieren immer mehr kleinere Unternehmen und Initiativen nach dem Prinzip des Direkthandels, das heißt, in verschiedenen Projekten besonders fair zu handeln. Die Idee dabei ist, dass die hiesigen Anbieter direkt mit den kleinbäuerlichen Unternehmen handeln und so Kosten entlang der Lieferketten (vor allem für Zwischenhändler und Handelsplätze wie die Kaffee-Handelsbörse) sowie die Zertifizierungsgebühren für die Fair-Siegel einsparen. Die Importeur*innen gehen dabei direkte, langfristige Beziehungen mit den Produzierenden ein und fordern dafür hohe soziale und ökologische Standards bei der Produktion und eine besondere Qualität ein. Meist besuchen die Einkäufer*innen die Menschen in den Anbauregionen persönlich.

Direkthandel ist aber nicht ohne Risiko: Wenn beispielsweise eine Ernte nicht der zugesagten Qualität entspricht, können die Abnehmer auf einen niedrigeren Preis drängen oder die Annahme sogar verweigern. Bei schlechter Ernte kann es passieren, dass nicht die vereinbarte Menge und Qualität lieferbar ist. Beispiele für Direkthandel gibt es vor allem bei Kaffee

und Schokolade beziehungsweise Kakao. Da der Begriff „Direkthandel“ nicht geschützt ist, ist es besonders wichtig, genau hinzusehen und kritisch nachzufragen. ♡



UNSERE LIEBLINGSPROJEKTE



SCHOKOLADE OHNE BITTEREN BEIGESCHMACK

2004 recherchierte der niederländische TV-Journalist Teun van de Keuken über den Kakaoanbau in Westafrika. Schockiert von den katastrophalen Praktiken wollte er die großen Schokoladenhersteller danach dafür gewinnen, ihre Produktionsbedingungen fairer zu gestalten – doch die zeigten kein Interesse. Also gründete er kurzerhand seine eigene Schokoladenmarke, um zu zeigen, dass es im Kakaoanbau auch ohne Ausbeutung, Zwangs- und illegale Kinderarbeit geht: Tony's Chocolonely war geboren. Das Unternehmen zahlt seinen Kakaofarmer*innen und Kooperativen Preise, die den Lebensunterhalt für die Beschäftigten und ihre Familien sichern und Investitionen ermöglichen.



Drei der über 8.000 Kakaobäuerinnen und -bauern, die in Ghana und der Elfenbeinküste für Tony's Chocolonely die Kakaobohnen ernten und ihre Samen trocknen.

Acht leckere Sorten Schokolade gibt es derzeit von Tony's Chocolonely, eingewickelt in farbenfroh designte 180-Gramm-Packungen. Dass die Stücke der Tafeln ungleich groß sind, soll symbolisieren, wie ungleich die Profite in der Schokoladenindustrie nach wie vor verteilt sind. Deshalb hat das Unternehmen 2019 die Initiative Tony's Open Chain ins Leben gerufen. Sie will Mitbewerber in der Schokoladenindustrie zu fairen Geschäftsbeziehungen mit ihren afrikanischen Partnern bewegen und Schokolade 100-prozentig frei von Kinderarbeit und moderner Sklaverei zur Norm machen. Mit Erfolg: Eine Vielzahl an Unternehmen hat sich bereits der Initiative angeschlossen, in Deutschland sind es Aldi, Jokolade und Vly.

Die Schokoriegel und -tafeln von Tony's Chocolonely finden Sie in den Regalen größerer Lebensmittelgeschäfte der Ketten Edeka und Rewe, aber auch bei Kaufland und Globus. → tonyschocolonely.com/de

FOTO: Tony's Chocolonely

BIO-ROHRZUCKER AUS PARAGUAY



Im grünen, von Gewässern durchzogenen Tiefland Paraguays kultiviert die Bio-Kleinbauern-Kooperative Manduvirá mit rund 1.000 Mitgliedern Zuckerrohr. Sie ist die erste Kooperative Paraguays, der es gelang, eine eigene Verarbeitungsfabrik auf die Beine zu stellen. „Damit haben wir die gesamte Prozesskette in unserer Hand“, sagt Ada Zárate,

Agraringenieurin bei Manduvirá. „Der Weg dorthin war nicht einfach, es brauchte viel Kraft, die Mitglieder und Arbeiter zu überzeugen, dass Kleinbauern Eigentümer einer Zuckerfabrik sein können. Denn in Paraguay ist es Tradition, dass die großen Zuckerfabriken einer Familie oder einer anonymen Gesellschaft den Markt bestimmen und den ganzen Prozess innehaben.“ »

ANZEIGE

#CHOCO4 CHANGE
Ein Stück für dich. Ein Stück fürs Klima.

GEPA®
The Fair Trade Company

DEIN BEITRAG! 20 Cent für Klimaschutzprojekte

Mutige Ideen verändern die Welt.
Die Klimaschutzprojekte unserer Partner in Afrika sind ein gutes Beispiel. Mit der fair gehandelten GEPA Bio-Schokolade trägst du dazu bei. Mach mit: Schokolade, die schmeckt und die Welt besser macht!

Mehr dazu unter: www.gepa.de/choco4change

GEPA - The Fair Trade Company · GEPA-Weg 1 · 42327 Wuppertal



Die Agraringenieurin Ada Zárate arbeitet bei der Kooperative Manduvirá. Hier wird das Zuckerrohr von Hand geschnitten. Danach schlagen die Halmstümpfe des Zuckerrohrs wieder aus und etwa ein Jahr später kann die nächste Ernte geschnitten werden.

Seit gut zehn Jahren bezieht der Naturkosthersteller Rapunzel den Rohr- und Vollrohrzucker von Manduvirá. 2014 wurde die Kooperative einer der Partner des Hand-in-Hand-Programms von Rapunzel, das fairen Handel mit ökologischem Landbau verknüpft. Die Lieferanten profitieren von langfristigen Geschäftsbeziehungen, garantierten Abnahmen und Preisen über dem durchschnittlichen Marktniveau. Im Gegenzug schaffen die Projektpartner menschenwürdige, gesunde und sichere Bedingungen für ihre Arbeiter*innen – und sie stellen Produkte in 100-prozentiger Bio-Qualität her.

Den Crystallino-Bio-Rohr- und Rapadura-Bio-Vollrohrzucker von Rapunzel können Sie in Bio-Läden und -Supermärkten, Reformhäusern und Hofläden erwerben.

TAUSCHE REZEPT GEGEN STUDIUM

Die Geschichte beginnt, als die Indien-Wissenschaftlerin Surya Ormeloh und der Geograf Nils Lalleike, gefördert von deutschen Bildungsprogrammen, in Indien leben und forschen. Eines Tages werden sie von Renuka, die sich um die kleine Tochter des Paares und den Haushalt kümmert, gefragt, ob die beiden nicht helfen könnten, das Masterstudium ihrer Tochter Bhuvana zu finanzieren. So entstand die Idee für ein Tauschgeschäft: Wie fast jede indische Hausfrau hat auch Renuka ihr hauseigenes Rezept für die Grundzutat vieler indischer Gerichte, die Currymischung.

„Also haben wir etwas von ihrem Curry nach Deutschland mitgenommen und gegen Spenden an Freunde und Familie verteilt“, sagt Surya Ormeloh. Schnell kam genug Geld zusammen, sodass Bhuvana weiter studieren konnte. Und weil die Nachfrage nach der traditionell-indischen Gewürzmischung, die man so nirgendwo in Deutschland zu kaufen bekam, nicht abriß, gründeten Ormeloh und Lalleike kurzerhand College Curries. Gemäß dem jeweiligen Originalrezept von mittlerweile vier indischen Familien werden die Gewürzmischungen in Deutschland hergestellt. In Bio-Qualität, abgefüllt in einer Arbeitsstätte für Menschen mit Assistenzbedarf. Auf dem Etikett ist das Gesicht derjenigen Frau abgebildet, von der das Rezept stammt. Mittlerweile hat der Export des Wissens indischer Hausfrauen sieben Töchtern und Söhnen das Studium ermöglicht.

Die authentisch-indischen Gewürzmischungen in Bio-Qualität können Sie online unter collegecurries.de/shop bestellen.



GEWINNSPIEL
Wir verlosen vier Gewürzmischungen von College Curries unter biomagazin.de/gewinnspiel*

Jancy (links) ist eine der indischen Mütter, deren pikante Gewürzmischung von College Curries verkauft wird. Das Rezept hat sie von ihrer Oma übernommen.



* Bitte beachten Sie unsere Informationen zur Gewinnspielteilnahme auf Seite 96.



Ein Dutzend Frauen stellt in der Kazi-Yetu-Fabrik im tansanischen Dar es Salaam Teemischungen her. Die Pyramidenteebeutel bestehen aus Maisstärke und sind biologisch abbaubar.

DER ERSTE FAIRE BIO-TEE AUS TANSANIA

Die Idee kam Tahira Nizari beim Besuch der tansanischen Stadt Dar es Salaam, als sie – erfolglos – versuchte, im Land selbst produzierten Bio-Tee aufzutreiben. Und das, obwohl der Heimatstaat ihrer Mutter zu den wichtigsten Teeanbauländern Afrikas zählt. Also gründete sie 2018 zusammen mit ihrem Mann die Marke Tanzania Tea Collection für fairen Bio-Tee aus Tansania und das Sozialunternehmen Kazi Yetu. Der Name Kazi Yetu ist Suaheli und heißt übersetzt „unsere Arbeit“. Tatsächlich passiert vom Anbau der Zutaten, der Weiterverarbeitung und Veredelung bis zum Branding der Produkte fast alles in Tansania. Die Zutaten stammen von über zehn Unternehmen und Kooperativen, die biologische Landwirtschaft betreiben und Premiumpreise für ihre Ernten beziehen.

Rund ein Dutzend Mitarbeiterinnen mischt den Tee mit Gewürzen und Kräutern und verpackt die Produkte für den Verkauf in einer Fabrik in Dar es Salaam. Dass diese Fabrik fast ausschließlich von Frauen betrieben wird, ist ein Novum, denn traditionell beschränken sich Frauen in Tansania auf den Teeanbau, und die geernteten Produkte werden von Männern verkauft. Doch Tahira Nizari und ihrem Mann war es wichtig, Arbeitsplätze für Frauen zu schaffen. Alle Angestellten werden über dem Mindestlohn bezahlt, sie und ihre Kinder sind krankenversichert.

Mittlerweile findet man die Tees von Kazi Yetu nicht nur in Tansania, sondern auch in einigen Weltläden in deutschen Großstädten sowie online unter kazi-yetu.com/online-shop.

FOTOS: Rapunzel; College Curries; Kazi Yetu

SONNENTOR®



WER SAGT, DASS FERN-BEZIEHUNGEN NICHT FUNKTIONIEREN?

WIR BEZIEHEN KRÄUTER UND GEWÜRZE VON NAH UND FERN.

Egal ob Tansania, Griechenland oder Österreich – wir arbeiten weltweit mit unseren Bäuerinnen und Bauern zusammen.

So können wir auch Gewürze und Kräuter beziehen, die in unserem Klima nicht optimal wachsen. Das Geheimnis unserer erfolgreichen Fernbeziehungen: Wir handeln trotz der Distanz fair, direkt und auf Augenhöhe.

www.sonnentor.com/esgehtauchanders

HIER GIBT'S MEHR FERN-BEZIEHUNGSTIPPS

#ESGEHTAUCH ANDERS

HANDGEFERTIGTE HÄNGEMATTEN



Wo lässt sich der Sommer am besten genießen? Genau, zwischen zwei Bäumen, sanft schaukelnd in einer Hängematte. Diese „Entspannungs- und Schlafmöbel“ stammen ursprünglich aus Lateinamerika, dort hat das Weben und Knüpfen der Stoffe jahrhundertealte Tradition. Handarbeit spielt auch bei der Herstellung der Hängematten, die der Fairtrade-Onlineshop CONTIGO vertreibt, eine zentrale Rolle. Die farbenfrohen Designs entstehen an teils hundert Jahre alten Spinn- und Webmaschinen. Faire Handelsbeziehungen ermöglichen rund 260 Frauen und Männern in El Salvador und Kolumbien ein angemessenes Einkommen. Ihre Gehälter liegen mindestens 20 Prozent oberhalb des Mindestlohns. Die Handelspartner von CONTIGO in den beiden Ländern, die Familienbetriebe Exporsal und Comval, bezahlen ihren Handwerker*innen Kranken- und Rentenversicherung, Urlaub und Aufpreise für Qualitätsarbeit.

Hängemöbel, die passenden Kissenhüllen und Zubehör finden Sie in den CONTIGO-Fairtrade-Läden und online unter → shop.contigo.de



Im Familienbetrieb Exporsal in El Salvador ist die Arbeit an den Webstühlen meist Männersache.

KAFFEE GANZ AUS FRAUENHAND

Ein großer Teil der Arbeit in der Kaffeeproduktion wird von Frauen verrichtet, dennoch haben sie nur sehr begrenzt Zugang zu den Erlösen aus der Kaffeeproduktion. Und Frauen sind in den offiziellen Strukturen deutlich unterrepräsentiert. Das deutsch-ruandische Unternehmen Kaffee-Kooperative möchte die Situation der Frauen im Kaffeesektor verbessern. Gemeinsam mit dem Unternehmen Rwashoscco, einem Zusammenschluss aus sechs ruandischen Kooperativen, vertreibt Kaffee-Kooperative fair gehandelten Kaffee in Deutschland. Die Marken Café de Maraba und Angelique's Finest gehören den Kaffeebäuer*innen und Produzent*innen in Ruanda, die somit die volle Kontrolle über ihr Produkt besitzen. Angelique's Finest wird komplett von Frauen im Anbaugebiet produziert – von der Saat über die Röstung bis zur Verpackung verbleibt die Wertschöpfung im Produktionsprozess bei den ruandischen Erzeugerinnen.



Daphrose Mukanyarwaya ist die Vorsitzende der Frauengruppe Icyerekezo, einer von mehreren lokalen Frauengruppen der Kaffee-Kooperative.

Um die Lieferkette komplett nachvollziehbar zu machen, hat Kaffee-Kooperative begonnen, eine sogenannte Fairchain aufzubauen: Jede Kaffeebäuerin, die Kaffee für Angelique's Finest produziert, erhält eine digitale Identifikationsnummer. Über einen Scan des QR-Codes auf der Verpackung lässt sich die Lieferkette nachvollziehen: von der Ernte und Verarbeitung in Ruanda über die Verschiffung nach Hamburg, das Rösten in einer von den ruandischen Produzentinnen beauftragten Lohnröstereien bis zum Lager und Versand von Berlin aus.

Verschiedene Kaffees der Marken Café de Maraba und Angelique's Finest gibt es bei ausgewählten Weltläden und Supermärkten sowie direkt bei → kaffee-kooperative.de/shop



FOTOS: Contigo Fairtrade GmbH; Charlotte Lonitz

Öko voll im Trend?

Bei der Hopffisterei schon seit über 40 Jahren



Ob als nahrhaftes Frühstück, als bunt belegtes Pausenbrot oder als klassische Brotzeit am Abend – die Kunden der Hopffisterei haben die Wahl aus einer Vielzahl verschiedener Öko-Bauernbrotsorten. Von herzhaft-nussig bis saftig-mild ist für jeden Geschmack etwas dabei – und allen gemein ist die kräftige Kruste.

Der Öko-Pionier mit Sitz in München legt großen Wert auf eine natürliche Herstellungsweise und nimmt sich dafür reichlich Zeit, was heute nicht mehr selbstverständlich ist. Der reine Natursauerteig wird über 24 Stunden geführt und langsam bei milder Hitze gebacken. Ins Brot kommen nur Mehl aus der eigenen Bio-Mühle und Wasser sowie – je nach Sorte – Gewürze, Ölsaaten und eben das gewisse Extra: So wird zum Beispiel in der Pfister Öko-Edamame-Sonne der Natursauerteig mit Edamame-Bohnen, Soja und Sonnenblumenkernen kombiniert. Sie eignet sich perfekt als pflanzliche Proteinquelle für eine bewusste Ernährung.

Die Hopffisterei verfolgt in allen Belangen einen konsequent ökologischen Weg – und feiert dabei in diesem Jahr ihr 40-jähriges Jubiläum. Derzeit liegt der Fokus auf den Themen Müllvermeidung und Energieeinsparung. Gegen die Lebensmittelverschwendung werden schon seit Langem erfolgreich Maßnahmen etabliert. Es gibt die Happy Hour, in der Kunden eine Stunde vor Ladenschluss zum Abverkauf bis zu 40 Prozent Rabatt bekommen, und einen Restbrotladen in München. Bleibt trotzdem noch etwas vom Sortiment übrig, freuen sich soziale Einrichtungen über Spenden oder Bauern über Masse zur Futtermittelherstellung, was zum Kreislauf der ökologischen Landwirtschaft beiträgt. Tipp: Über den Onlineshop der Hopffisterei sind die Brote deutschlandweit zu bekommen.



40 Jahre Öko
Der ökologische Weg ...
vom Acker bis zur Ladentheke



Seit 40 Jahren Öko: Das Pfister Öko-Roggen-Vollkorn war 1982 die erste ökologische Brotsorte der Hopffisterei – und sie findet sich noch heute im Sortiment. 1994 war schließlich die Umstellung der Pfister Öko-Bauernbrote auf eine ökologische Produktion vollbracht.

Für den unverwechselbaren Geschmack setzt die Hopffisterei auch in Zukunft auf ihren reinen Natursauerteig ohne künstliche und chemische Zusatzstoffe. Alle weiteren Prozesse – vom Acker bis zur Ladentheke – werden laufend im Sinne der Umwelt weiter optimiert.

Kontakt
Ludwig Stocker Hopffisterei GmbH
Kreittmayrstraße 5
80335 München

www.hopffisterei.de
www.instagram.com/hopffisterei