

GERECHT HANDELN – SINNVOLL KAUFEN.



DIE IMPORTORGANISATION FÜR FAIREN HANDEL.

www.eza3welt.at

I N H A L T

SRI LANKA

LANGER WEG ZUM FRIEDEN

Ein 20 jähriger Bürgerkrieg hat die srilankische Gesellschaft tief gespalten. Seit Ende 2002 ruhen die Waffen. Ein schwieriger Prozess steht bevor. Seite 3-5

TEE

MEHR ALS EINE SCHALE TEE

Tee von Idulgashena ist etwas Besonderes. Er kommt aus dem ersten Bio-Tee-Garten der Welt mit sozial Beispielen gebenden Ansätzen. Seite 6-8

GEWÜRZE

SCHMECKT NACH MEHR

Gewürzbauern im srilankischen Zentralland haben mit PODIE und BIO FOODS Organisationen im Hintergrund, die nicht nur fair-markten sondern auch beraten und für Qualität sorgen. Seite 9-11

SPIELE

FAIR-SPIELT SEIN LOHNT SICH

Bunte Puzzles aus Sri Lanka. Bei Gospel House finden junge Menschen Arbeit und höheres Einkommen. Seite 12-13

FAIR-MISCHTES

RUND UM DEN FAIREN HANDEL

Von der Dynamik der Weltläden, Postkarten im Ministerbüro, der Power aus Öko-Strom, der Mehrfachwirkung von FairTrade Pralinen und dem Tag des Kaffees. Seite 14-15



**FAIR
HANDELN
VERÄNDERT**

VOM VERHANDELN UND FAIR HANDELN



TEEPFLÜCKERINNEN
auf Idulgashena, Sri Lanka.

Foto: matwi

Die WTO-Verhandlungen sind gescheitert – so die ersten Medienberichte nach den Tagen in Cancún, wo sich VertreterInnen der 146 Mitgliedsländer der Welthandelsorganisation mit Themen wie Investitionen, Wettbewerb, Handelserleichterungen, öffentliches Beschaffungswesen und Agrarpolitik im Weltmaßstab auseinandersetzen. Das vorgelegte Abschlussdokument wurde vor allem vonseiten zahlreicher anwesender Nicht-Regierungsorganisationen als „unannehmbar und gegen die Interessen der Entwicklungsländer gerichtet“ bezeichnet und fand denn auch nicht die Zustimmung derselben.

Vor allem im Bereich der Landwirtschaft kam es einmal mehr zu keiner Einigung. Der Forderung nach weitgehender Marktöffnung im Süden stehen Ausnahmeregelungen für Produkte aus dem Norden gegenüber. Die schiefe Ebene zwischen Nord und Süd wird also beibehalten. Die Schlussfolgerung, mit der Öffnung der Märkte im Norden für Südpunkte sei das Problem gelöst, ist jedoch ebenfalls in Frage zu stellen. Dem Preisdumping der Industrieländer müsse vielmehr der Schutz der Binnenmärkte in den Entwicklungsländern entgegengesetzt werden. Diese Meinung vertritt etwa das internationale Bauernnetzwerk Via Campesina, das eine exportorientierte Strategie ablehnt und bereits vor zwei Jahren feststellte: „Das Wichtigste für die Bauern in den am wenigsten entwickelten Ländern und für ihre Familien ist nicht der Export, sondern in erster Linie die Produktion für den Familienbedarf und in zweiter Linie für den Binnenmarkt.“ Diese Auffassung wird allerdings auch von vielen Regierungsvertretern aus Entwicklungsländern nicht geteilt.

Die abgebrochenen WTO-Verhandlungen seien nicht Zeichen des Scheiterns, formuliert die deutsche NGO Germanwatch, sondern Beweis der gestiegenen Verhandlungsmacht der Entwicklungsländer. Denn zum ersten Mal sei es einer durchaus heterogenen Gruppe gelungen, sich nicht spalten zu lassen und gegenüber den 90 ärmsten Entwicklungsländern solidarisch zu sein. „Dies ist ein historisches Ereignis,“ sagt Rudolf

Buntzel-Cano, Vorstandmitglied von Germanwatch. Wie sehr das die weiteren Verhandlungsrunden beeinflussen kann, wird die Zukunft zeigen.

Exportorientierung ja oder nein: Diese Frage stellt sich auch in Zusammenhang mit der noch immer aktuellen Kaffeekrise. Der Preisverfall legt den Umstieg auf andere Produkte nahe – doch die vom Kaffeeanbau abhängigen Bauern haben weder die Mittel noch eine konkrete Alternative, die ihnen den Umstieg ermöglichen würde. Auch die von der Erwirtschaftung der Kaffeedevisen abhängigen Volkswirtschaften sind wenig flexibel, müssen sie doch einen Teil des Geldes zur Schuldentilgung reservieren. Diversifizierung im großen Maßstab braucht internationale Förderung und vor allem Kohärenz im Vorgehen der unterschiedlichen Akteure. Diversifizierung braucht Zeit. Die haben Millionen Kaffeebauern und -bäuerinnen nicht. Denn es geht um ihr Überleben. Fairer Handel kann hier eine konkrete Alternative für KaffeeverbraucherInnen anbieten, muss aber auch Referenzgröße für den herkömmlichen Handel sein. Auch und vor allem die großen Kaffeekonzerne müssen soziale Verantwortung übernehmen. Und damit ist nicht das Social Sponsoring von Einzelprojekten gemeint!

In dieser Nummer des EZA-Info steht Sri Lanka im Mittelpunkt. Wir möchten Ihnen unsere Partnerorganisationen vorstellen, die wir im Rahmen einer Reise mit WeltladenmitarbeiterInnen im März dieses Jahres besuchten und neue Einblicke in die vielschichtige Welt des Fairen Handels eröffnen. Im Rahmen der Sri Lanka Wochen können Sie in Weltläden in ganz Österreich die Produkte und ihre Geschichten dahinter kennenlernen.

Mit den besten Grüßen

Andrea Reitingner

IMPRESSUM

Herausgeber und Medieninhaber (Verleger): EZA-Entwicklungszusammenarbeit mit der Dritten Welt Ges.m.b.H., Redaktion: Andrea Reitingner, Plainbachstraße 8, A-5101 Bergheim, DVR Nr. 0419 605, Telefon: 0662/452178, Telefax: 0662/452586, E-mail: andrea.reitingner@eza3welt.at
DTP: Atelier Dennis de Kort, 5232 Kirchberg bei Mattighofen; Druck: Moserbauer Druck & Verlag, 4910 Ried i. L.; Auflage: 17.000.
Offenlegung gemäß Mediengesetz:
Medieninhaber (Verleger) ist die EZA-Entwicklungszusammenarbeit mit der Dritten Welt Ges.m.b.H., A-5101 Bergheim, Plainbachstraße 8. Die Ziele der EZA sind ausschließlich auf gemeinnütziger Basis:
1. Die Förderung von HandarbeiterInnen-, Bäuerinnen- und Bauernorganisationen in der Dritten Welt durch die Vermarktung ihrer Produkte in Österreich;
2. Die Informations- und Bildungsarbeit über Probleme der Entwicklungsländer.

LANGER WEG ZUM FRIEDEN

Seit 20 Monaten existiert in Sri Lanka ein Waffenstillstand zwischen der Regierung und den Rebellen der „Liberation Tigers of Tamil Eelam“. Ziel ist es, den seit über 20 Jahren andauernden Bürgerkrieg durch Verhandlungen zu beenden.

von Walter Keller *

Die Wahlen im Dezember 2001 haben für Sri Lanka eine neue Ära eingeleitet. Die bis dahin oppositionelle United National Party (UNP) gewann die anstehenden Parlamentswahlen und ihr neuer Premierminister, Ranil Wickremesinghe, hat keine Zeit verstreichen lassen und als oberstes Ziel seiner Politik die Lösung eines Volksgruppenkonflikts verkündet, der in 20 Jahren fast 100.000 Menschenleben gefordert hat (siehe Seite 5). Seit Ende Februar 2002 schweigen tatsächlich die Waffen. Ein von Norwegen vermitteltes Waffenstillstandsabkommen zwischen den beiden Konfliktparteien ist in Kraft und hat vielen Menschen weitgehende Erleichterungen gebracht. Es wurde nicht nur die bisher existierende Wirtschaftsblockade über die von den „Liberation Tigers of Tamil Eelam“ (LTTE) gehaltenen Landesteile im Norden und Osten der Insel aufgehoben. Auch Reisebeschränkungen bestehen keine mehr. Nach mehr als 15 Jahren ist die alte Nord-Süd-Landverbindung zwischen Kandy/Colombo und dem nördlichen Jaffna freigegeben



Foto: Sylvia Auer

worden. Sri Lankas Hauptstadt Colombo, die in den letzten Jahren immer wieder Ziel von Selbstmordattentaten der „Tamil Tigers“ war, verbreitet wieder das Flair einer normalen asiatischen Großstadt.

ES BLEIBT NOCH VIEL ZU TUN

Der Optimismus, den lange währenden Konflikt doch noch friedlich zu lösen, darf nicht darüber hinwegtäuschen, dass das Schwierigste dem Land noch bevor steht: Es muss eine langfristige politische Lösung gefunden werden. Der zwanzigjährige Bürgerkrieg hat die Bevölkerung gespalten und tiefe Gräben aufgetan. Es muss ein Ausgleich erzielt werden zwischen den Forderungen der

LTTE nach mehr Unabhängigkeit und Eigenständigkeit für Tamilen und dem, was Regierung und Mehrheit der singhalesischen Bevölkerung an Zugeständnissen in Richtung tamilischer Minderheit bereit sind zu akzeptieren. Darüber hat die srilankische Regierung erstmals im September 2002 mit Vertretern der LTTE auf neutralem Boden in Thailand verhandelt. Es folgten Verhandlungsrunden in Oslo und in Berlin. In Oslo hat die LTTE erstmals ihre seit den 70er Jahren aufrecht erhaltene Position nach der Schaffung eines unabhängigen Tamilenstaates im Norden und Osten der Insel aufgegeben und betont, man sei mit einer weitgefassten Autonomieregelung und einer föderalen Lösung für die von ihnen beanspruchten Gebiete einverstanden.

*„Letzten Endes ist es der Glaube an die Fähigkeit der Menschen,
der uns durch diese schrecklichen Zeiten bringt.“*

Anoma Rajakaruna



Foto: Sylvia Auer

SCHWIERIGER PROZESS

Trotz aller Fortschritte gab es auch Rückschläge. Im April dieses Jahres verkündete die LTTE überraschend, man steige vorübergehend aus dem Verhandlungsprozess aus. Als Erklärung dafür wurde die Unzufriedenheit mit der Umsetzung der bisher bei den Verhandlungen getroffenen Beschlüsse durch die Regierung angeführt. Ausserdem fordern die Ex-Rebellen eine von Colombo weitestgehend administrativ abgekoppelte Nord-Ost-Provinz, in der sie bis zu einer endgültigen föderalen Lösung über das Schicksal der tamilischen Bevölkerung maßgeblich entscheiden können. Hierbei geht es der LTTE natürlich nicht zuletzt um den direkten Zugang zu den vielen Hilfsgeldern, die von der internationalen Gebergemeinschaft anlässlich einer Konferenz in Tokio im Juni 2003 Sri Lanka für den Wiederaufbau zugesagt wurden. Um den Friedensprozess zu unterstützen wurden dem Land Hilfszusagen von etwa 4 Milliarden Euro gemacht.

Aber auch von anderer Seite wird gegen den Friedensprozess und die von der LTTE geforderten Zugeständnisse an die tamilische Minderheit Stimmung gemacht. Die Gegner einer Verständigung auf singhalesischer Seite werden angeführt von der radikalen „Janatha Vimukthi Peramuna“ (JVP), die im Parlament immerhin über 16 von insgesamt 225 Sitzen verfügt. Die JVP spricht von „Ausverkauf an die Tamilen“ und von der Notwendigkeit, die LTTE militärisch

zu besiegen. Erst dann könne es eine Lösung des „Tamilenproblems“ geben. Dass ein militärischer Sieg über die LTTE jedoch in absehbarer Zeit kaum möglich erscheint, hat die neue Regierung eingesehen. Sie betont, weder seien die „Tamil Tigers“ in der Lage, die Streitkräfte zu besiegen noch die Streitkräfte dazu fähig, die LTTE dauerhaft in die Knie zu zwingen. Beobachter erwarten deshalb in den nächsten Wochen auch die Wiederaufnahme des derzeit ruhenden Verhandlungsprozesses.

IMPULSE FÜR DIE WIRTSCHAFT

Die Friedenspolitik der neuen Regierung hat auch der Wirtschaft neue Impulse gebracht. Noch bis Ende 2001 hatten politische Instabilität und militärische Eskalation verbunden mit immer höheren Ausgaben für den Verteidigungshaushalt (jährlich etwa eine Milliarde Euro) die Wirtschaft des Landes stark in Mitleidenschaft gezogen. 2001 war der Tiefpunkt erreicht, als das Wirtschaftswachstum erstmals seit der Unabhängigkeit um 1,5 Prozent zurückging. Stark betroffen war auch die Tourismusindustrie. Mit dem Waffenstillstand zwischen Regierung und den „Tamil Tigers“ wird das Wirtschaftswachstum in diesem Jahr wieder bei etwa 4 Prozent liegen und auch die Touristen kommen wieder. Im laufenden Jahr erwartet das Land eine halbe Million Besucher.

* **WALTER KELLER** ist freier Gutachter, Journalist und Mitarbeiter der InWent (Organisation für internationale Zusammenarbeit, Weiterbildung, Dialog). Von 1985 bis 2000 war er Chefredakteur der Zeitschrift „Südasiens“ (Bonn/Dortmund) und Geschäftsführer des „Südasiensbüro“. Derzeit arbeitet er im Auftrag der GTZ-Deutsche Gesellschaft für technische Zusammenarbeit im Norden und Osten von Sri Lanka.

VOLKSGRUPPENKONFLIKT IN SRI LANKA

Sri Lanka ist Teil des indischen Subkontinents und mit einer Fläche von gut 65.000 qkm etwa so groß wie Österreich ohne Niederösterreich. Ein wesentliches Kennzeichen Sri Lankas ist seine ethnische, religiöse und kulturelle Vielfalt. Von den derzeit knapp 20 Millionen Einwohnern sind drei Viertel Singhalesen, knapp 13 Prozent Ceylon-Tamilen (Jaffna Tamilen), die vorwiegend im Norden und Osten der Insel siedeln und gut fünf Prozent Hochlandtamilen (Indian Tamils), die meist in den Teeplantagen des zentralen Hochlandes leben und arbeiten. Die sogenannten Moors, die wegen ihrer Religionszugehörigkeit auch als Muslime bezeichnet werden, haben einen Anteil von sieben Prozent an der Gesamtbevölkerung. Einige weitere, jedoch sehr kleine Gruppen, runden den Ethnien „mix“ ab: Burgers, Veddas und Malays.

WELCHE WURZELN?

Fast die gesamte heutige Bevölkerung stammt von indischen Einwanderern ab. Singhalesen berufen sich dabei auf einen nordindischen, „arischen“ Ursprung, Ceylon- und Hochlandtamilen zählen zur Gruppe der Draviden Südindiens und auch die Vorfahren der meisten Moors kamen innerhalb der letzten Jahrhunderte aus Indien.

Viele Singhalesen und Tamilen beschäftigt heute noch die Frage, welche Bevölkerungsgruppe sich zuerst auf der Insel niederließ. Dies hat immer wieder zu heftigen Disputen geführt und das Verhältnis der beiden großen Völker zueinander kräftig gestört.

Einen weiteren Grundstein für Konfliktpotential, das sich während der vergangenen 20 Jahre zu einem Bürgerkrieg entwickelte, legte die britische Kolonialmacht, die für die Verwaltung vorzugsweise Ceylon-Tamilen aus dem Norden

der Insel einstellte. Mit der Unabhängigkeit des Landes am 4. Februar 1948 ging die politische Macht an von Singhalesen dominierte Regierungen über. Um den Einfluss der Ceylon-Tamilen zurückzudrängen, wurden nach 1956 zahlreiche Gesetze erlassen, die Tamilen benachteiligten.

Weil friedliche Proteste gegen ihre Diskriminierung erfolglos blieben, haben die Rebellen der „Liberation Tigers of Tamil Eelam“ (LTTE) seit Mitte der 70er Jahre einen militanten Kampf geführt.

Dieser hatte das Ziel, einen eigenständigen Tamilenstaat, „Tamil Eelam“ genannt, im Norden und Osten der Insel zu schaffen.

Immer wieder hat es während der langen Geschichte des Konfliktes zwischen Tamilen und Singhalesen Bemühungen gegeben, eine friedliche Verhandlungslösung zu erreichen – bisher ohne Erfolg. Deshalb erwarten viele von dem seit Februar 2002 laufenden Friedensprozess einen Durchbruch.

Walter Keller



Foto: Sylvia Auer

MEHR ALS EINE SCHALE TEE

Mehr zu sehen als die Oberfläche – darum geht es im Fairen Handel. Die Begegnung mit Partnerorganisationen im Süden gibt den Blick frei auf die Lebens- und Arbeitsrealität der Menschen, die hinter den Produkten stehen. In Sri Lanka sind es Teeplückerinnen, Spielzeugproduzenten und Gewürzbauern, die im März dieses Jahres von EZA- und WeltladenmitarbeiterInnen besucht wurden. Ihre Geschichten geben den Produkten Leben. Weltläden sind die Orte, wo sie erzählt werden.



Tee ist nach Wasser das am meisten konsumierte Getränk der Welt, seine Kulturgeschichte mehrere Tausend Jahre alt. Kaum ein anderes Land wird – nach China – so sehr mit Tee in Verbindung gebracht wie Sri Lanka. Sinnbild dafür ist der koloniale Name Ceylon. Die Tee-Plantagen wurden im 19. Jahrhundert von den Briten angelegt, das Produkt entwickelte sich zum wichtigsten Exportgut der Insel. Heute hat die Textilindustrie diesen Platz eingenommen. Doch nach wie vor ist Sri Lanka nach China und Indien der drittgrößte Teeproduzent der Welt und bedeutendster Teeexporteur.

DIE WIEGE DES BIO-TEES

Der begehrteste Tee ist der sogenannte Highgrown. Er wächst ab einer Höhe von 1200 Metern über dem Meer. Auf einer serpentinreichen schmalen Straße geht es bergauf in die Uva Region. Die Landschaft sieht aus, als hätte man einen grünen Teppich über sie gebreitet. Soweit das Auge reicht: Tee. Die Luft ist an-

TEEPFLÜCKEN

erfordert große Sorgfalt, erklärt man den Gästen aus Österreich

– Foto: MAWI

genehm frisch. Aufgrund ihrer Höhenlage und der klimatisch günstigen Bedingungen ist diese Gegend bekannt für Qualitätstee.

Hier, auf der Idulgashena Plantage, begann vor 16 Jahren ein weltweit einzigartiges Experiment. In der Zusammenarbeit zwischen Stassen Natural Foods, einem in Sri Lanka führenden Teeunternehmen, der deutschen Fair Trade Organisation gepa, und der Bio-Zertifizierungsorganisation Naturland entstand der erste Bio-Teegarten der Welt. Der Erfolg gibt den Pionieren von einst recht. Die damals heruntergekommene Plantage wurde zu einem Vorzeigeprojekt. Seit dem Jahr 2002 entspricht der Bio-Tee auch den Demeter Richtlinien.

Wieviel Arbeit und Wissen dafür eingebracht wird, sahen wir vor Ort. Die komplizierte Herstellung bio-dynamischer Präparate ersetzt chemische Düngemittel und Spritzmittel.

Die Hauptbestandteile dafür sind Rindermist, Quarz, verschiedene Heilkräuter und Rindensubstanzen, die zur Belebung des Bodens beitragen. In vielen Arbeitsabläufen werden Hornmist- und Hornkieselpräparate, sowie Kompost hergestellt. Staunend sehen wir, wie eine Frau Kuhhorn um Kuhhorn mit Mist befüllt. Die Hörner werden anschließend für mehrere Monate vergraben. Mit Wasser verrührt ergibt das Ganze eine mehrfach angereicherte Substanz, die dem Boden und der Pflanze gut tun soll. Die Nutzung der Licht- und Wärmekraft spielt dabei ebenso eine Rolle wie die Berücksichtigung der Planetenkonstellationen.

TEEPFLÜCKEN IST FRAUENSACHE

Danach geht es zu den Teegärten. Zwischen den Büschen auf steilem Gelände wurden Schattenbäume gepflanzt. Sie filtern das Sonnenlicht, führen der Erde Stickstoff zu und wirken der Erosion entgegen. Die Teepflanze zählt zur Gattung der Kameliengewächse. Die Vermehrung erfolgt durch Stecklinge. Erst nach drei bis fünf Jahren ist die Pflückreife erreicht. Regelmäßiges Beschneiden hält die Büsche auf einer Höhe von etwa einem Meter – so kann das Blattgut am besten abgeerntet werden.

Teepflücken ist Frauenarbeit und will gelernt sein. „Two leaves and a bud“ – lautet die Devise. Nur die obersten zwei Blätter und die kleine Blattknospe werden geerntet und über die Schulter in den Korb geworfen. Die Pflückerinnen nehmen Stangen zu Hilfe, die sie auf die Sträucher legen – was darüber ragt, darf geerntet werden. Täglich pflücken sie rund 12 kg frisches Blattgut – daraus entstehen etwa 3 kg Schwarztee.

VERARBEITUNG IN LUFTIGER HÖHE

Die frische Ernte wird noch am selben Tag zur Weiterverarbeitung gebracht. In der Idulgashena Teefabrik, einem mehrstöckigen luftigen Gebäude auf 1800 Metern Höhe, bekommen wir eine Einführung in die Kunst der Teeverarbeitung. Der intensive Geruch nach Teeblättern ist das Erste, was uns in die Nase steigt.



Tee von Idulgashena wird als Grüntee und als Schwarztee von EZA-Dritte Welt angeboten. Es gibt ihn lose als schwarzen Ceylon Bio Tee, Highgrown, BOP (Broken Orange Pekoe) und als Ceylon Bio Tee, Highgrown, BOPF (Broken Orange Pekoe Fannings) im ungebleichten Teebeutel. Beide Tees ergeben einen angenehm kräftigen Aufguss mit kupferroter Tasse. Als Frühstückstee ebenso geeignet wie zur „tea time“ am Nachmittag. Warum nicht einmal „very british“ mit einem Wölkchen Milch versetzt? Köstlich dazu schmecken die Orangenkekse aus Fairem Handel!

Die positiven Wirkungen des Grünteetees auf den menschlichen Organismus füllen Bücher. Grüntee kommt von Idulgashena als Ceylon Jasmintee – versetzt mit Jasminaroma – oder als Ceylon Bio-Grüntee mit extra großem Blatt. Das Wasser für Grüntee soll nur 70° haben – kochendes Wasser deshalb 3-4 Minuten abkühlen lassen. Dann erst aufgießen. Die helle Tasse erfrischt Körper und Geist!

Geduldig erklärt man uns den Prozess, der zwischen Ernte und Tee Genuss liegt. Welken, Rollen, Sieben, Fermentieren, Trocknen und Sortieren – alles ist genauestens festgelegt und erfordert nicht nur die entsprechende Maschinenausrüstung sondern auch das Know-How erfahrener Teeverarbeiter.

An die 10 verschiedene Tees sind als Anschauungsbeispiel fein säuberlich auf einer Theke angerichtet: das trockene Blattgut und der dazugehörige Aufguss – von dunklem kupferrot bei kräftigem Schwarztee bis hellgelb bei Grüntee.

SOZIALE VERANTWORTUNG

Idulgashena ist nicht nur der Prototyp des ökologischen Teeanbaus, auch die sozialen Rahmenbedingungen wurden kontinuierlich verbessert und gelten heute als Beispiel gebend. 2.400 Menschen leben auf der Plantage, rund die Hälfte davon sind Arbeiterinnen und Arbeiter, über 90 Prozent Hochland-Tamilen. Sie sind die Nachkommen jener Menschen, die während der britischen Kolonialherrschaft zu Tausenden von Indien nach Ceylon gebracht wurden, um unter sklavenähnlichen Bedingungen auf den Teeplantagen zu arbeiten. Auch nach der Unabhängigkeit waren sie lange staaten- und rechtlose Arbeitskräfte. Noch immer gibt es tamilische Teearbeiterinnen ohne offizielle Papiere.

Der Tageslohn der TeearbeiterInnen wird jährlich zwischen Regierung und Gewerkschaften vereinbart und gilt für die Erfüllung der Tagesnorm. Das ist die Pflückmenge, die täglich abzuliefern ist. Zwar ist der Lohn für die Pflückerinnen auf Idulgashena nicht höher als auf anderen Plantagen, doch haben die TeearbeiterInnen dort 26 Tage pro Monat Arbeit, auf herkömmlich geführten Plantagen sind es etwa 16-20 Arbeitstage. Darüber hinaus ist die täglich vereinbarte Pflückmenge deutlich niedriger als auf anderen Plantagen.

Dem Plantagen-Management ist per Gesetz vorgeschrieben, Sozialeinrichtungen zu unterhalten, doch die Qualität derselben lässt im allgemeinen zu wünschen übrig. Auf Idulgashena wurde demgegenüber eine Abteilung für Soziale Entwicklung geschaffen, in der allein 62 Personen, darunter Sozialarbeiter,

Kindergärtnerinnen, und Familienberaterinnen, beschäftigt sind. Finanziert wird das Programm von Stassen Natural Foods und aus Geldern des Fairen Handels. Geleitet wird die Abteilung von Godwin Rajendranath, einem erfahrenen Sozialarbeiter, der beide Welten kennt: „In den konventionellen Plantagen entscheidet das Management über das Wohl der Arbeiter und Arbeiterinnen, aber hier auf Idulgashena entscheidet die Gemeinschaft, was sie braucht. Wir erleichtern die Umsetzung und koordinieren die Arbeit.“ Dem „workers committee“ – einer Art Betriebsrat und Arbeitervertretung auf der Plantage – kommt dabei eine wichtige Rolle zu. Es setzt sich aus 50 Personen zusammen, viele davon sind Frauen. Aus ihren Diskussionen und Wünschen entstanden zahlreiche Verbesserungen. Dazu zählt die Einrichtung einer Bank, auf der die ArbeiterInnen einen Teil ihres Geldes ansparen können, ebenso wie ein Hausbauprogramm, das die Wohnsituation nachhaltig verbessern soll. Gnana Sekaran, der Plantagenmanager, verweist auf das Erbe der Kolonialzeit: „Die Lebenssituation auf den Teeplantagen ist sehr ärmlich. Vor 100 Jahren haben die Pflückerinnen 30 Quadratmeter bekommen, um darauf zu leben, zu kochen, zu schlafen....heute leben auf diesem engen Raum oft 10-15 Leute, ohne geeignete Belüftung, ohne ausreichenden Platz. Deshalb haben wir begonnen, neue Häuser zu bauen und die alten zu renovieren.“

150 Häuser sind so entstanden, mehr als 300 Toiletten wurden gebaut. 350 Familien verfügen über einen Wasseranschluss, 200 über Strom. Dazu kommt, dass die Familien erstmals selbst zu Hausbesitzern werden können. Zwei Gesundheitsstationen stehen für Menschen auf Idulgashena zur Verfügung. Dort werden sie nicht nur medizinisch versorgt, auch Vorsorge und Beratung spielen eine große Rolle. Die Siedlungen verfügen über eine Kinderkrippe, wo die Teepflückerinnen ihre Kleinsten unterbringen können, bevor sie zur Arbeit gehen. Bei dafür ausgebildeten Frauen wissen sie sie in guten Händen. Das gleiche gilt für den Kindergarten.

Jugendliche haben die Möglichkeit, nach dem Schulbesuch Computer- und Englischkurse zu besuchen, die auch für Interessierte aus den umliegenden Dörfern offen sind. „Das Bildungsniveau ist



im Allgemeinen sehr niedrig auf den Plantagen,“ erläutert Gnana Sekaran. „Wir ermutigen die Leute zu lernen. Unser Traum ist, dass wir sie auf die Universität schicken können, dass sie Ingenieure und Doktoren werden.“

Und noch etwas ist anders auf Idulgashena: Normalerweise sind Teeplantagen abgeschlossene Enklaven. Zwischen den mehrheitlich hinduistischen Tamilen und der singhalesischen Dorf-

Ein außergewöhnliches Produkt braucht eine besondere Verpackung. Die findet der Idulgashena Tee im Dambadenya Dorfentwicklungsprojekt, im Nordwesten des Landes. Hier entstehen die geflochtenen Körbchen, in denen der Tee seine Reise nach Europa antritt. Sie werden von über 2000 Frauen in reiner Handarbeit hergestellt.

Auch die Palmblatt-Körbchen sind mehr als ein ökologisch einwandfreies Verpackungsmaterial. Die Frauen sind Teilhaberinnen der Organisation und haben über die u.a. von Stassen unterstützte Dambadenya Entwicklungsstiftung Zugang zu einer Fülle von Leistungen und Angeboten, die ihre Lebenssituation sichtbar verbessern. Ein ähnlicher Geist wie auf Idulgashena herrscht auch hier. Die Förderung von Kindern und Jugendlichen und die Pflege der eigenen Kultur haben einen hohen Stellenwert.

DIE KINDER

auf Idulgashena nehmen regen Anteil an unserem Besuch

– Foto: MAWI

bevölkerung besteht kaum Kontakt. Gemeinsam mit dem buddhistischen Mönch des Dorfes wurde deshalb ein Integrationsprogramm ins Leben gerufen, das die beiden Gruppen näher zusammen bringen soll. Wesentliches Element ist das Erlernen der Sprache der jeweils anderen Volksgruppe sowie gemeinsame kulturelle Aktivitäten.

Vier Tage auf Idulgashena – unzählige Menschen haben sich Zeit genommen, um uns zu empfangen, zu informieren, zu begleiten, und - immer wieder – mit uns Tee zu trinken. Der Austausch mit ihnen hat uns die Arbeit und das Leben auf der Plantage ein Stück näher gebracht. Godwin Rajendranath sieht darin auch einen Gewinn für die TeearbeiterInnen und eine Stärke des Fairen Handels:

„Auf jeder herkömmlichen Plantage wissen die Arbeiterinnen nicht, was mit dem Tee passiert, sobald er einmal gepflückt wurde. Aber hier erfahren die Leute durch den Fairen Handel: Das sind die Menschen, die unseren Tee trinken, sie zahlen für ihn und das kommt uns direkt zugute, sie sehen, an wen der Tee verkauft wird, sie sind wirklich stolz darauf. Mehr als das Geld zählt die Würde, die sie dadurch bekommen.“

SCHMECKT NACH MEHR

In der Küche hat Globalisierung schon längst stattgefunden. Neben der breiten Palette heimischer Kräuter sind viele exotische Gewürze seit Jahrhunderten nicht mehr wegzudenken. Gewürze zählen auch zu den ersten klassischen Produkten des Fairen Handels.



GEWÜRZE – allgegenwärtig
in Sri Lanka – Foto: MAWI

Gewürze sind ein Fest für Auge und Gaumen und eine Wohltat für unseren Körper. Einst gehörten sie zu den teuersten Handelswaren der Welt. Erbitterte Kriege wurden geführt, denn wer den Gewürzhandel kontrollierte, dem waren Reichtum und Macht sicher.

Die Portugiesen waren die erste Kolonialmacht, die Anfang des 16. Jahrhunderts auf Sri Lanka landete. Sie brachten nicht nur die katholische Mission. Auch die Zimtwälder hatten es ihnen angetan. Ihnen folgten Holländer und Briten. Aus dem kolonialen Ceylon kamen Kaffee, Tee, Kautschuk, Kokos und – Gewürze.

Deren einstige wirtschaftliche und politische Bedeutung ist Vergangenheit.

Dennoch sind sie in Sri Lanka allgegenwärtig. Sie prägen das Bild von Märkten, geben den Speisen ihren facettenreichen Geschmack und sind fixer Bestandteil der ältesten Heilwissenschaft der Welt, des Ayurveda.

In der Zentralregion Sri Lankas auf etwa 500 Metern über dem Meeresspiegel liegt Kandy. Die Stadt mit 150.000 Einwohnern ist ein wichtiger kultureller und religiöser Mittelpunkt.

Im landschaftlich beeindruckenden Hügelland um Kandy haben auch viele Gewürzbauern ihr Zuhause. Der Experte für biologischen Landbau, Sarath Ranaweera, unterstreicht deren Rolle für ein intaktes Ökosystem: „Sri Lanka ist ein Land, in dem wir die Artenvielfalt durch den Gewürzbanbau aufrecht erhalten. Die meisten Gewürze werden hier unter sehr umweltfreundlichen Bedingungen angebaut.“

WO DER PFEFFER WACHST

Der Besuch bei den Gewürzbauernfamilien wird für uns zu einem unvergesslichen Erlebnis. Traditionelle Kandytänzer empfangen uns auf der Dorfstraße von Kolugala. In ihren weiß-roten aufwändigen Kostümen vollführen sie zum Schlag der Trommel geradezu Artistisches. Flic-Flac und Salti schlagend bringen sie uns zum Willkommens-Tor, das die Bauern für uns errichtet haben. Mit duftenden Blütenketten geschmückt führt man uns in den Versammlungsraum.

Die Leute hier sind Kleinbauern. Sie arbeiten seit Jahren mit PODIE zusammen. Die gemeinnützige Vermarktungsorganisation mit Sitz in der Küstenstadt Negombo, wurde 1974 auf Initiative katholischer Priester gegründet. Durch PODIE können die Bauern einen Teil ihrer

„Eine nachhaltige Form der Landwirtschaft ist umweltfreundlich, sozial gerecht, wirtschaftlich tragfähig und entspricht der Kultur der Menschen.“

Sarath Ranaweera



DAS WUNDER der Muskatnuss
– Foto: MAWI

Ernte zu besseren Preisen verkaufen. So etwa Anura Kularatne (44), Vater von fünf Kindern. Er lebt mit seiner Familie in einem kleinen Haus inmitten einer Landschaft, die an Üppigkeit und Schönheit kaum zu überbieten ist. Anura hat zwei Hektar Land. Er hat es von seinen Eltern bekommen und baut darauf Gewürze, ein wenig Kaffee und Reis an.

Die Vegetation könnte vielfältiger nicht sein. Und wir wären wohl an der ein oder anderen Kostbarkeit vorbeigerannt, hätten uns die Bauern nicht auf sie aufmerksam gemacht.

So ist er also, der Ort, an dem der Pfeffer wächst, das weltweit bedeutendste Gewürz. „Ein ziemliches Durcheinander,“ stellt Tina Rathmayer vom Weltladen Wien 1090 treffend fest. Wer sich fein säuberlich aneinander gereihte Pflanzen derselben Sorte vorgestellt hatte, wurde eines Besseren belehrt. Da ranken sich Pfefferlianen vier bis sechs Meter an Bäumen hoch, daneben steht ein Nelkenbaum, dahinter ein Kaffeestrauch, darü-

ber ragen Kokospalmen und allerlei anderes exotisches „Gepflanz“. Und was ist das? Sieht aus wie Marillen... Es sind die Früchte des Muskatbaumes. Bis zu 100 Jahre alt kann er werden. Ein Bauer schlägt mit einem scharfen Messer eine Frucht vom Baum und öffnet sie für uns, denn der eigentliche Schatz verbirgt sich im Inneren. Der Kern ist von einem leuchtend roten Samenmantel umgeben – der Muskatblüte. Darunter erst liegt die von einer Schale eingehüllte Muskatnuss.

UMWELTFREUNDLICH ANGEBAUT

Der Gewürzanbau kommt hier ohne Pestizide aus, erklärt man uns. PODIE sorgt dafür, dass die Bauern geschult und Bodenproben gezogen und untersucht werden. All das ist Teil eines Qualitätsprogrammes, das die letzten fünf Jahre u.a. von Fair Trade Organisationen in Europa mitfinanziert wurde. Es berücksichtigt die Situation der Bauern ebenso wie jene in der Weiterverarbeitungs- und Verpackungseinheit in Negombo. Die hygienischen Vorschriften müssen streng befolgt werden – auch von uns: Schutzmantel angezogen, weißes Häubchen aufgesetzt, Schuhe ausgezogen und schon waten wir wie eine Gruppe von LaborpraktikantInnen durch ein Wasserbad für die Füße in die Verpackungsabteilung.

Das Verpacken der Gewürze schafft Arbeitsplätze für 54 junge Frauen. Sie sind alle ledig. Einen Teil ihres Einkommens legen sie auf ein Sparbuch - für später. Denn wenn sie heiraten, scheiden sie aus dem bezahlten Arbeitsleben aus. Eine Realität, die von uns nur schwer nachvollzogen werden kann, in Sri Lanka aber nichts Ungewöhnliches ist.

KANDYTÄNZER

empfangen uns im Dorf Kolugala
– Foto: Sylvia Auer



Nilusa ist 26 Jahre alt und schon seit zehn Jahren bei PODIE beschäftigt. „Ich bin froh, hier zu arbeiten,“ sagt sie. „Wenn ich auf die letzten 10 Jahre zurückschaue, bin ich sehr zufrieden mit der Leitung des Betriebes, sie kümmern sich um die Arbeiterinnen und es herrscht eine menschliche Atmosphäre.“ Auch ihre Perspektive ist die Heirat und dann werde sie nicht mehr hier arbeiten können, merkt sie bedauernd an: „Aber wenn ich aufhöre, habe ich wenigstens etwas in der Hand.“ Vielleicht etwas mehr als ihr angespartes Geld, vielleicht auch die Erfahrung, finanziell auf eigenen Beinen gestanden zu haben und das daraus gewonnene Selbstbewusstsein ...

KONTROLLIERT - BIOLOGISCH

Die Anbauweise der PODIE Gewürzbauern schien uns im wunderbaren Einklang mit der Natur. Dennoch gibt es auch Organisationen die sich darüber hinaus den strengen internationalen Richtlinien des kontrolliert-biologischen Gewürzanbaus verschreiben wie etwa das 1993 gegründete Privatunternehmen Bio-Foods, das sich auf die Vermarktung von Tee und Gewürzen spezialisiert hat. Geleitet wird es von Sarath Ranaweera. Der Agrarexperte war zunächst im Auftrag der Regierung Berater von Klein- und Mittelbetrieben und hat dabei die Probleme von KleinproduzentInnen kennengelernt. Sie wurden auch zu seinen Partnern als er sein Unternehmen gründete, denn die Großen überleben ohnehin, die Kleinen aber müssten – so Ranaweera – gefördert werden. Er wählte dabei einen sehr ganzheitlichen Ansatz. „Eine nachhaltige Form der Landwirtschaft ist umweltfreundlich, sozial gerecht, wirtschaftlich tragfähig und entspricht der Kultur der Menschen. Organischer Landbau und Fairer Handel gehören deshalb zusammen.“

Bio Foods arbeitet heute mit über 600 organisierten Kleinbäuerinnen und -bauern, übernimmt deren Beratung sowie die Weiterverarbeitung und den Export der Produkte. Darüberhinaus betreibt das Unternehmen ein eigenes landwirtschaftliches Forschungs- und Versuchszentrum.

Punchibanda ist Mitglied der Vereinigung organisch wirtschaftender Klein-



PUNCHIBANDA verkauft seine Gewürze an Bio Foods – Foto: MAWI

bauern, mit 350 Mitgliedern die größte Gruppe, die mit Bio-Foods zusammenarbeitet. Er ist 56 Jahre alt und hat zwei Kinder. Vor fünf Jahren begann er mit dem organischen Landbau und hat sich seiner jetzigen Organisation angeschlossen: „Ich betreibe organischen Landbau, weil er sehr gut für den Menschen ist und ich mehr Einkommen erzielen kann, wenn ich meine Produkte als biologisch

verkaufe. Ich muss kein Geld für Chemie einsetzen, sondern arbeite mit organischem Kompost.“ Sein Hauptprodukt ist der Tee, doch mit den Gewürzen erzielt er ein wichtiges Zusatz-Einkommen.

Das System des organischen Landbaus ist arbeitsintensiv. Die Regeln müssen genau eingehalten werden, eine exakte Buchführung ist notwendig, ein Umstieg von heute auf morgen ausgeschlossen. „Das Ganze ist ein Prozess,“ erklärt Sarath Ranaweera. Die Bauern sind etwa zwei Jahre unter interner Kontrolle. Wenn der interne Prüfer damit zufrieden ist, wie sie ihren Betrieb führen und ihre Aufzeichnungen machen, werden sie für die externe Kontrolle vorgeschlagen. Erst wenn diese positiv abgeschlossen ist, werden sie Mitglied in der jeweiligen Gruppe und können an Bio-Foods verkaufen.“

Die Ware wird von Bio Foods Ab-Hof angekauft, der bessere Preis wird direkt an die Produzentinnen und Produzenten ausbezahlt. Preisänderungen werden in den jährlichen Verhandlungen von der Kleinbauernorganisation mitentschieden. Darüberhinaus gibt es einen Fond, in den Gelder aus dem Fairen Handel fließen. Daraus werden die verschiedensten Dinge bezahlt wie Material für den Hausbau, neue Teepflanzen oder eine Milchkuh. Und wer entscheidet über die Verwendung der Gelder? „Wir bekommen die Ideen von den Gruppen,“ so Ranaweera. „Wir selber entscheiden gar nichts, die Bauern sollen entscheiden, was sie wollen, denn sie wissen am besten, was sie brauchen.“



FAIR-SPIELT SEIN LOHNT SICH

Puzzles sind beliebt bei Kindern. Die richtige Kombination der bunten Holzteile fördert Vorstellungskraft und motorisches Geschick. Die Puzzles aus Fairem Handel kommen aus Sri Lanka.

Das Unternehmen fühlt sich zu Fairem Handel und umweltfreundlicher Produktion verpflichtet.

Das Werkgelände von Gospel House liegt in Madampe, nördlich von Colombo an der Westküste des Landes. Der Betrieb gehört den Brüdern Karunaratne. Der Vater der beiden hat das Unternehmen in den frühen 70er Jahren aufgebaut. Unterstützt wurde er dabei von Traidcraft, dem Pionier des Fairen Handels in Großbritannien.

Am Unternehmenszweck von Gospel House hat sich seither nichts geändert: „Der Hauptzweck ist, die Arbeitslosigkeit anzugehen und zwar vor allem bei Jugendlichen,“ erklärt Shiran Karunaratne im Rahmen unseres Besuchs. „Wir versuchen, ihnen dabei zu helfen, ein Handwerk zu erlernen, ihnen eine Anstellung zu geben, damit sie in Würde leben können.“

Derzeit sind 45 Personen beschäftigt, bis auf fünf Frauen in der Verpackungsabteilung alles Männer, davon keiner jünger als 16. Einer von ihnen ist Douglas Senadeera. Er ist 33 Jahre alt und wurde hier in Madampe geboren. Mittlerweile ist er verheiratet und Vater eines 8-jährigen Sohnes. Er ist Alleinverdiener. Seit



BUNTE PUZZLES hergestellt in Handarbeit – Foto: MAWI

14 Jahren arbeitet er bei Gospel House und ist damit der Mitarbeiter mit den meisten Dienstjahren. Wenn er seine Situation mit jener seiner Freunde aus der Gegend vergleicht, wo liegt der Unterschied? „Hier habe ich eine dauerhafte Anstellung, andere haben überhaupt keine Arbeit, und ich bekomme monatlich meinen Lohn, der höher ist als üblich.“

Sechs Tage die Woche und 46 Wochenstunden wird bei Gospel House gearbeitet. Es gibt ein Grundgehalt, wird den Besuchern aus Österreich erklärt, das über dem für die Branche vorgese-

henen Mindestlohn liegt. Darüber hinaus wird eine Mengenprämie bezahlt. So kann ein Einkommen erzielt werden, das bis zu doppelt so hoch wie der vorgeschriebene Mindestlohn ist.

Die ArbeitnehmerInnen sind unfall- und krankenversichert, der Arbeitgeber ist gesetzlich verpflichtet, Zahlungen für die Altersvorsorge der Angestellten und für deren Abfertigung zu leisten. Dazu gibt es bei Gospel House ein 13. Monatsgehalt für alle und ein 14. für denjenigen, der die wenigsten Abwesenheitszeiten vorweisen kann.

Die Gewinne, die das Unternehmen schreibt, dürfen nicht abgezogen werden, sondern müssen – gemäß dem Wunsch des Gründervaters von Gospel House – ins Unternehmen reinvestiert werden.

NACHWACHSENDER ROHSTOFF

Bei einem Rundgang durch die Produktionsräume wird der Herstellungsprozess der Holzpuzzles erklärt. Das Rohmaterial ist der Albizia Baum. Er wird auf den Teeplantagen als Schattenspender gepflanzt und wächst bis zu sieben Meter pro Jahr. Es gibt genug von diesem rasch nachwachsenden Rohstoff, der von einem Sägewerk in Kandy, der wichtigsten Stadt in der Zentralregion Sri Lankas, bezogen wird. Der Zuschnitt der Puzzles erfolgt im Betrieb. Feinarbeiten wie das Schleifen machen Gruppen auf dem Land, mit denen die Karunaratnes zusammenarbeiten. Eine davon, unweit von Madampe, konnten wir besuchen.

Vier Generationen leben im Haus der Familie Seelawathi. Frau Seelawathi ist 53 und arbeitet seit zehn Jahren für Gospel House. Auch ihr Mann, erzählt sie, ihr alter Vater und ihre zwei Enkeltochter arbeiten mit und so erzielen sie ein höheres Familieneinkommen. Die Tochter ist in einer Textilfabrik beschäftigt, auch der Schwiegersohn arbeitet außerhalb, beide helfen am Wochenende, wenn einmal ein größerer Auftrag schnell zu erledigen ist ...

Auch andere Frauen aus dem Dorf treffen sich bei Familie Seelawathi und schleifen Puzzleteil um Puzzleteil glatt. Bezahlt wird nach Stück.

Die Enkeltochter Gayani Apsara arbeitet an den Nachmittagen. Vormittags geht sie zur Schule, ihr Lieblingsfach ist Musik. Sie ist 17 Jahre alt und steht kurz davor, ihre letzten Prüfungen abzuschließen. Sie ist froh über diese Arbeit, sagt sie, die Schulaufgaben müssen eben bis zum Abend warten. Mit ihrem Verdienst kauft sie sich Kleidung und Bücher für die Schule, den größten Teil legt sie aber auf ein Sparbuch - für später ...



DER LETZTE SCHLIFF ...

– Foto: MAWI

Um 8000 Dollar könnte er auch eine Schleifmaschine kaufen, meint Shiran Karunaratne, doch das sei nicht das Ziel. Arbeit und Einkommen vor Ort in den kleinen Dörfern zu schaffen – das sind für ihn die zwei wichtigsten Aspekte in der Zusammenarbeit mit Gruppen auf dem Land.

In den Werkstätten bei Gospel House werden die fein geschliffenen Puzzleteile bunt gespritzt. Kindersichere Farben sind eine Selbstverständlichkeit, versichert man uns – die EU-Normen für Kinderspielzeug werden streng befolgt. In Europa werden die Spielwaren noch einmal von einer unabhängigen Prüfstelle auf ihre mechanischen und physikalischen Eigenschaften gemäß den EU-Vorschriften überprüft.

Neue Designs und originelle Ideen sind wichtig, um auf dem Markt Erfolg zu haben, ist Shiran Karunaratne überzeugt. Die Palette umfasst Puzzles und anderes Holzspielzeug. Aus den Sägespänen und dem Holzstaub, der in der Produktion in reichlicher Menge anfällt, entstehen kleine Recyclingfiguren, was dem Unternehmen einen ersten Preis für Recyclingprodukte bei der IFAT, der International Federation for Alternative Trade*, einbrachte.

Gospel House hat sich über die Jahre zu einem gut funktionierenden Betrieb entwickelt, der mittlerweile an 32 Kunden in 17 Ländern verkauft – darunter einige Importorganisationen für Fairen Handel wie die EZA. An einem Ausbau der Betriebsstätte wird bereits gearbeitet. Auf dem unmittelbaren Nachbargelände sollen ein weiterer Werkraum, ein Gemeinschaftsraum für die Beschäftigten und neue Sanitäranlagen geschaffen werden.

Und auch was die Strukturen des Unternehmens anbelangt, scheint es interessante Zukunftspläne zu geben. Man wolle Gospel House stärker in Richtung Produzentenvereinigung ausbauen, meinte Shiran am Ende unseres Besuchs. VertreterInnen aus den verschiedenen Gruppen sollten dann gemeinsam über die Finanzierung von Programmen zur Dorfentwicklung entscheiden. Mehr Mitsprache und Beteiligung also für die HandwerkerInnen im Betrieb und in den Gruppen? Das würde auch die EZA und die Weltläden in Österreich freuen! Der Prozess wird sicher mit großer Aufmerksamkeit verfolgt.

* Die IFAT ist ein weltweites Netzwerk von Fair Trade-Organisationen in über 50 Ländern. Es umfasst sowohl Produzentenorganisationen als auch Importorganisationen für Fairen Handel. Auch die EZA-Dritte Welt ist Mitglied der IFAT.



WELTLÄDEN STARK IM KOMMEN

Wir wollen dorthin gehen, wo die KundInnen sind“, stellte der Verein „Steirische Entwicklungspolitische Initiative“ fest und plante als zweiter europäischer Weltladen einen Standort in einem Einkaufszentrum. Seit September gibt es ihn im Citypark, am Lazarettgürtel (Siehe Bild oben). Damit setzt sich ein positiver Trend fort, der im ersten Halbjahr 2003 bereits vier Weltläden hervorbrachte. Das zweite Halbjahr steht dem um nichts nach. Neben dem Fachgeschäft im Citypark eröffneten Weltläden in Wien 1040, in Gänserndorf (Siehe Bild unten) und Stammersdorf. Doch auch bei den „Alten“ trifft man auf eine erfrischende Dynamik. Runde Geburtstage von Weltläden werden dazu genutzt, umzubauen, auszubauen oder in bessere Lagen zu übersiedeln. VerbraucherInnen und Partnerorganisationen im Süden wissen es zu schätzen. Die EZA-Dritte Welt gratuliert!



HERZLICH WILLKOMMEN!

Die neuen Weltläden:

Weltladen 1040 Wien

Wiedner Hauptstraße 7-9

Weltladen Stammersdorf

Stammersdorferstraße 116-120

1210 Wien

Weltladen Gänserndorf

Hauptstraße 39

2230 Gänserndorf

Weltladen Graz Citypark

Lazarettgürtel 55

8020 Graz

WELTLADENTAG

Kein Patent auf Reis – so lautete die Botschaft der Arbeitsgemeinschaft der Weltläden in Österreich, anlässlich des Weltladentages, der als World Fair Trade Day in vielen Ländern der Erde im Mai begangen wurde. Auf Einladung der EZA-Dritte Welt und der ARGE-Weltläden konnte Boonjira Tanruang von der thailändischen Green Net Cooperative im Rahmen einer Rundreise durch Österreich die Arbeit ihrer Organisation vorstellen.

Green Net vermarktet den wertvollen Bio-Jasmin Reis Hom Mali von Kleinbauernfamilien. Darüberhinaus engagiert sich die Organisation in Thailand gegen die Patentierung des begehrten Duftreises durch US-amerikanische Firmen. „Was hier passiert ist nicht legal,“ sagt Boonjira Tanruang. Die Rechte der Bäuerinnen und Bauern, Saatgut aufzubewahren, wieder anzubauen, weiterzuzüchten, zu tauschen, die Ernte und Produkte zu verkaufen würden durch Patentierung massiv beschnitten. 1,4 Milliarden Menschen sind weltweit auf den Nachbau ihres Saatgutes angewiesen und können sich Saatgutkauf und Patentgebühren nicht leisten. Die ARGE-Weltläden initiierte deshalb eine Postkartenaktion an den Wirtschaftsminister. Darin wird Bartenstein aufgefordert, sich im Rahmen der WTO-Verhandlungen in Cancún gegen die Patentierung einzusetzen. Eine Recherche der Wiener Zeitung ergab, dass diese Postkarten „zu Tausenden“ ins Ministerbüro flatterten. Man darf gespannt sein, ob nach Cancún auch eine Antwort kommt.

DIE UNENDLICHE GESCHICHTE* ...

Am 1. Oktober findet zum zweiten Mal der vom österreichischen Kaffeeverband initiierte Tag des Kaffees statt. Auch dieses Jahr nehmen EZA-Dritte Welt und viele Weltläden dies zum Anlass, um auf die dramatische Situation auf dem Kaffeeweltmarkt hinzuweisen und Kaffee aus Fairem Handel als Alternative anzubieten. Derzeit notiert der Preis für Arabica Hochland Kaffee an der New Yorker Börse bei etwa 68 US-Dollar pro 45,4 Kilogramm Rohkaffee. Das ist zwar tendenziell etwas höher als in den vergangenen drei Jahren, doch noch immer weit davon entfernt, die Produktionskosten zu decken. Anlässlich einer bevorstehenden Tagung der Internationalen Kaffeeorganisation (www.ico.org) forderte der zuständige Direktor Nestor Osorio die Vertreter der Produzentenländer auf, die Folgen der Kaffeekrise für ihr jeweiliges Land zu beschreiben und kommt zu dem Schluss, dass diese sowohl wirtschaftlicher als auch sozialer und ökologischer Natur sind und ein klares Hindernis auf dem Weg zu nachhaltiger Entwicklung darstellen. Allein das Einkommen der Kaffee produzierenden Länder hat sich von 10-12 Milliarden US-Dollar in den späten 80er Jahren auf 5 Milliarden US-Dollar reduziert. Landflucht, Unterernährung, Analphabetismus, medizinische Unterversorgung, Kinderarbeit – all das sind konkrete Auswirkungen, die die sozialen Spannungen in den Produzentenländern erhöhen. In Guatemala etwa



haben 70.000 Menschen aufgrund der Kaffeekrise ihre Arbeit verloren und die Arbeitslosenrate auf 40 Prozent schnellen lassen. Unterdessen verdienen die Kaffeegiganten gut.

Am 1. Oktober haben VerbraucherInnen die Möglichkeit, ein bewusstes Zeichen zu setzen und zu Kaffee aus Fairem Handel zu greifen. Die Auswahl an hochwertigen Sorten ist mittlerweile groß. Allein die EZA bietet sieben verschiedenen Arabica Hochlandkaffees an.

Dazu kommt die Garantie, dass die Bauern einen guten Preis für ihr Produkt bekommen (derzeit etwa das Doppelte des Weltmarktpreises), dass sie verantwortungsvoll mit den ökologischen Ressourcen umgehen, dass Kleinbauernorganisationen gestärkt werden und dass der Weg des Kaffees bis zum Ursprung zurückverfolgt werden kann.

Kaffee aus Fairem Handel gibt es in den Weltläden – den Fachgeschäften für Fairen Handel – im Naturkostfachhandel, in allen großen Supermärkten wie

Eurospar, Interspar, Spar Gourmet, in vielen Spar Einzelgeschäften, bei M-Preis, in den Winkler Märkten, in vielen DM Filialen, im Merkur, Nah & Frisch, Adeg, Edeka, ... auch Bestellung über Online-Shop ist bei EZA möglich. Genuss und Fairness zu verbinden ist also einfach, ja buchstäblich naheliegender geworden. Man muss das Angebot nur wahrnehmen. Und wem Fairtrade-Kaffee trinken alleine zu wenig ist, der hat die Möglichkeit, sich an den Aktionen von Oxfam International zu beteiligen. Der Druck auf Konzerne kann Wirkung zeigen. www.maketradefair.com

* Die EZA berichtet seit 2001 kontinuierlich über die Kaffeekrise.



Die Fairetta-Schokoriegel von EZA-Dritte Welt haben sich bei der Jugendaktion 2002 von mission und Katholischer Jugend Österreich als voller Renner erwiesen: 303.000 fair gehandelte Riegel wurden unter die Leute gebracht. Auch zur diesjährigen Aktion hat man sich wieder für Schokolade aus Fairem Handel entschieden. Köstliche Noisette-Pralinen im zehner Pack sollen ihre Wirkung entfalten: Genuss bringen, Fairen Handel fördern und Partnerprojekte der Organisatoren in Österreich, Ruanda, Kolumbien und auf den Philippinen unterstützen. Wer auf den Geschmack kommt, der kann weitergenießen: Die Pralinen gibt es auch nach der Aktion bei EZA-Dritte Welt und den Weltläden in den Geschmacksrichtungen Noisette, Grand Marnier und Cappuccino. Informationen zur Aktion: www.jugendaktion.at

EZA POWERED BY ÖKO-STROM

Seit Ende 2001 ist die EZA-Dritte Welt Klimabündnisbetrieb. Die damit verbundene Verpflichtung – Wir tun was für den Klimaschutz – hat nun auch im Wechsel des Stromanbieters praktische Folgen. Denn mit dem Strom ist es wie mit anderen Produkten auch: Schauen, was dahinter steckt, und dann entscheiden. Wir haben uns für die Ökostrom AG als unseren neuen Energieversorger entschieden: Garantiert kein Atomstrom, sondern 100% klimafreundlich



hergestellte Elektrizität aus Windenergie, Biomasse bzw. Sonnenenergie und Kleinwasserkraft, ausgezeichnet mit dem österreichischen Umweltzeichen und dem Gütesiegel des Österreichischen Prüfzentrums Arsenal. Und was noch dazu kommt: Österreichweit werden mit diesem Unternehmenskonzept Anlagen zur ökologischen Erzeugung von elektrischer Energie geplant bzw. gebaut. Das hat uns überzeugt.

www.oekostrom.at

*Begegnungen in Sri Lanka. Geschichten geben den Produkten Leben.
Weltläden sind die Orte, wo sie erzählt werden.*



Postgebühr bar bezahlt

Erscheinungsort: 5020 Salzburg
Aufgabepostamt: 5020 Salzburg
EZA-Entwicklungszusammenarbeit
mit der Dritten Welt Ges.m.b.H.,
A-5101 Bergheim, Plainbachstr. 8,
Tel. 0662/452178, Fax. 0662/452586
www.eza3welt.at

GERECHT HANDELN – SINNVOLL KAUFEN.

EZA³
WELT

DIE IMPORTORGANISATION FÜR FAIREN HANDEL.