

Wie ist die Situation auf dem Zuckermarkt?

Die Weltmarktpreise für Zucker unterliegen extremen Schwankungen. Stets den Kürzeren ziehen dabei die Produzentinnen und Produzenten als schwächstes Glied in der Handelskette. Für die Zuckerrohrbauern in Afrika, Asien und Lateinamerika kommt noch ein weiteres Problem hinzu: Sie müssen mit den hoch subventionierten Zuckerexporten der Industrieländer konkurrieren.

Denn Europa, einst Hauptimporteur von Zucker, hat sich mit der Zuckerrübe zu einem der größten Produzenten und Exporteure entwickelt. Überproduktion, EU-Protektionismus und die Konkurrenz durch synthetische Süßstoffe taten ein Übriges. Den Preis für diese Entwicklung zahlten die Zuckerarbeiter in den "klassischen" Anbauländern wie auf den Karibikinseln und den Philippinen.

Welchen Unterschied macht hier der Faire Handel?

Für den Fairen Handel gelten garantierte Mindestpreise. Sie decken die Produktions- und auch die alltäglichen Lebenshaltungskosten ab. Auf jeden Fall erhalten die Produzentinnen und Produzenten immer bessere Preise als auf dem konventionellen Markt. Bei Zucker aus allen Ländern außer Malawi und Paraguay beträgt der Mindestpreis für halbraffinierten Zucker 480 US-Dollar pro Tonne, Weißzucker 520 US-Dollar pro Tonne und Vollrohrzucker 650 US-Dollar pro Tonne. Liegt der Marktpreis einmal höher als der Mindestpreis, so muss dieser gezahlt werden. Auf jeden Fall erhalten die Produzenten zusätzlich pro Tonne 120 US-Dollar Fairtrade-Prämie für soziale Projekte. Bei Zucker aus Malawi und Paraguay wird ein Marktpreis ausgehandelt und zusätzlich für konventionellen Zucker 60 US-Dollar und für Bio-Zucker 80 US-Dollar Fairtrade-Prämie pro Tonne bezahlt.

Die Abhängigkeit einiger Produzenteländer vom Zuckerexport ist sehr groß.

Darüber hinaus haben die Kleinbauernfamilien nicht nur mit dem besonders unvorteilhaften Weltmarkt zu kämpfen, sondern auch mit Großgrundbesitzern und gewaltigen Konzernen in den eigenen Ländern.

Deshalb hat sich TransFair entschlossen, auch diese vom Weltmarkt besonders benachteiligten Produzentengruppen zu fördern. Der Faire Handel garantiert Direkteinkauf bei den Genossenschaften und langfristige Handelsbeziehungen. 14 Produzentengruppen aus Costa Rica, Sambia, Ecuador, Peru, Paraguay, Malawi und von den Philippinen beteiligen sich am Fairen Handel mit dem Gütesiegel.

Welche Kriterien erfüllen die Produzenten?

Der Faire Handel mit Zucker fördert gezielt die Kleinbauern, die sich in Genossenschaften organisiert haben. Genossenschaften, die ihren Zucker zu fairen Bedingungen verkaufen wollen, verpflichten sich vertraglich zur Einhaltung folgender Kriterien:

- Die Genossenschaften müssen politisch unabhängig sein und eine demokratische Struktur aufweisen.
- Bei den Genossenschaftsmitgliedern handelt es sich überwiegend um kleinbäuerliche Familienbetriebe.
- Die Kleinbauern sind an allen wichtigen Entscheidungen ihrer Genossenschaft direkt und demokratisch beteiligt. Dies gilt insbesondere für die Verwendung des Mehrerlöses aus dem Fairen Handel.

- Die Organisationen setzen sich für eine nachhaltige Entwicklung von Ökologie, Bildung und Frauenförderung ein.



Was müssen Importeure und Süßwarenfirmen für das TransFair-Siegel tun?

Nur wer sich vertraglich verpflichtet, die Kriterien des Fairen Handels einzuhalten und dies auch von TransFair kontrollieren zu lassen, darf Bonbons oder Zucker mit dem TransFair-Siegel auszeichnen.

- Der Zucker wird direkt bei den registrierten Produzenten- bzw. Vermarktungsorganisationen gekauft - und zwar zu Preisen, die deutlich über den Notierungen an den internationalen Rohstoff-Börsen liegen (siehe oben).
- Auch die übrigen Geschmackszutaten und Aromastoffe, für die es keine offiziellen TransFair-Kriterien gibt, dürfen nicht aus Quellen oder Produktionsverfahren stammen, die mit dem Grundgedanken des Fairen Handels unvereinbar sind. Hierzu zählen zum Beispiel Kinderarbeit oder Anbau unter erheblichen Umweltbelastungen
- Kaufverträge werden für mindestens eine Ernte zu den festgelegten Mindestpreisen abgeschlossen. Die Handelspartner sehen langfristige Beziehungen vor.
- Importeure und -hersteller müssen Kontrollen von TransFair und unabhängigen Wirtschaftsprüfern zulassen.
- Für die Verwendung des TransFair-Siegels ist zusätzlich eine Lizenzgebühr zu errichten. Sie beträgt für 1 Kilo Zucker 0,08 Euro und 0,21 Euro pro Kilo Bonbons. Diese Gebühr schmälert nicht das Einkommen der Produzentinnen und Produzenten, denn sie wird zusätzlich zu dem festgelegten Mindestpreis bezahlt.

EMILSE

„Der Faire Handel ist eine Verbesserung um 100 %“

Emilse, Costa Rica, verheiratet, sechs Kinder, 65 Jahre alt

Ihre Leidenschaft:

Emilse ist vielbeschäftigt. Einen Teil des Tages arbeitet sie als Näherin - sie näht Männerhosen. Aber so richtig blüht sie erst bei der Handarbeit in den Zuckerrohrfeldern ihrer Familie auf. Und das, obwohl es in den Feldern richtig heiß und schwül sein kann. Sie kann es sich auch gar nicht erklären, warum sie diese Schweiß treibende Arbeit so mag. „Es gibt viele Männer, die diese anstrengenden Tätigkeiten nicht so mögen – ich schon. Ich helfe überall mit: Zuckerrohr durch die Presse drücken, das Feuer anfachen, Sirup machen.“ Kürzlich lag Emilse im Krankenhaus mit Atemproblemen. Sie musste sogar ins Sauerstoffzelt. Jetzt rackert sie schon wieder auf dem Feld und in der Näherei. Die 65-Jährige scheint unverwundlich.

Ihr Alltag:

Emilse kommt eigentlich aus der Hauptstadt San Jose. Dort arbeitete sie in einer Näherei. Als sie mit 19 Jahren heiratete, kam sie aufs Land. „Das war schon eine schwierige Umstellung. Es gab kein Wasser, keine Straße, kein Licht. Ich war gewohnt, dass ein Haus neben dem nächsten steht. Aber hier? Hier war niemand. Ich fühlte mich allein“ erklärt Emilse. Also stürzte sie sich in die Arbeit. Schon bald brachten die Dorfbewohner Stoffe zu ihr, damit sie daraus Hosen nähe. Wenn es die Zeit zuließ, ging sie auf die Zuckerrohrfelder und half zunächst dabei, das Zuckerrohr zum Wagen zu transportieren.

Abends ist Emilse meist ziemlich kaputt und sie geht früh zu Bett. „Fernsehen mag ich ohnehin nicht. Da kann ich auch schlafen oder noch etwas lesen. Meine Kinder bringen mir oft Bücher mit.“ Am Wochenende geht es in Emilses Haus oft zu wie in einem Hotel. Sie hat eine riesige Verwandtschaft und irgendjemand davon sagt sich immer zu einem Besuch an. „Meine Verwandten mögen Tortillas – Berge von Tortillas. Also stehe ich den ganzen Tag in der Küche, aber ich würde es nicht machen, wenn es mir keinen Spaß machen würde.“

Fair geht's besser:

Emilses Ehemann ist einer der 15 Gründer der örtlichen Bauernvereinigung Asoprodulce. Diese Kooperative verkauft mittlerweile 60 % ihres Zuckers in den Fairen Handel. Der Zucker ist organisch angebaut und erhielt vor einigen Jahren ein Bio-Zertifikat. Emilse beschreibt den Verkauf über den Fairen Handel als „100 % Verbesserung. Früher hatten wir überhaupt keine Sicherheit. Es gab Phasen, da haben wir fast nichts verdient.“

Asoprodulce versorgt die Bauern mit Kleinkrediten und Expertenrat. Nur so können sie in ihre Zukunft investieren und den Anbau des Zuckers verbessern. „Niemand sonst hält so viele Möglichkeiten für uns bereit“, sagt Emilse, „du kannst dir auf einfache Art und Weise Geld leihen.“ Und was würde Emilse machen, wenn sie richtig viel Geld hätte? „Ich würde noch mehr anpflanzen. Dann könnten wir mehr produzieren. Zucker ist alles, was wir brauchen.“

ALBERTO

Alberto, Costa Rica, verheiratet, zwei Kinder, 34 Jahre alt

Seine Leidenschaft:

„Fußball“ sagt Alberto, ohne mit der Wimper zu zucken und auch nur eine Sekunde zu zögern. „Fußball ist mein Leben. Ich spielte in der zweiten Liga von Costa Rica, als ich 19 war.“ Alberto wurde von einem Talent-Späher beim Kicken auf dem Dorfplatz entdeckt. Allerdings verdiente er mit dem Fußball nicht genug Geld zum Überleben. Also arbeitete er nebenbei in den Zuckerfeldern. Nach einem langen Arbeitstag in den Feldern lief er zehn Kilometer zum nächsten Bus, fuhr in die Stadt und trainierte dann am Abend mit seinem Klub. „Ich musste eine Entscheidung treffen. Der Fußball gab mir nicht genug zum Leben. Also habe ich aufgehört.“ Jetzt ist er hauptberuflich Zuckerrohrbauer, aber in seinem Dorf spielt er noch Fußball. Mit seinen 34 Jahren ist er keineswegs zu alt zum kicken. Vor allem vor wichtigen Spielen beknieht ihn seine Mitspieler, doch dabei zu sein.

Sein Alltag:

Zwar ist Alberto in erster Linie Zuckerrohrbauer, doch er ist auch der einzige Angestellte der Bauernvereinigung Asoprodulce, einer kleinen Kooperative, die den Zuckerverkauf über den Fairen Handel unterstützt. Drei Tage in der Woche bereitet Alberto den Zucker auf den Verkauf vor – Qualitätskontrolle, Zusammenstellen der verschiedenen Zucker und schließlich die Organisation der Lieferung. Die beiden restlichen Tage der Woche verbringt er mit administrativer Arbeit für die Kooperative. „Niemand von uns ist akademisch gebildet, das ist nicht einfach mit dem ganzen Bürokratismus“, sagt Alberto. Da er aber gerne weiß, was er tut, besuchte er einmal in der Woche einen kaufmännischen Kurs. Mittlerweile arbeitet er sogar lieber im Büro als auf dem Feld. „Ich möchte den anderen helfen. Wenn die nachher sagen, der Alberto, der macht einen guten Job, dann bin ich zufrieden.“

Fair geht's besser:

Das wichtigste Gut, das mit dem Fairen Handel in die Zuckerrohrfelder von Costa Rica kam, ist Sicherheit. Durch den Fairen Handel erhalten die Bauern garantierte Mindestpreise. Das sieht auch Alberto so: „Fairer Handel bringt uns Sicherheit. Wenn wir säen, denken wir, das wird eine gute Ernte. Aber was passiert? Wenn Erntezeit ist, ist der Preis im Keller. Wenn wir aber in den Fairen Handel verkaufen, bekommen wir das Geld, das uns zusteht. Ich bin sicher, der Konsument ist über unsere Situation unterrichtet und kauft die fair gehandelten Produkte.“

Alberto weist auch auf die Vorteile hin, die aus dem organischen Zuckerrohranbau entstehen. Die Naturressourcen werden geschont. „Das ist der gesamten Region um Jaris zugute gekommen.“ Früher benutzten die Bauern Benzin getränkte Autoreifen, mit denen sie in den Feldern an Feuerstellen den Zucker verkochten. Und um an Benzin zu kommen, fällten sie große Bäume, die sie dann verkauften. Heute wird hier aufgeforstet. Außerdem haben die Bauern in die Feuerstellen investiert. Wir arbeiten hier mit altem Holz – alles organisch – versprochen.“

Fairer Handel hilft uns allen"

ALBINO

Zuckerbauer, Paraguay, verheiratet, 62 Jahre

Seine Leidenschaft:

OTISA ist ein kleiner privater Betrieb in Paraguay. Hier wird vom Fairen Handel besiegelter Biozucker hergestellt. Den Zucker bezieht das kleine Unternehmen von drei Kooperativen. OTISA und die Zusammenarbeit mit den Kooperativen stellt eine ideale Symbiose dar. Denn die Verarbeitungsanlagen sind teuer und die Bauernvereinigungen können sich diese Anlagen nicht leisten.

Eine der Kooperativen, El Arroyense, wurde 1989 als Agrar-, Kredit- und Konsumkooperative von 116 Bauern gegründet. Heute hat sie über 200 Mitglieder. Jedes Mitglied kann von der Kooperative einen Kleinkredit bekommen. Auch wenn es nur kleine Summen sind, die verliehen werden können, so ist dies für die Mitglieder auf dem Land die einzige Chance, einen Kredit zu bekommen. Die Kooperative bietet weitere Dienstleistungen wie den gemeinsamen Einkauf von Saatgut und das Ausleihen eines gemeinsamen Traktors. Von der Vereinigung wird einmal im Monat eine ärztliche Sprechstunden organisiert.

Sein Alltag:

Zuckerrohranbau ist eine harte Arbeit. Albino Bogarín-Vera ist Mitbegründer und derzeitiger Präsident der Kooperative El Arroyense. Seit 1974 ist er in der Landwirtschaft tätig und bewirtschaftet acht Hektar, auf denen er jährlich ca. 300 Tonnen Zuckerrohr erntet. Der 62-Jährige ist immer noch mit großem Eifer bei der Sache und hat wegen seiner Doppelbelastung kaum Freizeit. Doch seit es die Kooperative gibt, geht es den Bauern wesentlich besser. Das ist, was für Albino zählt.

Fair geht's besser:

Im Dezember 2002 lag der Weltmarktpreis für Zucker bei 230 US Dollar pro Tonne. Viele Zuckerproduzenten waren nicht mehr in der Lage, die Herstellungskosten zu tragen.

Einen Ausweg aus dieser menschenunwürdigen Situation bietet der Faire Handel. Alle Bauern erhalten einen garantierten Mindestpreis von 520 US Dollar pro Tonne. Zusätzlich fließt eine Prämie von rund 120 US Dollar pro Tonne direkt an die Bauernorganisation für den biologischen Anbau. Ein weiteres Plus ist die demokratische Struktur der Kooperative: Über die Sonderaufgaben entscheiden die Mitglieder auf der jährlich stattfindenden Generalversammlung; jedes Mitglied hat eine Stimme. Dort wird der Vorstand gewählt, der das Tagesgeschäft regelt. Zehn Prozent des erwirtschafteten Überschusses werden zur Aufstockung des Eigenkapitals der Kooperative zurückgelegt, mindestens weitere zehn Prozent gehen in den Ausbildungsfonds und zehn Prozent in den Solidaritätsfonds.

Ein Teil des Erlöses für Biozucker fließt in einen Fonds für Entwicklungsmaßnahmen, über den die drei Bauernvereinigungen verfügen können. OTISA erhält den anderen Teil. Daher kann das Unternehmen die Bauernfamilien angemessen bezahlen, und die Bio-Zertifizierungskosten tragen. Zusätzlich zu den fest angestellten Mitarbeitern von OTISA arbeiten von Juni bis Dezember Saisonarbeitskräfte in der Zuckermühle,

die ebenfalls einen gerechten Lohn erhalten. Die Saisonarbeiter, die bei der Ernte helfen, werden von den Bauernfamilien nach dem Gewicht des geschnittenen Zuckerrohres bezahlt. So profitieren nicht nur OTISA und die Kooperativen vom Fairen Handel, sondern sogar die Aushilfskräfte.

JUAN

„Heute haben wir mehr Sicherheit“

Juan, Costa Rica, verheiratet, fünf Kinder, 35 Jahre alt

Seine Leidenschaft:

Juan Valverde Sanchez ist Zuckerbauer durch und durch. „Ich denke ständig an die Arbeit“, sagt er, „abends überlege ich, was ich am nächsten Morgen alles tun muss. Ich liebe den Zuckerrohranbau. Es ist harte Arbeit, denn die Sonne brennt heiß, aber daran gewöhnt man sich.“ Besondere Zuneigung empfindet der ‚Tico‘ für seine Ochsen, die das Zuckerrohr von seinem Feld auf dem Hügel auf die Straße transportieren. Ganz besonderen Spaß hat er daran, die Tiere zu trainieren. „Zunächst einmal,“ so erklärt er, „musst du deine ganze Kraft einsetzen, um die Tiere dazu zu bringen das zu tun was du willst. Aber Tiere verstehen eine ganze Menge. Irgendwann kommt der Punkt, an dem der Ochse auf deine Befehle hört.“ Juan hat ein Geschick dafür, junge Ochsen auszuwählen, die schnell und gut lernen, den Karren zu ziehen.

Sein Alltag:

Juans Arbeit besteht aus verschiedenen Schritten: drei Tage lang schneidet er das Zuckerrohr, einen Tag verbringt er damit, das Zuckerrohr (mit dem Ochsenkarren oder Lieferwagen) abzutransportieren, und einen Tag lang verarbeitet er das Zuckerrohr zu Zucker. An diesen Tagen steht Juan schon um 2.00 Uhr morgens auf. Wie viele andere Kleinbauern in seiner Nachbarschaft, hat auch Juan ein Trapiche am Haus. Das ist eine kleine Anlage, mit der der Zuckersirup aus dem Rohr gepresst, gesäubert und dann zu Zucker verkocht wird. Dabei arbeitet die ganze Familie mit. Der Ofen muss ständig mit Feuerholz gefüllt werden. Um Energie zu sparen, verarbeitet Juan all sein Zuckerrohr an einem einzigen langen Tag.

Fair geht's besser:

Juan verkauft seinen Zucker an Asoprodulce, die örtliche Bauernvereinigung, die sein Vater mitgegründet hat. Asoprodulce wiederum verkauft 60% des Zuckers über den Fairen Biohandel. Die Kriterien im Fairen Handel beinhalten langfristige Lieferverträge, was den Bauern eine langfristige Planung ermöglicht. Für Juan bedeutet das in erster Linie Stabilität. „Ich kann mich darauf verlassen, dass ich meinen Zucker an Asoprodulce zu einem festen Preis verkaufen kann. Das bietet mir Sicherheit. Früher war es schwieriger, den Zucker zu verkaufen. Die Zwischenhändler kauften den Zucker mal von dem einen, mal von dem anderen – das konnte man nie vorher wissen. Der Zuckerpreis schwankte ständig, und es gab manchmal sehr schlechte Monate.“ Dank des regelmäßigen Einkommens konnte Juan seinem Vater die Zuckerverarbeitungsanlage abkaufen und notwendige Renovierungsarbeiten an seinem Haus vornehmen.

Für die Zukunft, so sagt er, hat er „nur kleine Wünsche“. Er würde gern eigenes Land kaufen. Im Moment gehört ein Großteil der Farm seinem Vater. „Es wäre schön,

wenn meine Söhne auch vom Zuckermanbau leben könnten. Dann müssten sie sich keine andere Arbeit suchen. Sie alle helfen mir jetzt schon oft. Er hier zum Beispiel,“ sagt er und zeigt auf den acht Jahre alten Juan José, „hilft mir dabei, das Zuckerrohr zum Karren zu tragen wenn er nicht in der Schule ist.“

YOSEFE

„Der Verkauf von Zucker mit dem Fairtrade-Siegel hat uns Hoffnung gegeben.“

Yosefe Tchale, Malawi, verheiratet, fünf Kinder, 45 Jahre alt

Seine Leidenschaft:

Yosefe Tchale ist Mitglied der Kleinbauernkooperative Kasinthula im Süden Malawis. Er lebt mit seiner Familien in einem Haus, das er mit eigenen Händen gebaut hat. Leider hat das Heim noch keinen festen Fußboden, keine Fenster und die Innenwände sind noch unverkleidet. Doch Yosefe beschwert sich nicht, denn viele seiner Nachbarn leben unter Strohdächern, die in der Regenzeit keinen ausreichenden Schutz bieten. Er ist stolz auf sein Haus und würde es sehr gerne weiter ausbauen, es noch wetterfester machen und verschönern. Am meisten jedoch freut er sich darauf, dass in Zukunft alle Häuser in der Nachbarschaft mit Elektrizität versorgt werden sollen. Die Regierung hatte das Vorhaben lange besprochen, jedoch bis heute nicht umgesetzt. Nun nehmen die Kleinbauern der Kooperative die Sache selbst in die Hand und wollen die Stromversorgung aus den Fairtrade-Prämien finanzieren.

Sein Alltag:

Yosefe hatte sieben Kinder, zwei davon sind jedoch gestorben. Heute gehen noch drei seiner Kinder zur Schule, die zwei anderen sind so wie er Bauern geworden und bewirtschaften eigene Felder.

Yosefe selbst besitzt 2,3 Hektar Land, auf dem er Zuckerrohr anbaut. Früher hat er, so wie viele andere Bauern in der Region, Baumwolle gepflanzt, aber der Erlös aus dem Verkauf war so gering, das er nicht einmal die Produktionskosten deckte. Also wechselte er auf Zuckerrohr und trat der Kooperative Kasinthula bei. Die 1997 gegründete Kooperative zählt über 300 Mitglieder. Bei einer durchschnittlichen Familiengröße von 6 Personen profitieren also ca. 2000 Menschen bei Kasinthula vom Fairen Handel.

Um auf den Zuckerrohranbau umzustellen mussten viele der Bauern hohe Kredite aufnehmen, die sie nun nach und nach zurückzahlen. Yosefe Tchale kann es kaum erwarten, seinen Kredit abgezahlt zu haben. „Dann können wir mit unserem Geld wirklich an den wichtigen Dingen arbeiten“ berichtet er.

Fair geht's besser:

Yosefe ist glücklich über seine Arbeit, da der Faire Handel auch die Lebensbedingungen der gesamten lokalen Gemeinschaft verbessert. Natürlich hilft der Faire Handel auch gezielt den einzelnen Kleinbauern, aber der wirkliche Fortschritt findet für alle Dorfbewohner statt. Besonders die zwei Brunnen, die aus Prämiegeldern aus dem Fairen Handel gebaut werden konnten, helfen der gesamten Gemeinschaft. Und während der Dürre im Jahr 2005 konnten sie mit den Fairtrade-Prämien Mais für alle Dorfbewohner kaufen, um eine Hungersnot zu verhindern.

TransFair 2006

Yosefe schaut optimistisch in die Zukunft. Solange er sein Zuckerrohr weiterhin an den Fairen Handel verkaufen kann besteht Hoffnung, der Armut zu entkommen und die Lebensbedingungen seiner Familie stetig zu verbessern.