

WELT & LADEN

Das Weltladen Magazin | SOMMER 2006

www.weltladen.de

Bio&Fair

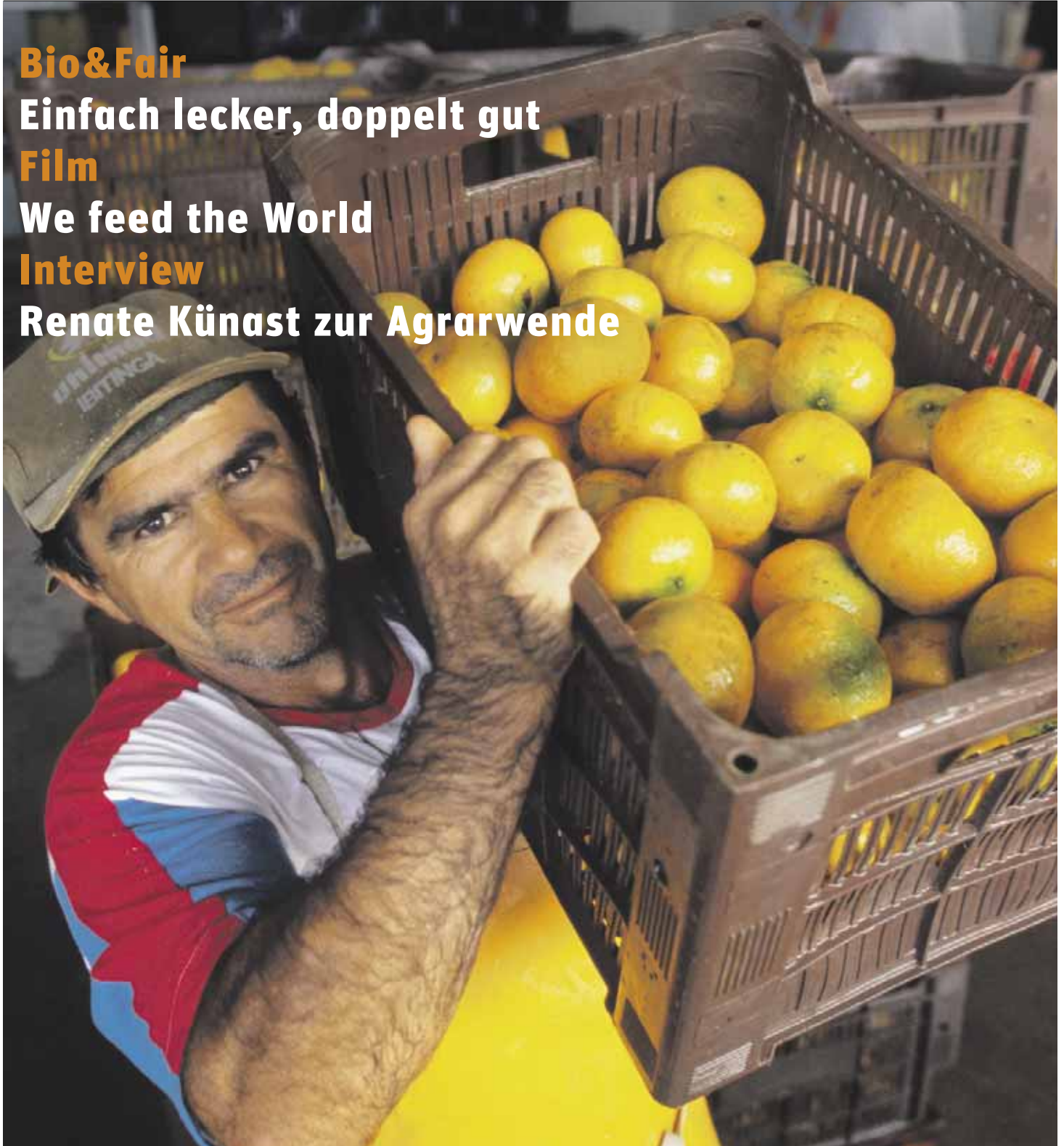
Einfach lecker, doppelt gut

Film

We feed the World

Interview

Renate Künast zur Agrarwende



02 Bio&Fair

07 Fußbälle aus Pakistan

03 Interview mit Renate Künast

10 Rezepte

04 Portrait Bannmühle und Preda

11 Für Kinder

IHR NÄCHSTER WELTLADEN

Zusammen ist man stärker: Bio & Fair

Wer sich etwas Gutes tun wollte, kaufte Bio. Logisch.

Wer anderen etwas Gutes tun wollte, kaufte fair.

Und nun kann man mit Bio & Fair rundum glücklich werden.

Oder?

Ökolandbau und Fairer Handel haben ähnliche Ideale. Doch während für die Bio-Branche der biologische Anbau im Vordergrund stand, zählte für die Fair-Trade-Pioniere der gerechte Handel und die direkte Beziehung zum Produzenten. Von Nachhaltigkeit sprach damals niemand – bis 1992, bis zum UN-Gipfel in Rio de Janeiro, bei dem soziale und ökologische Aspekte integriert wurden. In der Folge entdeckten viele Akteure Gemeinsamkeiten, die seitdem weiter ausgebaut werden. Konventionen und Handlungsprogramme des Weltgipfels – insbesondere die Agenda 21 – brachten Bio & Fair einen starken Schub.

BIO & FAIR GEMEINSAM STARK MACHEN

Die Gemeinsamkeiten liegen auf der Hand. Wer biologische Produkte anbieten will, kann das nicht mit schlecht bezahlten Produzenten. Und wer gut mit den Produzenten zusammenarbeitet, kann Anbaumethoden weiterentwickeln. Zwei Wege, ein Ziel: Ein ganzheitlich gutes Produkt. So verpflichten etwa die Produzentenorganisationen im Fairen Handel ihre Mitglieder dazu, Umweltschutz zum Bestandteil ihres Betriebsmanagements zu machen und ermöglichen Projekte, wie vor 30 Jahren das des ersten biologischen Teegartens Samabeong in Indien. Inzwischen finden sich noch etliche ökologische Erfolgsgeschichten, die sich auch ökonomisch tragen. Denn das Interesse an nachhaltigen Premiumprodukten ist groß: Fairtrade-Bio-Produkte erobern seit einigen Jahren den europäischen Markt. Bei immerhin schon über 60% liegt der Anteil an Bioprodukten beim Fairhandels-Branchenprimus gepa. Auch TransFair Deutschland, der Verein, der das Fairtrade-Siegel vergibt, meldet einen Stand von knapp 50%, Tendenz steigend.

WARUM IST FAIR NICHT IMMER BIO UND ANDERSRUM?

Auch in den Weltläden merkt man das gesteigerte Interesse an Bioprodukten. „Manchmal müssen wir die Kunden enttäuschen“ meint Bernadette Hachgenei vom Weltladen in der KHG in Mainz. Denn auch wenn es viele Annäherungspunkte gibt: Nicht alles was bio ist, ist fair, und nicht alles was fair gehandelt ist, ist auch bio. Der Faire Handel bleibt neben dem reinen Warenhandel auch ein Entwicklungsmodell, in dem nicht nur der eine Chance bekommt, der aus eigenem Antrieb schon auf biologischen Anbau umgestellt hat, sondern auch der, der für diese Umstellung Ansporn und nicht zuletzt

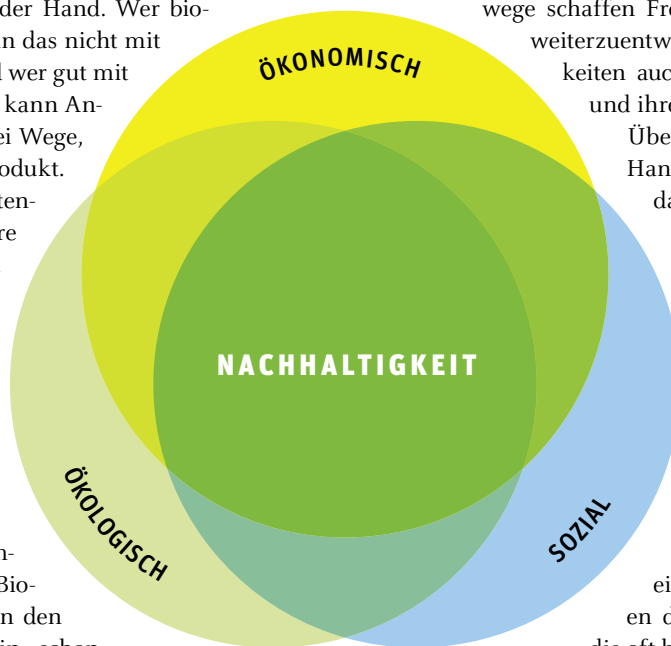
Geld braucht. Viele Produzenten kennen nur den konventionellen Anbau, kämpfen mit Altlasten oder gegen Großgrundbesitzer, die nebenan Plantagen aus der Luft spritzen. Anfangs können viele solcher Faktoren einen ökologischen Anbau unmöglich machen. Der Umstellungsprozess ist oft komplex und teuer. Finanziert werden solche Bio-Programme etwa aus Fairtrade-Prämien. So zum Beispiel bei den Bananen, die lange vor allem aus Solidarität mit den Kleinproduzenten in Südamerika importiert wurden – inzwischen ist hier die Umstellung geschafft und die faire Banane ist jetzt auch bio. Solche Bio-Karrieren finden sich viele im Weltladen. Eine der nächsten könnten die Mangos sein, die auf den Philippinen schon weitgehend ohne konventionellen Anbau auskommen. Alternative Handelswege schaffen Freiräume und helfen Anbaumethoden weiterzuentwickeln. Sie schaffen Absatzmöglichkeiten auch für Kleinbauern und bieten ihnen und ihrer Umwelt eine Zukunft.

Über die soziale Weitsicht des Fairen Handels sagt das europäische Bio-Siegel dagegen nicht unbedingt etwas aus. Es bietet nur Gewissheit, dass die Produkte ökologisch hergestellt sind – die sozialen Produktionsbedingungen bleiben unberücksichtigt. Gerade bei starkem Preisdruck verzichten Bio-Hersteller bewusst auf Fairen Handel, um am Markt bestehen zu können. Der Produzent bleibt auf der Strecke. Billig-Bio steht gerade in letzter Zeit deshalb immer wieder in der Kritik. Daher lohnt sich ein Blick auf die speziellen Gütekriterien der einzelnen Marken und Verbände, die oft bedeutend strengere Maßstäbe anlegen als das staatliche Siegel. Oftmals werden dort auch

stärker soziale Herstellungsbedingungen mit eingefordert.

VIELE SIEGEL, VIEL VERWIRRUNG

Um für die Verbraucher transparenter zu machen, nach welchen sozialen und ökologischen Standards ihre Produkte hergestellt werden, arbeiten internationale Akteure des Fairen Handels und des Ökologischen Landbaus daran, Synergien zwischen sozialen und ökologischen Kontrollen herzustellen. Im Forschungsprojekt SASA zur „sozialen Verantwortung in nachhaltiger Landwirtschaft“ werden die Alternativen der Zukunft diskutiert. Auf einer anderen Ebene machen regionale Initiativen vor, wie die gemeinsame Zukunft aussehen kann. Fragen Sie doch zum Beispiel mal in ihrem Weltladen nach den erfrischenden Mixsäften, die das Beste aus drei Welten vereinen: bio – regional – fair.



WAS KOMMT NACH DER AGRARWENDE? EIN GESPRÄCH MIT RENATE KÜNAST



Frau Künast, die Weltladen-Kunden kennen Sie von Ihrem Einsatz für die SATTMACHER-Kampagne als Verbraucherministerin, jetzt lernen sie Sie in der Oppositionsrolle kennen: Welche Möglichkeiten gibt es für Sie und die Grünen, in Zukunft neue Ideen einzubringen und sich für den Fairen Handel zu engagieren?

Die grüne Partei hat immer vorgedacht und Konzepte entwickelt, die ihrer Zeit voraus und in Zeiten der Globalisierung zukunftsfähig sind. Fairer Handel ist dabei ein sehr wichtiges Thema für uns. Im engen Dialog mit gesellschaftlichen Gruppen werden wir auch weiterhin für die Interessen von Kleinbauern oder Erzeugern aus Entwicklungsländern kämpfen. Unsere Grundeinstellung bleibt: Wenn die Bauern und Erzeuger sich an strenge Auflagen halten und dafür fair bezahlt werden, profitieren nicht nur sie selbst davon, sondern auch die Verbraucher. So können beispielsweise genmanipulierte Pflanzen verhindert werden. Das Motto für gute Ernährung kann nur lauten ‚Klasse statt Masse‘!

Bio ist in Deutschland populär geworden. Wenn Sie auf Ihre Regierungszeit zurückblicken, wie fällt Ihre Bilanz aus?

Zunächst einmal haben wir den VerbraucherInnen mehr Rechte gegeben. Unternehmen müssen die Schutzinteressen der Menschen ernster nehmen und mit guten Produkten auf die neuen Herausforderungen reagieren. Ein nächster Punkt ist die Agrarwende. Dank unserer Politik setzen immer mehr Bauern und Bäuerinnen auf Qualität statt Quantität. Und das Biosiegel ist ein wichtiger Teil der Erfolgsgeschichte! Mit dem Gentechnikgesetz haben wir verhindert, dass sich Gen-Food schleichend durchsetzt. Wir haben ein öffentlich einsehbares Standortregister über den Anbau gentechnisch veränderter Pflanzen eingeführt und Rechtsverordnungen angeschoben, um

die Koexistenz des herkömmlichen Anbaus neben dem gentechnisch veränderten zu erhalten. Zusätzlich ins Gesetz eingebaut haben wir außerdem eine Haftungsregelung: Wer gentechnisch veränderte Pflanzen anbaut, kann von einem durch Auskreuzung Geschädigten auf die gesamte Schadenssumme verklagt werden. Das alles muss jetzt verteidigt werden.

Eines Ihrer Anliegen war ein Umdenken in der Agrarpolitik. Wie sieht es nun nach dem Regierungswechsel aus? Gibt es jetzt eine Wende von der Agrarwende? Bleibt Bio auf der Agenda?

Leider sieht es nicht so aus, als würde die große Koalition unsere Politik für mehr Verbraucher- und Tierschutz, bessere

DAS MOTTO FÜR GUTE ERNÄHRUNG KANN NUR LAUTEN ,KLASSE STATT MASSE‘!

Lebensmittel und weniger Agrogentechnik fortsetzen. Zwar bemühen Seehofer und Co. grüne Rhetorik, konkret wird aber eine rückwärtsgewandte, konzernorientierte Politik umgesetzt. Zum Beispiel laufen die schwarz-roten Vorschläge zur Gentechnik auf ein Ende der Wahlfreiheit für Verbraucher und deren Zwangsbeglückung mit Gen-Food hinaus. Eine Abhängigkeit von Gentechnikkonzernen wird nicht nur in Kauf genommen, sondern aktiv unterstützt. Seehofers erste Amtshandlung war die Zulassung der gentechnisch veränderten Mais-sorte MON 810. Dabei lehnen 79 Prozent der Bundesbürger Gentechnik im Essen ab. Auch die geplante Erhöhung der Mehrwertsteuer macht viel von der eingeleiteten Agrarwende kaputt. Denn der Preisdruck auf Bauern und Ernährungsindustrie führt letztendlich zu weniger Qualität bei Lebensmitteln.

Sie haben an der Erarbeitung des EG-Öko-standards und des Biosiegels aktiv mitgewirkt. Jetzt lesen die Weltladenkunden in der Zeitung von Bestrebungen, diese Standards aufzuweichen – ist bald nur noch „Mini-Bio“ drin, wo groß Bio draufsteht?

Gegenwärtig regelt die EU-Verordnung 2092/91 vom 24. Juni 1991 die ökologische/biologische Erzeugung von Lebensmitteln und deren Kennzeichnung. Alle in Deutschland mit dem sechseckigen „Biosiegel“ gekennzeichneten Lebensmittel müssen mindestens den Anforderungen dieser Verordnung genügen. Die EU-Kommission hat nun eine Überarbeitung vorgelegt und in der Tat kritisieren wir, dass ein Wettbewerbsnachteil ökologischer gegenüber konventioneller Lebensmittelerzeugung nicht in Angriff genommen wird: der höhere Preis. Durch konventionelle Landwirtschaft verursachte Schäden wie Grundwasserverschmutzung durch hohen Pestizid- und Düngemittelsinsatz sollten sich auf den Preis auswirken, damit im Blick auf die Kosten der Wettbewerbsnachteil für ökologisch hergestellte Produkte abgebaut wird. Das entspräche zusätzlich dem in den EU-Verträgen verankerten Vorsorgeprinzip. Ökologisch hergestellte Produkte können grundsätzlich nur dann auf Akzeptanz und Vertrauen bei VerbraucherInnen treffen, wenn sie bei der Herstellung kontrolliert und anhand hoher Qualitätsstandards zertifiziert werden. **Es gibt derzeit Bestrebungen, eine EU-Fair-Verordnung ähnlich der EU-Bio-Verordnung auszuarbeiten. Die Weltläden betrachten das mit Interesse, aber auch Sorge, weil die Gefahr besteht, dass die hohen Standards des Fairen Handels aufgeweicht werden. Wie beurteilen Sie diese Entwicklung?**

Natürlich besteht die Gefahr, dass Standards verwässert werden. Gleichzeitig bietet eine solche Verordnung aber auch eine große Chance. Der EU-Binnenmarkt mit seinen über 450 Millionen VerbraucherInnen ist einer der bedeutendsten Absatzmärkte der Welt. Standards, die hier gelten, werden von vielen anderen Staaten übernommen. Da es sich für Produzenten oft nicht lohnt, zwei unterschiedlich faire Produkte zu produzieren, richten sie so ihre gesamte Produktion am höheren Standard aus. Eine EU-Fair-Verordnung ist deshalb grundsätzlich zu unterstützen. Wir werden darum kämpfen, dass diese Standards so hoch wie möglich ausfallen. **Zum Schluss noch eine private Frage: Welches ist Ihr Lieblingsprodukt aus dem Weltladen?**

Am liebsten fein-herbe Bitterschokolade mit Orange.

DAS GESAMTE INTERVIEW KÖNNEN SIE IM INTERNET UNTER WWW.WELTLADEN.DE LESEN

Auch eine Art von Globalisierung

Ceferino Tolentino und Hans Pfeffer kennen sich nicht. Wenn der eine ins Bett geht, steht der andere gerade auf. Trotzdem haben sie einiges gemeinsam: Das Portrait einer nicht alltäglichen Co-Produktion.



Wer sich auf der philippinischen Insel Cebu abseits der Touristenpfade bewegt, macht interessante Entdeckungen. Hier tragen die Bäume Anzeigenblätter. Wie Weihnachtsschmuck hängen zerknüllte Zeitungen in den Ästen: Auf **CEBU** trägt der Faire Handel seine interessantesten Früchte.

Es hat etwas von Kunst, dabei ist es eigentlich genau das Gegenteil: Natur. Denn die Nachrichten von gestern, sind die Mangos von morgen! Aufwändig einzeln in Tüten aus Zeitungspapier verpackt, reifen die **CARABAO-MANGOS** sicher vor Insektenbefall bis zur Ernte heran. Eine einfache aber effektive Art der biologischen Schädlingsabwehr. Hinter diesen Zeitungen stecken viele kluge Köpfe, allen voran **PREDA**. Die Entwicklungsorganisation gilt zusammen mit dem Exportpartner **DWP** als einer der Pioniere der alternativen Mangovermarktung. Für **PREDA** ist der faire Mangohandel ein wichtiges Standbein im Kampf gegen die Kinderprostitution geworden, denn Armut ist eine der Hauptursachen für diesen Kinderhandel. Wer seine Mangos zu Billigpreisen an Einkäuferkartelle abtreten muss, bleibt

dauerhaft abhängig – und vor allem arm. Über **PREDA** ist es auch Kleinbauern möglich ihre Mangos auch in Kleinmengen zu verkaufen. So können sich schon ein oder zwei Mangobäume wieder lohnen.

ARBEITSINTENSIVES WELTREKORDOBST

Damit es sich lohnt Mangos im Kleinen anzubauen, unterstützt **PREDA** die Bauern bei der Umsetzung naturschonender Anbaumethoden, steht mit Rat und Tat zur Seite und zahlt letztlich auch höhere Preise als die Dumpingkartelle. Faire Preise, denn Mangobäume sind, kleinbäuerlich bewirtschaftet, arbeitsintensive Obstbäume, die den Bauern die Ernte nicht leicht machen: Bis zu 40 Metern strecken sie sich in den tropischen Himmel, ein Weltrekord für Obstbäume. Wenn eine Mango fällt, dann fällt sie weit. Zu weit für die reifen Früchte, die nicht zuletzt deshalb bei uns so teuer sind, weil sie sehr druckempfindlich und schwer zu transportieren sind. Mangoernte erfordert daher Fingerspitzengefühl und gutes Timing. Doch auch wenn man alles richtig gemacht hat und die Mangos im richtigen



Moment vom Baum geerntet wurden, ist die Arbeit noch nicht beendet. Nur ein extrem kleiner Teil der Mangoernte ist überhaupt für den Export geeignet: Größe, Gewicht und Aussehen sind genau festgelegt.

DESTINATION GERMANY

Viel sinnvoller als ein aufwändiger Export der ganzen Früchte ist die Weiterverarbeitung zu Trockenobst oder Püree, das leichter zu handhaben und besser zu transportieren ist. Diesen Weg geht auch **PREDA** und bietet den Kleinbauern an, die Früchte im Land weiterzuverarbeiten. So hat sich im Laufe der Zeit eine alternative Absatzmöglichkeit – an den großen Fabriken vorbei – entwickelt, bei der sich auch Kleinmengen verarbeiten lassen, die nicht der Normgröße entsprechen. Auch die kleine Ernte von Ceferino Tolentino kommt auf diesem Weg in die großen grünen Fässer, in denen sich immer 220 kg Mangopüree gut verpackt auf den Weg nach Europa machen. Sonne in der Dose auf großer Fahrt ans andere Ende der Welt. Destination Germany.

Hier in Deutschland nimmt **DWP** die faire Ware in Empfang und leitet sie weiter, zum Beispiel an die Bannmühle in Odernheim am Glan. Die **BANNMÜHLE** ist einer von 38 deutschen Kooperationspartnern, die aus Mangopüree und regionalem Apfelsaft ganz besondere Premiumsäfte kelnern. Dort, direkt am Ufer des Glan, braucht es für Hans Pfeffer doch etwas Phantasie um in Tropenstimmung zu kommen. Wenn das Fass auf den Hof fährt, ist es Herbst, Erntezeit der Äpfel, und nur der Packzettel verrät den exotischen Inhalt: „Farbe:

gelb-orange, Geruch: typisch nach Mango, Geschmack: typisch nach Mango“. Erst beim Öffnen der luftdicht verpackten Ware duftet es in der ganzen Kelterei intensiv süßlich nach weiter Welt. Zeit diesen Duft zu genießen, hat dann aber keiner, denn jetzt muss es schnell gehen. Mischen und Abfüllen werden penibel hygienisch überwacht. Auch hier kommt es auf Fingerspitzengefühl an, denn zu schnell kann nicht abgefüllt werden, sonst entmischen sich die Säfte wieder. Aber bei einem Premiumprodukt darf es ruhig auch etwas mehr Zeit kosten. Wie genau das Mischungsverhältnis aussieht, ist Erfahrungssache, aber die Gleichung für das volle Aroma sieht in etwa so aus: 20% Mango, 80% Apfelsaft – 100% Geschmack. Die Äpfel stammen dabei immer aus der Region – im Fall des **BANNMÜHLENSAFTES** heißt das vom Naturschutzbund Rheinland-Pfalz, der damit einen Beitrag zum Erhalt ursprünglicher Streuobstwiesen leistet. Andernorts haben sich BUND-Gruppen oder freie Arbeitsgemeinschaften zusammengefunden, die regional naturbelassenes Obst für die Nord-Süd-Säfte sammeln. Hier wird der Leitsatz der Agenda 21 (siehe auch Artikel Bio und Fair in diesem Heft) umgesetzt: Think global – act local! Global denken – lokal handeln!

Die fertigen Säfte mit dem Tropenflair finden Sie schließlich in Weltläden und Bioläden in Ihrer Region. Fragen Sie doch einfach mal in Ihrem Laden, die Mitarbeiter können sicher herausfinden, wo sich die nächste Kelterei in ihrer Nähe befindet. Oder wenden sie sich direkt an **DWP** unter Telefon (0751)36155-0 oder info@dwp-rv.de, dort hilft man Ihnen gerne weiter. Damit auch Sie diesen Sommer mit dem tropisch fruchtigen Saft von den Philippinen und direkt aus Ihrer Nähe genießen können. Ein Produkt „mit Doppelpass“ sozusagen – und das passt ja dann auch wieder ganz gut in diesem WM-Sommer ...

TIPP

Tropische Früchte und einheimisches Bio-Obst sind der perfekte Mix für einen sommlichen Fruchtsaft. Fragen Sie einfach mal in Ihrem Weltladen danach. Ob Apfel-Mango oder Birne-Calamansi – es wird Ihnen schmecken.



We feed the world

Über den Tellerrand hinauszuschauen, ist erklärtes Ziel vieler Dokumentarfilmer – jetzt schaut mal einer auf den Teller. Für seinen Film **WE FEED THE WORLD** hat sich der österreichische Filmemacher Erwin Wagenhofer auf die Suche nach der Herkunft unserer Lebensmittel gemacht, eine Suche, die ihn nach Frankreich, Spanien, Rumänien, nach Brasilien und zurück führt – zurück auf unsere Teller.



WE FEED THE WORLD ist ein Film über Ernährung und Globalisierung, Fischer und Bauern, Fernfahrer und Konzernlenker, Warenströme und Geldflüsse. Es ist ein Film über den Mangel im Überfluss und ein Film, der in eindrucksvollen Bildern zeigt, was der Hunger auf der Welt mit uns zu tun hat. Dabei kommt er an vielen Stellen ohne erhobenen Zeigefinger aus, und das ist angenehm: Wir sind nicht die Bösen – wir drücken nur zu oft ein Auge zu, wo sich Hinschauen lohnen würde. Hingeschaut haben in Österreich seit Ende des letzten Jahres über 180.000 Kinogänger. Damit ist WE FEED THE WORLD dort der erfolgreichste Dokumentarfilm seit Jahrzehnten. Seit kurzem läuft der Film auch in den deutschen Kinos.

Die Protagonisten des Films finden sich in jedem Supermarkt: Tomaten aus Spanien, Auberginen aus Rumänien ... Hinter den Länderkürzeln finden sich oft lange Anfahrtswege. Kaum einer weiß wirklich, wie die Lebensmittel bei uns in den Regalen landen. Deshalb hat sich Erwin Wagenhofer aufgemacht und Leute gefragt, die es wissen müssen: Kleine Fischer und Bauern, aber auch Konzernlenker, wie Peter Brabeck, den Konzernchef von Nestlé International, und Jean Ziegler, den UN-Sonderberichterstatter für das Recht auf Nahrung. Wagenhofer lässt seine Interviewpartner reden, und wo PR und Marketing an ihre Grenze stoßen, bekommt er neue, ganz offene Antworten darauf, wie unser Essen wirklich auf den Tisch

kommt. Dabei ist WE FEED THE WORLD kein Interviewfilm. Die Filmcrew begnügt sich nicht mit dem, was in noblen Brüsseler Büros erzählt wird, sondern sie macht sich vor Ort auf die Suche nach Fakten. So zum Beispiel in die weltgrößten Treibhausanlagen in Spanien, deren Bewässerungssysteme die Wasserreserven der Region regelrecht in sich aufsaugen. Während draußen die Umwelt leidet, gedeiht unter Glas Europas Gemüsebeet: Zehn Kilogramm künstlich bewässertes Treibhausgemüse aus Südspanien isst jede Europäerin und jeder Europäer pro Jahr. Ganzjährig – natürlich?

Ohne zum moralischen Rundumschlag auszuholen, stellt der Film auch den Zuschauern die Frage: Brauchen wir wirklich Erdbeeren an Weihnachten, brauchen wir Tierfutter aus dem lateinamerikanischen Urwald – der dann keiner mehr ist? „Wir müssen zumindest unzufrieden sein mit dem, was wir haben. Das ist die Botschaft. Und wenn wir nicht beginnen, ja wer soll es denn sonst machen. Und darum heißt der Film ‚We feed the world‘ und nicht ‚They feed the world‘“, meint Wagenhofer. Auch wir tragen mit Verantwortung dafür, dass es heute so ist wie es ist – soweit die Momentaufnahme. Wichtig aber ist dem Film ein positives Fazit: Wir sind die Einzigen, die die Verhältnisse auch wieder ändern können.

WE FEED THE WORLD bietet großes Doku-Kino und regt zum Nachdenken und Mitdenken an. Ein Film, der Zusammenhänge aufzeigt und Politik, Konzerne und Verbraucher in die Pflicht nimmt. Auch wenn Filme wie dieser die Welt nicht verändern können – vielleicht tragen sie doch ein kleines bisschen dazu bei. Letztlich ist WE FEED THE WORLD ein Film, der gerade dadurch, dass er uns auf die Teller schaut, die Möglichkeit gibt, über den Tellerrand hinauszuschauen. ●

Nachlese: Zum Film gibt es auch ein Buch von Erwin Wagenhofer und Max Annas. Zusammenhänge, Zahlen und Beispiele machen es zu einer spannenden Lektüre für alle, die einen tieferen Blick in den eigenen Teller riskieren wollen. Das Vorwort ist von Renate Künast. Erschienen im Orange Press Verlag, 224 Seiten, ca. 20 EUR

GEWINNSPIEL

- 1.-3. PREIS** Je ein Gutschein in Höhe von 30 € für Spitzenweine des Bioland Weinguts Stefan Kuntz – www.weingutkuntz.de
- 4.-10. PREIS** Je ein Buch „WE FEED THE WORLD! Was uns das Essen wirklich kostet“.
- 11.-15. PREIS** Jeweils 2 Freikarten für WE FEED THE WORLD sowie ein Originalfilmplakat

Wenn Sie teilnehmen möchten, schreiben Sie auf eine Postkarte, was Ihnen an Essen besonders wichtig ist und schicken Sie sie bis zum 15. Juni 2006 an Weltladen-Dachverband e.V., Stichwort **Faires Spiel**, Karmeliterplatz 4, 55116 Mainz. Vergessen Sie nicht, uns Ihre Adresse zu geben, damit wir Ihnen Ihren Gewinn zuschicken können. Die Daten werden nicht gespeichert oder weitergegeben. Teilnehmen kann jeder ab 18 Jahre – Mitarbeiter des Weltladen-Dachverbandes sind natürlich ausgeschlossen.



Die heimliche Fußballhauptstadt

Um es vorsichtig zu formulieren: Pakistan ist nicht gerade eine Fußballhochburg. Trotzdem würde der Fußballwelt ohne Pakistan ein nicht unbedeutendes Detail fehlen: Der Ball.

Sialkot, nahe der indischen Grenze, ist die heimliche Fußballhauptstadt. Hier werden rund 70% aller Fußbälle weltweit gefertigt. Anlässlich der WM 2002 waren das 40 Millionen Bälle, diesmal werden es kaum weniger sein. Bis 1997 fand die Produktion oft in Heimarbeit statt. Dabei war kaum kontrollierbar, ob nicht auch Kinder in die Familienproduktion eingespannt wurden. Die ganze Branche geriet in Verruf. Heute sieht man, dass über 30.000 Menschen hier direkt vom Fußball leben: Die versteckten Hinterhof-Arbeitsplätze sind Fabriken gewichen, und überall in den umliegenden Dörfern gibt es Nähzentren. Die Fußballproduktion in Heimarbeit ist offiziell verboten. Es hat sich also einiges verbessert für die Frauen und Männer mit den flinken Händen – und doch bleiben Probleme. Gerade in WM-Zeiten holt die Näher die Vergangenheit wieder ein: Auch 2006 steigt die Nachfrage nach dem runden Leder wieder explosionsartig. Kaum kontrollierbar schießen dann kleine Fabriken wie Pilze aus dem Boden. Ob alle Billigbälle dort wirklich ohne Kinderarbeit gefertigt werden, lässt sich schwer sagen.

"Schule statt Schuften" heißt es dagegen für Rahilas Kinder. Ihr Arbeitgeber: Ein Glücksfall. Talon Sports ist ein sozial engagiertes Familienunternehmen, das seit 1998 Handelspartner von gepa für fair gehandelte Fußbälle ist. Dank dieser Zusammenarbeit kann Talon seinen Arbeitern heute weit mehr als der pakistanische Durchschnittsfabrikant bieten: Kostenlose Gesundheitsvor-

sorge für alle Arbeiter und deren Familien, Kleinkredite und eine Vorschule. Bildung ist immer noch die beste Armutsvorsorge: „Wenn wir zu alt sind, um zu arbeiten, dann können uns die Kinder einmal gut ernähren“, meint Rahila. Also heißt es für die Kleinen: früh aus den Federn. Vor sieben Uhr sind die Kinder auf dem Weg in die Schule und Rahila macht sich mit der ältesten Tochter auf den Weg in die Fabrik.

Kadija ist inzwischen in die Fußstapfen der Mutter getreten und arbeitet auch in der Fußballproduktion. Fußbälle zu nähen ist eine angenehme Arbeit, sagen die Beiden. Man sitzt sich gegenüber und hat Zeit zu reden. Über die Familie – nicht über Fußball. Einmal habe sie ein Fußballspiel im Fernsehen gesehen, sagt Rahila, aber so richtig abgewinnen konnte sie der Jagd nach dem Ball nichts – Pakistan ist eine Krickethochburg.

Hier im Nähsaal sind die Frauen unter sich. Mit Männern in einem Raum zu arbeiten, ist im islamisch geprägten Pakistan unvorstellbar. Es ist nicht selbstverständlich, dass es Frauen überhaupt gelingt, Arbeit zu finden. Dabei ist ein zweites Einkommen bei den steigenden Lebenshaltungskosten und der großen Familie fast unumgänglich.

Es ist Mittag geworden. Inzwischen kommen die Ventilatoren kaum noch gegen die Hitze an, doch auch jetzt noch verlangt die Arbeit volle Aufmerksamkeit. Vieles ist Routine geworden in den Jahren seit sie hier arbeitet und doch braucht es immer noch Konzentration und Geduld, mit den Nadeln



FUSSBALLNÄHTE SIND GEDULDSARBEIT

die winzigen vorgestanzten Löcher zu treffen. Um beim Nähen beide Hände frei zu haben, hilft ein Holzspanner, der, zwischen die Knie geklemmt, die einzelnen Sechsecke in Position hält. In anderthalb Stunden wird so aus 32 eckigen Waben ein rundes Ganzes. Etwa vier Bälle schafft Rahila an einem guten Tag und hofft, dass möglichst viele davon den Aufdruck „Fair pay, Fair play“ tragen, denn für die bekommt sie 47 statt 27 Rupien pro Stück. Ein fairer Lohn für die harte Arbeit und nötig für das Überleben.

Leider, meint Rahila, werden noch viel zu wenige Fußbälle fair gehandelt. Immer wieder ist sie deshalb auch als Vertrauensperson gefragt: Eine der Fragen, die sie am häufigsten klären muss, ist, ob die gepa-Bälle gerecht auf die Näherinnen aufgeteilt werden. Vielleicht, hofft sie, stellt sich diese Frage ja irgendwann gar nicht mehr. Die Lösung: „Kauft mehr faire Fußbälle, damit es hier mehr Familien so gut geht wie uns“.



RUCK-ZUCK ERFRISCHT

INSTANTGETRÄNK SPRINTEA LEMON VON GEPA

Besonders erfrischend ist dieses Sommergetränk, wenn man es mit Mineralwasser mit Kohlensäure zubereitet. Es schmeckt süß und gleichzeitig ein bisschen säuerlich. Das Schwarzteextrakt wird aus einem besonders aromatischen Hochlandtee aus den Idulgashena Teegärten von Stassen Natural Foods auf **SRI LANKA** hergestellt. Stassen hat nicht nur zusammen mit gepa das weltweit erste Bio-Tee-Projekt aufgebaut, sondern bietet den Teeplückerinnen und Arbeitern auch bessere Arbeitsbedingungen und Sozialprojekte. Der Rohrzucker wird von Coopeagri El General in **COSTA RICA** produziert. Die Genossenschaft hat eine eigene Verarbeitungsanlage mit festangestellten Arbeitern. Die Kooperaive berät seine Mitglieder nicht nur in der Produktion und Vermarktung, sondern hat auch ein Sozialsystem aufgebaut.

GANZ PUR ODER WILD GEMIXT

MERIDA ORANGENSAFT UND BATIDA DEL MUNDO VON GEPA

Beim Merida Orangensaft schmeckt man nur eins: die sonnengereiften Orangen Lateinamerikas. Das Saftkonzentrat wird in **BRASILIEN** aus Früchten gewonnen, die von drei Kooperativen stammen. Die Kleinbauern bekommen durch den Fairen Handel landwirtschaftliche Beratung und Kleinkredite. Ganz anders ist der Geschmack von Batida del Mundo. Denn in diesem Saft steckt einiges drin: Apfelsaft, Orangensaft, Grapefruitsaft, Bananenmark, Rote-Beete Saft – aber kein Zucker. Die Früchte für Batida del Mundo kommen nicht nur aus Lateinamerika, sondern auch aus **EUROPA**. Und so können mit einem einzigen Produkt bessere Arbeitsbedingungen für viele Menschen auf der ganzen Welt geschaffen werden. Den Orangensaft liefern Genossenschaften aus **MEXIKO** und **BRASILIEN**. Das Bananenmark kommt aus **ECUADOR**, der Grapefruitsaft aus **CUBA**. Viel Gutes für eine etwas bessere Welt.

OHNE ZUCKER, OHNE PESTIZIDE,
OHNE CHEMISCHE DÜNGEMITTEL

ORANGEN- UND GRAPEFRUIT-SAFT VON EL PUENTE

In Deutschland wird mehr Orangensaft als irgendwo sonst auf der Welt getrunken. Grund genug, auf die Qualität zu achten. Die Orangen und Grapefruits kommen aus **CUBA** und werden ohne Pestizide und chemischen Dünger von der Kooperative José Martí bei Ceballos angebaut. Die Kooperative stellt seinen Mitgliedern bei Bedarf ein Haus zur Verfügung und jeder erhält Grundnahrungsmittel aus der eigenen Produktion. Im Complejo Agro-Industrial in Ceballos werden die Früchte weiterverarbeitet. Dort arbeiten 250 Beschäftigte. Werksbusse fahren sie zur Arbeit und nach Hause, Arbeitskleidung und Verpflegung sind kostenlos, die Arbeiterinnen und Arbeiter bekommen Obst, Saftkonzentrat, Brot und andere Lebensmittel. Wenn die Fabrik Gewinn erwirtschaftet, erhalten alle eine Jahresend-Dividende. Darüber hinaus profitieren die Cubaner natürlich von den Errungenschaften der Revolution: gute Ausbildung, kostenlose Gesundheitsversorgung sowie Arbeitslosen- und Rentenversicherung. Damit dies so bleibt, ist es wichtig, die schwache cubanische Wirtschaft zu stärken.

EIN GESCHMACK WIE FEIGEN,
HONIG UND KARAMELL

EXOTIC CHIPS JACKFRUIT NATUR VON EL PUENTE

Die Jackfruit wird auch Jackbaumfrucht, Jakobsfrucht oder Artocarpus heterophyllus genannt. Sie gehört zu den größten essbaren Früchten der Erde. Bei einem Durchmesser von 50 Zentimeter kann sie einen Meter lang werden. Die Früchte wachsen an immergrünen Bäumen, die jeweils 25 bis 30 Früchte pro Jahr tragen. Und wenn sie richtig reif sind, dann steckt unter der stacheligen und grünen Schale ein gelbes, süßsaftiges Fruchtfleisch. Der Geschmack erinnert an Feigen, Honig und Karamell. Kurz: Jeder sollte sie einfach mal probieren. Zum Beispiel als Exotic Chips.



NIMM 2 – DAS BESTE AUS ZWEI WELTEN

BIO-DSCHUNGELMIX VON DWP

In diesem lustigen Fruchtgummi-Mix steckt nicht nur Gutes aus den Ländern des Südens, sondern auch aus **EUROPA**. Denn der Bio-Mais-Sirup im Dschungel-Mix stammt aus unseren Breitengraden – während die Basis, das Ananaskonzentrat, und die natürlichen Aromen wie Schwarze Johannisbeere, Himbeere, Ananas, Zitrone, Mandarine und Orange aus dem Fairen Handel kommen. Der Rohrzucker stammt von der Zuckermühle Otisa in **PARAGUAY**. Die Mühle ist das wirtschaftliche Rückrat für hunderte Kleinbauern. Denn Zuckerrohr wird traditionell auf kleinen, verstreut liegenden Farmen angebaut. Otisa organisierte eine Gruppe, die auf umweltfreundliche Produktion Wert legte. In weniger als 6 Jahren wurden aus dieser Gruppe mehr als 600 Bio-zertifizierte Bauern. Weitere 200 stellen gerade ihren Anbau um.

Ach, wie süß

Saftiges, Obstiges und Süßes
aus dem Weltladen



CUBANER LIEBEN CUBITA

CUBITA KAFFEELIKÖR, 32% VOL. VON EL PUENTE

Bildung und Gesundheitsversorgung für alle sind Privilegien auf **CUBA**, die der Revolution zu verdanken sind. Diese Errungenschaften sind durch die schlechte wirtschaftliche Lage des Inselstaates allerdings gefährdet. Der Import von Cubita soll Cuba ein Stück weit wieder auf die Beine helfen. Vertrieben wird der Kaffee und Kaffeelikör von Cimex, einem staatlichen Unternehmen, das als Privatfirma handelt und seine Gewinne direkt an den Staat abgibt. Das besondere bei Cubita ist, dass der Kaffee nicht nur im Land angebaut, sondern auch verarbeitet und verpackt wird. Und das bedeutet eine größere Unabhängigkeit vom Weltmarktpreis, eine höhere Wertschöpfung im Land und eine größere Einnahme von Devisen.



FÜR EINE FAIRE WM

GOOOAL GUMS VON DWP

Mit diesen Fruchtgummis kann man sich jedes Spiel versüßen. Sie werden aus Mangopüree, verfeinert durch Calamansi – einer **PHILIPPINISCHEN** Zitrusfrucht – und Maracujapüree, hergestellt. Der Rohrzucker und die Gelatine haben Bio-Qualität. Lediglich die Frucht-pürees von philippinischen Kleinbauern sind nicht biozertifiziert. Trotzdem werden bei dem streng überwachten Anbau keine chemischen Spritz- und Düngemittel verwendet. Die Bauern werden darüber hinaus in naturnahen Anbaumethoden geschult.

Auf die andere Art

Traditionelle Rezepte mit einer ungewöhnlichen Note



ROTE LINSENSUPPE MIT PAPAYA UND MINZE

Für 4 Personen

1 l Hühnerboullion / 1 große Zwiebel / 2 EL Butter / 1 TL gehackter Ingwer / 1 TL Salz / 0,5 TL Koriander / 0,5 TL Kreuzkümmel / 1 Prise Cayennepfeffer / 300g rote Linsen / 0,5 Bund frische Minze / 2 EL Papaya-Fruchtaufstrich

Gewürze und Papaya-Fruchtaufstrich bekommen Sie in Ihrem Weltladen.

UND SO GEHT'S: Erhitzen Sie die Hühnerboullion, schälen Sie die Zwiebel und hacken Sie sie fein. Zerlassen Sie die Butter in einem großen Topf und braten Sie die Zwiebelstücke darin, bis sie glasig sind. Geben Sie den Ingwer, das Salz, den Koriander, den Kreuzkümmel und den Cayennepfeffer hinzu und braten Sie es kurz mit. Geben Sie nun die Linsen und die heiße Boullion in den Topf und lassen Sie alles zusammen 30 bis 40 Minuten kochen. Waschen Sie in der Zwischenzeit die Minze, zupfen Sie die Blätter ab und hacken Sie sie fein. Geben Sie, wenn die Linsen weich sind, den Papaya-Fruchtaufstrich zur Suppe und servieren Sie sie heiß auf Tellern – frisch garniert mit der gehackten Minze.

FLAMBIERTES KALBSSTEAK MIT MANGO

Für 4 Personen

4 Kalbssteaks / 1 frische Mango oder 120 g Mango-Fruchtaufstrich / 0,5 TL Salz / 0,5 TL Pfeffer / 1 gehäufte EL Mehl / 2 TL edelsüßes Paprikapulver / 3 EL Öl / 6 EL Rum

Mango-Fruchtaufstrich, Gewürze und Rum bekommen Sie in Ihrem Weltladen.

UND SO GEHT'S: Säubern Sie das Fleisch und entfernen Sie Häute und Sehnen. Schneiden Sie die Mango, falls sie eine frische verwenden, in feine Stücke. Reiben Sie die Steaks mit Salz und Pfeffer ein, mischen Sie Mehl und Paprikapulver und wenden Sie das Fleisch darin. Erhitzen Sie nun das Öl in einer Pfanne und braten Sie darin die Steaks etwa 5 Minuten. Rühren Sie nun die Mangostücke beziehungsweise den Fruchtaufstrich in das Bratfett ein, gießen Sie den Rum über das Fleisch und zünden alles an. Aber vorsichtig! Lassen Sie es ausbrennen und servieren Sie das Fleisch sofort auf Tellern.

BIRNE-CALAMANSI CAIPIRINHA

Für 4 Personen

3 Limetten / 4 TL grober Rohrzucker / Birne-Calamansi-Saft / zerstoßenes Eis

Birne-Calamansi-Saft bekommen Sie in Ihrem Weltladen.

UND SO GEHT'S: Vierteln Sie die Limetten und verteilen Sie sie in zwei große Gläser. Pressen Sie sie – zum Beispiel mit dem Stiel eines Kochlöffels – aus. Geben Sie nun 2 Teelöffel Rohrzucker in jedes Glas. Füllen Sie die Gläser mit dem zerstoßenen Eis und anschließend mit dem Saft auf. Servieren Sie die Caipirinha mit einem Strohalm.

MANGO-APRIKOSEN-LASSI

Für 2 Personen

250g Natur-Joghurt / 130 ml Milch / 100g reife Mango oder 70g Mangopüree / 100g Aprikosen / 4 TL Zucker / 1 TL Zitronensaft

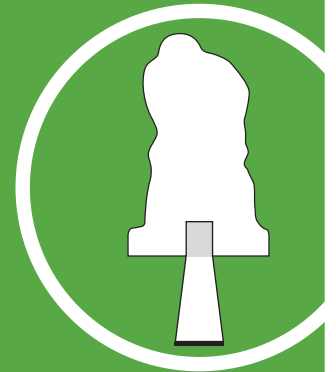
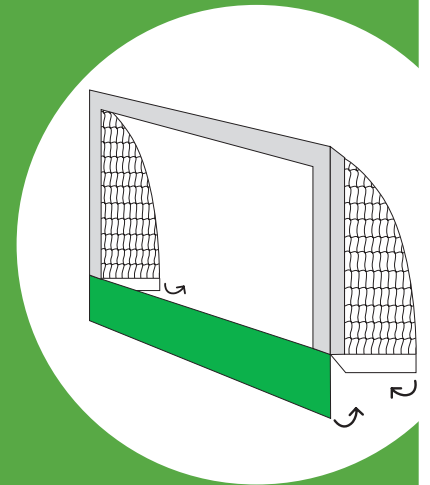
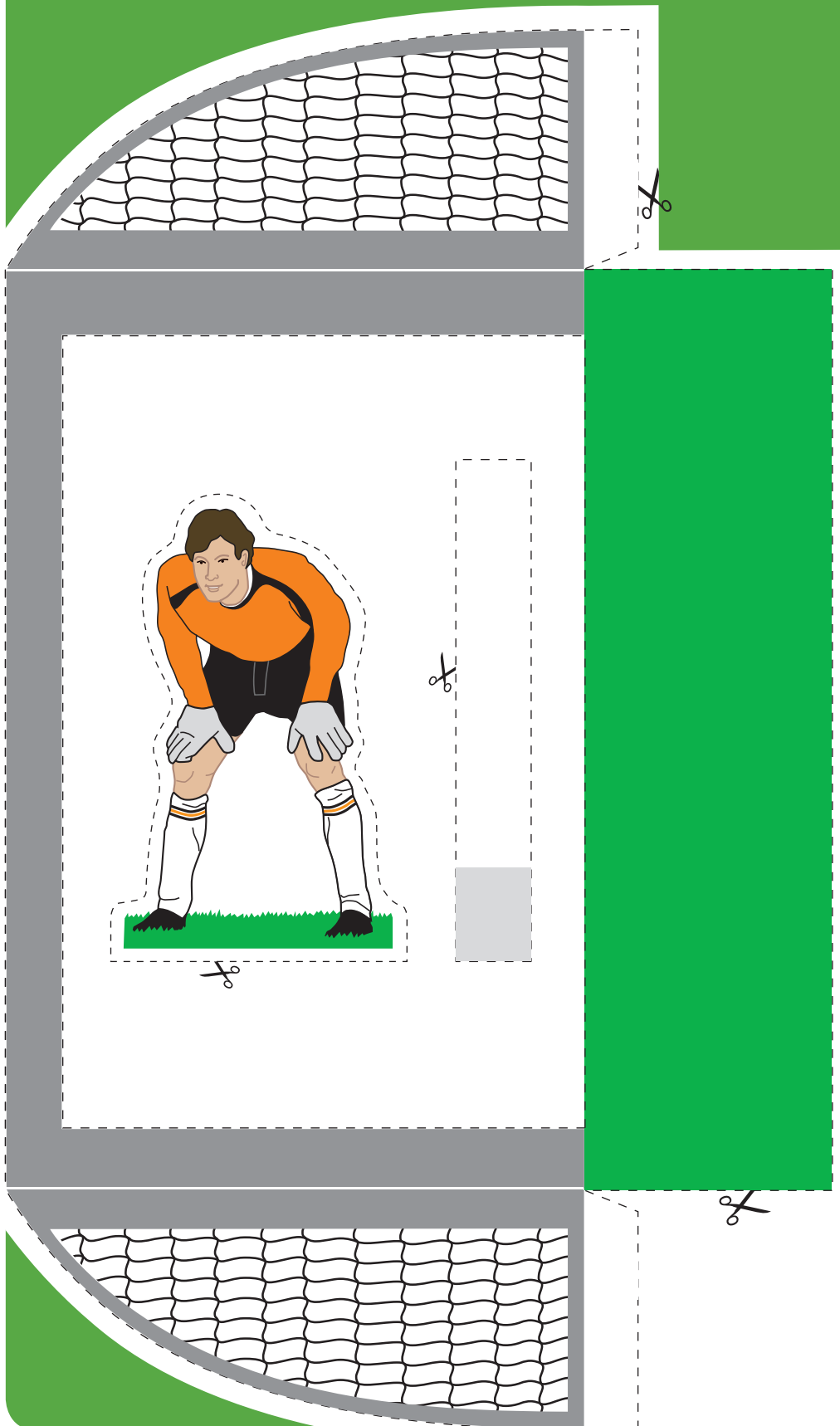
Mangopüree und Zucker bekommen Sie in Ihrem Weltladen.

UND SO GEHT'S: Schälen und würfeln Sie die Mango und die Aprikosen. Bei den Aprikosen lässt sich die Haut leicht abziehen, wenn Sie sie mit heißem Wasser überbrühen. Geben Sie die Fruchtwürfel zusammen mit Joghurt, Milch und Zucker in einen Mixer. Schmecken Sie die Lassi mit Zitronensaft ab und servieren Sie sie kühl. Im Kühlschrank ist Lassi übrigens 24 Stunden haltbar.

IMPRESSUM

Herausgeber: Weltladen-Dachverband e.V., Karmeliterplatz 4, 55116 Mainz • Verantwortlich: Markus Frieauff • Redaktion: Christoph Seitz • Gestaltung: scrollan, Berlin • Bildnachweis: Titel fairtrade media; S. 3 Bündnis 90/Die Grünen; S. 4 dwp eG; S. 5 Christoph Seitz; S. 6 Entertainment Kombinat; S. 7 gepa Fair Handelshaus-Nusch; S. 2, 10, 11 scrollan; alle anderen Weltladen • WELT&LADEN wird unterstützt durch das Bundesministerium für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung im Rahmen der Informationskampagne fair feels good.

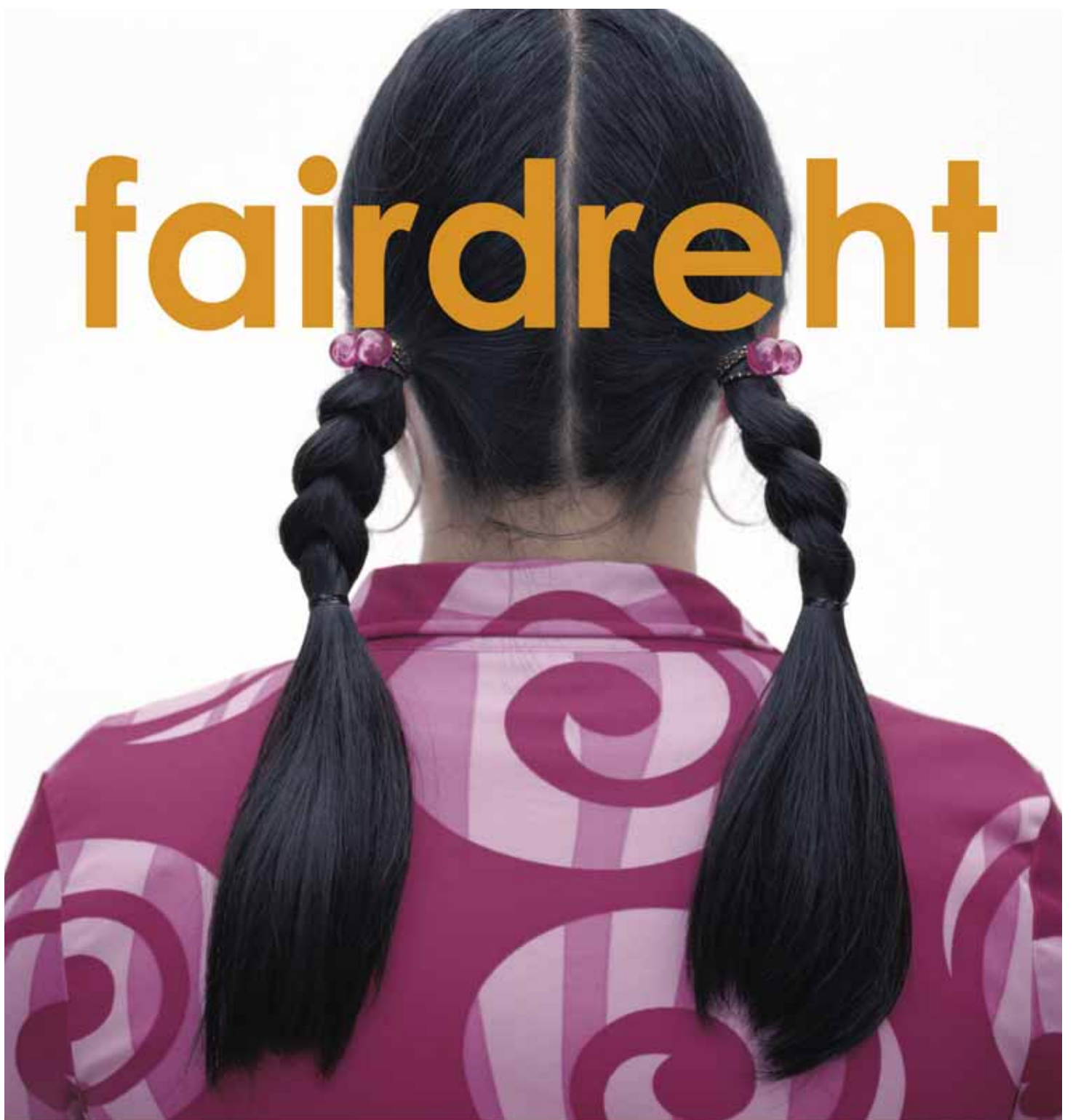
Bist du die Nummer Eins im Tor?



Die ganze Welt sitzt vor dem Fernseher und guckt Fußball. Dabei macht selber spielen doch viel mehr Spaß. Hier kannst du mal ausprobieren, ob Du besser als Lehmann, Barthez, Ronaldinho und Santa Cruz bist.

UND SO GEHT'S: Klebe die ganze Seite auf eine dünne Pappe. Schneide dann das Tor, den Torwart und den Papierstreifen entlang der gestrichelten Linie aus und klebe die Teile wie in den kleinen Zeichnungen dargestellt zusammen. Jetzt fehlt nur noch der Ball. Dazu knüllst du einfach ein bisschen Papier zusammen und schon kann es losgehen. Am besten spielt man mindestens zu zweit: Einer bewegt den Torwart im Tor und versucht die Bälle zu halten, der andere schießt mit der Papierkugel mit seinen Fingern. Ein guter Abstand ist etwa 20 cm. Viel Spaß. Und denkt dran: Fair geht auch beim Fußball vor.

fairdreht



Weltladen

anders als andere