

6.2 Das "Weiße Gold" der Philippinen strahlt nicht mehr Zuckerproduktion auf den Philippinen

Seit den 1980er Jahren steckt die philippinische Zuckerindustrie in einer tiefen Krise. Davon besonders betroffen ist die Insel Negros, die Zuckerinsel des Landes, die fast ausschließlich vom Zucker lebt.

Um die Situation der Zuckerarbeiter der Insel zu verbessern, begann eine kleine philippinische Nichtregierungsorganisation im Jahr 1986, alternative Einkommensmöglichkeiten für diese zu suchen. Und fand sie unter anderem im Fairen Handel mit Zucker.

Das folgende Kapitel gibt einen Einblick in die Produktion von fair gehandeltem (Mascobado-) Zucker und zeigt zum Vergleich die konventionelle Zuckerproduktion auf Negros.

Was ist die Organisation Alter Trade?

Wie wird Zuckerrohr angebaut?

Wie leben die Produzenten?

Wie erfolgen Verarbeitung und Handel mit Zucker?

Die Alter Trade Group

Die Alter Trade Group (ATG) ist eine philippinische Nicht-Regierungsorganisation, die sich hauptsächlich um die Vermarktung von Mascobado-Zucker und Bananen kümmert, die von Kleinbauern produziert werden. ATG wurde 1986 gegründet und ist vor allem auf der Insel Negros aktiv. Die Produkte – Zucker und Bananen – werden nach den Regeln des Fairen Handels produziert und vermarktet. Das bedeutet, auf sozial- und umweltverträgliche Weise, um die Arbeits- und Lebensbedingungen der Produzenten zu verbessern.

ATG unterstützt Kleinbauern durch

- Trainingsmaßnahmen zu Anbaumethoden und Buchführung,
- die Bereitstellung von Krediten,
- die Verarbeitung des Zuckerrohrs in einer eigenen Mühle,
- die Vermarktung der Produkte.

Die genossenschaftlich organisierte Alter Trade Group hat vier eigene Teilbereiche, die eng zusammenarbeiten und sich auf bestimmte Aufgaben spezialisiert haben:

Die Alter Trade Foundation Incorporated (ATFI) ist eine gemeinnützige Stiftung, die für die Beratung von Kleinproduzenten zu Organisations- und Anbaufragen sowie die Kreditvergabe verantwortlich ist.

DOEI (Diversified Organic Enterprises Incorporated) produziert und liefert organischen Dünger an die Bauern.

Die Mühle ATMC (Alter Trade Milling Corporation) ist für die Verarbeitung des Zuckerrohrs, die Qualitätskontrolle und die Verpackung zuständig.

ATC (Alter Trade Corporation) vermarktet Mascobado-Zucker und Bananen hauptsächlich in Europa und Japan sowie auf den Philippinen.

Mit ATG arbeiten insgesamt 3.268 Mitglieder in 33 Kooperativen zusammen (Stand 2005).

6.2.1 Der Anbau von Zuckerrohr

Zuckerrohr wächst in subtropischen und tropischen Klimaten. Zuckerrohranbau ist sehr komplex. Er stellt vor allem während der Ernte hohe Anforderungen an die Logistik und erfordert viele Arbeitskräfte und Finanzkapital.

Der Anbau von Zuckerrohr von der Vorbereitung des Bodens bis zur Ernte dauert etwa 12 bis 18 Monate. Dabei ist viel Handarbeit im Spiel.

Zuckerrohr, aus dem fair gehandelter Mascobado-Zucker gewonnen wird, wird von Kleinbauern ökologisch angebaut. Konventioneller Zuckerrohranbau erfolgt dagegen auf Plantagen.

Wie ist der Anbau organisiert?

Was ist ökologischer Anbau?

Ökologischer Anbau

Auf Negros dauert die Erntesaison von September bis Mai. Zur Ernte sind die Pflanzen etwa vier bis fünf Meter hoch und haben einen Durchmesser von 2,5 bis 7,5 cm. Beim Zuckerrohranbau auf den Philippinen werden kaum Maschinen eingesetzt. Gepflügt wird mit einem Pflug, der von einem Carabao, dem Wasserbüffel, gezogen wird. Das Pflanzen sowie die Ernte erfolgen per Hand.

In den Kooperativen, die Zuckerrohr für Mascobado-Zucker liefern, wird Zuckerrohr seit 1997 ökologisch angebaut. Das reduziert Bodenbelastungen und ist für die Menschen mit geringeren Gesundheitsrisiken verbunden. Ökologischer Anbau heißt zum Beispiel, dass nach der Ernte die Felder nicht abgebrannt werden, um die Blätter zu beseitigen. Stattdessen werden diese untergepflügt und düngen den Boden. Außerdem werden traditionelle Sorten angebaut, die auch ohne Kunstdünger und Pestizide gedeihen. Die Umstellung auf Bio-Anbau erfolgt komplett und bezieht sich auf den gesamten Landwirtschaftsbetrieb. Um ein Zertifikat einer Bio-Siegelorganisation zu erhalten, müssen alle Produkte ökologisch produziert werden.

Nicht jeder Kleinproduzent wird sofort zum Öko-Bauern. Es bedarf einiger Überzeugungsarbeit, bis das Bewusstsein für die Umwelt geweckt ist. Die Entscheidung wird

oft erschwert, weil das Land einigen Bauern "offiziell" nicht gehört. Die Umsetzung der Landreform, durch die die Bauern Land erhalten, verzögert sich, weil der Regierung das Geld fehlt.

Konventioneller Anbau

Da der Zuckergehalt im geernteten Rohr sehr schnell absinkt, muss das Transportsystem zwischen Anbauflächen und Zuckerrohr-Mühle gut funktionieren. Auch nach der Ernte müssen Infrastruktur und Fuhrpark weiter unterhalten werden. Das lohnt sich nur in größeren Betrieben. Deshalb wird Zuckerrohr auf Negros – wie in vielen anderen Anbaugebieten – auf Plantagen angebaut (1).

Die Plantagen heißen Haciendas und gehören vor allem Großgrundbesitzern. Diese verpachten das Land meist an private Pflanzler. Eine Plantage kann von mehreren Pflanzern bewirtschaftet werden.

Zuckerrohranbau wird traditionell von Männern dominiert, weil dazu körperlich sehr schwere Arbeiten wie das Schneiden von Zuckerrohr und das Beladen der LKWs gehören. Frauen werden vor allem für das Jäten, das Pflanzen von Stecklingen (canepoints) sowie das Aufbringen von Dünger eingesetzt.

Der Anbauzyklus des Zuckerrohrs hat zwei Teile. Die Erntezeit ist sehr arbeitsintensiv, weil das Ernten und das Pflanzen neuer Setzlinge teilweise gleichzeitig ablaufen. In dieser Zeit herrscht großer Arbeitskräftebedarf. In der Wachstums- und Reifezeit benötigt Zuckerrohr kaum Pflege, dementsprechend gering ist auch der Bedarf an Arbeitskräften. Bei den Zuckerarbeitern führt das zu starken Schwankungen ihres Einkommens, denn die meisten arbeiten als "Tagelöhner" und erhalten nur dann Lohn, wenn es Arbeit für sie gibt (2).

6.2.2 Die Produzenten

Wer baut Zuckerrohr an? Bei den Produzenten gibt es wenige "Große", die viele Zuckerrohrfelder besitzen, immer mehr "Kleine", die nur wenige Hektar Land besitzen und viele, die als Lohnarbeiter auf einer Plantage schuften. Für die meisten ist es schwierig, vom Zuckerrohranbau zu leben.

Einige von ihnen werden durch den Fairen Handel unterstützt.

Wie funktioniert der Faire Handel? Welchen Unterschied macht die Teilnahme am Fairen Handel für die Produzenten?

Wie sieht der Arbeitsalltag auf einer Plantage aus?

Fairer Handel – Lohnarbeiter werden zu Öko- Kleinbauern

Der traditionelle Mascobado-Zucker wird aus Zuckerrohr gewonnen, das von Kleinbauern angebaut wurde, die nicht mehr als 5 Hektar Land bearbeiten. Diese Kleinbauern haben sich

in Kooperativen zusammengeschlossen. Eine solche Kooperative besteht aus mehreren Familien, die zusammen in einer Gemeinde leben.

Ein Teil der Anbaufläche wird von allen gemeinsam bewirtschaftet, der andere individuell. Auf dem gemeinsam bewirtschafteten Feld wird vor allem Zuckerrohr für den Fairen Handel angebaut.

Die Produzenten bekamen erst vor wenigen Jahren eigenes Land. Vor der Agrarreform waren sie Lohnarbeiter auf Zuckerplantagen. Daher fehlen ihnen das Wissen und die Erfahrung für die Arbeit als Bauern.

Die Ende der 1980er Jahre gegründete NRO (Nicht-Regierungs-Organisation) Alter Trade hat sich zum Ziel gesetzt, diese Kleinbauern zu unterstützen. Das Geld dafür kommt durch die Vermarktung von Zucker und Bananen über den Fairen Handel.

Die Unterstützung umfasst verschiedene Trainingsprogramme, zum Beispiel zu Finanzen und Buchhaltung und ökologischen Anbaumethoden.

Neben der Verbesserung der ökonomischen Situation der Farmer spielt auch die soziale Seite eine Rolle; deshalb sollen auch Einstellungen und Werte verändert werden. Das braucht jedoch Zeit.

Die Kleinbauern schätzen die Zusammenarbeit mit Alter Trade, weil sie ihnen hilft, die Anforderungen an ein Leben als Farmer zu bewältigen und sie mehr und vor allem regelmäßiges Einkommen haben.

Ein Beispiel für eine Kleinbauernorganisation

Die Produzentenorganisation von Celina 92 gibt es seit 2002. Sie umfasst 21 Familien. Insgesamt sind 16 Männer und 18 Frauen organisiert. Die Farm ist etwa 66 Hektar groß, wovon 21 Hektar kollektiv bewirtschaftet werden und der Rest jeweils individuell. Die kollektive Fläche wird mit Zuckerrohr bebaut. Seit 2002 arbeitet die Organisation mit Alter Trade zusammen. Im Jahr 2003 lagen die Erträge zwischen 49 und 80 Tonnen pro Hektar, für dieses Jahr werden etwa 60 bis 70 Tonnen je Hektar erwartet. Im Zuge der Umstellung auf ökologische Produktionsweise ist geplant, weitere 9 Hektar neu zu bepflanzen, nachdem 2003 schon 11 Hektar neu bepflanzt wurden. In dieser Kooperative sind mehr Frauen als Männer im Entscheidungsgremium vertreten.

Daneben gibt es Spannungen zwischen der Kooperative und einigen Bewohnern des Dorfes, die sich um ein Stück Land und die Landreform drehen. Die Besitzer wollen es nicht hergeben und heuern paramilitärische Gruppen an, um ihr Land zu schützen. Einige Dorfbewohner stehen auf Seiten der Landbesitzer und wollen traditionelle Lohnarbeiter auf der Hacienda bleiben, statt eigenständige Farmer zu sein. Teilweise eskalieren diese Konflikte.

Das Leben auf einer konventionellen Hacienda: Die Hacienda Caraguiat

Auf dieser Hacienda arbeiten und wohnen 86 Arbeiter mit ihren Familien, einige schon seit 20 Jahren. Einige wohnen mietfrei in Häusern, die ihnen der Plantagenbesitzer im Rohbau bereitgestellt hat und die sie selbst ausgebaut haben.

Gearbeitet wird meist von Montag bis Samstag von 6 bis 9 und 13 bis 16 Uhr. Es wird kein fester Lohn gezahlt, sondern eine Art Prämie. Diese können sich die Arbeiter, die diese Arbeit verrichten, nach ihrem Abschluss teilen.

Das Jäten eines Hektars der Zuckerrohrpflanzung z. B. wird mit 800 PHP (Philippinische Pesos = ca. 12 Euro) entlohnt. Die Gruppe der Arbeiter, die diesen Hektar bearbeitet, teilt diese 800 PHP unter sich auf. Damit hängt das Einkommen von der Anzahl der Personen und dem Arbeitstempo ab. Für das Jäten beläuft sich der wöchentliche Lohn auf etwa 200 PHP, das entspricht drei Euro (Wechselkurs Juni 2006).

Die Arbeiter bilden zu Beginn der Erntesaison Gruppen und melden sich für bestimmte Arbeiten, z.B. das Schneiden. Meist sind Schneiden und Beladen reine Männerarbeiten, während Frauen vor allem pflanzen und jäten. Die Gruppen bleiben über die gesamte Saison (September bis Juni) bestehen und ändern sich nur, wenn ein Gruppenmitglied z. B. durch Krankheit ausfällt.

Die Bezahlung wird nicht nach Geschlecht differenziert, sondern nach Art der Arbeiten. Da Frauen aber vor allem die schlechter bezahlten, weil körperlich leichteren, Arbeiten ausführen, sind ihre Löhne dennoch geringer.

Ein Arbeiter verdient pro Tag für sechs Stunden Arbeit etwa 105 PHP (ca. 1,30 Euro). Meist ist nur an zwei bis drei Tagen in der Woche Arbeit vorhanden.

Das Einkommen reicht kaum für den Lebensunterhalt. Problematisch wird es vor allem während der zwei bis drei Monate vor der Erntezeit, wenn das Zuckerrohr heranreift und keine Pflege braucht. Dann gibt es kaum Arbeit und daher auch kein Geld. Alternative Einkommensquellen sind dann Motorradtaxi- Fahren oder die Arbeit im Steinbruch.

Häufig fehlt das Geld, die Kinder zur Schule zu schicken. Auch wenn die Grundschule (1. bis 4. Klasse) kostenfrei ist, müssen Fahrgeld und Verpflegung bezahlt werden. Für weiterführende Schulen (highschool oder college) ist es noch schwieriger, denn diese kosten Schulgeld.

Ein Teil der Arbeiter möchte Landbesitzer werden. Um die Landreform umzusetzen, muss der Besitzer der Plantage bestimmte Unterlagen zu Flächengröße und Landtitel einreichen. Das ist bisher nicht geschehen. Die Arbeiter müssen darauf warten, dass die Plantagenbesitzer die Daten preisgeben. Sonst muss das Land neu vermessen werden. Die Kosten der Vermessung hätten die Antragsteller zu tragen. Die Arbeiter sind also in einer ungewissen Lage.

6.2.3 Die Verarbeitung in der Mühle – Wie aus Zuckerrohr Zucker wird

Warum heißt der fair gehandelte Zucker "Mascobado"? Der Name steht für eine sehr alte Art der Zuckerherstellung, die auf den Philippinen eine lange Tradition hat. Demgegenüber sind die konventionellen Mühlen auf Negros modern, obwohl auch sie schon einige Jahre laufen.

Die Mühlen arbeiten nicht das ganze Jahr hindurch, sondern sind zwischen zwei und fünf Monaten geschlossen. Das hängt mit dem Anbau- und Erntezyklus zusammen. Zuckerrohr wird direkt nach der Ernte verarbeitet, in der übrigen Zeit stehen die Mühlen still.

Wie wird also der Zucker aus dem Zuckerrohr gewonnen?

Die Mascobado- Mühle der Alter Trade Milling Corporation (ATMC)

Die Mühle existiert seit 1992. Sie ist ein selbständiges Unternehmen innerhalb der Alter Trade Group (ATG). Die Mühle kauft das Zuckerrohr von den Produzenten und verkauft den verpackten Mascobado an die Vermarktungsorganisation.

Die Organisation während der Ernte stellt besondere Ansprüche an die Logistik. Das Zuckerrohr wird von den Produzenten nach einem vorher festgelegten Plan zur Mühle angeliefert. Herausforderungen für die Koordination gibt es unter anderem weil die Produzentenorganisationen weit von der Mühle entfernt in zum Teil abgelegenen Gebieten zu finden sind, das Zuckerrohr zu unterschiedlichen Zeiten reif ist und ATG nur wenige LKW zum Transport besitzt.

Die Mühle arbeitet neun bis zehn Monate pro Jahr und hat meist von Juni bis August Pause. Pro Tag werden in der Mühle bis zu 30 Tonnen Zuckerrohr verarbeitet und daraus etwa 2,5 bis 3 Tonnen Mascobado produziert.

Die Mühle hat etwa 70 Beschäftigte, die im Drei-Schicht-System arbeiten. Ihr Lohn liegt mit 220 PHP (ca. 3 Euro) über dem staatlich festgelegten Mindestlohn von 190 PHP pro Tag (Stand 2004).

Es gibt außerdem ein Sozialversicherungssystem, das die Kosten von Krankenhausaufenthalten für Arbeiter komplett übernimmt. Bis zu vier Familienmitglieder werden darin mit versichert und erhalten 50% der Krankenhauskosten. Rechnet man diese Leistungen hinzu, erhöht sich der Verdienst der Mühlenarbeiter. Aufgrund der geringen Kapazität und ungenügenden Effizienz der Mühle lag das Einkommen der Beschäftigten bis 2005 nicht höher als das der fest angestellten Arbeiter einer konventionellen Mühle. Mit einer Mitte 2005 in Betrieb genommenen neuen, modernen Anlage wird das wirtschaftliche Ergebnis der Mühle verbessert werden, was dann wiederum zum Anstieg der Löhne führt.

Außerdem sind fast alle Mitarbeiter in der Gewerkschaft organisiert.

Eine konventionelle Mühle

Die Hawaiian-Philippine Sugar Company wurde 1918 mit Hilfe von Kapital aus Hawaii gegründet und ist im Besitz einer Gruppe von amerikanischen Privatunternehmern. Der Produktionsablauf ist in allen Mühlen ähnlich:

Das Zuckerrohr wird von LKWs und Waggonen abgeladen und gewogen. Danach wird der Saft in drei Stufen ausgepresst, wobei ca. 95% des im Zuckerrohr enthaltenen Saftes gewonnen werden. Der Zuckersaft wird kurz aufgekocht und filtriert, um Schmutzpartikel und Fasern zu entfernen. Anschließend wird er unter Druck aufgekocht und schließlich eingedickt, bevor in der Zentrifuge die Molasse entfernt wird, die die Zuckerkristalle braun färbt. Der fertige Zucker wird in 50-Kilogramm-Säcke abgefüllt und ins Lager gebracht. Das Heizmaterial für die Kessel und Dampf wird durch das Verbrennen der Pressrückstände (Bagasse) gewonnen.

Die Mühle erhält 30% des Zuckers, der von etwa 3000 Pflanzern geliefert wird, als Bezahlung fürs Mahlen. Früher wurde das meiste Zuckerrohr per firmeneigener Eisenbahn angeliefert, heute erfolgt der Transport vor allem mit Lastkraftwagen. Jährlich werden etwa zwei Millionen Tonnen Zuckerrohr zu ca. 100.000 Tonnen Rohzucker verarbeitet.

Die Mühle hat etwa 300 fest angestellte und vollbeschäftigte Mitarbeiter und etwa ebenso viele nicht fest angestellte Zeitarbeiter. Die Festangestellten verdienen 300 PHP am Tag und sind ebenfalls gewerkschaftlich organisiert. Das Einkommen der Saisonarbeiter liegt niedriger.

Die Mühle arbeitet sieben Monate im Jahr, die anderen fünf ist sie geschlossen. In dieser Zeit werden die Maschinen gewartet bzw. repariert.

6.2.4 Der Zuckerhandel

Was geschieht mit dem fertigen Zucker aus der Mühle? Händler übernehmen einen wichtigen Zwischenschritt auf dem Weg zu den Verbrauchern.

Der Faire Handel wird direkt zwischen der philippinischen Nicht-Regierungsorganisation (NRO) Alter Trade und der deutschen Fair-Handelsorganisation *gepa* abgewickelt.

Der konventionelle Zuckerhandel auf den Philippinen wird von der staatlichen Sugar Regulatory Administration (SRA) geregelt, die den Handel zwischen Pflanzern, Mühlen, Händlern und Verbrauchern überwacht. Dieser bedient sich eines relativ komplizierten Systems: Man handelt statt mit Ware nur mit Anteilsscheinen.

Wie funktioniert also Fairer Handel? Was sind Anteilsscheine im konventionellen Handel?

Der faire Zuckerhandel – eine Partnerschaft

Mehrmals im Jahr bestellt die *gepa* (*Gesellschaft für partnerschaftlichen Handel mit der Dritten Welt*) bei der Vermarktungsorganisation den Mascobado-Zucker. Diese schickt die gewünschte Menge per Schiff nach Deutschland. Das Besondere am Fairen Handel ist, dass

die gepa bereits bei ihrer Bestellung einen Teil der Ware – bis zu 60% – bezahlt, und den restlichen Betrag bei Lieferung überweist. Diese Vorfinanzierung sorgt dafür, dass die Kleinproduzenten sich nicht verschulden müssen, um die Ernte einzubringen.

Ein weiteres Merkmal des Fairen Handels sind mehrjährige Lieferverträge. Diese Langfristigkeit gibt den Produzenten und der Vermarktungsorganisation ATC eine gewisse Planungssicherheit und ermöglicht die Umsetzung längerfristiger Projekte. Beispielsweise dauert die Umstellung auf Bio-Anbau zwei bis fünf Jahre. Kleinbauern nehmen ein solches Projekt nur dann in Angriff, wenn sie garantierten Absatz für ihre Produkte haben. (siehe 6.1 Konzept des Fairen Handels)

Bei der Entwicklung neuer Produkte unterbreitet die Fair-Handelsorganisation Vorschläge zur Art und Gestaltung der Verpackung, die den Ansprüchen der deutschen Kunden genügen. Die Marketingabteilung von Alter Trade versucht, diese Vorschläge umzusetzen. Fehlt z.B. ein bestimmtes Verpackungsmaterial auf den Philippinen, wird gemeinsam mit der Fair-Handelsorganisation eine andere Lösung gefunden.

Von diesem Vorgehen bei der Produktentwicklung profitieren ATG und seine Produzenten in mehrfacher Hinsicht.

So gibt es durch mehr Arbeitsschritte für mehr Menschen Arbeit.

Durch die Verwendung lokal verfügbarer Verpackungsmaterialien werden andere lokale Unternehmen gestärkt.

Konventioneller Zuckerhandel mit Anteilsscheinen

Ein Farmer bringt sein Zuckerrohr zur Mühle. Dort wird anhand von Laboruntersuchungen geschätzt, wie viel Zucker daraus gewonnen werden kann (es gibt unterschiedliche Qualitäten). Von der geschätzten Menge behält die Mühle ca. 30% als Bezahlung fürs Mahlen. Den Rest bekommt der Farmer – jedoch nicht in Säcken, sondern auf dem Papier, in Form von Anteilsscheinen.

Theoretisch könnte ein Farmer seine Anteilsscheine einlösen, sich von der Mühle seine Zuckersäcke abholen und diese dann verkaufen. Macht er nicht, denn der Transport wäre für den Farmer wegen der großen Entfernungen zu den Mühlen zu teuer. Deshalb verkauft der Farmer seine Anteilscheine an einen Zuckerhändler. Dieser transportiert den Zucker zum Abnehmer. Für die Zuckerhändler lohnt sich der logistische Aufwand, denn sie verfügen über viele Verkäufer und Abnehmer und schlagen große Mengen an Zucker um (3).

Zucker wird von der Sugar Regulatory Administration (SRA) aufgrund der jährlichen Schätzung von Verbrauch und Ernte in verschiedene Kategorien eingeteilt. Etwa 15% sind für den Export bestimmt (A), ca. 60% für den Binnenmarkt (B), der Rest ist Reserve (C) (4). Die Erlöse für Export-Zucker sind höher.

Bei Bedarf kann die Zuordnung zu Kategorien verändert werden, dann wird z.B. ein Anteil C-Zucker zu A-Zucker "umgruppiert" und zu entsprechend höheren Preisen verkauft.

Spekulanten sind dabei Tür und Tor geöffnet. Das System wurde zu Zeiten eingeführt, als auf Negros noch wenig Bargeld oder Kredite im Umlauf waren (3).

6.2.5 Die Vermarktung: Wie Zucker zu den Verbrauchern gelangt

Philippinischer Zucker wird zum großen Teil im Inland verbraucht. Ein kleiner Teil des Rohzuckers wird im Rahmen einer Quotenregelung in die USA exportiert. Diese tariff-rate quota (TRQ) regelt den Zugang von Rohzucker zum US-amerikanischen Markt. Sie ist Teil mehrerer Verordnungen, die dazu dienen, die US-amerikanischen Zuckerproduzenten vor ausländischen Konkurrenten zu schützen.

Ein weiterer Teil wird über den Fairen Handel in Deutschland vermarktet und in Weltläden verkauft.

Wer kauft diesen Zucker?

Warum gibt es sonst keinen philippinischen Zucker in Deutschland?

Was sind Folgen der präferentiellen Exporte?

Die Vermarktung des Mascobado-Zuckers in Deutschland

Will man in Deutschland Mascobado-Zucker kaufen, muss man in erster Linie Weltläden aufsuchen. In diesen "Fachgeschäften für Fairen Handel" wird der Mascobado-Zucker durch die Fair-Handelsorganisation *gepa* vermarktet. Weltläden verkaufen fair gehandelte Waren und werden meist von Ehrenamtlichen betrieben. Verkauft werden dort nur Produkte, die den Grundsätzen des Fairen Handels entsprechen.

Auch im Supermarkt ist Mascobado-Zucker von der *gepa* in zunehmendem Maße zu finden.

Mascobado-Zucker wird außerdem zu einer Vielzahl von Süßwaren weiterverarbeitet. Diese tragen oft das TransFair-Siegel und werden in Weltläden und überall, wo es TransFair-Produkte gibt, verkauft.

Die Verbraucher unterstützen durch den Kauf fair gehandelter Produkte direkt Kleinproduzenten in Entwicklungsländern und leisten einen Beitrag zur Verbesserung der Lebensbedingungen.

Konventionelle Vertriebswege

Der philippinische Binnenmarkt teilt sich in die privaten (End-)Verbraucher und die Nahrungsmittelindustrie (vor allem Softdrinks, Bier, Milchprodukte und Obstkonserven). Er wird von einer staatlichen Zuckerbehörde reguliert. Diese steuert auch die Exporte in die USA im Rahmen eines Vorzugsabkommens.

Wenn in den USA der Zuckerbedarf nicht durch amerikanische Produzenten gedeckt werden kann, wird die fehlende Menge importiert. Diese wird nach festgelegten Prozentanteilen auf verschiedene Importländer aufgeteilt. Diese dürfen ihren Anteil Rohzucker zu sehr günstigen Zöllen in die USA einführen und bekommen dafür die relativ hohen Preise des US-Marktes. Der Begriff "Tariff Rate Quota" (Zollkontingent) bedeutet, dass die USA unterschiedlich hohe Zölle auf Zucker erheben. Ein ausgewählter Kreis von Ländern, zu dem auch die Philippinen zählen, darf eine bestimmte Menge von Zucker zu sehr niedrigen Zöllen (0,625%) exportieren; für alle anderen Staaten sowie Mengen, die über das Kontingent hinausgehen, gilt ein deutlich höherer Zoll. Auf diese Weise wird den Regelungen der Welthandelsorganisation WTO Rechnung getragen (3).

Die Philippinen bekamen einen Anteil von 13,5% am US-Importkontingent für Rohzucker und exportieren etwa 10 bis 20% ihrer jährlichen Zuckerproduktion auf diesem Weg in die USA. Die Menge schwankt, weil über das Vorzugsabkommen nur prozentuale Anteile verteilt werden, die absolute Importmenge jedoch jährlich schwankt.

Für die philippinischen Zuckerproduzenten hat diese Quote neben der ökonomischen auch eine symbolische Bedeutung. Sie drückt auch die Qualität der politischen Beziehungen zwischen den USA und den Philippinen – der einzigen früheren Kolonie – aus (3).

Nach Deutschland gelangte aufgrund der Zuckermarktordnung (siehe Kapitel 1) bis 2006 kein konventioneller philippinischer Zucker.

6.2.6 Die Geschichte des Zuckeranbaus auf Negros

Die Entwicklung des Zuckeranbaus auf Negros wurde im Wesentlichen durch ausländischen Einfluss bestimmt. Zunächst waren es die spanische Kolonialmacht und britische Handelsvertreter, ab Ende des 19. Jahrhunderts auch die USA, die die wirtschaftliche und gesellschaftliche Entwicklung der Insel maßgeblich beeinflussten und Negros zu einer "Zuckerinsel" machten.

Warum wird auf Negros Zucker angebaut?

Warum wurde gerade Negros zu einer Zuckerinsel?

Die Anfänge der Zuckerproduktion auf Negros

Zuckerrohr und Zuckerrohrsaft kannten die Menschen auf den philippinischen Inseln schon zu vorkolonialen Zeiten. Es wurde gekaut oder der herausgepresste Saft diente als Erfrischung. Wie man kristallinen Zucker herstellt, wurde wahrscheinlich durch spanische Mönche bekannt. Diese und der Franzose Yves Leopold Gaston bauten ab dem 19. Jahrhundert als erste Zuckerrohr zum Verkaufen an (5).

Der intensive Anbau von Zucker begann durch den Briten Nicholas Loney. Dieser war seit 1856 Vize- Konsul und gleichzeitig Handelsvertreter britischer Tuchfirmen auf der

Nachbarinsel Panay. Er brachte die Textilindustrie Panays zum Zusammenbruch, weil er den dortigen Markt mit kostengünstigeren maschinell hergestellten englischen Textilien überschwemmte. Um die Handelsschiffe nicht leer zurück nach Europa schicken zu müssen, suchte er ein in Europa begehrtes Produkt. Zucker war lukrativ, weil er durch die industrielle Revolution ab dem 17./18.Jahrhundert für breite Bevölkerungsschichten erschwinglich wurde. Außerdem lieferten die traditionellen karibischen Zucker-Anbaugebiete nach dem Ende der Sklaverei nicht mehr genügend Zucker (siehe Kapitel 8).

Als Anbaugebiet kam für Loney die nahegelegene und bis dahin relativ unerschlossene Insel Negros in Frage; dort gab es Land, tropisches Klima und damit beste Bedingungen für Zuckerrohranbau. Der auf Negros erzeugte Zucker wurde mit kleinen Segelschiffen nach Panay gebracht und dort auf britische Schiffe umgeschlagen (1) (5).

Die Besiedlung und Erschließung der Insel führte zur großflächigen Rodung der Wälder. Die ursprünglichen Einwohner wurden in die Berge verdrängt oder getötet, bzw. zur Arbeit auf Plantagen gezwungen. Die Bevölkerungszahl wuchs schnell, vor allem durch Zuwanderung von arbeitslosen Webern aus Panay (3).

Unter US-amerikanischer Regie

Mit der Annexion der Philippinen durch die USA Ende des 19.Jahrhunderts nahm die Zuckerindustrie auf Negros einen weiteren Aufschwung. Die Infrastruktur wurde ausgebaut, vor allem Straßen als Transportwege für Zuckerrohr. An der Westküste entstand ein Hafen. Traktoren hielten Einzug und ersetzten zum Teil die Carabaos, die Wasserbüffel. Die USA handelten dabei in ihrem eigenen Interesse, denn sie schufen auf den Philippinen einen Markt für amerikanische Waren (6).

Ab etwa 1910 begann eine nächste Phase des Zuckerrohr-Anbaus. Insbesondere durch die Nutzung neuer Zentrifugalmühlen (so genannte "Centrals") wurden Produktionsmengen und Qualität des Zuckers erhöht (5).

Um die Produktionskapazität der Mühlen auszuschöpfen, wurde die Anbaufläche von Zuckerrohr weiter vergrößert. Außerdem entwickelte sich das heute noch bestehende System von "Quedans" – Anteilsscheinen (siehe Kap.6.2.5). Die Besitzer der Mühlen sicherten sich die Bereitstellung von ausreichenden Mengen Zuckerrohr, in dem sie mit den Pflanzern langfristige Verträge über die Lieferung von Zuckerrohr schlossen und ca. 30 bis 50% des Zuckers als ihren Anteil behielten (3).

Die US-Kolonialverwaltung führte auch eine Quotenregelung ein, die den philippinischen Zuckerproduzenten die Abnahme einer festen Menge Zuckers und zollfreie Einfuhr in die USA garantierte. Ab 1909 belief sie sich auf 300.000 Tonnen. Diese Regelung verstärkte die Abhängigkeit des philippinischen Zuckersektors von den USA und hatte weitreichende und zum Teil noch immer spürbare Folgen (3) (5).

Zucker in großem Stil

Ab etwa 1914 verbesserten sich die Rahmenbedingungen für die Zuckerproduzenten auf Negros, denn in Europa war die Zuckerproduktion durch den 1. Weltkrieg zum Erliegen gekommen. Deshalb stiegen die Preise für Zucker.

Durch die Eröffnung des Panama-Kanals 1914 verkürzte sich der Weg für philippinischen Zucker zu den US-amerikanischen Raffinerien, die sich an der US-amerikanischen Ostküste befanden. So sanken die Transportkosten für das Verschiffen von Zucker.

Außerdem steigerte die Nutzung der modernen Zuckermühlen auf den Philippinen die Produktivität.

Dadurch entwickelte sich die Zuckerindustrie Anfang des 20. Jahrhunderts zu einem bedeutenden Wirtschaftsbereich; auf sie entfiel etwa ein Drittel des gesamten philippinischen Handels. 1934 wurde die US-Quote verdreifacht. Diese Absatzgarantie führte zu einer Stagnation im Zuckersektor, denn für die Zuckerproduzenten bestand fortan keine Notwendigkeit, effizienter und besser zu produzieren, um konkurrenzfähig zu bleiben.

So wurden die Gewinne weniger für Investitionen genutzt; sie ermöglichten den Plantagenbesitzern vielmehr, ein luxuriöses Leben zu führen.

Der Zweite Weltkrieg und die Besetzung der Philippinen durch Japan zerstörte die Zuckerindustrie weitgehend. Um den Wiederaufbau der Philippinen zu unterstützen, garantierten die USA den zollfreien Zuckerimport von jährlich 982.000 Tonnen Rohzucker für weitere acht Jahre. Dafür forderten sie von den Philippinen unter anderem die Erhaltung von amerikanischen Militärbasen und den Zugang zu Naturressourcen auch nach der philippinischen Unabhängigkeit im Jahre 1946.

Die Sonderregelungen für den Zugang zum amerikanischen Markt wurden 1954 um weitere 20 Jahre verlängert (3).

Krisenzeiten auf Negros

Die krisenhafte Entwicklung begann Mitte der 1970er Jahre. Nach der Errichtung der Diktatur durch Ferdinand Marcos wurde der Zuckerhandel verstaatlicht. Export- und Inlandsgeschäfte sowie die Preispolitik wurden unter der Leitung enger Vertrauter des Diktators betrieben, die sich persönlich bereicherten (3) (1).

1974 wurde das Abkommen über den privilegierten Zugang zum US-amerikanischen Markt entgegen den Erwartungen der Philippinen nicht verlängert; die USA wollten ihre eigenen Produzenten schützen. Zumal der Zuckerverbrauch der Getränkeindustrie in den USA stark zurückging, seit der kostengünstige Zuckerersatzstoff Isoglukose (Maissirup) auf dem Markt war (3).

So sah sich der philippinische Zucker plötzlich dem Druck des Weltmarkts ausgesetzt und konnte dort nicht konkurrieren – er war zu teuer. Dazu kam, dass der Zuckerpreis auf dem Weltmarkt fiel, weil die Europäische Gemeinschaft (EG) ab 1975 hoch subventionierten Zucker billig auf den Markt brachte. Anfang der 1980er sank auf den Philippinen die Produktion des Zuckers. Felder wurden nicht abgeerntet, etwa 250.000 Plantagenarbeiter

auf Negros verloren ihre Arbeit und damit ihr Einkommen. Es herrschten Hunger und Unterernährung (1).

Nach dem Sturz von Marcos 1986 wurde mit einer Landreform versucht, die Probleme der Armut zu lösen. Modernisierungsversuche der Zuckerindustrie scheiterten zumeist.

Dennoch wird auf Negros noch immer Zuckerrohr angebaut, weil es nicht unprofitabel ist. Die philippinische Regierung kann es sich nicht leisten, die Zuckerindustrie verschwinden zu lassen, weil (noch) zu viele Menschen davon abhängen.

6.2.7 Landeskunde Philippinen

Negros ist eine von etwa 7000 Inseln der Philippinen. Sie gehört zur zentralphilippinischen Region der Visayas.

Diese Region liegt zwischen den zwei großen Inseln der Philippinen: Luzon im Norden und Mindanao im Süden.

Die Philippinen gelten als ein Entwicklungsland. Woran wird das festgemacht?

Eines der Probleme des Landes ist die Verteilung von Land, obwohl es eine Landreform gibt.

Was ist das für eine Insel, wie sieht's dort aus?

Was sind die Philippinen für ein Land?

Warum wird die Landreform kaum umgesetzt?

Negros- eine Insel von vielen oder etwas Besonderes?

Die Insel Negros ist mit einer Fläche von 13.328 km² die viertgrößte Insel der Philippinen.

Die Insel ist entlang der zentralen Bergkette in zwei Provinzen geteilt: Negros Occidental umfasst den nördlichen und westlichen Teil der Insel und gehört zu den Western Visayas, Negros Oriental umfasst den südöstlichen Teil und gehört zur Verwaltungsregion Cebu. Dort werden auch jeweils verschiedene Sprachen gesprochen.

Die Insel ist vulkanischen Ursprungs und wird von einer Kette von Vulkanen geprägt, deren höchster der Mt. Kanlaon mit 2465 Metern ist. Nur entlang der nördlichen und westlichen Küste liegen ebene Flächen, die bevorzugt für den Anbau von Zuckerrohr genutzt werden.

Die Einwohnerzahl von Negros Occidental liegt bei 2.565.723 (Census 2000); knapp die Hälfte von ihnen lebt in den acht großen Städten. Die Hauptstadt Bacolod ist mit etwa einer halben Million Einwohnern die größte Stadt.

Die Menschen auf Negros leben hauptsächlich von der Landwirtschaft. Für 44% der Familien ist das die Quelle des Einkommens. Insgesamt sind etwa eine halbe Million Menschen, und damit über 50% aller Beschäftigten im Agrarsektor tätig.

Der Dienstleistungssektor hat einen Anteil von knapp 40%, die Industrie von nur 8,5% an der Beschäftigtenzahl. Die Arbeitslosigkeit beträgt offiziell 4,7%.

Eine Familie besteht meist aus fünf Personen und verfügt im Durchschnitt über ein Jahreseinkommen von 73.923 Pesos (ca. 1.000 Euro). Davon werden ca. 53% für Lebensmittel ausgegeben, knapp 10% für Miete und 6% für Strom und Wasser. Der Schulbesuch ist nur bis zum Ende der Grundschule kostenlos, weiterführende Bildung muss privat finanziert werden. Deshalb hat über die Hälfte der Bevölkerung nur einen Grundschulabschluss (4. Klasse).

Über 40% der Familien auf Negros bleiben unter der Armutsgrenze. Damit gehört Negros zu den ärmeren Regionen der Philippinen.

Die Philippinen

Die Philippinen sind ein Archipel aus über 7000 Inseln, von denen nur ca. 2000 bewohnt sind. Dort leben knapp 80 Millionen Menschen, der größte Teil von ihnen auf den Hauptinseln Luzon im Norden und Mindanao im Süden. Die Bevölkerung ist ethnisch sehr heterogen zusammengesetzt und es werden über 70 Sprachen gesprochen. Hauptverständigungsmittel sind Filipino und Englisch.

Die Entwicklung des Landes wurde vor allem durch den Kolonialismus geprägt: Dreihundert Jahre herrschten die Spanier und fünfzig Jahre die USA über die Philippinen – auch umschrieben als "Drehundert Jahre Kloster" und „fünfzig Jahre Hollywood". Zum spanischen Erbe zählt der Katholizismus, der unter etwa 80% der Bevölkerung verbreitet ist. Von den USA wurden vor allem das Schulsystem, das politische System und kulturelle Werte übernommen.

Seit 1946 sind die Philippinen unabhängig, die Beziehungen zu den USA blieben jedoch in verschiedener Hinsicht eng: politisch durch US-amerikanische Militärstützpunkte, wirtschaftlich u.a. durch Importvergünstigungen. Im Vergleich mit anderen Staaten Südostasiens sind die Philippinen auf einem geringeren Entwicklungsstand. Vor allem in Hinblick auf Wirtschaftskraft sind die anderen Länder überlegen. Singapur und die chinesische Sonderzone Hongkong – sie gehören zu den traditionellen „Tigerstaaten“ -, nähern sich den westlichen Industrieländern an und auch die "neuen Tiger" wie Thailand, Indonesien oder Malaysia sind Wachstumsregionen.

Philippinen – Probleme eines Entwicklungslandes

Zu den Problemen der Philippinen gehören besonders Armut und Arbeitslosigkeit. Der offiziellen Statistik zufolge beläuft sich die Arbeitslosenquote auf ca. 10%. Hinzu kommen etwa 33% Unterbeschäftigte (inoffizielle Schätzung), zu denen auch die Zuckerarbeiter in der Landwirtschaft gehören.

Etwa ein Drittel der Filipinos gilt als arm, wobei die Landbevölkerung davon stärker betroffen ist als die urbane Bevölkerung. Die meisten haben keine Möglichkeit, die Armut zu überwinden; zu gering ist der Zugang zu Ressourcen und Lebenschancen. Nach dem Human Development Index (HDI) des Entwicklungsprogramms der Vereinten Nationen (UNDP) rangieren die Philippinen im Jahr 2004 unter 177 Ländern an 83. Stelle.

Armut und Arbeitslosigkeit stehen auch im Zusammenhang mit dem Bevölkerungswachstum der städtischen Bevölkerung; es erreichte zwischen 2000 und 2005 eine Rate von 3,1%. Damit einher gehen Landflucht und unkontrolliertes Anwachsen informeller Siedlungen bzw. des informellen Sektors. Ein bekanntes Beispiel dafür ist die Hauptstadt Manila.

Außerdem sind die Philippinen ein "Hauptexporteur" von Arbeitskräften: Knapp 700.000 so genannte Overseas Workers arbeiten im Ausland – vor allem als Haushaltshilfen oder Krankenpfleger in Hongkong und Saudi Arabien – und überweisen pro Jahr etwa 7,6 Milliarden US-Dollar (Zahl von 2003).

Statistische Daten haben nur begrenzte Aussagekraft, denn wie in vielen anderen Ländern gibt es auch auf den Philippinen auffällige Disparitäten, z.B.:

Einer kleinen Schicht sehr Wohlhabender steht eine breite Masse von sehr Armen gegenüber.

Der Gegensatz zwischen Stadt und Land bezüglich Einkommen, Beschäftigung und Zugang zu Bildung ist sehr deutlich ausgeprägt. Das wird vor allem mit Blick auf den Entwicklungsvorsprung der Hauptstadt Manila deutlich.

Viele Inseln der Philippinen wurden in unterschiedlicher Weise kulturell überprägt. Daraus resultieren teilweise (ethnische) Spannungen wie z.B. zwischen der islamisch geprägten Insel Mindanao und den überwiegend christlich geprägten anderen Teilen des Landes.

Die Landreform

Die Landreform war eine der ersten Amtshandlungen der Präsidentin Corazon Aquino, die 1986 nach der Vertreibung des Diktators Ferdinand Marcos an die Macht kam. Die Umsetzung verzögert sich jedoch. Auf Negros wurde bisher erst ca. die Hälfte des entsprechenden Landes an Farmer verteilt.

Ungewöhnlich an dieser Landreform ist, dass die Besitzer Entschädigungen erhalten und die neuen Eigentümer für das Land bezahlen müssen. Einige Landbesitzer weigern sich, ihr Land herzugeben. Sie kommen oft damit durch, denn der Regierung fehlt vielfach das Kapital für Entschädigungen.

Vor allem für die Insel Negros ist es problematisch, dass die Reform unvollständig konzipiert wurde. So wird die (spezifische) Situation der Zuckerarbeiter auf Negros kaum berücksichtigt:

- Viele verfügen nur über vier bis fünf Jahre Schulbildung; sie waren bisher Lohnarbeiter und beherrschen landwirtschaftliche Tätigkeiten, wissen aber nicht, wie ein landwirtschaftlicher Betrieb zu führen ist.
- Es fehlen alternative Einkommensquellen für die Zeit, in der das Zuckerrohr keiner Pflege bedarf und es daher keine Arbeit gibt (Juli bis September).
- Die Infrastruktur ist ungenügend ausgebaut.
- Fehlendes Kapital (z.B. Kredite) bewirkt, dass Land verpachtet wird oder Hypotheken aufgenommen werden müssen. Damit steigt die Gefahr, das Land an Banken zu verlieren.
- Die Monokultur von Zuckerrohr ist mit ökologischen Problemen (z.B. Bodendegradierung) verbunden und birgt durch den Einsatz von Chemikalien Gesundheitsgefahren.

Zuckerarbeiter und Aufstände

Negros ist auch durch die Guerilla-Bewegung der New People's Army (NPA) bekannt geworden. Diese war besonders in den 1980ern und 1990ern einflussreich und kontrollierte Teile der Insel.

Das Erstarken der NPA steht in direktem Zusammenhang mit dem Niedergang der Zuckerindustrie Mitte der 1980er Jahre. In dieser Zeit verschlechterten sich die Lebensbedingungen der Zuckerarbeiter auf den Plantagen rapide. Etwa 250.000 verloren Arbeit und Einkommen. Von den Zuckerarbeitern wurde die NPA zunehmend als ihr einziger Interessenvertreter wahrgenommen. Die NPA bekämpfte die Plantagenbesitzer, brannte Felder ab und zerstörte Plantagen. Ideologisch orientierte sich die NPA am Maoismus (7) (8).

Nach dem Sturz der Marcos-Diktatur verstärkte die Regierung zwischen 1989 und 1991 ihre Truppen auf Negros und es kam zu militärischen Auseinandersetzungen. Die von der NPA kontrollierten Gebiete wurden zu Sperrzonen erklärt. Die Bewohner mussten innerhalb von kurzer Zeit ihre Dörfer verlassen und durften kaum etwas mitnehmen. Auf diese Weise verloren Tausende, oft Unbeteiligte, (36.000 allein aus den südlichen Gebieten um Kabankalan) ihren Besitz.

Als sich Anfang der 1990er Jahre die Bewegung spaltete, stiegen viele Mitglieder aus. Eine Amnestie trug zur Entspannung der Lage auf Negros bei.

Heute hat sich die NPA in einige Bergregionen zurückgezogen und tritt selten in Erscheinung.

Da sich die Situation der philippinischen Zuckerarbeiter insgesamt kaum verbessert hat, eskalieren die Konflikte mit Landbesitzern immer wieder. Wie im November 2004, als bei Auseinandersetzungen sieben Menschen getötet wurden.