

Fairer Handel verändert die Welt?!

Perspektiven auf Konsum & Handel

Rezepte

Gewürztee (Chai):

Tipp: Koche den Tee nach diesem Rezept, auch wenn du keine Gewürze zur Hand hast. Du wirst merken, die Zubereitungsart verändert den Geschmack und statt des gewohnten Schwarztees (mit Milch) schmeckst du indischen Chai.

Pro Tasse:

Mische Wasser und Milch je zur Hälfte (nach Wunsch auch weniger Milch) und erhitze die Flüssigkeit im Topf auf dem Herd. 1 Teelöffel Zucker oder Honig darin auflösen. Nach Belieben ¼ Teelöffel Gewürzmischung zufügen (je eine Prise Zimt, Kreuzkümmel, Kardamom, Ingwer, Anis, Nelken). Kurz vor dem Aufkochen 1 Teelöffel Teepulver (Schwarztee) zugeben. Aufkochen und etwa 2 bis 3 min ziehen lassen. Durch ein Teesieb filtern. Heiß genießen.

Für die Zubereitung größerer Mengen:

Ca. 1,75 Liter Wasser im Wasserkocher kochen. 10 Teebeutel (Schwarztee) oder 10 Teelöffel Teepulver im Teefilter im Wasserkocher ziehen lassen oder im extra Topf mit dem heißen Wasser aufgießen. Den fertigen Schwarztee in einen großen Topf gießen. Dann folgende Zutaten zugeben: 0,25 Liter Milch (das Verhältnis von Milch zu Tee kann auch erhöht werden bis maximal 1:1), 12 Teelöffel (Rohr-)Zucker, Gewürzmischung (je ¼ bis ½ Teelöffel Kardamom, Ingwer, Anis und Gewürznelken, ¼ Teelöffel Kreuzkümmel, ½ Zimtstange). Den fertigen Gewürztee im Topf erhitzen und heiß halten. Die Gewürze können im Topf verbleiben, auch wenn neuer Tee hinzugegeben wird, sollten beim Ausschütten jedoch nicht in die Tasse gelangen. Tipp: Die Gewürze können im Teefilter in den Topf gegeben werden.

Eistee:

Schwarztee in der Tasse oder im Krug wie gewohnt mit heißem Wasser aufgießen. Nach Geschmack den Tee mit Apfelsaft (aus regionalem Anbau) je zur Hälfte mischen – mindestens jedoch im Verhältnis 5:1. Pro 1 Liter Eistee den Saft einer viertel Zitrone hinzugeben. Abkühlen lassen, bevor der Tee in den Kühlschrank gestellt wird, sonst wird er trüb. Beim Kühlen mit Eis etwas mehr Teepulver verwenden. Zum Süßen (Rohr-)Zucker (5 bis 10 Teelöffel je Liter) oder Honig in den heißen Tee oder Sirup in den kalten Tee geben. In den Kühlschrank stellen und kühl genießen.



Foto: Ein Adivasi in den Nilgiri-Bergen beim Teetrinken (Adivasi-Tee-Projekt)



links: Grundsätze des Fairen Handels (WFTO)
rechts: Adivasi auf ihrem Land in den Nilgiri-Bergen (AMS)

Impressum:

Adivasi-Tee-Projekt/ Adivasi-Kooperationsprojekt e.V.
Gertrud-Bäumer-Straße 17, 59174 Kamen
verantwortlich für Konzeption & Text: Petra Bursee
in Kooperation mit: Adivasi Munnetra Sangam
& Just Change India, Gudalur (Indien)
www.adivasi-tee-projekt.org

Adivasi
Tee
Projekt

Hinweise:

Seitenanordnung: **Leseversion.**
Drucken Sie die Seiten einseitig auf A3 aus.
Um dieses Material als Heft falten zu können, nutzen Sie die Heftversion mit angepasster Seitenanordnung.
Die Informationen zur Situation vor Ort beruhen auf Interviews mit und Erfahrungen von unseren indischen Partner/innen bzw. Adivasi (Ureinwohner/innen) in den südindischen Nilgiri-Bergen.
Vielen Dank für Ihr Feedback. Unsere Materialien sind kostenfrei.
Herzlichen Dank für Ihre Spende für unsere Bildungsarbeit.

Gefördert von:

Gefördert von Brot für die Welt mit Mitteln des evangelischen Kirchlichen Entwicklungsdienstes.

Gefördert von ENGAGEMENT GLOBAL im Auftrag des BMZ.

Brot für die Welt **BMZ** Bundesministerium für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung

Für den Inhalt dieser Publikation ist allein Adivasi-Kooperationsprojekt e.V. verantwortlich; die hier dargestellten Positionen geben nicht den Standpunkt der Geldgeber und des Bundesministeriums für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung wieder.

Fachunterricht Sekundarstufe I



Fairer Handel verändert die Welt?!

Perspektiven auf Konsum & Handel

von südindischen Adivasi (Ureinwohner/innen)

Arbeitsblätter

Unterrichtsmaterial für den Lernbereich Globale Entwicklung

Fairer Handel verändert die Welt?! Perspektiven auf Konsum & Handel

[1] Reise in die südindischen Nilgiri-Berge

Fotos 1.1 bis 1.8: Adivasi-Tee-Projekt



1.1. Du fliegst nach Kozhikode (430.000 Menschen) in Südindien. Die meisten Produkte reisen mit Containerschiffen.



1.2. In den Hafenvierteln herrscht geschäftiges Treiben beim Umladen vielfältiger Produkte.



1.3. In Kozhikode ebenso wie in Nilambur und anderen Städten an der Strecke herrscht reger Handel.



1.4. Die flache Landschaft ist geprägt von Landwirtschaft, unter anderem von Kokospalmen und Arekapalmen.



1.5. Auf deiner Fahrt durch das flache Landesinnere kommst du an vielen Reisfeldern vorbei.



1.6. Du gelangst in die Nilgiri-Berge mit bis zu 2.600 m Höhe. Autos, Busse und Lastwagen winden sich bergauf.



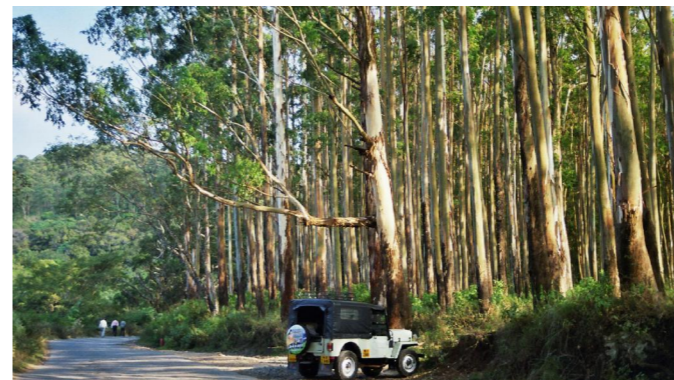
1.7. Ein Wechselspiel zwischen Grasland und Wald ist typisch für die Region. Hier fährst du durch Bambuswald.



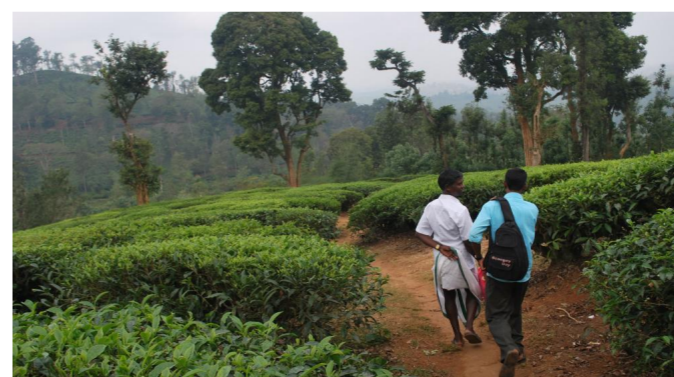
1.8. Große Gebiete wurden seit 150 Jahren abgeholzt für den Teeanbau, den wichtigsten Wirtschaftszweig hier.

Fairer Handel verändert die Welt?! Perspektiven auf Konsum & Handel

[1] Reise in die südindischen Nilgiri-Berge



1.9. Was aussieht wie ein Wald, ist keiner, sondern eine Plantage von Eukalyptusbäumen bei Gudalur.



1.10. Von der Kleinstadt Gudalur fährst du weiter auf kleinen Straßen. Jetzt musst du durch Teeplantagen laufen.



1.11. Fast bist du da. Rings um kleine Dörfer wachsen Arekapalmen, Mangobäume, Zuckerrohr, Bananen, Reis.



1.12. Herzlich willkommen in einem von über 300 Dörfern der Region, in denen vor allem Adivasi leben.

Einführung:

Wir werden uns damit beschäftigen, unter welchen Handelsbedingungen einige Lebensmittel zu uns kommen und was Fairer Handel bedeutet. Adivasi in den südindischen Nilgiri-Bergen können uns dazu ihre Erfahrungen und Ideen berichten.

★ „Adivasi“ (auch: „Adivasis“) sind die indigene Bevölkerung bzw. die Ureinwohner/innen Indiens. Der Begriff „Adivasi“ (Singular/Plural) bedeutet wörtlich „erste Einwohner/innen“.

Aufgaben:

- Viele unserer Lebensmittel oder deren Zutaten kommen aus anderen Teilen der Welt. Zähle einige Beispiele auf.
 - Erinnere dich, was bei dir Zuhause auf den Tisch kommt.
 - Betrachte die mitgebrachten Lebensmittel.
 - Recherchiere im Supermarkt.
- Hast du dir schon einmal Gedanken gemacht, unter welchen Bedingungen die Lebensmittel aus aller Welt produziert und gehandelt werden?
 - Was können dir die Informationen auf den Lebensmittelverpackungen über Produktion und Handel verraten?
 - Hast du schon einmal vom „Fairen Handel“ gehört? Was könnte damit gemeint sein?
- Du „reist“ jetzt in die südindischen Nilgiri-Berge. Sie dir die Fotos 1.1 bis 1.12 an und lies die Bildbeschreibungen.
 - Welche Agrarprodukte gedeihen dort? Welche davon hast du schon einmal probiert?
 - Verfolge die Reiseroute auf einer Karte.

Fotos 1.9 bis 1.11: Adivasi-Tee-Projekt
Foto 1.12: Adivasi Munnatra Sangam

Fairer Handel verändert die Welt?! Perspektiven auf Konsum & Handel

[2] Fairer Handel?!



2.1. Meena, Adivasi der Paniya-Gemeinschaft, schenkt bei einem Meeting im Dorf Chai aus



2.3. fair gehandelte Adivasi-Produkte: Tee und Pfeffer

Text 2.2: Fairer Handel

Wenn es nur darum geht, ein Produkt billig verkaufen zu können, haben oft genug die Produzent*innen kein gutes Leben und wird die Umwelt geschädigt. Denn Umweltschutz und gute Arbeitsbedingungen ohne Ausbeutung und Kinderarbeit kosten mehr Geld. Besonders Kleinbauern und kleine Betriebe können sich nicht gegen die Ausbeutung wehren, denn sie sind zum Überleben auf das geringe Einkommen angewiesen.

Fairer Handel will dies ändern: Im Fairen Handel bekommen die Produzent*innen gerechtere, von ihnen kalkulierte Preise. Es gibt gute und umweltfreundliche Produktionsbedingungen und langfristige Lieferverträge. Bei Bedarf erhalten die Produzent*innen einen zinslosen Vorschuss. So können sie mit einem guten Einkommen rechnen und auch investieren, ohne sich zu verschulden. Gewinne sind nicht der Profit einzelner, sondern unterstützen biologischen Anbau, den Bau von Schulen, Renten- und Krankenversicherung, Weiterbildung oder zum Beispiel gemeinschaftliche Sparfonds.

Fotos 2.1 bis 2.3: Adivasi-Tee-Projekt



2.2. Gewürze: Zimt, Kardamom, Kreuzkümmel, Ingwer, Anis, Nelken, Pfeffer

Aufgaben:

- Du bist nun in den südindischen Nilgiri-Bergen angekommen. Genieße zur Begrüßung ein typisch indisches Getränk: Chai. Dafür wird Schwarztee mit Milch aufgekocht, oft mit Gewürzen zubereitet und meist stark gesüßt.
 - Benenne jedes der Gewürze im Foto 2.2.
 - Bereite indischen Gewürztee oder Eistee zu, folge den Rezepten auf Seite 16. Als Schwarztee kannst du fair gehandelten Adivasi-Tee verwenden (siehe Foto 2.3).
 - Das Bild 2.3 zeigt mit Adivasi in Südindien fair gehandelten Tee und Pfeffer. Frage nach den Produkten im Weltladen oder bestelle sie: bestellung@adivasi-tee-projekt.org
- Lies den Text 2.2, Absatz 1. Was geschieht, wenn es nur um billige Produktion geht?
 - Lies den Text 2.2, Absatz 2. Was wird im Fairen Handel anders gemacht und warum?
- Lies die Texte 2.3 und 2.4.
 - Führe auf, worin sich die Geschichten unterscheiden. In welcher Geschichte gibt es Fairen Handel?
 - Spielt die Geschichten als Rollenspiel.
- Recherchiere im Internet, was Fairer Handel bedeutet, woran du fair gehandelte Produkte erkennst und wo du sie kaufen kannst. Beginne hier: www.forum-fairer-handel.de
- Sie dir unter www.youtube.com die kurzen Videos „Fair Trade kurz erklärt“ an. Erläutere mit eigenen Worten, was Fairer Handel ist.

Fairer Handel verändert die Welt?! Perspektiven auf Konsum & Handel

[2] Fairer Handel?!

Text 2.3: „Tee“, eine (nicht ganz) fiktive Geschichte

Jannik zu seiner Freundin Alex:
„Hey, Alex, guck´ mal, was ich gekauft habe: Chai. Voll cool. Das ist Tee mit Gewürzen drin. Musst du mal probieren, super lecker. Wie Latte Macchiato, bloß mit Tee. Mein Onkel war doch in Indien, der hat das da dauernd getrunken und total geschwärmt davon. Ich hab das jetzt für ihn gekauft. War echt super billig, weißt du.“

Die Supermarkt-Direktorin Frau Müller zum Großhändler:

„Lieber Herr Lehmann, es tut mir leid, aber es ist beschlossen. Wir wechseln jetzt zu einem anderen Lieferanten. Da bekommen wir den Tee viel günstiger. Sie verstehen – es geht uns ja gar nicht nur um das Geld. Aber wir müssen an unsere Wirtschaftlichkeit denken. Der Kunde will nun mal ein billiges Produkt. Sie verstehen.“

Herr Weidmann, Manager für Lebensmitteleinkauf zu seinem Assistenten:

„Karl, bereiten Sie die Unterlagen für das Meeting vor: Wir steigern die Produktion von Chai, das ist absolut im Kommen. Tee kaufen wir jetzt nicht in Indien, sondern in Sri Lanka – gleiche Qualität, besserer Preis. Na, Sie wissen schon.“

Herr Nair, Eigentümer einer Teeplantage in Indien, zu seiner Frau:

„Liebling, wir sind nicht mehr wirtschaftlich, die Plantage ist zu klein. Du weißt, wir haben keine eigene Fabrik und keine eigenen Vertriebswege. Aber Sorge dich nicht. Ich lege die Plantage still und starte ein Geschäft mit meinem Jugendfreund Radhakrishnan, du erinnerst dich an ihn?“

Frau Bindu, Kleinbäuerin in Indien, zum Geldverleiher:

„So hohe Zinsen? Wie soll ich das schaffen? Nun, es muss gehen, bitte geben Sie mir den Kredit. Uns fehlt das Geld an allen Enden, seit wir kaum noch gut verkaufen können. Unsere Einnahmen decken nicht mal unsere Kosten. Ich weiß nicht, wie unsere Große noch zur Schule gehen soll.“

Text 2.4: „Kaffee“, eine (nicht ganz) fiktive Geschichte:

*Frau Anupama, Kleinbäuerin in Indien,
zu ihrer Tochter:*

„Konzentriere dich auf deinen Schulabschluss, Kind, mach dir keine Gedanken. Mit den Einnahmen von unserem Stück Land schaffen wir das schon. Für unseren Kaffee bekommen wir nächste Woche einen zinslosen Vorschuss, die anderen in der Kooperative auch.“

Frau Durga und Herr Mohan beim Treffen der Kaffee-Kooperative:

„Wir freuen uns, heute das fünfjährige Jubiläum unserer Handelspartnerschaft mit Ihnen zu feiern. Wir gratulieren Ihnen zu der ausgezeichneten Kaffeequalität, die sich in den letzten fünf Jahren immer weiter verbessert hat. Auch in diesem Jahr gibt es wieder ein Training mit allen Interessierten. Jetzt lassen Sie uns über Ihre aktuellen Produktionskosten sprechen. Welchen Verkaufspreis für den Kaffee schlagen Sie vor?“

Frau Manowski, Leiterin für den Lebensmitteleinkauf, zur Praktikantin:

„Sarah, dein Artikel für unsere Internetseite ist schon sehr gut. Mir gefällt dein Interview mit Anupama sehr. Aber es muss noch deutlicher werden, warum wir in diesem Jahr die Kaffeepreise erhöhen. Die Kundinnen und Kunden sollen verstehen, warum sich die Kosten für die Kleinbauern erhöht haben. Du weißt schon.“

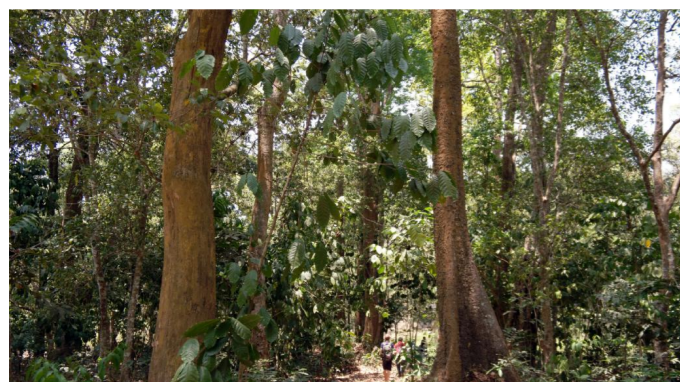
Elena zu ihrem Freund Ramon:

„Hey, Ramon, schau mal, was ich mit meiner Mama gekauft hab: Kardamom-Kaffee. Das ist Kaffee mit Kardamom drin, so ein Gewürz. Musst du mal probieren, super lecker. Mamas Freundin hat total geschwärmt davon. Und weißt du was: Die Leute, die den Kaffee anbauen, die machen extra keine Elektrozaune um ihre Felder, damit die wilden Elefanten von Wald zu Wald laufen können. Dann geht zwar auch mal was kaputt, aber die Elefanten leben ja auch dort. Und wenn sie im Wald Futter finden, dann kommen sie auch nicht in die Dörfer. Total cool.“

Fairer Handel verändert die Welt?! Perspektiven auf Konsum & Handel

[3] Produkte der Adivasi: Kaffee

alle Fotos: Adivasi-Tee-Projekt



Fairer Handel?!

[3] Produkte der Adivasi: Kaffee

Abbildung 3.9: Grundsätze des Fairen Handels (WFTO)



Text 3.1:

Kaffee: Von der Pflanze zum Produkt

Die Kaffeebohnen genannten Samen der Kaffeepflanze dienen als Rohstoff für das Heißgetränk Kaffee. In den Nilgiri-Bergen gibt es keine sehr großen Kaffeeplantagen, doch haben sie meist wohlhabende Eigentümer*innen. Die Ernte ist eine Saisonarbeit für arme Tagelöhner*innen, von denen viele Adivasi sind. Die Adivasi der Region haben, wenn überhaupt, nur kleine Parzellen eigenes Land. Darauf bauen sie Kaffee, Tee und Pfeffer ebenso wie einige Obstsorten, Bananen oder Ingwer an. Doch auch wild wächst der Kaffee in der Region - ungeschnitten wird der Kaffee im Wald ein Baum.

Blüht der Kaffee, liegt ein intensiver süßer Geruch in der Luft. Von Oktober bis Februar, in der kühlen Jahreszeit, werden die reifen Kaffeekirschen mit der Hand gepflückt. Ein Kaffeestrauch kann gleichzeitig Blüten, unreife grüne Kirschen und reife rote Kirschen tragen.

In den reifen roten Kirschen liegen die Kaffeebohnen. Diese werden an der Sonne getrocknet und von den Kleinbauern an Zwischenhändler verkauft, welche den Kaffee weiterarbeiten können: Es braucht Maschinen, um den Kaffee verkaufsfertig zu trocknen und zu fermentieren. Die Zwischenhändler können diesen „grünen“ Kaffee nun an Großhändler und große Röstereien verkaufen, oder sie rösten und mahlen den Kaffee selbst in verschiedenen Geschmacksrichtungen. Der Kaffee wird verpackt. Nun ist er bereit für den Verkauf.

Text 3.2: Das Adivasi-Netzwerk AMS

In dieser Region der Nilgiri-Berge leben 15.000 Adivasi in über 300 Dörfern. In ihrem Adivasi-Netzwerk AMS organisieren sie sich für bessere Lebensbedingungen: Sie demonstrieren für Landrechte und gegen Menschenrechtsverletzungen. Sie haben eine eigene Krankenversicherung, eine Gesundheitsversorgung in den Dörfern und mit indischen Ärzt*innen sogar ein sehr gutes Krankenhaus aufgebaut. Es gibt eine eigene Schule und vielfältige Aktivitäten für bessere Bildung. Neben den bezahlten Teams gibt es Dorfgruppen, in denen Männer und Frauen, Mädchen und Jungen gemeinsam entscheiden. Dank der erfolgreichen Arbeit für Landrechte hat heute die große Mehrheit der über 3.500 Adivasi-Familien ein eigenes kleines Stück Land – und damit ein sicheres Einkommen.

Text 3.3: Kaffee: Ein Produkt der Adivasi

Etwa ein Viertel der Adivasi-Familien baut auf ihrem Land etwas Kaffee an. Dieser gibt ihnen jährlich ein zusätzliches Einkommen. Einige Dörfer liegen so nah am Wald, dass auch verwildeter Kaffee gepflückt wird.

Das Adivasi-Netzwerk AMS hat auch zum Ziel, die Familien bei der Vermarktung ihrer Produkte zu unterstützen. Dafür wurde die Handelsorganisation „Just Change“ gegründet. Sie zahlt für jedes Kilogramm Kaffee etwa 10 bis 15 Prozent über dem lokalen Marktpreis. Alle Kaffeefarmer*innen können einen zinsfreien Vorschuss für ihre Ernte bekommen. Denn vor der Ernte liegt die Regenzeit, in der die meisten für zwei bis drei Monate arbeitslos und ohne Einkommen sind.

„Just Change“ röstet und mahlt den Kaffee und hilft, ihn besser zu verkaufen – in der Region, in den Großstädten, auf indischen Flughäfen sowie online. Die Kaffeefarmer*innen haben sich als Kooperative „The Coffee Gatherers“ („Die Kaffeesammler*innen“) zusammengeschlossen. Jedes Mitglied bekommt von „Just Change“ jährlich einen Anteil am Verkaufserlös. Es sind Trainings geplant, um die Qualität des Kaffees weiter zu verbessern. Wenn der Absatz steigt, können noch mehr Adivasi-Familien ihren Kaffee gut verkaufen.

In Deutschland ist der Adivasi-Kaffee nicht erhältlich. Der pflegeleichte Robusta-Kaffee der Adivasi schmeckt anders als der hier beliebte arbeitsintensive Arabica-Kaffee. Doch gibt es eine große Auswahl an fair gehandelten Kaffees im Weltladen und auch im Supermarkt.

Fairer Handel verändert die Welt?!

Perspektiven auf Konsum & Handel

[3] Produkte der Adivasi: Pfeffer

Fotos: Adivasi-Tee-Projekt & Adivasi Munnetra Sangam (2. Reihe links, 3. Reihe links)



Fairer Handel?!

[3] Produkte der Adivasi: Pfeffer

Abbildung 3.9: Grundsätze des Fairen Handels (WFTO)



Text 3.1: Pfeffer: Von der Pflanze zum Produkt

Die Früchte des Pfefferstrauches – auch Schwarzer Pfeffer oder Pfeffer genannt – werden als Gewürz verwendet. Pfeffer ist eine langlebige Kletterpflanze, die an Bäumen bis zu zehn Meter hoch rankt. In den Nilgiri-Bergen wächst Pfeffer vielerorts an den schattenspendenden Bäumen der Tee- und Kaffeeplantagen. Die Ernte ist eine Saisonarbeit für arme Tagelöhner*innen, von denen viele Adivasi sind. Die Adivasi der Region haben, wenn überhaupt, nur kleine Parzellen eigenes Land. Darauf bauen sie Pfeffer, Tee und Kaffee ebenso wie einige Obstsorten, Bananen oder Ingwer an. Pfeffer ist sehr pflegeleicht, überall wächst er.

Nach der Blüte entwickeln sich an zahlreichen Ähren die Samen. Im Dezember und Januar ist Erntesaison. Um an die Pfefferkörner zu gelangen, klettern die Pfefferfarmer geschickt an den Bäumen hoch. Oder sie benutzen Leitern. Einfache Leitern sind schnell hergestellt, indem von einem verholzten Bambushalm die Äste so abgeschlagen werden, dass man Stufen erhält.

Die Früchte des Schwarzen Pfeffers sind nicht immer schwarz. Je nach Erntezeitpunkt und weiterer Behandlung haben die Pfefferkörner verschiedene Färbungen: grüner Pfeffer, schwarzer Pfeffer, weißer Pfeffer, roter Pfeffer. Die Adivasi ernten den unreifen grünen Pfeffer und trocknen ihn an der Sonne. Jetzt sind die schwarzen Pfefferkörner bereit für den Verkauf im Dorf oder an lokale Zwischenhändler. Verpackt und mit Etikett versehen kommt er als Produkt der Adivasi in den Handel.

Text 3.2: Das Adivasi-Netzwerk AMS

In dieser Region der Nilgiri-Berge leben 15.000 Adivasi in über 300 Dörfern. In ihrem Adivasi-Netzwerk AMS organisieren sie sich für bessere Lebensbedingungen: Sie demonstrieren für Landrechte und gegen Menschenrechtsverletzungen. Sie haben eine eigene Krankenversicherung, eine Gesundheitsversorgung in den Dörfern und mit indischen Ärzt*innen sogar ein sehr gutes Krankenhaus aufgebaut. Es gibt eine eigene Schule und vielfältige Aktivitäten für bessere Bildung. Neben den bezahlten Teams gibt es Dorfgruppen, in denen Männer und Frauen, Mädchen und Jungen gemeinsam entscheiden. Dank der erfolgreichen Arbeit für Landrechte hat heute die große Mehrheit der über 3.500 Adivasi-Familien ein eigenes kleines Stück Land – und damit ein sicheres Einkommen.

Text 3.3: Pfeffer: Ein Produkt der Adivasi

Etwa ein Viertel der Adivasi-Familien baut auf ihrem Land etwas Pfeffer an. Dieser gibt ihnen jährlich ein zusätzliches Einkommen. Einige Dörfer liegen so nah am Wald, dass auch wild wachsender Pfeffer gepflückt wird.

Das Adivasi-Netzwerk AMS hat auch zum Ziel, die Familien bei der Vermarktung ihrer Produkte zu unterstützen. Dafür wurde die Handelsorganisation „Just Change“ gegründet. Sie zahlt für jedes Kilogramm Pfeffer etwa 10 bis 15 Prozent über dem lokalen Marktpreis. Bei Bedarf wird ein Vorschuss gezahlt. „Just Change“ verpackt den Pfeffer und hilft, ihn besser zu verkaufen – in der Region, in den Großstädten, auf indischen Flughäfen, online und sogar in Deutschland.

„Just Change“ hat Trainings geplant, um die Qualität des Pfeffers weiter zu verbessern. Wenn der Absatz steigt, können noch mehr Adivasi-Familien ihren Pfeffer gut verkaufen.

Der Pfefferpreis schwankt das ganze Jahr über stark. Manchmal gibt es 800 Rupien für ein Kilogramm Pfeffer, manchmal nur die Hälfte. Als nächstes wollen sich die Pfefferfarmer*innen als Kooperative zusammenschließen. Dann können sie den Marktpreis besser kontrollieren. Jedes Mitglied der Kooperative wird von „Just Change“ jährlich einen Anteil am Verkaufserlös bekommen.

Für den Verkauf in Deutschland kauft das Adivasi-Tee-Projekt regelmäßig den Pfeffer bei „Just Change“ ein. Den Preis bestimmen die Produzent*innen, der Gewinn wird für die Adivasi gespendet. Der Adivasi-Pfeffer ist online und in einigen Weltläden erhältlich. In den Weltläden gibt es viele weitere fair gehandelte Gewürze.

Fairer Handel verändert die Welt?! Perspektiven auf Konsum & Handel

[3] Produkte der Adivasi: Tee



alle Fotos: Adivasi-Tee-Projekt

Fairer Handel?!

[3] Produkte der Adivasi: Tee

Abbildung 3.9: Grundsätze des Fairen Handels (WFTO)



Text 3.1: Tee: Von der Pflanze zum Produkt

Die Blattknospen und jungen Blätter der Teepflanze werden zur Zubereitung von Schwarztee und Grüntee verwendet. Tee ist ein langlebiger Strauch; in den Nilgiri-Bergen können die Sträucher bis zu 60 Jahre alt werden. Die Nilgiri-Berge sind seit fast zweihundert Jahren das größte Teeanbaugebiet Südindiens. Große Teile des ursprünglichen Waldes wurden dafür abgeholzt. Seitdem die verbliebenen Wälder geschützt sind, ist dies verboten.

In den Nilgiri-Bergen gibt es viele Teeplantagen. Tee wird das ganze Jahr über geerntet. Etwa alle ein bis zwei Wochen können die frischen Blattknospen und jungen Blätter geerntet werden. Meist ist das Teeplücken anspruchsvolle Handarbeit. Es ist eine der Hauptbeschäftigungen in der Region, vor allem für Frauen, darunter auch viele Adivasi. Die Adivasi hier haben, wenn überhaupt, nur kleine Parzellen eigenes Land. Darauf bauen sie Tee, Pfeffer und Kaffee ebenso wie einige Obstsorten, Bananen oder Ingwer an.

Direkt nach dem Pflücken werden die Blätter an einem überdachten, luftigen Platz kurzzeitig gelagert. Die Ernte des Tages wird gewogen und noch am selben Tag in eine der nahen Teefabriken gebracht. Dort werden die Teeblätter in vielen Arbeitsschritten maschinell zu Teepulver verarbeitet. Je nach Gewicht und Qualität der Teeblätter werden die Lieferant*innen für ihre Ernte von der Teefabrik bezahlt. Die Teefabrik verkauft nun entweder den fertigen Tee an die Lieferant*innen der Teeblätter, damit diese den Tee selbst vermarkten. Oder die Teefabrik handelt selbst mit dem Teepulver.

Text 3.2: Das Adivasi-Netzwerk AMS

In dieser Region der Nilgiri-Berge leben 15.000 Adivasi in über 300 Dörfern. In ihrem Adivasi-Netzwerk AMS organisieren sie sich für bessere Lebensbedingungen: Sie demonstrieren für Landrechte und gegen Menschenrechtsverletzungen. Sie haben eine eigene Krankenversicherung, eine Gesundheitsversorgung in den Dörfern und mit indischen Ärzt*innen sogar ein sehr gutes Krankenhaus aufgebaut. Es gibt eine eigene Schule und vielfältige Aktivitäten für bessere Bildung. Neben den bezahlten Teams gibt es Dorfgruppen, in denen Männer und Frauen, Mädchen und Jungen gemeinsam entscheiden. Dank der erfolgreichen Arbeit für Landrechte hat heute die große Mehrheit der über 3.500 Adivasi-Familien ein eigenes kleines Stück Land.

Text 3.3: Tee: Ein Produkt der Adivasi

Das Adivasi-Netzwerk AMS hat auch zum Ziel, den Familien ein regelmäßiges Einkommen zu ermöglichen. Deshalb wurden alle Familien mit eigenem Land dabei unterstützt, Tee anzubauen. Alle interessierten Adivasi erhielten junge Teepflanzen und ein Training. Denn Teeanbau ist nicht leicht, die Jungpflanzen müssen in speziellen Baumschulen herangezogen werden. Die ehemals landlosen Adivasi wurden nun zu „Plantagenbesitzer*innen“. Das hat ihr Selbstbewusstsein erhöht. Ihre Stellung in der Region, in der reiche Plantagenbesitzer*innen armen Tagelöhner*innen Arbeit geben, hat sich verbessert. Etwa drei Viertel der Adivasi bauen auf ihrem Land Tee an. Dieser gibt ihnen das ganze Jahr über ein Einkommen. Ein Teil der Teefarmer*innen hat sich in der Kooperative „ATLM“ zusammengeschlossen, doch ist diese nicht mehr sehr aktiv, denn der gemeinschaftliche Verkauf der Teeblätter ist sehr aufwändig und nicht mehr notwendig: Alle Adivasi kennen heute den Marktpreis und die Zwischenhändler haben aufgehört, zu betrügen.

Das Adivasi-Netzwerk AMS hat auch zum Ziel, die Familien bei der Vermarktung ihrer Produkte zu unterstützen. Dafür wurde die Handelsorganisation „Just Change“ gegründet. Diese kauft der Teefabrik den fertig produzierten Tee ab und verkauft ihn in der Region, in den Großstädten, auf indischen Flughäfen, online und sogar in Deutschland. Der Gewinn unterstützt die Arbeit des Adivasi-Netzwerks AMS.

In Deutschland ist Adivasi-Tee online und in einigen Weltläden erhältlich. In den Weltläden gibt es viele weitere fair gehandelte Tees.

Fairer Handel verändert die Welt?! Perspektiven auf Konsum & Handel

[3] Produkte der Adivasi: Honig

Fotos 2. Reihe rechts, 3. Reihe links: Adivasi-Tee-Projekt
Fotos 1., 2. & 4. Reihe links: Adivasi Munnetra Sangam
Fotos 1., 3. & 4. Reihe rechts: Keystone Foundation



Fairer Handel?!

[3] Produkte der Adivasi: Honig

Abbildung 3.9: Grundsätze des Fairen Handels (WFTO)



Text 3.1: Honig: Von der Wabe zum Produkt

Honig ist ein Naturprodukt. Es ist der natürliche Süßstoff, der von Honigbienen hergestellt wird. Die Bienen sammeln Blütennektar, Pflanzensaft oder Insektenausscheidungen und vermischen diese mit körpereigenen Substanzen. Dann lagern die Bienen die Masse in den Honigwaben ihres Bienennestes ein, wo sie zu Honig reift.

In Deutschland produzieren Imker ihren Honig, indem sie Bienenvölker in Bienenkörben oder Bienenkisten halten. Die Imker stellen die Bienenkästen in der Natur auf. Siedelt sich ein Bienenvolk im Bienenkasten an, kann der Imker daraus später den Honig ernten. Über Jahrhunderte gab es auch Waldimker, sogenannte Zeidler, die in Waldbäumen künstliche Nisthöhlen für Bienenvölker anlegten und dort später den Honig sammelten.

In den südindischen Nilgiri-Bergen sammeln Adivasi den Honig wilder Bienenvölker. Die Dörfer der Familien der Kattunaicken-Adivasi liegen in den Wäldern der Region. Die Honigjagd ist eine anspruchsvolle Tätigkeit, die seit Generationen über Jahre erlernt wird. Stets lassen die Adivasi einen Teil der Bienennester unangetastet, um die Bienenpopulation zu erhalten.

Jedes Jahr im April und Mai ist Honigsaison. In Gruppen ziehen die Männer los, um die Nester der wilden Riesenhonigbiene ausfindig zu machen. Mit Zweigen feuchter Blätter wird Rauch entfacht. Mit den rauchenden Zweigen und Gefäßen klettern die Honigjäger mit Leichtigkeit in hohe Bäume. Sie sammeln die Honigwaben, und filtern daraus mit Hilfe von Stoff den Honig. Verpackt ist er fertig für den Verkauf und gibt den Honigjägern ein wichtiges Einkommen.

Text 3.2: Das Adivasi-Netzwerk AMS

In dieser Region der Nilgiri-Berge leben 15.000 Adivasi in über 300 Dörfern. In ihrem Adivasi-Netzwerk AMS organisieren sie sich für bessere Lebensbedingungen: Sie demonstrieren für Landrechte und gegen Menschenrechtsverletzungen. Sie haben eine eigene Krankenversicherung, eine Gesundheitsversorgung in den Dörfern und mit indischen Ärzt*innen sogar ein sehr gutes Krankenhaus aufgebaut. Es gibt eine eigene Schule und vielfältige Aktivitäten für bessere Bildung. Neben den bezahlten Teams gibt es Dorfgruppen, in denen Männer und Frauen, Mädchen und Jungen gemeinsam entscheiden. Dank der erfolgreichen Arbeit für Landrechte hat heute die große Mehrheit der über 3.500 Adivasi-Familien ein eigenes kleines Stück Land.

Text 3.3: Honig: Ein Produkt der Adivasi

Etwa 250 bis 300 Honigjäger unter den Adivasi gibt es in dieser Region der Nilgiri-Berge. Es sind vor allem Männer der Kattunaicken-Adivasi, deren Dörfer so nah am oder im Wald liegen, dass Waldprodukte ein wichtiger Bestandteil ihrer Lebensgrundlage und ihres Einkommens sind.

Das Adivasi-Netzwerk AMS hat auch zum Ziel, die Familien bei der Vermarktung ihrer Produkte zu unterstützen. Dafür wurde die Handelsorganisation „Just Change“ gegründet. Sie zahlt für jedes Kilogramm Honig mindestens 10 bis 15 Prozent über dem lokalen Marktpreis. Etwa 200 Honigjäger haben sich als Kooperative „AMS Thaen Kootam“ („AMS-Honig-Kollektiv“) zusammengeschlossen. Jedes Mitglied bekommt von „Just Change“ jährlich einen Anteil am Gewinn.

Jüngst kaufte „Just Change“ fast die gesamte Ernte auf – fast 4 Tonnen Honig. Der lokale Marktpreis lag bei niedrigen 250 Rupien pro Kilogramm, aber „Just Change“ zahlte jedem Honigjäger 400 Rupien: 250 Rupien erhielt er sofort, 100 Rupien wurden für ihn gespart, 50 Rupien waren Sparguthaben für die Kooperative. In der nächsten Honigsaison hatte sich der lokale Marktpreis erhöht: auf 350 bis 400 Rupien.

In Deutschland ist der außergewöhnliche, leckere Waldhonig der Adivasi nicht erhältlich. Zu aufwendig wäre der Export, zu teuer der Transport nach Europa. Zudem kann der gesamte Waldhonig in Indien gut verkauft werden. „Just Change“ rechnet damit, dass der Absatz in Indien weiter steigt. Dann können noch mehr Adivasi-Familien ihren Waldhonig gut verkaufen. Doch gibt es fair gehandelten Honig im Weltladen und im Supermarkt zu kaufen. Bei lokalen Imkern ist regionaler Honig erhältlich.

Fairer Handel verändert die Welt?! Perspektiven auf Konsum & Handel

[3] Produkte der Adivasi

Aufgaben:

- Die Adivasi in den südindischen Nilgiri-Bergen bauen Tee, Pfeffer sowie Kaffee an und sammeln Waldhonig. Wähle dir das Produkt, mit dem du dich näher beschäftigen möchtest.
- Lies den Text 3.1. Sieh dir die 9 Fotos zum Adivasi-Produkt an – sie sind nicht in der logischen Reihenfolge abgebildet.
 - Nummere die Fotos in einer logischen Reihenfolge.
 - Gib jedem Foto eine Bildunterschrift, die erläutert, was auf dem Foto zu sehen ist.
- Lies die Texte 3.2 und 3.3 und schau dir die Abbildung 3.9 an. Welche Kriterien des Fairen Handels sind im Adivasi-Netzwerk AMS und bei diesem Adivasi-Produkt verwirklicht?
- Was gefällt dir an dem Adivasi-Produkt? Würdest du es kaufen? Wo kann man das Produkt kaufen?
- Wo gibt es in deinem Ort fair gehandelte Produkte?
 - Recherchiere im Internet, wo es den nächsten Weltladen gibt. Beginne hier: <https://www.weltladen.de/ueber-weltlaeden/weltladen-finden/>
 - Hat deine Schule einen Schulweltladen? Verkauft die Kirchengemeinde in deinem Ort fair gehandelte Produkte?
 - Auch in Supermärkten, Bioläden oder Bäckereien kann es fair gehandelte Produkte im Angebot geben. Du erkennst sie an einem der Siegel des Fairen Handels. Sehr häufig sind das FairTrade-Siegel und das Naturland Fair-Siegel. Wo gibt es fair gehandelte Produkte bei dir im Ort?
- Was kannst du mit dem Kauf fair gehandelter Produkte bewirken?



- Stelle ein fair gehandeltes Produkt deiner Wahl vor. Erkläre, woher das Produkt kommt und wer die Produzent*innen sind. Wie werden konkret die Produzent*innen unterstützt und die Umwelt geschützt? Was ist das Besondere an diesem Produkt?
 - Stell dir vor, du arbeitest im Weltladen und hast ein Kundengespräch. Wie würdest du über das Produkt informieren?
 - Gestalte ein Poster zu deinem Produkt, in dem die Besonderheiten des Fairen Handels zum Ausdruck kommen.
 - Gestalte einen Flyer zu deinem Produkt, in dem die Besonderheiten des Fairen Handels zum Ausdruck kommen.

Aktionsideen:

- Schenkt Adivasi-Eistee beim nächsten Schulsportfest aus oder bietet Adivasi-Chai beim Kuchenverkauf, Tag der Offenen Tür oder Elternsprechtag an. Statt ihn zu verkaufen, könnt ihr ihn auch kostenfrei gegen eine freiwillige Spende abgeben. Fragt nach Adivasi-Tee im Weltladen oder bestellt ihn: bestellung@adivasi-tee-projekt.org
- Gestaltet einen Verkaufsstand mit fair gehandelten Produkten beim nächsten Schulfest – zum Beispiel mit Snacks, kleinen Geschenkartikeln und ausgewählten Lebensmitteln. Die Produkte bekommt ihr vom Weltladen in eurer Nähe. Fragt den Weltladen, ob ihr die Produkte „auf Kommission“ bekommen könnt. Das bedeutet, ihr bringt zurück, was ihr nicht verkaufen konntet und bezahlt nur so viel, wie ihr tatsächlich verkauft habt.
- Veranstaltet einen Kuchen- oder Snackverkauf, bei dem alles mit Zutaten aus Fairem Handel zubereitet ist. Die Zutaten bekommt ihr vom Weltladen in eurer Nähe.
- Spendet eure Gewinne. Wie wäre es damit: Ein Drittel des Gewinns geht in die Klassenkasse, ein Drittel spendet ihr für ein gemeinnütziges Projekt anderswo in der Welt, ein Drittel spendet ihr für ein gemeinnütziges Projekt in eurer Region.

Fairer Handel verändert die Welt?! Perspektiven auf Konsum & Handel

[4] Mehr als Fairer Handel

Text 4.1: Grenzen des Fairen Handels

Mit Fairem Handel sollen Produzent*innen dabei unterstützt werden, ihre Produkte zu einem guten Preis verkaufen zu können, unter guten Arbeitsbedingungen und zum Schutz der Umwelt arbeiten zu können sowie sich weiterbilden zu können. Das sind wichtige Ziele. Daher sind fair gehandelte Produkte eine gute Wahl beim Einkauf.

Doch nicht alles, was kleine Handwerker*innen produzieren und kleine Farmer*innen anbauen, ist als fair gehandeltes Produkt bei uns erhältlich:

- Beispiel Adivasi-Tee:** Nur ein kleiner Teil des von „Just Change“ vermarkteten Adivasi-Tees kann in Deutschland verkauft werden. Es gibt so viele Tees und das beliebteste Getränk hier ist Kaffee. In Großbritannien wird mehr Adivasi-Tee verkauft, denn hier trinken sehr viel mehr Menschen gern Schwarztee. Doch auch dies ist nur ein kleiner Teil dessen, was aus den Teeblättern der Adivasi produziert wird.
- Beispiel Adivasi-Kaffee:** Viele Menschen trinken in Deutschland gern fair gehandelten Kaffee. Doch ein Testverkauf hat ergeben, dass die von den Adivasi angebaute Kaffeesorte Robusta hier nur wenig Liebhaber*innen findet. Die Sorte wechseln wollen die Adivasi nicht, denn der beliebte Arabica-Kaffee ist sehr viel schwieriger anzubauen.
- Beispiel Adivasi-Pfeffer:** Der Adivasi-Pfeffer verkauft sich in Deutschland sehr gut. Dennoch ist es unwahrscheinlich, die gesamte Ernte hier vermarkten zu können. Es wäre auch nicht gewollt: Schließlich verbrauchen auch die Menschen in Indien viel Pfeffer. Sollen sie nicht den Pfeffer aus ihrer Region kaufen können?
- Beispiel Adivasi-Honig:** Der Export von Adivasi-Honig nach Deutschland wäre so aufwändig und teuer, dass es sich wirtschaftlich nicht lohnt. Gleichzeitig gibt es in Indien einen wachsenden Markt für den Adivasi-Honig. Zudem ist es für die Artenvielfalt günstig, bei einheimischen Imkern zu kaufen und damit den Bestand an Bienen in der Region zu fördern.

Text 4.2: Mehr als Fairer Handel

Die Adivasi haben ein Problem beim Verkauf: Sie wollen auch jene Produkte für einen guten Preis verkaufen, die sie nicht als fair gehandelte Produkte nach Deutschland oder anderswo exportieren können oder wollen.

Die Adivasi haben auch ein Problem beim Einkauf: Was sie nicht selbst anbauen und verwerten können, müssen sie einkaufen: Reis, Linsen, Gemüse und Öl zum Kochen, Zucker und Tee für den beliebten Chai, Gewürze wie Chili – denn der wächst nur in den heißen Ebenen Indiens – und vieles mehr. Die Preise dafür bestimmen die wohlhabenden Ladenbesitzer*innen. Diese sparen ein Vermögen an, während der armen Bevölkerung das Geld durch die Finger rinnt. „Wir sind nur die Postboten des Geldes“, sagte der Adivasi KC Krishnan.

Um dies zu ändern, hatte der Inder Stan Thekaekara eine Idee. Zusammen mit dem Adivasi-Netzwerk AMS gründete er das Handelsnetzwerk „Just Change“. Kooperativen in ganz Indien können Mitglied werden und ihre Produkte miteinander handeln und austauschen: Vom AMS in den Nilgiri-Bergen gibt es Tee, Pfeffer, Kaffee und Honig. Von Frauenselbsthilfegruppen bei Kozhikode an der Westküste gibt es Kokosöl und mit Kokosöl hergestellte Seifen. Von Kooperativen im zentralindischen Orissa gibt es Chili und andere Gewürze. Andere Kooperativen stellen andere Produkte her. Verkauft werden die Produkte in kleinen Gemeinschaftsläden. Die Adivasi können so ihre Produkte besser verkaufen. Mit ihrem Einkauf unterstützen sie andere Kooperativen.

Aufgaben:

- Lies den Text 4.1. Was hast du gelernt?
- Lies den Text 4.2. Was verändert das Handelsnetzwerk „Just Change“ a) beim Verkauf der Produkte, b) beim Einkauf von Waren des täglichen Bedarfs für die Adivasi?
- Was meint KC Krishnan, wenn er sagt, die Adivasi sind die „Postboten des Geldes“?
- Was hat das Handelsnetzwerk „Just Change“ a) mit Regionalläden oder Hofläden und b) mit Regionalwährungen gemeinsam?