

Nr. 21

August 2011

terrafair

Magazin für Nachhaltigkeit in Produktion, Handel und Konsum

STEVIA

Was steckt
hinter dem süssen
Wunderkraut?

Bolivien + Peru

Stevia-Anbau statt Koka?

Handel mit Stevia-Blättern ist weiterhin nicht erlaubt

Der lange Weg der süssen Staude

Steviol-Glykoside: Chemie-Produkt mit Natur-Image

Das grosse Schweigen zur Herstellung

Verliert der Faire Handel?

Wenn Rohstoffpreise explodieren

Impressum

terrafair Nr. 21 August 2011
Dossier: Stevia – was steckt hinter dem süssigen Wunderkraut?

Herausgeber/Inserate

terrafair – Verein für Fairen Handel
Postfach 2271, 8031 Zürich
Telefon Redaktion: 031 772 00 40
www.terrafair.org
redaktion@terrafair.org

Spendenkonto

PC-Konto: 85-6635-3 mit Vermerk «Magazin»

Redaktion

Flurina Doppler (abwesend), Karl Johannes Rechsteiner, Yvonne Vasquez-Maltry und Daniela Widmer

Mitarbeit, Autoren und Autorinnen

Ursula Brunner, Christina Burghagen, Renate Estermann, Annatina Frizzoni, Jürgen Müller

Layout und Gestaltung

Pascal Rumpel und Hille Hackenfort

Druck

Vogt-Schild Druck AG, Derendingen

Papier

My Nova FSC, halbmatt gestrichen, holzhaltig, weiss 80 g/m, FSC Mixed IMO-COC-025036

Auflage

Mindestens 5000 Exemplare

Nächstes terrafair Magazin

Nr. 22 erscheint im November zum Thema «Textilien»
Redaktionsschluss: 1. Oktober 2011

Abonnement

Das terrafair Magazin erscheint dreimal jährlich und kostet 40 Franken pro Jahr. Einzelne Themenhefte können für 8 Franken zuzüglich Versandkosten bestellt werden.

Vertrieb

Das terrafair Magazin eignet sich als Kundenzeitschrift für Quartier-, Bio- und Weltläden. Wenn Sie es in Ihrem Geschäft auflegen möchten, mailen Sie oder rufen Sie uns an.

Die Meinung der Autorinnen und Autoren drückt nicht immer die Meinung der Redaktion oder des Herausgebers aus. Für den Inhalt der Beiträge sind die VerfasserInnen verantwortlich.

ISSN 1662-4645

Persönliche Geschichten

Liebe Leserin, lieber Leser



Authentische Geschichten sind uns wichtig. In diesem Magazin kommen deshalb Menschen vor Ort zu Wort: Sie erzählen zum Beispiel aus Bolivien über ihre Projekte mit Stevia. Oder sie berichten aus Nicaragua und Peru über ihre Erfahrungen mit Fair-Trade-Labels und den

aktuellen Herausforderungen angesichts gestiegener Rohstoffpreise.

Die Suche nach diesen lebendigen Geschichten führt zu persönlichen Begegnungen mit Betroffenen, Engagierten, Kämpfenden – das ist ausserordentlich inspirierend. Auch Fair-Trade-Pionierin Ursula Brunner erinnert sich in ihrer neuen Kolumne an Geschichten, die ihr Leben prägten.

Vor kurzem habe ich hier in der Schweiz Tomy Mathew getroffen, einen Mann aus Südindien, der mit einer Fair-Trade-Kooperative zusammenarbeitet. «Weshalb arbeiten bei euch die Frauen und die Männer kriegen das Geld ausbezahlt?» wurde er hier gefragt, und: «Kommt der ausbezahlte Fair-Trade-Preis wirklich den Familien zugute?» Tomy antwortete: «Ich bin sicher und ich freue mich darauf bei meinem nächsten Besuch in Europa eine Antwort parat zu haben, auf welche ich stolz sein kann.» Zurzeit sei er aber noch nicht soweit, er könne nur feststellen: «Es ist heute so, dass die Frauen arbeiten und die Männer das Geld ausbezahlt kriegen.»

Die einfache und ehrliche Antwort von Tomy klingt heute noch in mir nach. Wie viele meiner Freundinnen kümmern sich um die gemeinsamen Kleinkinder? Wie viele erhalten von ihren Männern einen Lohn ausbezahlt? Diese Frage wird bei uns privat diskutiert – so privat, dass ich die Antworten für meinen Freundeskreis nicht alle kenne. Im Fair-Trade-Projekt in Indien werden diese Fragen öffentlich diskutiert und sind Teil einer vertraglichen Abmachung gegenüber unseren Erwartungen. Verrückt – was Fairer Handel konkret bedeuten kann!

Mein jüngster Gedankenanstoss bestärkt mich darin, Geschichten zu erzählen, die uns Einblicke schenken, auf welche wir nicht vorbereitet sind. Geschichten, die neue Gedanken ins Rollen bringen, über die wir uns unterhalten können.

Ich freue mich auf den Dialog!

Daniela Widmer

Für die Redaktion terrafair: Daniela Widmer

STEVIA

Was steckt hinter dem süssen Wunderkraut?



- 4 Bolivien**
Stevia als Hoffnung
 - 6 Peru**
Stevia statt Koka?
 - 7 Moisés Bertoni**
Ein Tessiner Botaniker rettet die Stevia
 - 8 Aus dem Urwald auf unsere Tische**
Der lange Weg der Stevia
 - 10 Mineralquelle Gontenbad**
Die süsse Geschichte des Appenzeller Colas
 - 12 Auf der Suche nach dem Stevia-Geschmack**
Von Müesli, Nicetea, Bonbons und Koboldbrötchen
 - 14 Kochen mit Sabine Hagg**
«An Stevia kann man sich gut gewöhnen»
 - 16 Woher kommen Steviol-Glykoside?**
Das grosse Schweigen
 - 17 Stevia-Zukunft**
Der Zucker des 21. Jahrhunderts
-
- 20 Fair Trade Ticker**
Brot für alle, Max Havelaar, Oikocredit – NGOs in Aktion
 - 28 Fair Trade Report**
Kleinbauern in Zeiten hoher Rohstoffpreise
 - 30 Kalender**
Fair-Trade-Veranstaltungen ab Ende August
 - 31 Kolumne von Ursula Brunner**
Was das Leben der Bananenfrau veränderte



Neue Kunden gesucht! Die Jungunternehmer Verónica Vásquez und Ronald García aus Cochabamba hinter ihrem Marktstand mit Stevia-Produkten.

(Fotos: Fabrizio Baumann)



Begegnung in Bolivien

Ihre Hoffnung heisst Stevia



Verónica Vásquez und Ronald García sind junge Unternehmer aus Cochabamba. Vor kurzem haben sie die Uni abgeschlossen und produzieren nun als frisch gebackene Lebensmittel-Ingenieure Stevia-Produkte. Sie träumen von gesundem Bébé-Brei und dem Export ihrer Konfitüren.

Fabrizio Baumann, Interteam, Cochabamba

An einem Stand an einer Öko-Messe stehen Verónica Vásquez und Ronald García und erklären der Kundschaft ihre mit *Steviosidos* gesüßten Konfitüren. Vor kaum einem Jahr noch haben die beiden an der Uni ihre Abschlussarbeit über Stevia geschrieben. Sie arbeiteten an einer Methode zur Extraktion der Süsstoffe aus den Blättern der Stevia-Pflanze. Die Forschung mussten sie wegen fehlender finanzieller Mittel unterbrechen – es fehlt ihnen die nötige Infrastruktur. So gründeten sie eine Firma für *Productos naturales* und taufen sie auf *VeRo*, was an Wahrheit erinnert und ihre beiden Vornamen abkürzt. Bereits produzieren sie mit Steviol-Glykosid gesüßte Früchte-Konfitüre für Personen, welche keinen Zucker konsumieren wollen oder können, zum Beispiel Diabetiker oder Leute, die auf gesunde Ernährung achten. Das VeRo-Sortiment vergrößert sich laufend – die

beiden probeln mit Sirup, Erfrischungsgetränken, Säften, Delikatessen mit eingelegten Früchten und Gemüse, Joghurt oder Frischkäse. Und sie stellen Eiscreme, Biscuits und Torten her, deren Zuckergehalt dank Steviol-Glykosid massiv sinkt.

Steviosidos auf dem Tisch

In Bolivien ist Stevia wie in ganz Lateinamerika gut bekannt und gilt als gesunde Alternative zu andern Süsstoffen. In den Zuckerboxen auf dem Tisch findet sich meist Steviol-Glykosid in Pulverform, zum Beispiel mit Maltodextrin als Trägerstoff. Auf dem Markt sind verschiedene pulverisierte oder flüssige Steviosidos erhältlich. Sie haben nicht die hohe Reinheit der Produkte globaler Konzerne. Doch drei Marken seien vertrauenswürdig, erklären Verónica und Ronald. Die beiden setzen ein bolivianisches Pulver

ein, welches durch Dul-C in Cochabamba produziert wird. Ihre Berufs-Ethik motiviert sie, «best practice»-Lebensmittel anzubieten.

«Für uns sind Unabhängigkeit und ein eigenes Geschäft wichtig», betonen Verónica und Ronald. Sie hoffen, ihre kleine Unternehmung bald offiziell gründen zu können. Für einen Eintrag der Firma braucht es noch ein Gesundheitszertifikat und die rechtliche Anerkennung durch den Staat. VeRo möchte wachsen – neue Produkteideen stehen bereit: Ein Bébé-Brei mit mehr Früchten aber weniger Zucker und Konservierungsmitteln. Wie für viele bolivianische Unternehmen gibt es natürlich das Fernziel Export. Die beiden freuen sich, dass sich ihre Produkte immer besser verkaufen: «Dank der steigenden Zuckerpreise ist unsere Stevia-Konfitüre nun wettbewerbsfähig, obwohl es dafür mehr Früchte braucht.»

Stevia-Bauer German Amba Tancara

«Koka bringt kein Glück»

Er baut keine Koka mehr an. Er will nicht pflanzen, was zu Rauschgift verarbeitet werden kann. Mit dem Anbau von Stevia hat German Amba Tancara eine Alternative gefunden. Das ist auch offiziell Politik in Bolivien. Der Stevia-Anbau wird als Alternative zu Koka gefördert.

Interview: Franziska Herren / InfoSüd für mission 21



Der 52-jährige German Amba Tancara arbeitet als Kleinbauer, Ausbilder und Mitarbeiter im Gebrauchtkleidergeschäft seiner Frau. Er lebt im bolivianischen Dorf Santa Fé, wo er die Stevia-Kooperative Meprosor mitgegründet hat.

(Foto: mission 21)

terrafair: Sie hatten früher selber auch Kokasträucher?

German Amba Tancara: Auch ich habe Koka angebaut, eine Achtelhektare vielleicht, ganz legal. Vom kleinen Feld ist bis auf zwei oder drei Sträucher nichts übrig geblieben. Sicher, die Versuchung ist auch jetzt noch gross, in das Geschäft mit der Koka einzusteigen. Dann würde ich ein grosses Auto fahren, und ich könnte meine Kinder in eine Privatschule schicken. Aber die Koka bringt kein Glück. Sie macht den Boden und die Gesellschaft kaputt. Die anständigen Leute zeigen mit dem Finger auf dich. Du bist nicht mehr frei, hast immer Angst vor der Polizei.

Das hat Sie bewogen, sich nach einer Alternative umzuschauen?

Die Kokablätter haben in Bolivien eine lange Tradition und der Anbau ist in bestimmten Mengen legal. Die Leute kauten sie oder machten Tee, der zum Beispiel gegen Magenschmerzen eingenommen wurde. Koka war lange Zeit ein Produkt wie jedes andere. Das änderte sich, als Anfang der 1980er Jahre der Diktator Luis García Meza Tejada an die Macht kam. Von da an begannen immer mehr Bauern den internationalen Koka-inhandel zu beliefern. Wenn ich sehe, wie junge Menschen als Drogenabhängige in den Strassen von La Paz ihre Würde verlieren, ist das für mich Grund genug mit dem Anbau von Koka aufzuhören. Ausserdem sind wir dabei auf den Einsatz von Chemie angewiesen. Damit machen wir Mutter Erde kaputt.

Wer ist auf die Idee mit dem Stevia-Anbau gekommen?

Ein Landwirt kaufte vor Jahren bei einem Agraringenieur aus Paraguay Steviapflanzen und vermehrte das Saatgut. Die getrockneten Blätter konnte er gut verkaufen. 2004 habe ich mit anderen Bauern die Stevia-Genossenschaft Meprosor gegründet, die mittlerweile 30 Mitglieder zählt. Auf 7,5 Hektaren Land ernten wir alle zwei Monate 5000 bis 6000 Kilo Trockenmasse Steviablätter (ca. 800 Kilo pro Hektar).

In vielen Ländern ist Stevia aber noch nicht zugelassen?

Das ist ein Problem. Wir haben für Stevia noch keinen richtigen Markt. Unsere wichtigsten Abnehmer sind die lokalen Märkte in Bolivien und auch die Nachbarländer Peru und Chile. Mit einigen Firmen, die Stevia als Süsstoff verwenden, hat die Genossenschaft Verträge. Unser Ziel ist es, unseren Absatzmarkt nach Europa auszudehnen.

Ein Ausweg aus dem Koka-Geschäft?

Stevia ist eine Alternative, eine andere der Anbau von hochwertigem Kaffee mit Gütesiegel oder der Absatz von Kräutern wie Salbei oder Estragon. Der Anbau von Stevia setzt Liebe zum Boden voraus. Wir bauen das Süsskraut biologisch an. Das ist mit grossem Arbeitsaufwand und strengen Hygienebedingungen verbunden. Dass wir keine Pestizide verwenden, kommt der Fruchtbarkeit des Bodens zugute.

Kooperative Meprosor Hoffen auf Fairen Handel

In Santa Fé haben 30 Bäuerinnen und Bauern die Stevia-Kooperative Meprosor gegründet, um Anbau, Verbreitung und Kommerzialisierung von Stevia zu fördern. Uñatatawi, eine Partnerorganisation von mission 21 in Bolivien, gab mit Ausbildungsprogrammen Starthilfe. Jetzt sind die Bauernfamilien bereit für den nächsten Schritt: Kleinindustrielle Verarbeitung und Kommerzialisierung der Produktion. Eine schwierige Aufgabe, die weitere Unterstützung von Uñatatawi braucht. Die Steviabauern von Santa Fé hoffen auf den Fairen Handel, denn wenn der Anbau von Stevia dauerhaft sein soll, brauchen sie anständige Preise für ihr Produkt und vielfältige Märkte, die nicht von Monopolen beherrscht werden.

www.mission-21.org

Auch in Peru: Stevia statt Koka?

Mehr Wertschöpfung ins Land

Hinter Kolumbien ist Peru heute der wichtigste Koka-Produzent in Lateinamerika.

Stevia-Anbau wäre eine Alternative. Aber nur wenn die Wertschöpfung der Produkte aus dem Süsskraut im Lande bleibt. Jürgen Müller, Lima

«Solange es keine wirtschaftlichen Alternativen für die Landbevölkerung in den ärmsten Regionen des Landes gibt, bleibt für viele Menschen der Kokaanbau die einzige Einnahmequelle», erklärt Alejandro Vassilaqui, Direktor des Zentrums für Information und Erziehung zur Prävention des Drogenmissbrauchs CEDRO in Lima. Der jüngste Bericht des Instituts für Internationale Studien (IDEL) der Pontificalen Katholischen Universität in Lima (PUC) zeigt auf, dass in manchen Regionen bis zu 90 Prozent der Kinder und Jugendlichen zwischen 6 und 17 Jahren in der Kokaproduktion, der Weiterverarbeitung und dem Handel involviert sind, um das Einkommen ihrer Familien aufzubessern.

Stevia wäre attraktiv

In Peru stieg die Anbaufläche für Koka gemäss CEDRO seit 2001 um fast sieben Prozent auf rund 60 000 Hektaren. «Dabei gibt es dank der guten klimatischen Bedingungen interessante Alternativen», unterstreicht Alejandro Vassilaqui «Neben Kakao, Kaffee, Erdnüssen, Früchten, Sacha Inchi (Inkanuss) oder Baumwolle fördern wir den Anbau von Stevia.» Denn die Pflanze braucht lediglich drei Monate von der Aussaat zur Reife. Es wären bis zu vier Ernten pro Jahr möglich.

«Wir dürfen nicht blindlings auf Stevia setzen», warnt Julio Moscoso, Projektkoordinator bei CEDRO. «Die Umstellung muss behutsam vor sich gehen. Die Bauern müssen überzeugt sein, und die

Gefahr eines Drogenkrieges darf man nicht ausser acht lassen.» Monokultur und einseitige Abhängigkeiten würden neue Problemen schaffen. Schon heute sind in einigen Regionen bis 50 Prozent des Waldes abgeholzt. Erosion und Wassermangel sind die Folge.

Im Land verarbeiten

Heute wird offiziell geschätzt, dass Stevia in Peru bereits auf ein paar tausend Hektaren angebaut wird. Einige Investoren, darunter auch schweizerische Firmen, versuchen sich Anbauflächen zu sichern, um für eine steigende Nachfrage von Grossabnehmern wie Coca-Cola oder Schokoladenherstellern gerüstet zu sein. «Wir sind nicht daran interessiert, dass Stevia ausschliesslich als Rohstoff exportiert wird, um nachher – so wie zurzeit – die fertigen Produkte aus Kolumbien oder Brasilien importieren zu müssen», macht Alejandro Vassilaqui klar. «Die Weiterverarbeitung muss hier vor Ort passieren, die Wertschöpfung im Lande bleiben, Arbeitsplätze geschaffen werden und somit ein Beitrag zur Armuts- und Drogenbekämpfung geleistet werden.»

Auch die lokale Nachfrage nach kalorienarmen und zuckerfreien Süssungsmitteln werde steigen, ist Julio Moscoso angesichts der Zunahme von Diabetes in Peru überzeugt. Das ist eine Folge einer wachsenden Wohlstandsgesellschaft vor allem an der wirtschaftlich dynamischen Küste, die andere Facette Perus diesseits der Anden.



Stevia-Produkte sind in Perus Läden allgegenwärtig. Vom süssen Teebeutel bis zum Joghurt-Drink.

(Fotos: Jürgen Müller)

Moisés Bertoni 15.6.1857 Lottigna/TI – 19.9.1929 Foz do Iguaçu/Brasilien

Der Retter der Stevia

Der Tessiner Botaniker wanderte aus, um anarchosozialistische Ideen zu verwirklichen und wurde berühmt als Wissenschaftler. Seine vielleicht wichtigste Entdeckung war Stevia – ohne Moisés Bertoni wäre sie heute wohl vergessen und verschwunden. Karl Johannes Rechsteiner



Kurz vor seinem Abschluss in Botanik wanderte Moisés Bertoni im März 1884 samt Familie und mit Bauern aus dem Bleniotal nach Argentinien aus. Dort wollte er seine anarchosozialistischen Träume verwirklichen, zog weiter nach Paraguay und liess sich 1893 bei den Iguazú-Fällen nieder. Am Ufer des Paraná gründete er die Kolonie Guillermo Tell, beim heutigen Puerto Bertoni. Er gründete die erste Landwirtschaftsschule und forschte mitten im Urwald in Botanik, Meteorologie, Agronomie, Geografie, Zoologie und Ethnografie. Als Forscher verfasste er mehr als 500 Titel, zum Teil auf eigenen Maschinen gedruckt. Berühmt wurde er für anthropologische Arbeiten über die Ureinwohner («La Civilización guaraní») und Schriften zur Landwirtschaft. Das Historische Lexikon der Schweiz berichtet jedoch nicht mal von seiner Entdeckung der Stevia-Pflanze. 1887 hörte Bertoni erstmals von Indios vom Honigkraut Kaá he'e. 1894 bekam er Pflanzenteile in die Hand. Trotz aufwändiger Recherchen konnte er erst 1904 eine lebende Pflanze auftreiben. 1908 liess er systematisch Stevia sammeln und anbauen. Heute ist sie als Wildpflanze quasi ausgestorben. Über 20 Jahre lang befasste sich Moisés Bertoni mit dem Süsskraut – ohne seine Hartnäckigkeit wäre Stevia heute vergessen und verschwunden.



Vision vom gesunden Süssen

«Ein paar kleine Blätter sind ausreichend, um eine Tasse starken Kaffee oder Tee zu süssen» schrieb der Tessiner Botaniker schon 1901: «Ausserdem gibt es keinerlei giftige Substanzen, die den Gebrauch einschränken.» 1918, nach umfangreichen Studien, war Bertoni sogar überzeugt: «Stevia ist nicht nur nicht toxisch, sondern im Gegenteil gesund.» Während dieser Zeit wurde seine Farm, Forschung und Familie von der Wirtschaftskrise getroffen. Moisés Bertoni starb 1927 allein und mittellos inmitten unveröffentlichter Manuskripte in Foz do Iguaçu. Die Pflanze Stevia rebaudiana Bertoni, die Ortschaft Ponte Bertoni und Organisationen mit seinem Namen erinnern noch an den Auswanderer aus dem Bleniotal, der im feuchtheissen Dschungel am Rio Paraná in Paraguay zu el Sabio, dem Weisen, wurde.

1988 entstand die Fundación Moisés Bertoni in Paraguay. Ihr Ziel ist die Lebensqualität durch nachhaltige Entwicklung für heutige und künftige Generationen zu verbessern. Die Mitarbeitenden setzen sich für heimische Pflanzen und die Artenvielfalt ein, beteiligen sich an wissenschaftlichen Untersuchungen und bieten Ausbildungen zum Umweltschutz an.

Das letzte Wohnhaus von Moisés Bertoni, einst mit Hilfe von Helvetas als Museum gestaltet. Im Juni 2011 wurde es neu eröffnet, samt einer Statue des legendären Tessiner Forschers.



www.mosebertoni.ch
www.mbertoni.org.py

Reise-Tipp zu Stevia und Tango-Tee

In die Provinz Misiones in Argentinien, zu Teebauern der Cooperativa Ruiz de Montoya, zu Gebana Brasil, ins Bertoni-Museum am Paraná und an die Iguazú-Wasserfälle führt eine Reise vom 13. April bis 4. Mai 2012 unter der Leitung von Kurt Steiner, Präsident von Pro Stevia Schweiz und Promotor des Tango-Tee.

www.tango-tee.ch/kultur.php

Aus dem Urwald auf unsere Tische

Der lange Weg der Stevia

Aus einem vergessenen südamerikanischen Kraut ist ein globales Business geworden. Seit Grosskonzerne die Steviol-Glykoside zu nutzen beginnen, kommen entsprechende Produkte auf den Tisch. Doch der Handel mit den natürlichen Stevia-Blättern bleibt weiterhin nicht erlaubt.

Karl Johannes Rechsteiner

Süss, x-fach süsser als Zucker und keine Kalorien! Die Stevia verkörpert den Traum vom Genuss ohne Sünde. Ein Geschenk für Diabetiker und Gesundheitsbewusste. Und ein Mega-Geschäft für Grosskonzerne wie Coca-Cola. Kann diese Pflanze den Rückgang des weltweiten Limonaden-Konsums aufhalten?

Der Korbblütler hat das Image eines Robin Hoods der Pflanzenwelt. Seit Jahrzehnten ist es in Europa nicht erlaubt, die Blätter des blattrreichen Strauchs als Lebensmittel zu handeln. Auch Konzentrate daraus sind nicht erlaubt. Stevia-Erzeugnisse gehören in Lateinamerika, China oder Japan zum Alltag und haben nie gesundheitliche Probleme verursacht. Doch in unserer Weltgegend dürfen sie nicht auf den Tisch. Die Schweiz durchbrach diese Politik und profiliert sich als Vorreiter – seit 2010 vergibt das Bundesamt für Gesundheit (BAG) Einzelbewilligungen für Produkte mit Steviol-Glykosiden. So können in der Schweiz erste Getränke, Schokoladen, Gebäcke, Müesli und vor allem Streusüsse und Tabs gekauft werden, die mit diesen chemisch raffinierten Reinsubstanzen aus der Stevia-Pflanze gesüsst werden. In der EU entscheidet das Europäische Parlament erst in den nächsten Monaten darüber, nachdem der Ständige Lebensmittelausschuss sich am 4. Juli 2011 für eine Zulassung ausgesprochen hat.

Fehlende Zulassung

Bisher wurde Stevia in Deutschland versteckt gehandelt. So können Steviol-Glykoside als Badezusatz oder Zahnpflegemittel gekauft werden. Eigenartigerweise stehen diese Dosen in der Drogerie bei den Lebensmitteln – niemand kann kontrollieren, ob jemand Tee oder Kuchen mit Dentalhygiene süsst. Die Praxis ist uneinheitlich: Während ein Händler in Hessen offen seine Steviol-Glykoside vertreibt, musste 2011 ein preisgekröntes Stevia-Jogurt in Bayern wieder vom Markt genommen werden.

Bisher gelten die Pflanze *Stevia rebaudiana* und getrocknete Stevia-Blätter in der EU als *Novel Food* und sind nicht zugelassen, weil wissenschaftliche Informationen für diese Lebensmittelzutat fehlen. Im Juni 2008 aber hat der UN-Ausschuss *Joint Expert Committee on Food Additives (JECFA)* die Unbedenklich-

keit für Stevia-Süssstoffe mit einem Reinheitsgrad von mehr als 95 Prozent festgestellt. Diese Einschätzung hat das Schweizer BAG übernommen, sie wird bald wohl auch für die EU gelten.

Falsche Verschwörungs-Theorien

Das Know-how für die Herstellung von Steviol-Glykosiden mit so hoher Reinheit wurde in Japan entwickelt und in den letzten Jahren von Grosskonzerne wie Coca-Cola und Cargill, einem der grössten Landwirtschafts- und Nahrungsmittel-Multis der Welt übernommen: Sie legten 2009 auch der Europäischen Lebensmittelbehörde EFSA toxikologische Studien zur gesundheitlichen Unbedenklichkeit vor. Die US-Konzerne haben ihre Hausaufgaben gemacht und in entsprechende Untersuchungen investiert, denn sie wittern einen riesigen Markt.

Das zeigt deutlich, wie andere Interessengruppen es bisher verschlafen haben, der Stevia rechtlich zum Durchbruch zu verhelfen. So verpasste es etwa der Staat Paraguay während Jahrzehnten, die Pflanze aus ihrer Region als Lebensmittel einzustufen. Stattdessen wurde sie als Arzneidroge deklariert, was weltweit dazu führte, dass für deren Zulassung umfassende toxikologische Gutachten nötig sind. Und niemand wollte die Millionen aufwerfen, solche Langzeitstudien zu finanzieren.

Stevia-Forscher Udo Kienle von der Universität Hohenheim beschreibt diese Hintergründe in einem neuen Buch als «Wirtschafts- und Wissenschafts-Krimi». Weder die «böse» EU-Kommission noch die Zuckerindustrie oder eine Süsstoff-Mafia haben Stevia gebremst, sondern dass sich bisher niemand mit Kapitalkraft und Engagement für die *Yerba Dulce* eingesetzt hat. So ist das süsse Wunderkraut bisher einfach an bürokratischen Hürden und am modernen europäischen Lebensmittelrecht gescheitert.



Steviol-Glykoside sind nicht Stevia

Die Folge dieser Historie ist absurd: Während Steviol-Glykoside von Grosskonzernen in der Schweiz und bald auch in der EU gehandelt werden können, ist das natürliche Stevia-Blatt nicht zugelassen. «In der Schweiz und in der EU ist die Pflanze zu Lebensmittelpurposes nicht verkehrsfähig», formuliert dies das BAG. Toleriert werden nur bis zwei Prozent getrocknete Stevia-Blätter in Teemischungen.

Der lebensmittelrechtliche Unterschied zwischen Steviol-Glykosiden und der Stevia-Pflanze ist allerdings gerechtfertigt. Bei der Herstellung der Steviol-Glykoside geht es primär um die Stevioside und Rebaudioside mit ihrer kalorienfreien Süsskraft, also um wenige Prozent Pflanzenanteile. In einem aufwändigen Prozess werden die Süsstoffe in meist fünf Schritten gewonnen:

1. Die *Extraktion* braucht 18 000 Liter Wasser für eine Tonne Stevia-Blätter – oder es werden alkoholische Lösungen wie 70-prozentiges Ethanol eingesetzt.
2. Es folgt die so genannte *Fällung* mit Salzen. Hier werden oft Eisen-III-Chlorid oder Aluminiumsulfat eingesetzt, was für eine gute Reinigung sorgt.
3. Beim *Entfärben* mit Absorberharzen müssen diese anschliessend wieder mit alkoholischen Lösungen getrennt werden.
4. Nach dem *Entsalzen* mit Ionenaustauschern wird die Lösung aufkonzentriert oder getrocknet.
5. Am Schluss folgt das *Kristallisieren* der Steviol-Glykoside aus alkoholischen Lösungen in mehreren Durchgängen bis die gewünschte Reinheit von mindestens 95 Prozent erreicht wird.

Dieses Standard-Verfahren ist nicht nur komplex sondern auch aufwändig und hinterlässt problematische Abfälle. Die meisten Steviol-Glykoside werden in China hergestellt. Nachfragen nach Produktionsorten und Methoden werden meist abgeblockt (siehe «Das grosse Schweigen» Seite 16). Steviol-Glykoside werden also chemisch gewonnen und haben mit der ursprünglichen, natürlichen Pflanze nichts zu tun. Sie sind keine Lebensmittel sondern Zusatzstoffe.

Natürlich ist nur die Pflanze

Dass solch wahrlich raffinierte Produkte als Wunder der Natur mit natürlicher Süsskraft angepriesen werden, ist eine Täuschung der Konsumenten. Deshalb macht das BAG klare Vorschriften um Irreführungen zu vermeiden. Im Informationsschreiben 158 vom Oktober 2010 wird die Kennzeichnung und Auslobung von Steviol-Glykosiden geregelt: Sie dürfen etwa nicht als «natürlich» bezeichnet und mit Stevia-Blättern illustriert werden. Das passt der Migros gar nicht, die sich gegen solch «massive» Einschränkungen wehrt. Die Steviol-Glykosid-Industrie sieht es halt gerne, dass die Konzentrate vom natürlichen Image der Stevia-Pflanze profitieren.

Vielleicht lacht am Ende aber doch das Honigkraut. Es hat viel mehr zu bieten als Süsskraft ohne Einfluss auf Blutzuckerspiegel und Stoffwechsel. Jeden Frühling werden in der Schweiz bereits zehntausende von Stevia-Pflänzchen verkauft. Die eigene «Zucker-Staude» im Garten oder Balkon kann niemand verbieten, und Kochen und Backen mit Stevia ist ebenfalls lernbar. Der Weg der Stevia rebaudiana Bertoni, der einst im Dschungel von Paraguay begann, kann noch weit führen.



Das 2011 preisgekrönte Andechser Jogurt ist schon nicht mehr im Handel: Denn es wurde mit in Deutschland nicht zugelassenen, teeähnlichen Auszügen aus Stevia rebaudiana gesüsst.

(Foto: Andechser Natur)

Begriffe:

Stevia:	Die Pflanze Stevia rebaudiana Bertoni und ihre (getrockneten) natürlichen Bestandteile
Stevia-Auszüge:	Ausgekochte Inhaltsstoffe der Pflanze, zum Beispiel Tee
Stevia-Konzentrate:	Eingedickter Pflanzensaft aus der (getrockneten) Stevia-Pflanze
Steviol-Glykoside:	Durch chemischen Prozess gewonnene Süsstoffe (Stevioside und Rebaudioside) aus der Stevia-Pflanze

Gontenbad, seine Getränke-Innovationen und Stevia

Die süsse Geschichte des Appenzeller Colas

Eine der kleinsten Mineralwasserproduzentinnen sorgt für grosse Getränke-Innovationen. Nachdem *Flauder* neue Geschmacksnoten in die Trinkgläser zauberte, wurde jetzt *Goba-Cola* lanciert: Mit Kräutern aus dem Alpstein und süssen Steviol-Glykosiden, gewonnen aus der *Stevia*-Pflanze. Karl Johannes Rechsteiner

Farbenfroh und pittoresk stehen die Häuser im Dorf Appenzell. Auch die typischen Kleinbauernhöfe, die der liebe Gott gemäss Legende einst übers Land gestreut hat, liegen wie frisch gelaubsägt in der malerischen Landschaft. Sofort denkt man an Appenzellerkäsewerbung, Hackbrettmusik und einen Ausflug rund um den Säntis. Einmal sass ich drei Tage lang fest in einer kleinen Herberge und kam nicht mehr weiter, weil es regnete, bis alles nur im Wasser stand: Der Himmel, die Appenzeller Bahn, die eigenen Kleider, die Wanderwege. Das Appenzell ist auch ein Wasserschloss. Und hat eine Tradition von Kurbädern, Wasserlaufen und Mineralwasser.

* * * * *

Es gibt diese Tage, wo es einem langweilig um den Mund ist. Die Schweiz ist eine Quelle – aus den Hahnen fliessen die besten Wasser. Aber manchmal fehlt ein Prickeln, es kommt ein Gluscht nach dem Sprudeln auf der Zunge. Darauf antwortet die Mineralquelle Gontenbad mit ihren *Appenzell*-Mineralwassern *still*, leise oder laut mit Kohlensäure versetzt. Und sie hat mit einem Holunderblüten/Melissen-Getränk neue Massstäbe gesetzt: *Flauder*, eine Hommage an den Schmetterling oder *Flickflauder*, wie er im Appenzellerdialekt heisst. Und jetzt kommt *Goba-Cola*, die erste Cola der Schweiz mit Süsstoffen, die aus der Steviapflanze gewonnen werden.

* * * * *

Molkenkuren, Bäder, heilende Quellen – das Appenzellerland war Jahrhunderte lang berühmt für Wellness-Zentren. 1576 wurde Gontenbad erstmals als Badeort erwähnt. Während der Hochblüte im 18. und 19. Jahrhundert war es ein mondäner kleiner Kurort. Doch der Fremdenverkehr ging anfangs des 20. Jahrhunderts zurück. Neue Geschäftsideen waren gefragt



und um 1930 wurde erstmals Appenzeller Mineralwasser in Flaschen abgefüllt. Gabriela Manser übernahm 1999 als Jüngste der dritten Generation das Unternehmen ihres Grossvaters im lauschigen Weiler oberhalb von Appenzell. Die Kindergärtnerin und Schulleiterin entwickelte als Quereinsteigerin den traditionsreichen Familienbetrieb weiter.

* * * * *

Welche Getränke werden die Menschen in 30 Jahren genießen? «Mineralwasser ist der Boden», sagt Gabriela Manser «Der Geschmack wandelt sich. Und das Beifügen von Zucker und Farbstoff wird abnehmen.» Die Appenzeller Unternehmerin setzt seit 2010 dank einer Einzelbewilligung des Bundesamtes für Gesundheitswesen in einem Getränk Steviol-Glykosid ein. Goba-Cola könnte wie Flauder einen neuen Trend setzen. Die Menschen suchen authentische Produkte und könnten sich wie bei Bier oder Kaffee allmählich von Grossfirmen und Mega-Marken entfernen. Im Cola-Markt ist etwa nach langer Pause Vivi-Kola

aus Eglisau wieder erhältlich, in Deutschland wurde Afri-Cola neu belebt und Bio-Freaks können sich an Saps Cola laben. Da hats auch Platz für Goba-Cola samt «Stevia».

* * * * *

Spitzwegerich, Frauenmänteli, Goldmelisse, Holderblüten oder Brennessel. Hiesige Kräuter prägen Goba-Cola wie der Alpstein die Appenzeller Landschaft. Eine vielfältige Kräutermischung verbindet sich mit Cola-Konzentrat, Steviol-Glykosid und Zucker zum neuen Durstlöscher. Jetzt sei sie mit ihrem Team von der Mineralquelle «an den Hausaufgaben», erklärt Gabriela Manser. Der Vertrieb eigener Produkte ist für viele kleine Unternehmen nicht einfach, wenn die Grossverteiler nicht mitmachen. Darum sind Goba-Cola & Co. nun auch via Post erhältlich, denn noch nicht überall hat es Getränkehändler mit einem Draht ins Gontenbad. So kommt halt eine Dispobox nach Hause, gefüllt mit Getränken nach Wahl.

www.mineralquelle.ch



Gabriela Manser – einst Kindergärtnerin und Schulleiterin, heute Unternehmerin. Sie leitet die Mineralquelle im appenzellischen Gontenbad, gilt als Erfinderin von Flauder und lancierte nun ein lokales Cola-Getränk, gesüsst mit Steviol-Glykosiden.

(Foto: Mineralquelle Gontenbad)

3 Fragen an Gabriela Manser von der Mineralquelle Gontenbad AG

«Wir wollten feine Getränke – nicht Light-Produkte»

terrafair: Sie sind eine Pionierin neuerartiger Süssgetränke. Welchen Stellenwert hat Mineralwasser für Sie?

Gabriela Manser: Mineralwasser ist das reinste und schönste Wasser, dass es gibt, etwas Grundsätzliches. Für uns ist es der Boden der Geschäfte. Die Firma gründet seit 1930 auf diesem Mineralwasser. Wasser ist nicht alles, aber nichts ist ohne Wasser – das kommt der Sache sehr nahe. Nach dem Zweiten Weltkrieg kauften die Menschen kein Mineralwasser – wenn schon wollten sie sich eine Limonade mit viel Zucker leisten. Erst in den 70er-Jahren kam man allmählich auf den Geschmack des reinen Mineralwassers.

Ihre neuen Flauder-Getränke sind nur zurückhaltend mit Zucker gesüsst. Goba-Cola enthält neben Steviol-Glykosiden weiterhin etwas Zucker. Warum?

Die Stevia-Pflanze hat wie die heutigen Steviol-Glykoside einen Eigengeschmack, der andere Aromen überlagern kann. Wir wollten aber runde und feine Getränke schaffen und nicht primär Light-Produkte. Deshalb haben wir uns durchgerungen, bei den neuen Flauder-Varianten mit Quitten-Rhabarber und mit Holunderbeeren auf Steviol-Glykoside zu verzichten. Bei Goba-Cola haben wir 55 Prozent der Süsskraft des Zuckers ersetzt, obschon gemäss Vorschriften mehr möglich gewesen wäre. Doch die Mischung muss stimmen! Wenn die Leute sich an den Geschmack gewöhnt haben, ist in Zukunft vielleicht mehr möglich.

Sie beziehen Steviol-Glykosid bewusst aus Paraguay?

Als KMU können wir nicht alles selber herstellen – der Aufwand würde zu gross. Oft braucht es nur minimale Mengen bestimmter Zutaten, die wir halt einkaufen. Wir verwenden zum Beispiel viele Kräuter aus dem Alpsteingebiet. Andere Kräuter, Cola-Aroma oder Steviol-Glykoside beziehen wir von Händlern. Für Paraguay haben wir uns entschieden, weil wir möchten, dass die Wertschöpfung solcher Rohstoffe vor Ort und in Entwicklungsländern bleibt. Die Stevia-Pflanze kommt ursprünglich aus Paraguay und die Steviol-Glykoside werden vor Ort von einem Unternehmen hergestellt, dass sich um Nachhaltigkeit bemüht. Kontrollieren können wir das kaum, da braucht es Vertrauen.

Interview: Karl Johannes Rechsteiner

Degustations-Tour mit Steviol-Glykosiden

Auf der Suche nach dem Stevia-Geschmack

Die Sinneszellen für Süsses liegen auf der Zungenspitze. Das Bundesamt für Gesundheit (BAG) hat in den letzten zwei Jahren über 80 Bewilligungen für Produkte mit Steviol-Glykosiden oder Rebaudiosid A erteilt. terrafair ging auf die Suche nach der neuen Süsse um sie zu degustieren. Ein schwieriges Unterfangen. Daniela Widmer



Die Einkaufstour beginnt in der Migros. Zwei Produkte des Grossverteilers finden sich unter den Zulassungen des BAG: ein Farmer-Getreideriegel und ein Lillibiggs-Wasserglacé mit Kirscharoma. In meiner Kindheit waren die Farmerstängel eine revolutionäre Neuheit bei der Migros und ich schmunzle, dass ich dem Produkt zwanzig Jahre später unter ähnlichen Umständen begegne. Leider finde ich weder den Farmer noch das Glacé. «Wenn wir das Produkt nicht bekommen, dann kriegt es auch keine andere Migros-Filiale», klärt mich eine Mitarbeiterin vor Ort auf.

Ich wähle die Telefonnummer der M-Infoline und frage mich bis zur Ernährungsberatung durch. Schliesslich stehen auf meiner aktualisierten Liste mit Steviol-Glykosiden immer noch zwei Produkte, aber andere: das Farmer-Croc-Müesli mit Nüssen und Kernen und die Dolce-Frutta-Bonbons. Keines der Produkte ist von den Migrosbetrieben selber entwickelt. Beim Müesli läuft die Zulassung auf die Bio-Familia AG in Sachseln. Die Zältli kommen von der Zile AG in Rapperswil.

Alle Produkte halten dem Zungenspitzentest stand – alle sind einwandfrei süss!

(Foto: Daniela Widmer)

Bonbons als Trouvaille

Bei Coop hoffe ich die Produkte unter den Namen zu finden, unter denen sie zugelassen sind: Freddy's Birchermüesli von Betty Bossy und die Haschi Kräuterbonbons von Halter. Das Müesli ist unauffindbar. Auch der Kundendienst kann mir nicht weiterhelfen. Eine Liste nach Inhaltsstoffen müsse beim Hauptsitz in Coop in Basel angefragt werden und könne Tage dauern. Ich kaufe mir unterdessen die Kräuterbonbons – ohne Zucker und gesüsst mit Steviol-Glykosid.

Beim Kiosk um die Ecke finde ich auch die Fresh Pearls von Ricola auf Anhieb. Später merke ich, dass zwar die Produktbezeichnung mit derjenigen auf der BAG-Liste übereinstimmt, aber die Rezeptur keine Steviol-Glykoside beinhaltet! Gross steht auf der Schachtel geschrieben «Ohne Zucker mit Süssungsmittel». Gesüsst aber wird mit Aspartam und Acesulfam-K. Ein Anruf bei der Ricola AG macht weiteres Suchen unnötig: Das Unternehmen hat trotz seiner Zulassung für Steviol-Glykoside entschieden mit den bisher üblichen Süsstoffen weiterzufahren. Spezielle Gründe gäbe es dafür aber keine.

Spärliches Angebot

Steviol-Glykoside und Rebaudiosid A sind in der Nahrungsmittelindustrie ein Thema. Die eingeholten Bewilligungen zeugen jedenfalls von einem regen Interesse am Zusatzstoff. Zwischen 70 bis 90 Prozent aller erteilten BAG-Bewilligungen im 2009 und 2010 beziehen sich darauf. Die wirkliche Produktvielfalt aber ist spärlich. Es scheint an der nötigen Überzeugung zu fehlen, als dass die Produkte in die Regale gestellt würden. Werbungen für den neuen Süsstoff begegnet man noch seltener als den Produkten.

In den Gourmettempeln der Stadt Zürich setze ich meine Einkaufstour fort. Ich frage nach dem zuckerfreien Tomatenketchup von Reitzel, gesüsst mit dem Stevia-Extrakt. Vergeblich. Der Anruf nach Aigle ins Unternehmen Reitzel bringt folgende Erklärung: Die Rezeptur ist parat, aufgrund mangelnder Nachfrage wird das Produkt aber nicht in der Schweiz vermarktet. Nächstes Jahr soll der Ketchup in Frankreich auf den Markt kommen – wenn denn bis dahin die Steviol-Glykoside als Zusatzstoffe in der EU auch zugelassen sind.

Getränke im Fokus

Immerhin ist die dunkle Schokolade von Villars leicht zu finden, das hellgrüne Stevia-Blatt auf der Schachtel ist nicht zu übersehen, obschon ja nicht Stevia-Blätter sondern nur Steviol-Glykoside drin sind. Villars ist der erste Schokoladenhersteller, der damit experimentiert. Ein gewagter Versuch, finde ich, denn wir Schweizerinnen haben doch einen sehr festgefahrenen Geschmackssinn, was Schoggi betrifft.

Alle übrigen Produkte auf der BAG-Liste sind entweder Getränke oder Süssungsmittel, auf der Grundlage von Steviol-Glykosiden oder Rebaudiosid A in Form von Pulver, Flüssigkeit oder Tabs. Eigene Kreationen sind also gefragt – der Schweizer Markt hält sich bis heute mit Innovationen zurück. Eine Ausnahme bilden zwei Pioniere, die beide aus Murten kommen: der Getränkehersteller Storms Ltd. (heute Biodrinks AG) und die Bäckerei Aebersold.

Storms-Getränke waren die ersten

Storms Ltd. war das erste Unternehmen in der Schweiz, das sich um eine Bewilligung beim BAG bemüht hat. Das war vor fünf Jahren und bedeutete einen bürokratischen Spiessroutenlauf inklusive unangemeldetem Polizeibesuch. Heute produzieren sie ihren Nicetea gesüsst mit Steviol-Glykosiden.

Auch die ebenfalls in Murten beheimatete Bäckerei Aebersold ist überzeugt vom Potenzial aus der Stevia-Pflanze. Die französische Sängerin Chantal Eden hat ein Lied und ein Märchen über handwerkliche Bäcker geschrieben, eine Geschichte von Kobolden, die mit Hilfe der Bäcker mehr Liebe und Lebensqualität in die Welt bringen... Dies inspirierte Beck Aebersold zu seinen Koboldbrötchen, einem mit Steviol-Glykosiden gesüsst Hefesüssgebäck.

Mit Steviol-Glykosiden gesüsste Produkte

Name	Hersteller	Link
Farmer Croc Müesli mit Nüssen und Kernen	Bio-familia AG in Sachselt	www.bio-familia.com
Dolce Frutta Bonbons	Zile AG in Rupperswil	www.zile.ch
Haschi Kräuterbonbons	Halter in Beinwil a.S.	www.haltber-bonbons.ch
Dunkle Schokolade 70% ohne Zucker	Villars Maitres Chocolatier SA in Fribourg	www.chocolat-villars.com
Koboldbrötchen Hefesüssgebäck	Bäckerei Aebersold GmbH in Murten	www.nidelkuchen.ch
Nicetea, Eistee	Biodrinks AG (vorher Storms Ltd.)	www.storms.ch



Buchautorin Sabine Hagg ist gelernte Köchin mit Lehr- und Wanderjahren in der Spitzengastronomie. Sie beschäftigt sich mit gesunder Ernährung, gibt Kurse und macht Coaching. Seit 2005 leitet sie die Küche der Ita-Wegman-Klinik in Arlesheim. (Foto: Sabine Hagg)

Interview mit Kochbuch-Autorin Sabine Hagg

«An Stevia kann man sich gut gewöhnen»

Wer das Honigkraut in der Küche verwendet, hört nicht selten ein Gemaule über den ungewöhnlichen Nachgeschmack. terrafair sprach mit Köchin und Ernährungsspezialistin

Sabine Hagg über ihre Erfahrungen und den Verzicht auf Steviol-Glykoside.

Interview: Christina Burghagen

terrafair: Seit wann kennen Sie Stevia ?

Sabine Hagg: Seit rund sieben Jahren. Anfangs war ich zurückhaltend, weil es wie ein heisses Eisen behandelt wurde.

Was hat Sie dennoch überzeugt?

Als Küchenleiterin der Ita-Wegman-Klinik in Arlesheim bin ich immer wieder mit Diabetes-Patienten und deren Beschwerden konfrontiert. Stevia ist einfach eine ideale Alternative zu Zucker. Schon 0,35 Liter mit Zucker gesüsste Getränke am Tag erhöhen deutlich das Risiko an Diabetes zu erkranken. Dazu hat Stevia keine Kalorien, löst keine Karies aus und greift nicht in den Stoffwechsel ein.

Kann man den Nachgeschmack von Stevia mit Kochtricks umgehen?

Es gibt bestimmte Gewürze, die sich mit Stevia gut vertragen. Dazu zählen Zimt, Vanille, Minze, getrocknete Orangen-, Zitronen- und Mandarinschalen und Kardamom. Vorsichtig sollte man sein mit Kakao und allen Speisen, die viel Säure enthalten. Diese Zutaten wirken wechselseitig verstärkend.

Mit diesen Faustregeln lässt sich der Nachgeschmack vermeiden?

Ich bin der Meinung, dass man aufhören sollte über den speziellen Geschmack von Stevia zu debattieren. Letztlich stellt sich doch die Frage, was man erreichen will, wenn man Zucker durch Stevia ersetzt. Ausserdem ist es ein Prozess, auf den man sich einlässt. Wenn Sie sich entschliessen, ihren Kaffee künftig ohne Milch zu trinken, wird der schwarze Kaffee in der ersten Zeit auch gewöhnungsbedürftig schmecken, später kennt man es nicht mehr anders. An Stevia kann man sich gut gewöhnen. Schwierig wird es, wenn man Gäste hat, die diesen Gewöhnungsprozess noch nicht durchlaufen haben.

Für welche Speisen ist Stevia besonders geeignet?

Meine Favoriten sind Quarkspeisen, Joghurt, Kompott und pikante Speisen, bei denen man bisher das Löffelchen Zucker zum Verfeinern verwendet hat. Gebäck, das von Zucker als Stabilisator abhängig ist, stellt eine echte Herausforderung dar. Mit Eischnee, den man unterhebt, lassen sich gute Ergebnisse erzielen. Hefengebäck jeder Art gelingt mit Stevia vorzüglich.

Welche Stevia-Produkte verwenden Sie?

Ich habe meine eigenen Pflanzen, die ich ansetze, trockne oder mahle. Das erscheint mir die authentischste und günstigste Art. Bei Steviaprodukten, die im Handel sind, bin ich eher vorsichtig, weil ich meist nicht durchschauen kann, wo sie herkommen. In Steviol-Glykosiden wird sowieso nur ein kleiner Teil der Stevia-Pflanze verwendet. Und ich finde es irre, wie Lebensmittel in Europa und global hin- und hergefahren werden – Produkte aus Asien oder Südamerika brauche ich nicht.

Welche Zukunft sagen Sie Stevia voraus?

Es ist nur eine Frage der Zeit, wann sich Stevia durchsetzt. Ich finde, das Süsskraut passt in unsere Zeit, die voller Herausforderungen ist. So wie jeder einzelne seine Erfahrungen mit dem Umgang machen muss, wird auch Europa noch etliche Experimente vor sich haben. Stevia ist ein Kraut voller Überraschungen!

www.kuechen-schaetze.ch

Buch-Tipp**Stevia passt zur Naturküche**

Als Buchthema ist Stevia sehr beliebt. Die meisten Stevia-Kochbücher basieren jedoch auf der Verwendung von Steviol-Glykosiden. Die Anwendung der ganzen Stevia-Pflanze wird vernachlässigt. Das Gegenteil ist bei diesem Buch der Fall: Diese Rezepte aus der Naturküche verwenden nur die reine Stevia. Ob kalte Desserts, Süßes aus dem Ofen, Drinks und Frühstücksgesichte, Eingemachtes, Chutneys oder pikante Gerichte – überall zaubert Köchin Sabine Hagg (siehe Interview) mit Stevia spezielle Zubereitungen auf den Tisch, die zum Selbermachen anregen. Toll sind auch die Basisrezepte für Steviaöl, Gewürzmischungen oder selbst gemachte Konzentrate. Die nebenstehenden Rezepte aus dem Buch zeigen bereits einige der gluschtigen Möglichkeiten der Stevia-Anwendung. In einer informativen Einleitung beschreibt der langjährige „Natürlich“-Redaktor Heinz Knieriemen die Hintergründe rund um die weder verbotene noch erlaubte Pflanze.

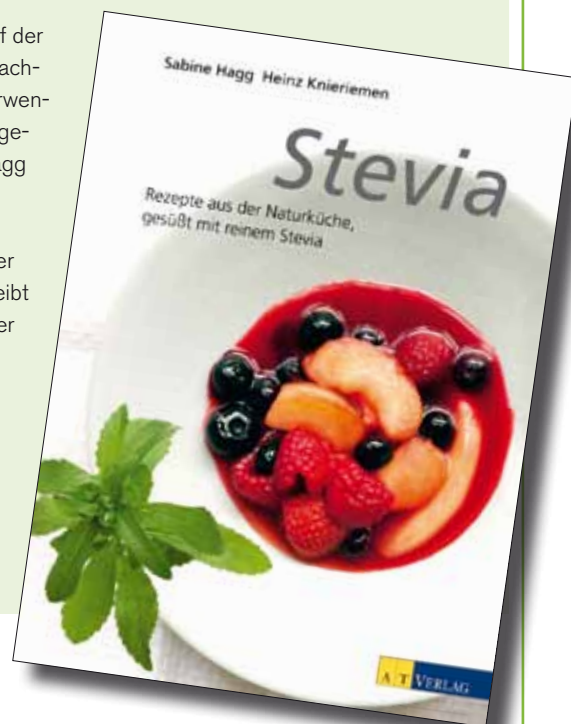
Sabine Hagg und Heinz Knieriemen

Stevia – Rezepte aus der Naturküche gesüsst mit reinem Stevia

AT-Verlag 2011, 126 Seiten, 125 Farbfotos, gebunden

ISBN 978-303800-573-5, Fr. 29.90

www.at-verlag.ch

**Stevia-Rezepte von Sabine Hagg**

(Fotos: Martina Meier, AT-Verlag)

**Süßes Birnen-Preiselbeer-Chutney****Zutaten**

1 kg Birnen
50 ml Zitronensaft
300 ml Quittensaft
1/2 TL Steviapulver aus fein gemahlenen getrockneten Blättern
1/2 TL Thymian
50 g Preiselbeeren

Zubereitung

Die Birnen schälen und das Kerngehäuse entfernen. Das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden und mit Zitronensaft zum Kochen bringen.

Etwas einkochen, dann Quittensaft, Stevia und Thymian beifügen und nochmals etwa 10

Minuten weiterkochen, bis die Birnen weich sind.

Zuletzt die Preiselbeeren dazugeben und nochmals kurz aufkochen. Das Chutney heiss in kleine Gläser füllen und sofort verschließen. Dunkel und kühl lagern.

Tipps

Das Chutney ist im Kühlschrank etwa eine Woche haltbar. Wird es fertig abgefüllt bei 80 Grad etwa 20 Minuten sterilisiert, ist es mindestens neun Monate haltbar.

Als Brotaufstrich verwenden. Passt auch zu Käse, Griessbrei und Milchbrei, zur Verfeinerung von süßen und salzigen Speisen, zu Rotkraut, Wild und vielem mehr.

Poulardenkeule mit Würzkruste**Zutaten**

4 Poularden- oder Hähnchenkeulen, Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 EL Olivenöl
4 Thymianzweige

Würzkruste

1/2 TL Fenchelsamen
1/2 TL Korianderkörner
2 EL Sonnenblumenkerne oder Brotbrösel, gemahlen
1 TL Senf (z. B. Feigensenf)
3 EL Steviaöl (mit Olivenöl hergestellt) oder 3 Messerspitzen Steviapulver aus fein gemahlenen getrockneten Blättern, mit 3 EL Olivenöl verrührt
1/2 Zitrone, abgeriebene Schale

Zubereitung

Die Poularden- oder Hähnchenkeulen mit Salz und Pfeffer würzen und in einer ofenfesten Pfanne im heissen Öl auf beiden Seiten anbraten.

Unter jede Keule einen Thymianzweig legen und die Keulen im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad 25 Minuten garen.

Für die Würzkruste Fenchel und Koriander in einer Pfanne trocken anrösten und grob mörsern.

Die Gewürze mit den Sonnenblumenkernen oder Brotbrösel, Senf, Steviaöl und Zitronenschale mischen.

Das Fleisch mit der Würzkruste bestreichen und bei 200 Grad etwa 10 Minuten fertig überbacken.



Wie problematisch ist die Herstellung von Steviol-Glykosid?

Das grosse Schweigen

Woher kommen die Steviol-Glykoside? Wie sieht die Herstellung aus?

Das terrafair Magazin erhielt auf seine Fragen keine Antworten. Ihre Herkunft aus China wird verschwiegen – und über die Produktionsmethoden kein Wort. Karl Johannes Rechsteiner

In Deutschland ist wie im ganzen EU-Raum der Handel mit Steviol-Glykosiden oder Steviablättern für die Ernährung (noch) nicht erlaubt. Trotzdem werden entsprechende Produkte angeboten. Zum Beispiel von der Firma Medherbs in Wiesbaden, die auch einen Webshop in der Schweiz betreibt. Vertrieben werden Stevia-Tabs oder ein Steviol-Glykosid namens Groovia oder Chrysanova, ein «enzymatisch modifiziertes Steviol Glycosid», was immer das heissen mag. Auf unsere Anfrage kamen abweisende Antworten. Auf beleidigende Art wurde für die Informationsverweigerung vorgeschoben, unsere Mitarbeiterin sei für ein so komplexes Thema vermutlich nicht kompetent genug. Dann folgte zwar eine Entschuldigung und wir erfuhren per Zufall, dass die Steviol-Glykoside von Medherbs in China hergestellt werden. Schlussendlich aber kam eine definitive Ablehnung uns «Vertraulichkeiten mitzuteilen»: Medherbs glaube nicht an eine sachliche Berichterstattung durch uns. Eine höchst eigenartige Reaktion auf die Frage: «Wo wird Chrysanova hergestellt?»

Was steckt im «grünen» Assugrin?

Ebenso schweigsam verhält sich die Hermes Süsstoff AG, eine der weltweit grössten Herstellerinnen von Tafelsüssstoffen mit Sitz in Zürich. Schon 1932 wurde ein Zuckerersatz unter dem Namen Hermesetas lanciert. Hierzulande ist Assugrin heute die führende Marke. Neu wurde nun mit BAG-Einzelbewilligung in der Schweiz Assugrin Steviasweet lanciert. Bei der Tochtergesellschaft Sanaro in Vouvry im Wallis werden die Steviol-Glykoside mit den Trägerstoffen verbunden. Beim Süsspulver kommen Maltodextrin und natürliche Nahrungsfasern (Fructofibres Inulin und Oligofructose) zum Einsatz, bei den Tabletten Natriumbicarbonat (E 500), Mononatriumcitrat (E 331), die essentielle Aminosäure L-Leucin sowie Aroma, wohl um den Beigeschmack zu neutralisieren.

Weitere Hintergrund-Informationen zu den Rohstoffen sind nicht zu bekommen. Woher stammt das Steviol-Glykosid? Erfahren wir etwas über die Produktionsbedingungen des Extraktes? Diese Anfrage blockte die Hermes-Verantwortliche «aus Gründen des Produkteschutzes» freundlich aber sehr bestimmt ab. Dazu wurden wir auf die Richtlinien der JECFA (Gemeinsamer FAO/WHO-Sachverständigenausschuss für Lebensmittelzusatzstoffe) hingewiesen, welche die Anfor-

derungen an Steviol-Glykoside weltweit definieren und ihnen die E-Nummer 960 zuweist. Auch bei der Migros sind unsere Erfahrungen ähnlich: Details zu Herkunft und Produktionsmethoden sind offenbar nicht zu erhalten.

Weit weg von der Natur

Da über 90 Prozent der Steviol-Glykoside in China produziert werden, dürften auch die Assugrin-Steviasweet- und Migros-Rohstoffe aus dem Reich der Mitte stammen. Informationen über die Produktionsbedingungen sind rar, eine Nachfrage gerechtfertigt. Denn Stevia-Forscher Udo Kienle weist in seinem Buch «Stevia rebaudiana» darauf hin, dass bei der Herstellung von Steviol-Glykosid nur etwa zehn Prozent der Stevia-Pflanze verwendet werden, der Rest ist Abfall, teilweise problematischer Art: «Denn wenn für die Aufbereitung einer Tonne Stevia-Blätter ungefähr 86 Kilo Aluminiumsalze gebraucht werden und diese dann als Dünger auf die Felder gelangen, empfindet man ein gewisses Unbehagen.» Hierzulande wäre dies Umweltverschmutzung, kommentiert Kienle. Steviol-Glykoside sind halt ziemlich weit von der Natürlichkeit ihrer Herkunfts-Pflanze entfernt.



Die Zukunft von Stevia

Der Zucker des 21. Jahrhunderts

In Stevia bündeln sich unglaubliche Erwartungen und Hoffnungen. Das süsse Kraut soll Gesundheitsprobleme lösen, den Koka- und Tabak-Anbau ersetzen und verspricht finanzielle Gewinne. Es könnte künftig manchen süssen Traum verwirklichen. Karl Johannes Rechsteiner

Bereits Kleinkinder bekommen zu hören: «Wie süss es ist!» Schon in der Uruppe am Anfang des Lebens auf der Erde gab es chemische Verbindungen, die süss schmecken. Vor der Geburt werden wir auf Süsses programmiert, denn das Mutterblut für den Fötus enthält süsse Glukose. Mit der Muttermilch und ihrem Milchzucker (Laktose) geht es weiter, bis wir bei Sirup und Limonade, Schokolade und Biscuits, Ketchup oder Sweet-and-Sour-Rezepten landen.

Einst wurde mit Honig, Datteln oder Früchten gesüsst. Dann begann der Siegeszug von Zuckerrohr und Zuckerrüben und ihrem süssen Inhalt. Doch in Zeiten zu vieler Kilos am Körper, Kreislauferkrankungen und Karies ist der Zucker in Verruf geraten. Künstliche Süsstoffe sollen Süssen ohne Reue möglich machen: Saccharin, Cyclamat oder Aspartam werden industriell hergestellt, enthalten keine Kohlenhydrate und kaum Kalorien. Sie schmecken x-fach süsser als Zucker, sind aber nicht unumstritten und werden etwa verdächtig Krebs auszulösen.

Zusatznutzen von Natur pur

Da kommt die Stevia-Pflanze gerade recht. Zur Zeit sind über 20 Kochbücher dazu im Handel. Stevia verspricht mit ihren Rebaudiosiden und Steviosiden ebenfalls kalorienfreie Süsse. Sowohl die natürliche Stevia wie die Steviol-Glykoside sind für Diabetiker geeignet, weil sie den Blutzuckerspiegel nicht erhöhen. Doch die Stevia-Pflanze hat im Gegensatz zu den nur süssenden Extrakten zusätzlich ein anti-oxidatives Potenzial – bekanntlich wichtig für die Krebs-Prävention, um die karzinogenen «freien Radikalen» zu entschärfen. Eine weitere Wirkung der ganzen Stevia, die bei Steviol-Glykosid verloren geht: Stevia reduziert Zahnbeläge und Zahnstein und wird deshalb in Dentalprodukten eingesetzt.

Diese Wirkungen der Pflanze faszinieren auch Stevia-Forscher Udo Kienle von

der Uni Hohenheim. Auch wenn er die Steviol-Glykoside anderen künstlichen Süsstoffen vorzieht, liegt seine Faszination beim Wunder der süssen Staude. In einem Buch versucht er deshalb die Sprachverwirrungen und Gerüchte rund um das Honigkraut aufzulösen und den Nutzen der Stevia für den alltäglichen Konsum aufzuzeigen.



Stevia-Forscher Udo Kienle von der Uni Hohenheim ist fasziniert vom Wunder der süssen Staude aus dem Urwald Paraguays. Sein Stevia-Buch liest sich als Wirtschaftskrimi.

(Foto: Karl Johannes Rechsteiner)

Stevia durch Biotechnologie?

Wegen fehlender Studien dürfen natürliche Produkte der Stevia-Pflanze heute nicht gehandelt werden. Bei den erlaubten chemisch extrahierten Steviol-Glykosiden haben die Behörden Grenzwerte festgelegt. Die maximale Tagesdosis liegt niedrig, weshalb die Industrie versucht, die süsse Wirkung der Extrakte mit Geschmacksverstärkern zu fördern. Die Schweizer Biotech-Firma Evolva etwa will auf die steigende Nachfrage mit bio-

technologischer Herstellung von Steviol-Glykosiden reagieren – statt Blätter zu ernten und aufwändig chemisch weiter zu verarbeiten, werden die Zusatzstoffe durch Fermentation im Biotank erzeugt. Das könnte dem Stevia-Anbau weltweit einen ziemlichen Schlag versetzen, falls die Kosten dafür nicht zu hoch liegen.

Der engagierte deutsche Forscher Udo Kienle hingegen plädiert für die natürliche Süsse von Stevia rebaudiana Bertoni. Dafür muss die toxikologische Unbedenklichkeit der Pflanze selbst endlich belegt werden. Nur Langzeitstudien samt Tierversuchen können die Vorgaben der Gesundheitsbehörden erfüllen. Die dafür nötigen fünf Millionen Euro will Kienle mit einer Stiftung aufreiben. Deren Gelder könnten aus Entwicklungs- und Landwirtschaftsbudgets stammen. Denn Stevia soll in Lateinamerika den Koka-Anbau reduzieren und in Europa Tabak-Plantagen verdrängen.

Der Berner Kurt Steiner hat den Tango-Tee erfunden, auf der Basis von Bio-Mate-Kräutern aus der Cooperativa Ruiz de Montoya im argentinischen Misiones. In die Teesäckli mischt er die erlaubten zwei Prozent Stevia als leichte Süsse. Seinem Eistee im Fläschli jedoch darf er keinen Stevia-Tee beifügen, auf Steviol-Glykoside will er verzichten. Denn als Präsident von Pro Stevia Schweiz setzt er sich für die Legalisierung des natürlichen Stevia-Krautes ein. Am besten mit Fair-Handels-Kriterien, um weltweit Kleinbauern am Zucker des 21. Jahrhunderts zu beteiligen.

Strategische Ressource Zucker

Als in den 90er-Jahren die Zulassung von Stevia in Europa noch in weiter Ferne stand, finanzierte die Europäische Union bereits Untersuchungen zum Anbau von Stevia, um für Tabak-Bauern Alternativen zu finden. So verhelfen vielleicht Rauchverbote und Nichtraucher-Kampagnen indirekt der Stevia zu einem Durchbruch.

Wahrscheinlicher jedoch dürfte sein, dass multinationale Getränke-Unternehmen für weitere Fortschritte im etwa 70-Milliarden-Dollar schweren, globalen Süsstoff-Business sorgen. Pepsico spannt mit der malaysischen Firma Purecircle zusammen. Coca-Cola mit US-Agrarmulti Cargill. Produziert wird in China, wo über den Produktionsbedingungen ein Mantel des Schweigens liegt. Gezuckerte Limonaden haben einen schweren Stand – gesündere und doch süsse Getränke sind gefragt.

Während einzelne Kantonschemiker noch überlegen, ob sie Stevia-Säckli am Kräutertee-Stand beschlagnahmen sollen, ist die Schweiz dank ihrer Zulassung von Steviol-Glykosiden eine Spielwiese für Grosskonzerne geworden. Sie testen da-

mit langfristige Pläne: Denn Zucker ist ein strategischer Rohstoff und kann als Ressource für Produkte wie Plastik und Kunstfasern genutzt werden, die heute aus Erdöl gewonnen werden. Wenn Stevia den Zucker ablöst, öffnet sich den Konzernen ein neues Spielfeld mit bestehender Infrastruktur.

Aber vielleicht kommt es doch ganz anders, wie Forscher Kienle in seinem Buch schreibt: «Die Pflanze selbst ist ein Süssungsmittel. Man braucht keine komplexen Extraktionsverfahren.» Eben: Stevia wächst in jedem Garten und in diesem Sinne vielleicht auch über sich hinaus.

<https://stevia.uni-hohenheim.de>

Buch-Tipp

Ein Wirtschafts- und Wissenschafts-Krimi

Statt ein weiteres Kochbuch hat Stevia-Forscher Udo Kienle von der Uni Hohenheim die Geschichte der Stevia rebaudiana Bertoni aufgearbeitet und zeigt ihren Nutzen für Konsumentinnen und Konsumenten. Die subtropische Pflanze prägt sein wissenschaftliches Leben seit 27 Jahren. Aus den gesammelten Erfahrungen ist ein Wirtschafts- und Wissenschafts-Krimi geworden. Der Stuttgarter Forscher gibt Einblick in die rechtlichen Mechanismen, welche die Zulassung von Stevia bisher verhindern. Er beschreibt den Weg aus dem Dschungel Paraguays in den Behörden-Dschungel Europas. Er zeigt den Unterschied zwischen der natürlichen Stevia-Pflanze als Süssmittel und den Steviol-Glykosiden als Zusatzstoff in Lebensmitteln. Sein Buch ist auch eine Hommage an den Tessiner Botaniker Moisés Bertoni, ohne den Stevia heute wohl kein Thema wäre.

Kienle, Udo

Stevia rebaudiana

Der Zucker des 21. Jahrhunderts

Spurbuchverlag Juni 2011, 184 Seiten
Mit zahlreichen Abbildungen, kartoniert
ISBN 978-3-88778-356-3, Fr. 28.50

Bücher und Pflanzen
sind auch erhältlich bei
www.prostevia.ch



Stevia-Extrakt

Der eigene Flüssig-«Zucker»

Mit Stevia-Blättern kann man einfach einen süssen Auszug herstellen: Einen halben Liter Wasser kochen, etwa ein Dutzend frische Blätter dazu geben oder etwa drei Suppenlöffel getrocknete Stevia rühren. Etwa zehn Minuten auf kleiner Stufe ziehen lassen. Den Sud durch ein feines Sieb oder Küchentuch filtern. Das flüssige dunkelgrüne Extrakt lässt sich im Kühlschrank monatelang aufbewahren. Obschon dies nicht erlaubt ist, bekommt man gehackte oder gemahlene getrocknete Steviablätter in vielen Apotheken, Drogerien, kleinen Läden oder im Internet. Stevia ist sehr süss. Bei hoher Dosierung kann der Eigengeschmack überwiegen. Also: Vorsichtig ausprobieren!

Stevia-Pflanze

Selber Pflanzen macht süss

Stevia mit ihren länglichen Blättern und kleinen weissen Blüten gedeiht im Schweizer Klima in Gärten, auf Terrassen und Balkonen auch in Töpfen bestens. Die blattreiche Pflanze ähnelt dem Pfefferminz und wird bis einen Meter hoch. Sie bevorzugt warme geschützte Standorte mit guter Feuchtigkeit. Überwintern und selber Ziehen aus Samen sind schwierig. Doch Setzlinge sind im Frühling in fast jeder Gärtnerei und in Gewürzpflanzen-Regalen der Grossverteiler zu haben. Wer die Pflanzenspitzen abschneidet, bekommt eine buschigere Staude. Ihre Blätter sind im Sommer kurz vor dem Erblühen besonders süss. Die Blätter lassen sich gut ernten, trocknen und jahrelang aufbewahren.

Bezug auch über den Shop von www.prostevia.ch



Grenzwerte für Steviol-Glykoside Vorsichtige Behörden

Der UN-Ausschuss Joint Expert Committee on Food Additives (JECFA) hat die täglich tolerierbare Aufnahmemenge von Steviol bei vier Milligramm pro Kilo Körpergewicht festgelegt. Zum Schutz vor allem auch von Kindern.

Weil für die toxikologische Wirkung von Steviol-Glykosiden ab einer bestimmten Menge die notwendigen Studien fehlen, hat sich auch das Schweizer BAG den Höchst-mengen-Vorschriften angeschlossen. Zu diesem ADI-Wert (Acceptable Daily Intake) hat die Europäische Lebensmittelbehörde (EFSA) im Januar 2011 ein Gutachten über Verzehrsmengen vorgelegt. Es zeigt die Gefahr, dass die erlaubte Tageshöchst-dosis deutlich überschritten werden könnte

– vor allem bei Kindern, die täglich viel mit Süsstoffen versetzte Limonaden trinken. In der Schweiz wurde die Höchstmenge aus diesem Grund bislang auf 200 mg Steviol-Glykosid pro Liter begrenzt. Die Problematik könnte dazu führen, dass in Zukunft möglicherweise bei einigen Lebensmitteln keine Steviol-Glykoside zugesetzt werden dürfen, zum Beispiel in Backwaren, Desserts, Knabberartikeln, Alkopops oder Fischprodukten.

1world.ch Fair Trade, Websites & IT

1world.ch ist eine Agentur für Beratungen und Dienstleistungen in den Bereichen Fairer Handel, Webdesign / EDV und Unterstützung für Begleitpersonen von entsandtem Personal. Die kompetente Beratung beruht auf langjähriger Ausländerfahrung und der geschickten Kombination der gesammelten Fertigkeiten.



Jürgen Müller
Consultancies and Services

1world.ch bietet Dienstleistungen für NGO, KMU und Private in folgenden Bereichen an:

- Fairer Handel: Informationen und Reportagen, Produzentenunterstützung, Strategie-Beratung, Konzepte, Training
- Websites und EDV: Website-Konzepte und Entwicklungen, Datenbank-Entwicklung (Filemaker, MySQL), Server-Client-Netzwerke (Apple), User-Support und -Training
- Beratung für Begleitpersonen von entsandtem Personal: Ausreisenvorbereitung und Rückkehrberatung, Länderbriefings, Übersetzungen

juergen.mueller@1world.ch, Skype: jue_mue,
Peru: +51 989 328 158 (GMT -5h), Schweiz: +41 78 746 77 89 (GMT +1)

www.1world.ch

Süsse Verheissungen? Bücher über Gott und die Welt und mehr.

Die Oekumenische Buchhandlung
Rathausgasse 74
3000 Bern 7
031 311 20 88
www.voirol-buch.ch

voirol

«Alpenliebe»
Ein Sommergruss aus dem Bergell
www.soglio-produkte.ch

SOGLIO
Begleitet mit der Kraft der Natur

20% Leser-Rabatt
Ich bestelle ____ Ex.

Name: _____
Strasse: _____
PLZ / Ort: _____

Senden Sie den ausgefüllten Talon an:
SOGLIO-PRODUKTE AG, CH 7608 Castasegna

Körpermilch
Duschplus
Solar 7
Ringelblumencrème
Fusspflegebalsam

Das Geschenkset
mit den praktischen
35-ml-Tuben
Fr. 31.- statt Fr. 39.-
(plus Versandkostenanteil)

**PRO
STEVIA
SCHWEIZ**



- Unabhängige Stevia-Lobby
- Informationsplattform
- Für die Zulassung des Handels mit Stevia-Blättern

**Pro Stevia Schweiz, Postfach, 3000 Bern 23,
031 971 68 12, info@prostevia.ch**

www.prostevia.ch

akte/fairunterwegs.org

Voluntourismus - mehr als ein Vergnügungsausflug

Auch in der Schweiz wittern die Reiseveranstalter im Freiwilligentourismus ein interessantes Marktpotenzial. Doch wenn Tourismusprofis Reisen mit Projekten der Entwicklungszusammenarbeit oder des Umweltschutzes verbinden, nehmen sie eine für sie noch unbekannte Verantwortung auf sich, die es in sich hat. Nina Sahdeva



Bauplatz für Voluntouristen. (Foto: www.flickr.com/photos/wanhoff/)

Was als Hilfe gedacht war, kann auch schaden. Für Freiwilligeneinsätze von Schweizer Hilfswerken gibt es qualitätssichernde Vorgaben. Der Freiwilligentourismus hingegen ist ein völlig unregulierter Markt. Jugendliche in ihren langen Ferien oder im Zwischenjahr, Personen mittleren Alters, die eine Karrierepause einlegen, oder SeniorInnen, die ihr Fachwissen weitergeben möchten, reisen in sogenannte Entwicklungsländer, um Ferien mit einem Einsatz zu verbinden. Doch der Grat zwischen bereichernden Erfahrungen für die Voluntouristen ebenso wie für die Menschen vor Ort und unschöner kommerzieller Ausbeutung ist schmal. Ein seriöser Anbieter von Voluntourismus muss sowohl über das touristische Handwerk wie über einiges Know-how zur Zusammenarbeit mit Entwicklungs- und Umweltprojekten verfügen. Das Bewusstsein dafür fehlt aber noch weitgehend in der Branche. Im Austausch mit seinen Partnern und basierend auf seiner eigenen Expertise hat der Arbeitskreis Tourismus & Entwicklung für den Voluntourismus erste Grundsätze festgehalten, deren Einhaltung Voraussetzung dafür sind, dass Freiwilligeneinsätze den Einsatzleistenden und dem Projekt das bringen, was sie versprechen.

www.fairunterwegs.org

Brot für alle

Unternehmen müssen Menschenrechte achten!

In keinem Land ist die Konzentration transnational tätiger Unternehmen gemessen an der Bevölkerung grösser als in der Schweiz. Viele davon sind Rohstoffkonzerne. Einer der Gründe dafür ist die schwache Regulierung der Finanzflüsse und der Unternehmensverantwortung. Jacqueline Hefti Widmer



Mehr Transparenz gefordert: Übergabe der Petition «Unternehmen müssen Menschenrechte achten!» (Foto: Dalai Wenger)

Das Schweizer Rohstoffunternehmen Glencore setzte 2010 rund 145 Milliarden Dollar um, unter anderem mit der Ausbeutung von Kupfer- und Kobaltminen im Kongo. Eine im Auftrag von Brot für alle und Fastenopfer erstellte Studie zeigt, dass der kongolesische Staat und die lokale Bevölkerung kaum davon profitieren: Rohstoffunternehmen wie Glencore nutzen allerlei Tricks und Schlupflöcher, um Steuern und Abgaben zu umgehen. Die Studie förderte zutage, dass ein lokales Tochterunternehmen von Glencore Menschenrechte verletzt und die Umwelt verschmutzt. «Internationale Unternehmen beuten auf Kosten der Gesundheit von Tausenden von Männern, Frauen und Kindern Bodenschätze im Kongo aus», sagt Toss Mukwa, Koordinator des Fastenopfer-Programms im Kongo, «doch dem Staat bleiben nicht einmal genügend Mittel, um die Löhne von Lehrern und Ärztinnen zu bezahlen.»

«Die Schweiz steht besonders in der Verantwortung, denn immer mehr transnationale Unternehmen verlegen ihren Hauptsitz in die Schweiz», sagt Miges Baumann, Leiter Entwicklungspolitik von Brot für alle. «Sie profitieren von der laschen schweizerischen Gesetzgebung.» Am 21. Juni haben Brot für alle und Fastenopfer die von 26 677 Personen unterzeichnete Petition «Unternehmen müssen Menschenrechte achten!» eingereicht. Damit fordern sie den Bundesrat und das Parlament auf, eine gesetzliche Handhabe zu schaffen, damit Unternehmen mit Sitz in der Schweiz offenlegen müssen, wie viel Steuern und Abgaben sie in jedem Land bezahlen, und verpflichtet werden, Massnahmen gegen Menschenrechtsverletzungen durch das Unternehmen oder seine Tochterfirmen zu ergreifen.

Mehr Informationen unter: www.rechtaufnahme.ch/studie

claro fair trade AG

Manjeen oder die Geschichte der Glasperlenketten

Als Heimarbeiterin wird eine junge Frau in der Millionenstadt Delhi durch Zwischenhändler ausgebeutet, lernt dann bei der Organisation «Tara» die Kriterien des Fairen Handels kennen und gründet schliesslich mit «Manjeen Handicrafts» ein eigenes Fair-trade-Netzwerk. Yolanda Roggo



Frauen bei der Herstellung von Glasperlenketten. (Foto: R. Else)

Mit dem Ziel, auch anderen Frauen zu neuen Lebensperspektiven zu verhelfen, unterstützt die junge Frau zunächst auf ehrenamtlicher Basis Frauen bei der Produktion und Vermarktung von Schmuck. Um dabei nicht mehr vom einheimischen Zwischenhandel abzuhängen, gründet sie eine eigene Organisation, die «Manjeen Handicrafts», und knüpft Kontakte zu europäischen Fair-Handelsorganisationen. Seither vermittelt sie den Produzierenden nebst neuen Designs und Techniken auch die Prinzipien des Fairen Handels. Mit einer Hand voll Mitarbeitenden ist «Manjeen Handicrafts» zwar eine kleine Organisation, doch betreut sie mittlerweile in Delhi und den nördlichen Bundesstaaten Uttar Pradesh, Bihar und Rajasthan bereits 12 Gruppen mit 159 Mitgliedern. Dabei handelt es sich mehrheitlich um Angehörige von landlosen Familien, die mangels Einkommen aus der kleinbäuerlichen Landwirtschaft nach Delhi gezogen oder sonst auf einen Zusatzverdienst angewiesen sind. Alle Mitglieder des Netzwerkes sind im Koordinationskomitee vertreten und beteiligen sich zum Beispiel an der Preiskalkulation. Im Übrigen tritt «Manjeen Handicrafts» für die Abschaffung der Kinderarbeit ein und plant die Gründung einer NGO zur Durchführung von Ausbildungs- und Entwicklungsprogrammen, so auch den Schulbesuch der Kinder, insbesondere der Mädchen. claro unterstützt «Manjeen Handicrafts», indem sie neu Glasperlen- und Kunstharzschmuck der Organisation im Sortiment führt.

www.claro.ch

Fastenopfer

Wir alle sind Fastenopfer

Fastenopfer ist mehr als Spendensammlung und Projektbegleitung. Das katholische Hilfswerk will ungerechte Strukturen verändern – seit genau 50 Jahren. Antonio Hautle, Direktor



Seit 50 Jahren kämpft Fastenopfer gegen ungerechte Strukturen.

(Foto: Fastenopfer)

Dem Erfolg des Missionsjahrs 1960/61 unter der Leitung von Meinrad Hengartner verdankt Fastenopfer seine Gründung. Es war eine Zeit des Aufbruchs und der Begeisterung. Das Zweite Vatikanische Konzil öffnete die Türen der Kirche.

Das Evangelium, die katholische Soziallehre und die vorrangige Option für die Armen sind Inspiration und Basis des Fastenopfers. Schnell wurde klar: Fastenopfer geht es nicht um Barmherzigkeit, sondern um nachhaltige Veränderungen zu Gunsten der Armen. Dazu braucht es internationale Handelsregeln und Entschuldung, die den Entwicklungsländern Rechnung tragen. Daher das Engagement in der Entwicklungspolitik: Wir waren an der Gründung der Alliance Sud beteiligt und sind Mitglied der Cidse, dem Netzwerk der weltweit 16 Fastenopferhilfswerke. Die Bekämpfung des Hungers, die Stärkung von Menschen in ihrer persönlichen und spirituellen Identität, die Durchsetzung der Menschenrechte und die Sensibilisierung der Pfarreien in der Schweiz bleiben auch in Zukunft Schwerpunkte unserer Arbeit.

Bei aller Professionalisierung müssen wir uns selbstkritisch fragen, wer wir sind. Wir Profis sind nicht Fastenopfer, wir dienen dem Fastenopfer! Das Fastenopfer sind Sie: Spenderinnen und Spender, Mitarbeitende in Pfarreien und Solidaritätsgruppen, Projektpartner und Entscheidungsträger in mitfinanzierenden Institutionen: Sie alle sind Fastenopfer und so auch Ausdruck der internationalen, christlichen Solidarität zur Überwindung der Ungerechtigkeit.

www.fastenopfer.ch

Helvetas

40 Jahre Helvetas-Panoramakalender

Seit 40 Jahren öffnet der Helvetas Panoramakalender monatlich ein spezielles Fenster zur Welt des Südens. Vermehrt werden Südfotografen und -fotografinnen bei der Bildauswahl berücksichtigt. Dadurch soll ein fairer Handel im Bereich der Fotografie gefördert werden. Tobias Meier



Rezeptkreationen inspiriert durch die Bilder des Helvetas-Panoramakalenders. (Foto: Helvetas)

Helvetas zeigt zum Jubiläum die Fotoausstellung «Alltag fern des Alltäglichen». Gezeigt wird eine Auswahl der Fotos von drei Südfotografen, von denen ein Bild im Panoramakalender 2012 abgebildet ist. Die erst 22-jährige Eman Mohammed aus Palästina dokumentiert die Geschehnisse in ihrer Heimat, dem Gaza-Streifen. Jashim Salam, Bangladesh, gibt mit seinen Bildern einen Einblick in das Leben der Menschen in Chittagong, die tagtäglich um ihr Leben kämpfen. Juan Manuel Barrero Bueno aus Kolumbien fotografiert das tägliche Leben des einfachen Volkes. Die Ausstellung wird in Zürich, Basel, Genf und Lausanne gezeigt. Der Jubiläumskalender zum Thema «Essen der Welt» gibt nicht nur mit den wunderschönen Bildern einen Einblick in die Welt des Essens rund um den Globus. Auf den Kalenderbilder-Rückseiten finden sich zusätzlich Informationen zu einem traditionellen Rezept aus dem gezeigten Land. Ausserdem haben 12 berühmte Köche und Köchinnen aus Belgien und der Schweiz speziell für diesen Kalender, inspiriert vom Bild und traditionellen Landesgerichten, eigene Kreationen entwickelt.

Das Rezept findet man auf unserer Homepage. Information zu Kalender und Ausstellung findet man ab Mitte August unter www.helvetas.ch

PRONATEC AG

Auch Bio-Rohrohrzucker versüsst das Leben

Pronatec kauft Rohstoffe nicht über anonyme Händler, sondern möglichst in den Anbauländern. In den Bereichen Zucker, Kakao und Vanille hat sich Pronatec ausserdem mit Projekten einen Namen gemacht. Die Rohstoffe werden bei Kleinbauern mit dem Ziel gekauft, langfristige Partnerschaften einzugehen und soziale Verantwortung zu übernehmen.

Yvonne Vásquez



Der Syramena-Zucker wird auf dem Ekkharthof durch Menschen mit einer Behinderung abgepackt. (Foto: Pronatec AG)

Syramena von Pronatec ist ein Rohrohrzucker, der aus kontrolliert biologischem Zuckerrohr hergestellt wird. Das Zuckerrohr gehört zur botanischen Familie der Gräser, das in Ländern mit feucht-warmem Klima bis fünf Meter hoch werden kann. Je nach Klima und Bodenverhältnissen schwankt der Zuckeranteil zwischen 6 und 18 Prozent.

In Paraguay wird das Zuckerrohr von der Kooperative Asocace im Departamento Central angebaut. Dort gibt es ideale Bedingungen für den Anbau von Zuckerrohr, da es viel regnet und somit keine künstliche Bewässerung nötig ist. Nach der Ernte wird das Zuckerrohr von der Zuckermühle «La Felsina» zu Syramena Bio Rohrohrzucker verarbeitet. Pronatec arbeitet seit mehr als zehn Jahren eng mit La Felsina zusammen und stellt so den direkten Kontakt zum Ursprung sicher. Diese langfristige Beziehung schafft Vertrauen bei den Konsumenten und Produzenten und sorgt für Kontinuität. La Felsina baut Syramena Rohrohrzucker auch in Demeter-Qualität an.

Pronatec strebt einen fairen Handel mit ihren Lieferanten aus aller Welt an. Dank eigenem Personal und häufigen Besuchen in den verschiedenen Ursprüngen kann Pronatec direkt auf die Verbesserung der Lebensverhältnisse der Kleinbauern einwirken. Faire Preise tragen nicht nur zu einer langfristigen Existenzsicherung bei, sie ermöglichen auch eine Produktion der Rohstoffe zu umweltschonenden Bedingungen. Auch ist Herkunft, Zulieferkette, Arbeits- und Produktionsbedingungen bekannt und kann kontrolliert werden. Der Syramena-Bio-Rohrohrzucker ist in Bioläden und Reformhäusern erhältlich.

Weitere Informationen unter: www.pronatec.ch

Stiftung myclimate

Klimapioniere mit Herzblut

«Klimapioniere» ist eine Initiative von Swisscom, mit den Partnern Solar Impulse, myclimate und dem Bundesamt für Umwelt. Das Schweiz weite Projekt unterstützt Schulklassen vom Kindergarten bis zur Oberstufe dabei, eigene Klimaschutzprojekte zu realisieren. Andrea Altorfer



Bertrand Piccard mit jungen Klimapionieren bei der Landung der Solar Impulse. (Foto: Stiftung myclimate)

So bieten sich Klassen im Kanton Zürich als Einkaufstaxi per Velo an. Es sei nur manchmal etwas peinlich, wenn man mit zwei grossen Windelpaketen durchs Dorf fahren müsse, sagt Alex. Im Berner Oberland haben Kinder Gebäck in Form von Windrädern gebacken und verkauft und so eine kleine Windturbine finanziert, welche jetzt ihre Computer betreibt. An anderen Orten kochen Kinder in Hotelküchen Klima-Menüs und die Gäste lassen es sich schmecken: Klimatipps auf den Tischsets inklusive. An Fantasie mangelt es den Schulklassen nicht: überall schiessen bunte und wirkungsvolle Projekte aus dem Boden. In Diepoldsau spornen selbstentworfenene Klima-Signete und Klimavorsätze die Kinder an, klimaaktiv zu sein. «Uns gefällt es nicht, dass die Menschheit so viel Wasser verbraucht und es gar nicht merkt», merkten Nadine und Kimberly und beschlossen, dass in ihrem Schulhaus Kirchenfeld ab sofort Wasser gespart werden soll. Auch Erwachsene sind begeistert: «Die Kinder sind mit Herzblut bei der Sache. Sie haben mir ihre Ideen hervorragend vorgetragen und sind gleich mit guten Vorschlägen gekommen, da war es klar, ein solch gutes Projekt muss man unterstützen,» so der Gemeindepräsident Roland Wälter.

Die Klimapioniere Bertrand Piccard und André Borschberg sind die Paten des Projekts und planen für 2014 die Erdumrundung in ihrem Solarflugzeug Solar Impulse. Damit wollen sie ein Zeichen gegen unsere Abhängigkeit von fossilen Energien setzen. Nun suchen sie die Klimapioniere von morgen und freuen sich auf viele spannende und wirkungsvolle Klimaschutzprojekte.

www.myclimate.org

Oikocredit

Mikrofinanz in Tansania

Mit ihren eigenen Ersparnissen begann Helena Lutege 2005 mit der Vergabe von Mikrokrediten in abgelegenen Gebieten. Heute zählt ihre Mikrofinanzinstitution Belita über 3000 Kunden und Kundinnen. Ein Augenschein vor Ort. Elvira Wiegers



Sultan Kumbilwa in seinem Laden in Mwarusembe

(Foto: Karl Hildebrandt, Oikocredit)

Mwarusembe ist ein Dorf ausserhalb der Hafenstadt Dar es Salaam. Dorthin hat Helena Lutege, die Gründerin der Mikrofinanzorganisation Belita eingeladen, um das Wirken von Mikrokrediten anhand konkreter Beispiele zu erklären. Oikocredit unterstützt Belita seit 2009 mit einem fünfjährigen Darlehen von rund 100 000 Franken, welches Lutege und ihre Crew in Form von Mikrokrediten an Einzelpersonen und Kleingruppen weiter vermittelt. Auf dem kleinen Markt im Ort gibt es getrockneten Fisch, Gemüse und Früchte, daneben bieten Frauen Selbstgebackenes an. Kleine Läden säumen die Landstrasse, es gibt Hühnerfutter zu kaufen, aber auch diverse Haushaltsartikel und Ersatzteile. Die KleinhändlerInnen können ohne Starthilfe jeweils nur kleine Menge der benötigten Ware zu einem relativ hohen Preis beschaffen, weshalb ihre Profite oft sehr klein sind oder gar bei null liegen. Oft fehlt das Geld, in Aufbewahrungs- oder Transportmittel zu investieren.

Sultan Kumbilwa etwa betreibt im Dorf ein Geschäft mit traditionellen Arzneimitteln. Dank eines Mikrokredites konnte er grössere Mengen der benötigten Materialien zu einem besseren Preis einkaufen und somit seine Kosten deutlich senken. So bleibt am Ende des Tages etwas mehr in der Tasche, auch nach Abzug der Rückzahlungsraten. Auf diese Weise hat Sultan Kumbilwa nicht nur schrittweise sein Geschäft sondern auch sein Einkommen vergrössert.

Die NPO Belita vermittelt neben Kleinkrediten auch Know how und Hilfestellung bei Problemen über eine Telefonhotline. «Ich bin nahe bei meinen Kunden und kenne sie», sagt Helena Lutege. «Ich weiss, welche Kreditmodalitäten realistisch sind, und vor allem übe ich niemals Druck auf meine Kunden aus. Ich glaube an sie, vertraue ihnen. Und ich bin transparent in meinem Geschäftsverhalten.»

Weitere Informationen unter: www.oikocredit.ch und www.belitafund.org

terrafair – Lesestoff mit Substanz

5 Gründe für ein Jahresabo

1. Produktion, Handel und Konsum unter der Lupe
2. Dreimal jährlich handfairlesene Texte und engagierte Stories
3. Hintergründige Themen und nachhaltige Ideen
4. Mit Weitsicht, Weltblick und Insiderwissen
5. Weil Fairer Handel eine Lobby braucht

Danke für Ihre Spende, Ihr Abo & Ihre Unterstützung! www.terrafair.org

Spendenkonto PC-Konto: 85-6635-3 mit Vermerk «Magazin»



Voilà der Abo-Talon – achtung, fairtig, los:

- ☐ Bitte senden Sie mir ein Jahr lang 3 Ausgaben des terrafair-Magazin zum Preis von 40 Franken
- ☐ Ich unterstütze terrafair als Vereinsmitglied für 70 Franken im Jahr (Abo inbegriffen)

Name und Vorname:

Adresse:

Datum und Unterschrift:

Bitte einsenden an: **info@terrafair.org** oder **terrafair, Postfach 2271, 8031 Zürich**

...und Einzahlen auf das Postkonto 85-6635-3, terrafair, 8500 Frauenfeld



Stiftung Max Havelaar

The Fair Story: Bist du dabei?

Ein neuer Kurzfilm mit dem Titel «A Fair Story» zeigt auf, wie Fairtrade Produzentinnen im Süden und Konsumenten im Norden zu einer einzigen «Fair Story» zusammenführt. Den Film gibt es in vier Sprachen - Deutsch, Englisch, Spanisch und Niederländisch - und wurde gleichzeitig mit dem Start in Grossbritannien auch in anderen europäischen Ländern veröffentlicht. Regula Zellweger



Ein Film zum mitmachen: Werden Sie Teil einer fairen Geschichte.

(Foto: Max Havelaar)

Vom Acker in Afrika bis hin zum Label auf den Bananen: Ein Buch, welches vom Produzenten bis zum Konsumenten weitergereicht wird, zeigt, wie durch Fairtrade alle Menschen miteinander verbunden sind. Dank neuester Technologie können auch die Zuschauer Teil des Films und somit der Fairtrade Geschichte werden, denn der Inhalt des Films aktualisiert sich dynamisch. Nutzerinnen und Nutzer, die sich bei Facebook-Connect einloggen, sehen beispielsweise ihr Bild in den Film eingebaut und können den Film mit Freunden teilen. Der Film entstand im internationalen Fairtrade Verbund zusammen mit der Agentur Generation Alliance und weiteren Spezialisten.

Schauen auch Sie sich den Film an, schicken Sie ihn weiter an Freunde und werden Sie Teil der globalen Geschichte.

www.maxhavelaar.ch

www.fairstory.com

SWISSAID

Die Früchte der Armen auf dem Tisch der Reichen

Seit die Bauern im Süden Tansanias ihre Cashew-Pflanzungen umsichtiger bewirtschaften, fahren sie eine grössere Ernte ein. Und dank der Bio- und Fairtrade-Zertifizierung bleibt auch ein anständiger Teil der Wertschöpfung in ihren Händen. Frank Haupt, Länderverantwortlicher für Tansania



Cashew-Nüsse verteuern sich von Tansania bis in die Schweiz 50 mal. (Foto: Rudolf Fischer)

Swissaid unterstützt die lokale Bauernorganisation seit 2010. Allein durch die Verjüngung der Baumbestände und die Baumpflege konnte die Ernte mehr als verdoppelt werden, wie Bäuerin Hamisi erzählt: «Seit ich auf Bio umgestellt habe, ernte ich auf derselben Fläche vier statt früher 1,5 Säcke. Ausserdem lassen sich die Bio-Nüsse teurer verkaufen als konventionell produzierte und der Anbau ist günstiger.»

Cashewnüsse, so sagt man in Masasi, seien die Früchte der Armen auf dem Tisch der Reichen. Der Volksmund hat recht: Zwischen Tansania und der Schweiz verteuert sich die Nuss fünfzig Mal. Damit die Wertsteigerung in den Händen der Produzenten bleibt, haben die Bauern die Nüsse zertifizieren lassen und Verarbeitung und Verkauf an den europäischen Grossisten gleich selber an die Hand genommen. Eine Cashew-Fabrik wurde im November 2009 in Betrieb genommen, eine zweite wird dieses Jahr fertig. Das FLO-Zertifikat für Fairen Handel wurde den Bauern soeben verliehen. Der Absatz ist über einen holländischen Abnehmer gesichert. «Die Bauern haben erkannt, dass sie nur in einem gut organisierten Verband in einem fairen Ausmass von ihrer Ernte profitieren können», fasst der Direktor der Bauernvereinigung die Erfahrung zusammen.

www.swissaid.ch

Switcher SA

T-Shirt Gaia – fasertief nachhaltig

Das Engagement von Switcher für Respekt gegenüber Umwelt und Mensch in der Textilindustrie wird seit Jahren durch militante Organisationen wie die Erklärung von Bern unterstrichen. Constanze Möller



Kleider bieten Stoff für den Unterricht. Ab Herbst 2011 auf www.t-schoolproject.com (Foto: Switcher)

Switcher hat als erste Textilmarke überhaupt für volle Transparenz auf der gesamten Wertschöpfungskette gesorgt – und mit dieser Initiative bis heute immer noch wenige Nachahmer gefunden. Wer ein Switcher-Stück kauft, kann dessen Herkunft und Herstellungsbedingungen bis zum Rohstoff im Internet selber nachprüfen.

Besonders aufschlussreich ist dieser Nachhaltigkeitstest beim jüngsten Produkt aus dem Hause Switcher. Das T-Shirt Gaia trägt das Label OekoTex für schadstoffgeprüfte Produkte aus umweltfreundlicher Produktion. Die Bio-Baumwolle ist von Max Havelaar zertifiziert und wurde in einer Fabrik mit der Sozialnorm SA 8000 verarbeitet.

Diese inneren Werte zeichnen ein keckes T-Shirt mit modischem Schnitt aus, das in 16 Farben und fünf Grössen erhältlich ist. Der Jersey-Stoff mit einem Gewicht von 145 gm² ist vorge-schrumpft, und ein Nackenband rundet die äusseren Qualitätsmerkmale ab.

Mit einem Richtverkaufspreis von 16 Franken stellt Gaia im T-Shirt-Markt einen Leckerbissen mit besonders attraktivem Preis/Leistungs-Verhältnis dar.

Erhältlich beim Switcher Händler, auf Switcher.com und in einigen ausgewählten Migros-Filialen in der Schweiz.

www.switcher.com

www.respect-code.org

Caritas Schweiz

Fairness für palästinensische Bauern

Seit über 6000 Jahren ist der Olivenbaum in Palästina beheimatet, und er steht dort als Sinnbild für Frieden und Hoffnung. Die Landwirte der Kooperative Canaan Fair Trade erhalten für ihre Produkte faire Preise bei garantierten Ernteabnahmen und Unterstützung bei der Umstellung auf Bio-Anbau. Ulrike Seifart



Rawdha, palästinensische Bäuerin mit Herzblut.

(Foto: Canaan Fair Trade)

Trotz der schwierigen politischen Lage, schafft die Kooperative Canaan Fair Trade bessere Lebensbedingungen für rund 1700 Bauernfamilien. Eine, die davon profitiert, ist Rawdha aus dem Dorf Nus Ijbail in der Region Nablus. Als einziges weibliches Mitglied der örtlichen Kooperative kämpft sie für eine ökologische und nachhaltige Landwirtschaft. «Das Land ist unser einziger Freund. Wie können wir es also mit Chemikalien vergiften?», fragt sie. Rawdha ist Bäuerin mit Herzblut. Um ihr Haus verlaufen gepflegte Olivenbaum-Terrassen und Mandelbäume, und ihr selbstgepresstes Olivenöl ist mittlerweile über die Ländergrenzen hinaus bekannt. Bis Canaan Fair Trade kam, konnte sie sich und ihren Sohn Hamza jedoch kaum mit der Landwirtschaft durchbringen. «Ich hatte fast die Hoffnung verloren. Aber nun wird mir jedes Jahr die Ernte abgekauft und das gibt mir Sicherheit», sagt sie. Und es ergeben sich Perspektiven für die Jungen. Canaan Fair Trade finanziert bei sehr guten schulischen Leistungen die höheren Ausbildungen für die Kinder der Bauernfamilien. Rawdhas Sohn Hamza hofft, auch ein Stipendium zu bekommen, um als zukünftiger Ingenieur das Leben in seinem Dorf noch mehr zu verbessern.

Ausgewählte Produkte von Canaan Fair Trade sind in den Caritas Unica-Läden und online unter www.caritas-fairtrade.ch erhältlich.

EquiTable

Nachhaltigkeit edel inszeniert

Die Projektidee EquiTable wurde zum Welttag des Fairen Handels am 14. Mai 2011 lanciert. In Restaurants sollen Gäste mit «nachhaltigen» Menus kulinarisch verwöhnt und sensibilisiert werden. Ein Teil des Ertrags aus dem Gastronomiebetrieb fliesst in einen Förderfonds, mit welchem neue Fair-Trade-Projekte aufgebaut werden sollen. Daniela Widmer



Im Restaurant EquiTable sollen die Gäste auf den Geschmack nachhaltig produzierter Lebensmittel kommen. (Foto: EquiTable)

EquiTable inszeniert Nachhaltigkeit auf der kulinarischen Ebene. Unter der Leitung des Spitzengastronoms Freddy Christandel entstehen Restaurants, die mit mindestens 13 GaultMillau Punkten ausgezeichnet sind. Das erste Flaggschiff ist in Zürich, Basel oder Bern geplant – je nachdem, wo sich eine geeignete Lokalität finden lässt. Mit einem einmaligen Geschmackserlebnis will Christandel den Gästen nachhaltig in Erinnerung bleiben – im wahrsten Sinne des Wortes. Die exklusiv zubereiteten Menus sind klimafreundlich und aus Fair Trade, Bio-, Regional- und Saisonalprodukten zusammengestellt. Mit diesem Konzept will er eine neue Konsumentengruppe ansprechen und den Umsatz von Fair-Trade- und Bioprodukten direkt und indirekt steigern. Geplant ist auch ein Catering für Unternehmen und Institutionen, die sich an eigenen Anlässen wie zum Beispiel der Generalversammlung zur nachhaltigen Entwicklung bekennen wollen. Ein Teil der Erträge aus dem Gastronomiebetrieb fliesst in einen Förderfonds, der zweite Pfeiler der Projektidee. Der Förderfonds EquiTable wird betreut von Roland Jenni, selbständiger Berater für Entwicklungszusammenarbeit. Mit dem Geld sollen neue Fair-Trade-Projekte initiiert und unterstützt werden. «Wir haben sehr viele positive Rückmeldungen und Aktienzeichnungen, deren Umfang das notwendige Gründungskapital für die Aktiengesellschaft bereits sicherstellen», beschreibt Jenni den Stand der Dinge. Organisationen und Unternehmen wie zum Beispiel BioSuisse, claro fair trade AG und die Stiftung myclimate unterstützen die Projektidee. Einige haben auch Aktien gezeichnet.

Das anvisierte Finanzierungsziel sei jedoch noch nicht erreicht. Es können weiter Aktien gezeichnet werden. Die Eröffnung des ersten Restaurants ist auf das erste Halbjahr 2012 geplant.

www.equitable.ch

Velos für Afrika

Überfluss im Norden - wichtige Mobilität im Süden

In den vergangenen 18 Jahren hat die Recyclingwerkstatt Gump- & Drahtesel und das Schweizer Netzwerk von «Velos für Afrika» über 80 000 ausrangierte Velos aus der Schweiz zu Partnern in Ghana, Burkina Faso, Eritrea, Zimbabwe und Tansania exportiert und schafft so im Norden und im Süden sinnvolle Arbeit. Matthias Maurer



In Nshamba (Tansania) wird mit der Unterstützung aus der Schweiz eine Velowerkstatt aufgebaut. (Foto VfA)

Velos sammeln, wenn nötig reparieren und exportieren: Einfach und effizient ist das Vorgehen von «Velos für Afrika». In der Schweiz sind verschiedene Integrationswerkstätten im Bereich Erwerbslosigkeit, der sozialen Integration oder auch Werkstätten für Menschen mit Beeinträchtigung stetig am Reparieren und fachgerechten Demontieren von ausgedienten Velos. Diese werden containerweise verschifft, letztes Jahr konnten über 20 Container mit fast 10 000 Velos den Partnern im Süden zu einem günstigen Preis verkauft werden. In Ghana und Tansania dienen die Velos als Anschauungsmaterial für angehende VelotechnikerInnen, in Eritrea als Finanzierungsquelle für die «War Disabled Association», in Burkina Faso als Teil der Fairtrade-Prämie von gebana an die Mangobäuerinnen und -bauern. Und immer sind die Velos aus der Schweiz im Süden noch jahrelang im Einsatz und verhelfen zu einer Vereinfachung des alltäglichen Lebens auf dem Schul- und Arbeitsweg, beim Besuch des Marktes oder von Verwandten und Bekannten – günstig, nachhaltig, treibstoffunabhängig und CO₂-frei.

Um die grosse Nachfrage aus dem Süden decken zu können, suchen wir sowohl Velos wie vor allem auch Werkstätten oder Freiwillige (Gruppen wie Schulklassen oder Einzelpersonen) für die Verarbeitung der Velos aus der ganzen Schweiz.

Interessiert? Weitere Fragen? Wir freuen uns, von Dir/von Ihnen zu hören!

matthias.maurer@gump-drahtesel.ch oder 031 979 70 70

www.velosfuerafrika.ch

Fairer Handel in Zeiten hoher Rohstoffpreise

«Wenn du Hunger hast, denkst du nicht langfristig»

In Zeiten tiefer Weltmarktpreise hilft der Fair-Trade-Mindestpreis die Kosten einer nachhaltigen Produktion zu tragen. Doch die Weltmarktpreise vieler Rohstoffe sind heute hoch. Der Mindestpreis als wichtiger wirtschaftlicher Faktor verliert an Bedeutung. Kaffeebauern stellen kritische Fragen. Yvonne Vásquez-Maltry

Peru: Kaffeernte bei der Kooperative Cepicafé in Piura. Gepflückt werden nur die roten reifen Früchte, pro Tag und Pflücker 50 bis 100 Kilo. Die Kaffeebauern von Cepicafé fühlen sich von den Fair-Trade-Labels zu wenig ernst genommen. (Foto: Christina Burghagen)



Hundert von Bauern hatten sich zu einem Protestmarsch Richtung Hauptstadt aufgemacht. Ganze Familien campierten während Monaten mitten in der Regenzeit am Strassenrand der Panamericana um auf ihre erbärmliche Situation aufmerksam zu machen. Diese Bilder aus dem Jahr 2002 von einer Reise aus Managua in den Norden Nicaraguas haben sich bei mir eingepreßt. Auf dem Weltmarkt waren die Kaffeepreise drastisch gesunken, das Geschäft lohnte sich nicht mehr. Die internationale Kaffeekrise zeigte erste dramatische Auswirkungen. 90 Prozent der nicaraguanischen LandarbeiterInnen, die auf den Kaffee-Fincas arbeiteten, verloren ihre Existenzgrundlage. Kaffee wächst in Nicaragua mehrheitlich für den Export. Direkt von dessen Preis auf dem Weltmarkt hängt der Wohlstand vieler Menschen ab. Kooperativen, welche zertifiziert waren, konnten sich glücklich schätzen, da sie den Fair-Trade-Mindestpreis erhielten, welcher in dieser Zeit markant über dem Weltmarktpreis lag.

Rohstoffpreise explodieren

2011 sieht die Situation anders aus. Die Kaffeepreise sind – wie auch die Preise vieler anderer Rohstoffe (zum Beispiel Zucker oder Kakao) – am Explodieren, es herrscht ein grosses Auf und Ab im Markt. Der Weltmarktpreis ist erheblich über den Fair-Trade-Mindestpreis gestiegen und die Bauernkooperativen erhalten auf dem Weltmarkt mehr. Viele Organisationen bekommen Schwierigkeiten, da sie schon tiefe Vertragspreise mit ihren Kunden vereinbart haben. Viele Kooperativen können ihre Kontrakte mit ihren Fair-Trade-Kunden nicht mehr halten, da die Bäuerinnen und Bauern den Kaffee an den Meistbietenden verkaufen. Diese Zwischenhändler werden hier Coyotes, «Präriewölfe», genannt. Sie zahlen bar und zur Zeit einen guten Preis. In Peru sind es dieses Jahr sicherlich 100 Container Kaffee, die nicht an ihre ursprünglich vereinbarten Empfänger gehen. Die Nichteinhaltung von Verträgen kann für eine Kooperative eine «De-Zertifizierung» seitens der Fairtrade Labelling Organizations (FLO) bewirken.

Fair Trade am Wendepunkt?

Was bringt ProduzentInnen dazu, ihre landwirtschaftlichen Erzeugnisse weiterhin an die Fair-Trade-Kooperative abzuliefern, obschon es jetzt dort kein höheres Einkommen mehr gibt? Rosamelia Centeno, Kaffeeproduzentin in El Jocote in Nicaragua, erklärt, dass sie ihren Kaffee auch künftig ihrer Kooperative abliefere. Denn diese Organisation habe ihr in den letzten zehn Jahren geholfen sich selber zu entwickeln, den Zugang zum internationalen Markt zu finden und mit den Fair-Trade-Prämien die Schulkosten ihrer Enkelkinder zu finanzieren. Zusätzlich konnte sie an Weiterbildungen und sogar im Ausland an einer Messe teilnehmen. Viele ihrer Kolleginnen sehen sich aber gezwungen, ihren Kaffee den Coyotes abzuliefern, da diese einen höheren Preis bezahlen. «Wenn du Hunger hast, denkst du nicht langfristig», sagt Rosamelia. Der grosse Vorteil der Coyotes sei die Barzahlung. Auch hole der Coyote den Kaffee direkt am Wohnort, während der Kaffee für die Kooperative bis zu



Neue Standards für den Fairen Handel

Am 1. Juli 2011 ist das «New Standards Framework» der Fairtrade Labelling Organizations (FLO) in Kraft getreten. Die wichtigsten Änderungen betreffen:

- Unterteilung in Kern- und Entwicklungskriterien
- Vereinfachte Sprache
- Einheitliche Strukturierung der Fair-Trade-Standards
- Neue Aufteilung in den Produktstandards
- Neue Regeln für zusammengesetzte Produkte (Composites)
- Neue Umweltstandards
- Liste verbotener Substanzen

Gemäss Pressemitteilung von Max Havelaar ging ein mehrjähriger weltweiter Konsultationsprozess mit Produzentenorganisationen und weiteren Stakeholdern voraus.

www.maxhavelaar.ch

Nicaragua: Weiterbildung zum Thema Fairer Handel mit Rosamelia Centeno – dritte von rechts. Im Workshop wird die Verknüpfung mit dem internationalen Handel erarbeitet. Auch um langfristig dem Fairen Handel treu zu bleiben.

(Foto: Yvonne Vásquez-Maltry)

fünf Stunden zum Aufbereitungszentrum transportiert werden muss. So müsse man schon verstehen, dass die Not viele Bäuerinnen dazu veranlasse, die Verträge mit langjährigen Kunden zu vernachlässigen und sogar die Existenz der Kooperative aufs Spiel zu setzen. «Viele meiner Kolleginnen verstehen nicht, wozu es bei Fair-Trade-Zertifizierung wirklich geht. Die Reglemente von FLO sind viel zu komplex für Leute, die kaum lesen und schreiben können», meint Rosamelia. Offenbar haben die Fairtrade Labelling Organizations dies erkannt und die neuen Standards in einer produzentenfreundlicheren Sprache verfasst (siehe Kasten). Auch wenn bei der Entwicklung dieser Standards die Produzenten einbezogen wurden, fühlt sich Santiago Paz López, Co-Geschäftsführer der peruanischen Kooperative Cepicafé von FLO nicht ernst genommen.

Business as usual?

Der Peruaner wirft FLO vor, einen ungleichen Wettbewerb zu unterstützen und sich mehr und mehr vom Grundgedanken der Solidarität für den Süden zu entfernen. Multinationale

Firmen profilieren ihr so genannt nachhaltiges Wirtschaften mit Fair-Trade-Produkten. Die ursprüngliche Idee des Fairen Handels geht verloren. Santiago Paz López: «Wir haben (mit FLO) eine Organisation geschaffen, über welche wir (als Kleinbauern) die Kontrolle verloren haben. FLO ist heute sehr abhängig von den grossen Organisationen.» Es würden diejenigen Produzenten berücksichtigt und gefördert, welche die beste Rentabilität haben. Die «alte Garde» habe keine Stimme mehr bei FLO. Die wenigen, welche die Dynamik von Fair Trade verstanden und sich eingesetzt hätten, seien durch neue Leute ersetzt worden. So habe sich der Faire Handel – wie auch schon der Bio-Bereich – zum reinen Business gewandelt. Doch noch immer blieben die Konsumenten im Glauben, dass das Fair-Trade-Markenzeichen nur Kleinbauern vertrete. Die Realität sei jedoch: Es braucht Volumen, Volumen und nochmals Volumen um die Nachfrage der Grosskonzerne zu decken. Es werde immer mehr ein Geschäft zwischen den grossen Importeuren und den grossen Produzenten.

www.cepicafe.com.pe (spanisch), <http://fairtrade.net> (englisch)

Anlässe rund um den Fairen Handel

Veranstaltungen mit Nord-Süd-Bezug (www.alliancesud.ch/agenda). **Laufend aktualisierte, gesamtschweizerische «Agenda» mit Hinweisen zu Veranstaltungen rund um Themen wie Entwicklungspolitik, Welthandel, Gesellschaft, Migration, Kultur und anderes mehr.**
Zusammengestellt durch das Dokumentationszentrum von Alliance Sud und terrafair.

19. – 21. August 2011, Zürich

Afrika-Festival Integration

14. Kulturfestival Integration: «Ohne Toleranz & Chancengleichheit keine Integration» mit Markt und Konzerten

www.africa-integration.ch

19. August 2011, Lausanne

Entwicklungszusammenarbeit: Innovativ in die Zukunft

Jahreskonferenz der Schweizer Entwicklungszusammenarbeit

www.deza.admin.ch

24. August 2011, Zürich

ABS-Geldgespräche 2011

Nachhaltiges Anlegen: Effektives Investieren in eine bessere Zukunft?

www.evb.ch

26. August 2011, Zürich

Forum: Kulturelle Vielfalt für nachhaltige Entwicklungen

Eine Bestandsaufnahme der bisherigen Schweizer Kulturaktivitäten im Bereich internationale Zusammenarbeit.

www.kulturellediversitaet.ch

2. – 3. September 2011, Luzern

Hunger nach Gerechtigkeit

2. Modul des Seminars «Global Supermarket». Armutsbekämpfung in einer globalisierten Welt.

www.romerohaus.ch -> Veranstaltungen

8. September 2011, Winterthur

Hunger nach Gerechtigkeit – Perspektiven zur Überwindung der Armut.

Vortrag und Buchpräsentation mit Marianne Spiller-Hadorn und Thomas Gröbly

www.solinos.ch

9. September 2011, Genf

The Significance of the Role of the Philanthropic Sector in the Developing World

Vortrag: Dr. Rita E. Hauser. Dr. Hauser chairs The International Peace Institute (affiliated with the UN) and is Chair of the Advisory Board of the International Crisis Group

<http://graduateinstitute.ch>

11. September 2011, Bern

Jubiläumsfeier von Brot für alle

Brot für alle feiert 50 Jahre Einsatz für eine gerechtere Welt

www.brotfueralle.ch

19. – 21. September 2011, Davos

Shaping the Future of Natural Resources – Towards a Green Economy

World Resources Forum 2011

www.worldresourcesforum.org

21. September 2011, Bern

Forschung für Entwicklung

Tagung zum Thema: Welche Landwirtschaft ernährt die Welt?

www.swissaid.ch

22. September 2011, Genf

Theory from the South: Or, How Europe is Evolving Towards Africa

Vortrag: John Comaroff. His field research focus is on the Tswana people of Southern Africa. He researches and publishes independently and in collaboration with his wife.

<http://graduateinstitute.ch>

50 JAHRE DEZA  MEHR ALS HILFE

30. September 2011, Zürich

Jubiläumsanlass zu 50 Jahren DEZA – Wandel und Konstanten in der Schweizer Entwicklungszusammenarbeit

Referate und Podiumsdiskussion, u.a. mit M. Calmy-Rey, M. Dahinden, Prof. R. Eicher.

www.northsouth.ethz.ch

10. – 11. Oktober 2011, Genf

Green Economy and Sustainable Development: Bringing Back the Social Dimension.

Konferenz der UNRISD (United Nations Research Institute for Social Development).

www.unrisd.org

13. – 15. Oktober 2011, Basel

Die DEZA in Aktion

Strassenaktionen der DEZA mit Fokus auf Humanitäre Hilfe und langfristige Zusammenarbeit

www.deza.admin.ch

19. Oktober 2011, Genf

Improving Protection of Human Rights Defenders

Jubiläumskonferenz, 30 Jahre Peace Brigades International

www.peacebrigades.ch

26. – 30. Oktober 2011, Genf

Reden ist Silber ... Handeln ist Gold!

IMP!ACT: Event für Jugendliche, die aktiv ein soziales oder ökologisches Projekt umsetzen möchten.

www.euforaction.org

2. November 2011, Thusis

Filme für eine Welt

Zu Gast bei den 21. Weltfilmtagen Thusis

www.filmeineWelt.ch

2. November 2011, Zürich

Was darf uns Solidarität kosten?

Das Engagement der Schweiz in der Welt. Veranstaltungsreihe der ETH Zürich zum 50-jährigen Bestehen der DEZA.

www.northsouth.ethz.ch

4. – 5. November 2011, Luzern

Land Grabbing – Die Gier nach Land

3. Modul des Seminars «Global Supermarket»

www.romerohaus.ch

8. November 2011, Basel

Gesundheit – ein Menschenrecht

10. Symposium der schweizerischen Gesundheitszusammenarbeit

www.medicusmundi.ch





Gedanken von Ursula Brunner, Gründerin der «Bananenfrauen»

«Was ich den Menschen in den Zuckerrohrplantagen verdanke»

1976 flog ich zum ersten Mal nach Zentralamerika, mit dem Auftrag, Kontakte aufzunehmen mit ArbeiterInnen in den Plantagen, mit Gewerkschaften, Organisationen und Produzenten. Zwei Adressen waren

dieses Geld niemals die Lebenskosten einer Familie abdecken konnte. Das Wasser holten die Frauen in einem nahe gelegenen, schmutzigen Bach, elektrischer Sturm gab es keinen.

Am Abend konnte ich bei einem jungen, belgischen Ehepaar wohnen, sie lebten sehr primitiv in einem Ambulatorium, das sie betreuten. Mein Bett war auch rostig. Aber es tat nichts zur Sache, denn ich konnte sowieso nicht schlafen. Ich musste einen Kampf durchstehen mit mir selber. In mir drin meldete sich eine Stimme, die sagte: «Ich möchte nach Hause, dorthin, wo ich ein gutes und bequemes Leben habe, wo mir nichts fehlt und wo ich nicht daran erinnert werde, dass dieses Elend hier auch mich angeht.» Eine andere Stimme aber meldete sich und sagte: «Bleibe hier und halte diese Konfrontation mit der Realität der Menschen aus, das Elend ist ihre Wirklichkeit und Du hast Teil daran, gehe hinein und versuche, sie auf dich zu nehmen...bleibe hier.»

Ich bin geblieben und der Kampf dieser Nacht in den Zuckerrohrplantagen hat mein Leben verändert.

35 Jahre sind vergangen, seit ich in der Zuckerrohrplantage eine Nacht durchgewacht habe. Später waren es die elenden Baracken in den Bananenplantagen. Auch dort wäre ich noch oft gerne wieder umgekehrt. Aber ich hatte es in den Zuckerplantagen gelernt, dass ich nur teilhaben konnte am Leben dieser Menschen, wenn ich hinein ging in ihre Hütten, in ihre Familien, in ihre Armut und ihre Entbehrungen.

Ich bin immer ein privilegierte Mensch geblieben, ich konnte das nicht verändern, aber die Nähe dieser Menschen in ihrem Elend hat mich mit Barmherzigkeit beschenkt. Darüber kann man kaum reden, man kann es nur leben.

Ursula Brunner

die einzigen Anhaltspunkte, die ich hatte und meine Spanisch-Kenntnisse waren noch sehr rudimentär.

Meine erste Station war Guatemala, wo ich bei einer Theologin wohnte, der ich in der Schweiz zum ersten Mal begegnete. Sie vermittelte mir einen belgischen Priester, der an der pazifischen Küste in den Zuckerrohrplantagen arbeitete und das Vertrauen der dort arbeitenden Bevölkerung besass.

Ich hatte schon vieles über die Armut der Menschen in den Plantagen gelesen, aber die direkte Konfrontation mit der Realität ihres Lebens war für mich ein Schock, den ich nie mehr vergessen werde.

Ich konnte mich nicht distanzieren von dieser Armut, denn der Zucker hatte etwas mit meinem Leben zu tun. Und ich konnte nicht wegschauen von diesen schwangeren Frauen in den armseligen Hütten, in denen es kaum mehr als ein rostiges Bett, einen wackeligen Tisch und eine Reihe von Kindern gab.

Das sind Menschen wie ich, die auch ein Recht auf ein wenig Glück haben. Aber im Leben dieser Frauen fehlte alles, Gesundheit, Sicherheit, Nahrung, Freude, die Chance, einmal bessere Tage zu haben...

Das Geld, das hier verdient wurde für den Zucker, kam nicht zu den Arbeitern. Ihr Lohn für das Schneiden des Zuckerrohrs, eine Schwerstarbeit, betrug 30 Dollars im Monat. 1 Dollar pro Tag. Es brauchte keine Rechenkünste, um zu erkennen, dass

Buch-Tipp

Wie Armut überwinden?

Vor 30 Jahren wurde im Süden Brasiliens das Kinderhilfswerk ABAI gegründet – auf Initiative der Schweizerin Marianne Spiller-Hadorn. Sie ist überzeugt, dass sich Armut nur bekämpfen lässt, wenn man auch ihre tieferen Ursachen analysiert. Das Buch «Hunger nach Gerechtigkeit» stellt ihr Werk vor und zeichnet die aussergewöhnliche Biografie einer Pionierin. Zugleich öffnet sich der Blick weit über ABAI hinaus auf Fragen der Armutsbekämpfung und Entwicklungszusammenarbeit. 20 Persönlichkeiten aus Lateinamerika und Europa von Rosmarie Bär bis Adolfo Pérez Esquivel schreiben über das Recht auf Wasser, Brasiliens Land-



lose, die Rolle der Schweiz, die Veränderungskraft der Zivilgesellschaft oder den gewaltlosen Befreiungskampf. Inspirierend und konkret fragt es: Welche Entwicklung wünschen wir? Bis Herbst 2011 sind Marianne Spiller-Hadorn und Herausgeber Thomas Gröbly auf einer Lesereise – Daten und Orte siehe Webseite. www.abai.ch

Thomas Gröbly (Hg.)

Hunger nach Gerechtigkeit – Perspektiven zur Überwindung der Armut

Mit einem Vorwort von Peter Niggli

352 Seiten, zahlreiche Fotos

CHF 39.80, ISBN 978-3-905748-09-3

Helden Verlag



Tango-Tee. Spritzig. Anregend. Leicht. Der "andere" Eistee im Fläschli. Oder als Teekraut zum Aufgiessen. Da steckt Yerba Mate drin, das kultige Nationalgetränk Argentinien. Ein Gaumentanz wie ein Tango.

www.tango-tee.ch cool • bio • fair.

Schoggierende Erlebnisse.



chocoladen.ch

Chocolami, Znüni-Zie & andere Fairwöhnerli.

www.chocoladen.ch

Appenzell goba cola in green

kalorienarm




Erhältlich im goba Shop unter www.gobashop.ch

goba MINERALQUELLE GONTENBAD AG
www.mineralquelle.ch