



FAIR IN DEN TAG

Wer deckt uns den Frühstückstisch?

Auf unserem Frühstückstisch stehen Kaffee, Tee, Kakao und Orangensaft, Früchte, Marmeladen, Honig, Zucker, Schokoladenaufstriche, Gebäck und vieles mehr. Oft vergessen wir, dass viele der leckeren Produkte gar nicht bei uns wachsen, sondern aus fernen Ländern und Kontinenten stammen. Menschen in Afrika, Asien und Lateinamerika bauen Rohstoffe für unsere Lebensmittel oft unter Umständen an, die ihnen keine menschenwürdigen Lebens- und Arbeitsbedingungen ermöglichen und gleichzeitig Umwelt und Klima schädigen. Mit Fairtrade-Produkten ist das anders: Faire Preise für die Kleinbauernfamilien in den Anbauländern, langfristige Beziehungen zwischen Produzenten und Handelspartnern sowie umweltschonende Anbaumethoden machen das Fairtrade-Frühstück zu einem besonderen Genuss – für uns hier im Norden und für die Kleinbauernfamilien im Süden. *(Mehr auf Seite 2)*

Benno Fürmann

Schauspieler & Fairtrade-Unterstützer



„Mir schmeckt das Frühstück einfach besser, wenn ich weiß, dass die Produkte, die ich esse und trinke, fair gehandelt wurden.“

Foto © TransFair e.V. | S. Engelhardt

Faire Frühstückswelt

Die Vielfalt der Fairtrade-Frühstückswelt macht gute Laune! Und das Sortiment reicht weit über die Klassiker, wie Bananen, Kaffee und Tee hinaus. Mittlerweile lassen sich in Supermärkten, Weltläden und Drogerien ganze Regale voll fair gehandelter Produkte finden. Von alkoholfreien Erfrischungsgetränken, Eistees und Limonaden über Trockenfrüchte, Gewürze und Gebäck bis hin zu Kuvertüren und Schokocremes. Die Nachfrage steigt nach hochwertigen, nachhaltig produzierten und fair gehandelten Frühstücksprodukten. Auch in Bäckereien, Kantinen, Restaurants, Uni-Mensen und Coffee-Shops sowie im Catering, bei Konferenzen und in der Hotellerie ist das Fairtrade-Siegel allgegenwärtig. *(Mehr auf Seite 4)*

Was frühstückt man eigentlich in der Elfenbeinküste?

Fortin Bley erzählt uns von seinem Start in den Tag: „Nach dem Morgen- gebet steht bei mir Kaffee oder heiße Schokolade zusammen mit frisch gebackenem Brot auf der Frühstückskarte.“, so der 42-jährige Kakaobauer und Generalsekretär der Fairtrade-Kakao-Kooperative CANN aus der Elfenbeinküste. Der amtliche Name der Französisch sprechenden Nation ist Côte d'Ivoire, die Bewohner nennen wir Ivorer. „Während der Erntemonate, wenn ich nicht in Ruhe zuhause frühstücken kann, nehme ich mir gerne eine ivorische Spezialität auf die Kakaofarm mit: Gekochte Yasmínwurzel mit einem Bananen-Wegerich-Brei, dazu Fisch nach ivorischer Spezialrezeptur. Das Geheimnis ist feiner Garba- oder Maniok-Grieß“, verrät Bley lachend. Zusammen mit seiner Partnerin lebt er in Ndouci, 100 Kilometer nördlich von Abidjan, der

größten Stadt des Landes. In seiner Funktion als Generalsekretär ist sein Alltag sehr abwechslungsreich: „Während ich morgens meine Runden auf der Farm drehe, um mir die Entwicklung der Pflanzen anzuschauen und mich mit meinen Pächtern auszutauschen, verbringe ich meine Nachmittage im Büro der Kooperative und erledige den administrativen Teil. Meine Arbeit wird nie langweilig.“ Bley erinnert sich noch gut an frühere Zeiten zurück und fasst zusammen: „Seit der Fairtrade-Zertifizierung in 2010 hat sich für die Mitglieder von CANN einiges verändert.“ *(Mehr auf Seite 3)*



Foto © Fairtrade International | E. St-Pierre

Woher kommen die Fairtrade-Produkte?

Fairtrade-Facts*

1.149 zertifizierte Produzentenorganisationen in 70 Ländern

Über 1,3 Millionen Produzentinnen und Produzenten weltweit

Standards für über 300 verschiedene Rohprodukte

Fairtrade-Produkte erhältlich in über 125 Ländern

*Quelle: Annual Report 2013, Fairtrade International

-  Fairtrade-Siegelinitiative
-  Fairtrade-Produzentenland
-  Fairtrade-Produzentenland und Fairtrade-Marketingorganisation

Kaffee – Mexiko

Da die Kaffee-Kooperative FIECH aus Mexiko dem Thema Bildung einen großen Stellenwert beimisst, wurden Herbergen nahe der Bildungseinrichtungen für Schüler und Studenten errichten, in denen sie unter der Woche wohnen können. Ein regelmäßiger Schulbesuch wäre vorher, aufgrund der großen Distanzen, undenkbar gewesen.

Verschiedene Kleinbäuerinnen und -bauern aus Burkina Faso, Mali und der Elfenbeinküste vertreiben ihre Mangos über den zertifizierten Mangoexporteur Fruiteq. Die Möglichkeit, Vermarktung und Export an Fruiteq abzugeben, gewährt den Kleinbauern-Kooperativen einen konstanten Absatz.

Mangos – Burkina Faso

Kakao – Elfenbeinküste

In der Kakao-Kooperative CANN aus der Elfenbeinküste haben sich 600 Kakaobauern zusammenschlossen um sich gegenseitig zu unterstützen und ihre Verhandlungsposition zu stärken. Die meisten von ihnen bewirtschaften kleine Flächen von bis zu fünf Hektar.

Tee – Indien

Die Chamong Tea Estate legt großen Wert auf den biologischen Anbau seiner Tees – nicht nur, um auf dem weltweiten Markt Tees anbieten zu können, die den europäischen Richtlinien zum Bio-Anbau entsprechen, sondern insbesondere, um die Gesundheit der Arbeiterinnen und Arbeiter sowie die Umwelt in der Region rund um das Rong Bong Tal zu schützen.

Ananas – Thailand

Die Mitglieder der Ananas-Kooperative Visahakit Chumchon in Thailand erhalten für neue Anschaffungen vergünstigte Darlehen. Dies ermöglicht den Kleinbauernfamilien moderne Maschinen und Verfahren einzusetzen.

Bananen – Peru

Durch die Fairtrade-Prämie wurde bei der Bananen-Kooperative APOQ in Peru eine medizinische Notversorgung eingerichtet, die bei dringenden medizinischen Problemen die Grundversorgung der Kooperationspartner und ihrer Familien sichert.

Honig – Chile

Durch langfristige Partnerschaften der Kooperativen-Mitglieder von COASBA in Chile, konnten die Bienenzüchter von Santa Bárbara starke Strukturen in Marketing, Organisation sowie Aus- und Weiterbildung etablieren. Heute tritt die Fairtrade-zertifizierte Kooperative als Einheit auf.

Orangensaft – Brasilien

Die seit 2009 Fairtrade-zertifizierte Orangen-Kooperative COCAMAR pflegt Partnerschaften mit Regierungsbehörden und Organisationen. Dies trägt zur regionalen Entwicklung bei, denn viele Programme stehen sowohl im Einklang mit den eigenen organisatorischen Zielen, als auch mit den Plänen für eine umfassendere lokale und regionale Entwicklung.

Fairtrade – was steht dahinter?

Die Vision einer Welt, in der alle Produzentinnen und Produzenten im Süden ein sicheres und gutes Leben führen, ihr Potenzial ausschöpfen und über ihre Zukunft selbst entscheiden können, scheint kaum vorstellbar. Die Idee einer internationalen Organisation, in der Partnerschaften zwischen Kleinbauernfamilien und Handelspartnern auf Augenhöhe funktionieren, klingt utopisch. Allem Misstrauen zum Trotz, zeigt Fairtrade jedoch seine Wirkung. Eine umfangreiche Studie aus dem Jahr 2012 belegt den Zusammenhang zwischen Fairtrade und dem Anstieg der Lebensqualität von Produzentinnen und Produzenten. Stabilerer Einkommen, höhere Produktivität, mehr Zugänge zu Bildung und Wissen sowie nachhaltigeres Wirtschaften sind die klaren Vorteile Fairtrade-zertifizierter Kleinbauernfamilien. Wie aber funktioniert Fairtrade im globalen Welthandel und warum hat das System eine so große Wirkung?

Fairtrade schafft Sicherheit
Fairtrade-Produzentinnen und Produzenten arbeiten nicht alleine, sondern sind in Gemeinschaften und Kooperativen organisiert. Damit stärken sie ihre Verhandlungsposition den Händ-

lern gegenüber und können gemeinschaftlich mitbestimmen, an wen verkauft wird und für wie viel. Das Wissen darum, welchen Wert das eigene Produkt hat, bedeutet eine Sensibilisierung in der Vertragsverhandlung und eine Stärkung gegenüber Spekulationen an der Börse. Der Fairtrade-Mindestpreis dient hier zusätzlich der Planbarkeit von zukünftigen Einnahmen. Außerdem erhalten zertifizierte Kooperativen die

»Bildung ist der zentrale Faktor bei Fairtrade.«

Fairtrade-Prämie, welche sie selbstständig verwalten und dort einsetzen können, wo sie am meisten gebraucht wird. Über die Bestimmung der Prämie entscheiden die Produzentenorganisationen transparent und demokratisch. Davon profitiert die gesamte Region: Krankenhäuser, Trinkwasserbrunnen oder Schulen, Fortbildungen, Sportfeste oder die Umstellung auf Bio-Anbau sind nur einige Beispiele für mögliche Verwendungen der zusätzlichen Mittel. Bildung ist

der zentrale Faktor bei Fairtrade. Ob bei der Gründung von Gender-Komitees, im Umgang mit neuen Technologien oder bei der Verhinderung ausbeuterischer Kinderarbeit, die bei Fairtrade strikt verboten ist – durch Fort- und Weiterbildungen bekommen Kleinbauernfamilien die Chance, sich auszutauschen, zu lernen und selbstbestimmt zu handeln. Vor Ort sind Berater Ansprechpartner für eventuelle Konflikte, bei Bedarf halten sie auch Rücksprache mit Fairtrade.

Spielregeln des Fairen Handels
Die Fairtrade-Standards bilden die ständig neu überarbeiteten Spielregeln. Sie werden, in enger Abstimmung mit allen Akteuren des Fairen Handels, von der Dachorganisation Fairtrade International festgelegt und an wechselnde Herausforderungen angepasst. Die Besonderheit: Fairtrade-Produzentinnen und Produzenten sind zu 50 % an allen Entscheidungen beteiligt und bekommen so die Möglichkeit der inhaltlichen Partizipation und Mitbestimmung. Anders gesagt: Fairtrade gehört zur Hälfte den Produzentinnen und Produzenten im globalen Süden und ist damit das Netzwerk für eine Diskussion auf Augenhöhe.



Foto © Fairtrade International | E. Memo

Neue Hoffnung für Kakaobauern



Fortin Bley, Kakaobauer aus der Elfenbeinküste, setzt sich als Generalsekretär der Kakaokooperative CANN und als Präsident des West Africa Cocoa Network für die Belange der westafrikanischen Kakaoproduzenten ein.

Kakaobau aus Tradition
Fortin Bleys Familie ist wie viele Iworer seit Generationen im Kakaobau tätig. Er entschied sich, die Familientradition fortzuführen. Als Mitglied der Kooperative CANN arbeitet er mit 600 Kakaobauern zusammen, um sich gegenseitig zu unterstützen und ihre Verhandlungsposition zu stärken.

Mit Fairtrade auf einem guten Weg
Seit sich die Kooperative im Jahr 2010 Fairtrade-zertifizieren ließ, hat sich auch in anderen Bereichen viel getan: Durch Schulungen ist es gelungen, die Arbeitssicherheit zu erhöhen und eine bessere Kakao-Qualität zu erzielen. Ein wichtiger Faktor für die Qualität ist die Fermentation; ein Gärprozess, durch den die Kakaobohnen ihren typischen Geschmack erhalten und haltbar werden. Seit die Kooperative zertifiziert ist, führt sie vor dem Verkauf der Kakaobohnen auch eine eigene Qualitätsanalyse durch. Mithilfe der Fairtrade-Prämie haben die Kakaobauern von CANN eine Schule errichtet, sanitäre Anlagen gebaut und Trinkwasserbrunnen gebohrt, bieten Alphabetisierungskurse für Erwachsene an und geben kostenlose Schutzkleidung aus.

Hoffen auf mehr Absatz
Trotz dieser positiven Entwicklungen steht die Kooperative weiterhin vor großen Herausforderungen. Ihr Baumbestand ist mit einem durchschnittlichen Alter von 30 Jahren stark überaltert, sodass die Kakaobäume nur noch ein Drittel ihrer ursprünglichen Erträge bringen. Um dem entgegenzuwirken hat CANN aus Prämien-Geldern eine eigene Baumschule eingerichtet,

in der Kakaopflanzen der neuen, produktiveren Sorte herangezogen werden. Diese werden samt Schattenbaum-Setzlingen kostenlos an die Mitglieder ausgegeben.

„Wir brauchen das Kakao-Programm unbedingt.“

Mit ersten Erfolgen dieser Maßnahme rechnet Bley allerdings erst in zwei bis drei Jahren. Von ihren geringen Ernteerträgen können die Bauern derzeit nur wenig unter Fairtrade-Bedingungen absetzen – es fehlt schlicht an Nachfrage. Fortin Bley und die anderen Kakaoproduzenten setzen große Hoffnungen in den neuen Weg, den Fairtrade mit den Rohstoff-Programmen einschlägt. „Wir brauchen das Kakao-Programm unbedingt, um mehr Fairtrade-Kakao abzusetzen und weitere Gemeinschaftsprojekte verwirklichen zu können“, erklärt Bley. Und er appelliert: „Esst in Europa weiterhin schön viel Schokolade, damit die Bauern der Elfenbeinküste ihre Situation langfristig verbessern können.“





Mitmachen:

Fairtrade-Towns vernetzen sich

Ein Fairtrade-Frühstück bietet für Fairtrade-Towns eine schöne Gelegenheit, auf das Engagement in den Kommunen aufmerksam zu machen und weitere Aktivitäten zu planen. In vielen Kommunen versammeln sich alle beteiligten Akteure und zukünftigen Partner an einem Frühstückstisch und entwickeln neue Projekte, z. B. die Beteiligung der Kommune an der Fairen Woche im Herbst oder Anregungen für die Fairtrade-Schools-Kampagne an den örtlichen Schulen. Darüber hinaus wird der Fairtrade-Gedanke auch über die Stadtgrenzen hinaus getragen und zahlreiche Fairtrade-Towns laden ihre Nachbarkommune zu einem Vernetzungsfest ein. So regen die Akteure einen interessanten Erfahrungsaustausch an, nutzen Synergien oder unterstützen die Nachbarkommune auf dem Weg zur Fairtrade-Town. Der Erfahrungsaustausch ist eine Bereicherung für alle Akteure. Genau so sieht es auch Fleurance Laroppe aus der ersten



Fairtrade-Town Saarbrücken: „Fairtrade-Towns können sich wunderbar untereinander vernetzen und von den jeweiligen Erfahrungen neue Anreize für die eigene Arbeit bekommen. Darüber hinaus wird man als Netzwerk noch stärker wahrgenommen.“



Fairtrade-Schools werden kreativ

Wo kreativ werden, wenn nicht in der Schule? Lustige Frühstücksideen, verbunden beispielsweise mit einem Tag der offenen Tür, einem Sportfest oder Wandertag, lassen sich spielend in den Lehrplan integrieren. Um Fairtrade im Unterricht zu thematisieren, bieten Unterrichtseinheiten zu verschiedenen Themen einen leichten Einstieg. Da dem Schulteam der Fairtrade-School Widey-Grundschule in Dortmund der Schulhof als Ort für das faire Frühstück nicht außergewöhnlich genug war, kam den Schülerinnen und Schülern das sogenannte Guerilla Knitting in den Sinn, eine moderne Form der



Straßenkunst, bei der bunte Überzüge für Bäume, Verkehrsschilder und Straßenlaternen gestrickt werden. Generationenübergreifend begannen also zahlreiche Helferinnen und Helfer Wochen vor der eigentlichen Aktion mit der Strickarbeit. Heraus kam ein bunt geschmückter Schulhof und dem Fairtrade-Frühstück stand nichts mehr im Wege. Olaf Krüger, Schulleiter der Widey-Grundschule, freut sich auf kommende Aktionen: „Als Fairtrade-School haben wir die Möglichkeit, Themen wie Nachhaltigkeit und Fairen Handel in konkreten Aktionen im Schulalltag umzusetzen. Wir sind stolz darauf Teil dieses wichtigen Projekts zu sein und werden unser Engagement auch in Zukunft kreativ gestalten.“



FABIs wollen's wissen

Fairtrade sucht Deutschlands fairste Azubis und die legen sich mächtig ins Zeug: Im Rahmen der Frühstückssaktion veranstaltete die Gruppe ‚Bergmanns Fairbinder‘, Auszubildende von Edeka, gleich drei verschiedene Frühstückssaktionen mit Informationsstand für ihre Kunden. Dabei überzeugten sie Jung und Alt von der Fairen Frühstückswelt und konnten mit kreativen Ideen und originellen Frühstückssarrangements unterschiedliche Zielgruppen erreichen: „So kamen Senioren, Kinder, Doktoranden und Professoren in den Genuss fairer Frühstücke“, erinnert sich ein FABI. Auch in diesem Jahr heißt es ‚Fair in den Tag‘ im Supermarkt. Mit zahlreichen bunten Aktionen, Unterrichtseinheiten und mit jeder Menge kreativer Ideen machen die FABIs den Fairen Handel auch 2014 an ihren Verkaufsstandorten erlebbar.



Gemeinsam an einem Strang

Ob Steuerungsgruppe, Service-stelle, Weltladen oder Agenda21-Büro: Das Fairtrade-Frühstück, als gesellige und generationenübergreifende Aktion, bietet zahlreiche Ansätze dafür, sich zu begegnen. Die unterschiedlichsten Orte und Plätze eignen sich dabei für das morgendliche Festmahl. Faire Frühstückstafeln auf dem Marktplatz, am Wahrzeichen der Stadt oder auf dem Schiff – dem Ideenreichtum sind keine Grenzen gesetzt. Die Steuerungsgruppe zum Fairen Handel in Köln und das Netzwerk „Eine-Welt Stadt Köln“ bereitete beispielsweise ein Fairtrade-Frühstück mit besonderem Panorama vor: Über den Rhein hinweg mit Blick auf die Kölner Skyline konnten Leckereien aus Fairem Handel

in der Seilbahn genossen werden. Jedem Gast der Seilbahnfahrt wurden kleine faire Frühstückspakete, bestehend aus Bananen, Saft und Nüssen, mit auf die Fahrt gegeben. Auch Joachim Król, Schauspieler und langjähriger Fairtrade-Unterstützer sowie Dieter Overath, TransFair-Geschäftsführer, wollten an diesem Tag hoch hinaus und wagten eine faire Frühstücksgondelfahrt. Weitere kreative Ideen und tolle Gewinne unter www.fairtrade-deutschland.de/fruehstueck



7 Gründe für Fairtrade

Kakao

kommt ausschließlich von Kleinbauern-Kooperativen: Der genossenschaftliche Zusammenschluss von Kleinproduzenten ermöglicht es, das wirtschaftliche Handeln optimal an den Zielen und Bedürfnissen der eigenen Mitglieder, aber auch an den politischen und kulturellen Gegebenheiten der Region auszurichten. Selbsthilfe, Selbstverantwortung und Selbstverwaltung sind hier die zentralen Aspekte.

Kaffee

begegnet den Herausforderungen des Klimawandels: Auf Fairtrade-Farmen entwickeln die Bäuerinnen und Bauern erfolgreich neue Methoden zum Wasserrecycling, zur biologischen Pflanzendüngung und Wiederaufforstung mit heimischen Pinienbäumen als Schattengewächse für die Kaffeepflanzen und Nährstoffgeber für den Boden.

Bananen

aus biologischem Anbau: Sobald Kooperativen zertifiziert sind, fördert Fairtrade die Umstellung auf Bio-Produktion, um die Umwelt nachhaltig zu schonen – oftmals wird dies durch die Mehreinnahmen über den Fairen Handel ermöglicht.

Tee

schaftt mehr Bildung: Bildungsprojekte dienen der Verbesserung der Lebenssituation von Arbeiterinnen und Arbeitern und ihrer Familien. Die Projekte reichen von Alphabetisierungs- und Computerkursen über den Unterricht zu gesunder Ernährung bis hin zu Malaria-Prävention. So schafft Fairtrade neue Perspektiven.

Blumen

für mehr Frauenrechte: Fairtrade fördert das Mitspracherecht von Frauen in Entscheidungsgremien von Kooperativen. Der gleichberechtigte Zugang zu Bildung und Gesundheitsversorgung sowie die wirtschaftliche Stärkung von Frauen zählen zu den Schwerpunkten bei Fairtrade.

Orangensaft

mit festen Mindestpreisen: Fairtrade hilft Kleinbauern auf dem Weltmarkt neben großen Plantagen und starken Preis-Schwankungen zu bestehen. Sie können ihre Orangen zu festen Mindestpreisen verkaufen.

Honig

ist ein klassisches Diversifizierungsprodukt von Kleinbauern in Lateinamerika: Dies ermöglicht den Produzentenfamilien neben ihren Haupt-Agrarprodukten zusätzliche Einnahmen und sorgt für Sicherheit in ernteschwachen Jahren.

Süße Fair-Suchung: Kokos-Panacotta mit Ananassoße

Für 4 Personen
 500 ml Kokosmilch*
 1 gestr. TL Agar Agar
 100 g getrocknete Ananas*
 4-5 EL Rohrzucker*
 (je nach Geschmack)

Zum Verfeinern
 Bio-Orangen, Zitronen- oder Limettenschale
 1 Vanilleschote*
 Zimtpulver*
 Kokosraspeln*
 Obst der Saison

*Aus Fairem Handel

Die Kokosmilch gemeinsam mit Agar Agar, Rohrzucker und je nach Geschmack mit geriebener Orangen-, Limetten-, oder Zitronenschale sowie etwas Vanille oder Zimt für etwa zehn Minuten köcheln lassen. In Förmchen füllen und über Nacht kalt stellen.

Die getrockneten Ananas für ca. zwei Stunden in Wasser einweichen, dann fein pürieren. Anschließend die Panacotta stürzen und mit dem Ananas-püree und Kokosraspeln servieren. Zum Verziern ein bisschen Obst der Saison obendrauf – et voilà – fertig ist die süße Fair-Suchung.

