

Bio-Tee aus Sri Lanka – von Kleinbauern produziert



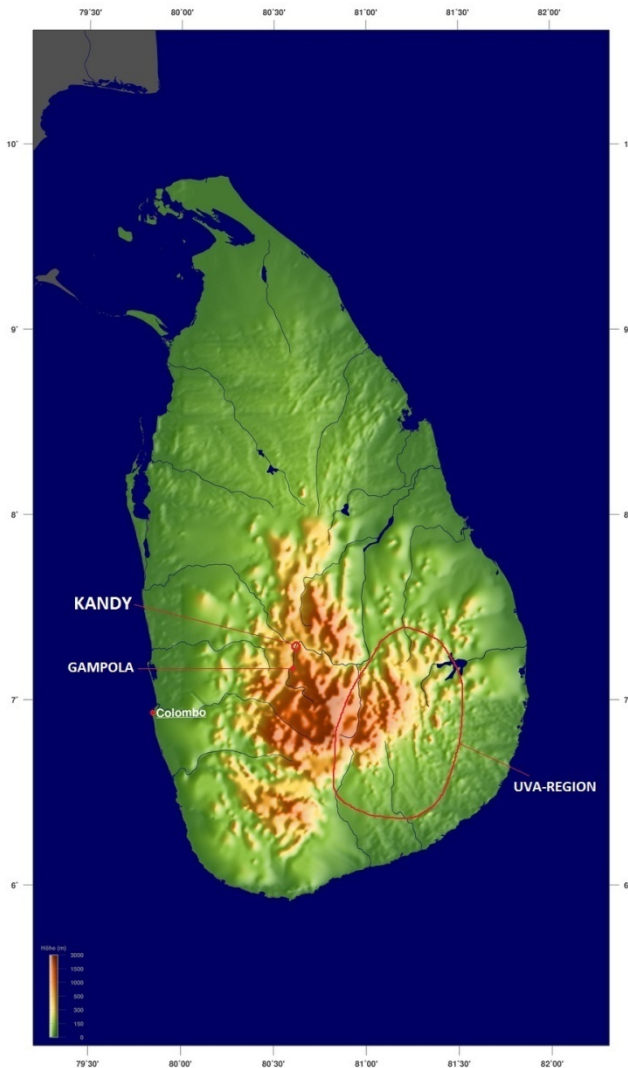
Sumithra Ranosinghe, Mitglied von
SOFA



SOFA = **S**mall **O**rganic **F**armer **A**ssociation,
Handelspartner von GEPA – The Fair Trade
Company

Fotos: A. Welsing
Quelle: GEPA – The Fair Trade Company

SRI LANKA



- 1948 erlangt Ceylon (ehem. britische Kolonie) seine Unabhängigkeit und wird 1972 eine Demokratisch Sozialistische Republik mit dem Namen „Sri Lanka“.
- Der größte Teil der Bevölkerung sind Singhalesen (größtenteils Buddhisten). Die Tamilen (meist Hinduisten) stellen die größte Minderheit. Sri Lanka ist geprägt vom ca. 20 Jahre dauernden Bürgerkrieg zwischen diesen beiden Volksgruppen.
- Die Gesellschaft ist durch das Kastensystem geprägt.
- Wichtige Devisenquelle für Sri Lanka ist der Export von Tee, Textilien, Kautschuk, Kokosnüssen und der Tourismus.
- Trotzdem leben viele Menschen in Armut und leiden unter Mangelernährung. Bauern auf dem Land produzieren oft für den Export statt für den Eigenbedarf.
- Es herrschen ungleiche Bildungschancen. Die Schulabbruchquote ist hoch und es mangelt an qualifizierten Lehrern.
- In Sri Lanka herrscht tropisches Klima mit unterschiedlichen Niederschlagsverhältnissen. Die berühmten Teeanbaugebiete liegen im zentralen Hochland (Kandy-Bergmassiv) mit bis zu 2.500 m hohen Bergen.



Karten-Lizenz:
Diese Landkarte ist lizenziert unter der Creative Commons Attribution 3.0 License (<http://creativecommons.org/licenses/by/3.0/>).
Bitte das GinkgoMaps-Projekt als Quelle zitieren bzw. darauf verlinken (<http://www.ginkgomaps.com/>).

Parameter und verwendete Daten:
Karten-Projektion: Lambert (falschlicherweise) Zentrum: Lat 7,6717° (bei 82,117°) Vektordaten: OSM und politische Ländergrenzen aus OSM (OSM-Contour, NaturalEarth)
Konturdaten: Stone OpenMapSurfer von STPOPS1, OSM, TOPON-2 und STPOPS hergestellte von Geoviva (<http://www.geoviva.com/>)

Lizenz für die Landkarte: GinkgoMaps – Freie Digitale Landkarten (www.ginkgomaps.com)

Quellen: www.GEPA.de; www.child-hood.com; www.sos-kinderdoerfer.de

Wie verändert SOFA die Situation der Kleinbauern?

Das Ziel von SOFA ist es, das Lebensniveau der Bauernfamilien zu verbessern:

- SOFA gibt **Teebüsche** an die Kleinbauern ab, sodass diese ihren Ertrag steigern können.
- SOFA bietet **Lehrgänge in Biolandwirtschaft** und Qualitätssicherung an. Die Teebauern bauen häufig neben dem Biotee auch Biogewürze (Pfeffer, Nelken, Vanille) und Biogemüse und –obst an. Das Geerntete können sie selbst verbrauchen oder auf dem lokalen Markt zu einem guten Preis verkaufen.
- SOFA unterstützt den Bau von **Kindergärten, Vorschulen** und Gemeindezentren.
- Familien erhalten Zuschüsse für den **Schulbedarf** ihrer Kinder.
- Die Bauern haben Zugang zu **Gesundheitsstationen**.
- Die Bauern haben die Möglichkeit, **Kleinkredite** zu erhalten.
- Die Bauern erhalten Unterstützung bei der **Reparatur ihrer Häuser**.
- Das **Sparen** der Familien wird gefördert: Pro gepflücktem Kilogramm Teeblätter wird ein bestimmter Betrag auf das Sparbuch der Familie eingezahlt und jährlich einmal ausgezahlt.
- Das SOFA-Gremium - bestehend aus SOFA - Mitgliedern - entscheidet, für welche **Entwicklungsprojekte** die Fairtrade-Prämie verwendet wird.
- Demokratische Beteiligung der ca. 2000 Kleinbauern (zusammengeschlossen in 46 Produzentengruppen).

Tee-Anbau in Bio-Qualität

- Der Charakter eines Tees ist u.a. abhängig von der Sorte der Teepflanze, der Bodenqualität, den Niederschlagsmengen, der Höhe und Lage des Teegartens (500 – 2000 m) und der Ausrichtung des Teegartens nach Norden, Süden oder Osten.
- Die SOFA-Kleinbauern bauen ihren Tee nach ökologischen Richtlinien an.
- Es werden keine Pestizide, Herbizide und kein Kunstdünger eingesetzt.
- Die Bodenfruchtbarkeit wird mit Kompost und Wurmkulturen gewährleistet.
- Unkraut wird mit der Hand gejätet.
- Die Gärten sind als Mischkulturen angelegt (Pfeffersträucher, Nelken- und Muskatbäume wachsen zwischen Teesträuchern und Kokospalmen).
- Bodenerosion wird vermieden durch entsprechende Rand- und Schutzbepflanzung.



Quelle: GEPA – The Fair Trade Company – Menschen /Portraits
Foto: A. Welsing

Die Teegärten von „SOFA“ liegen ca. 20 km von der Stadt Kandy entfernt in den Bergen und in der Uva-Region im Süden der Insel. Das Büro von „SOFA“ befindet sich in Gampola.

Quelle: www.GEPA.de; GEPA-Info 1/2011; GEPA : It's teatime; Begleitheft zur Kampagne 2012 (Hrsg. Weltladendachverband, Mainz)

Die Ernte



- In regelmäßigen Abständen werden die junge Blattknospe und die beiden darunterliegenden zarten Blätter gepflückt.
- Diese Arbeit wird meist von Frauen erledigt.



- Die Teepflückerinnen bringen die grünen Teeblätter in großen Säcken zur Sammelstelle.



- An der Sammelstelle wird das Blattgut gewogen und das Gewicht vermerkt.
- Die Verarbeitung der Teeblätter erfolgt sofort nach der Ernte in der Fabrik.

Fotos: A. Welsing; Quelle: GEPA – The Fair Trade Company: Menschen / Portraits / ranosinghe; www.GEPA.de

Verarbeitung der Teeblätter

In der Fabrik werden die Teeblätter - je nach Sorte - unterschiedlich weiterverarbeitet:

Welken = Die Teeblätter liegen auf Drahtgittern, durch die ein warmer Luftstrom geblasen wird. Die Blätter verlieren dadurch Wasser.

Rollen = Die Teeblätter werden in einer Maschine unter Druck gerollt und gequetscht. Dabei werden sie zerkleinert und die Wände der Blattzellen werden aufgebrochen. Grüntee wird vor dem Rollen gedämpft, wodurch bestimmte Enzyme inaktiviert und damit die Fermentierung verhindert wird.

Fermentieren = Durch das Aufbrechen der Zellwände während des Rollens reagieren die Inhaltsstoffe mit dem Luftsauerstoff (Oxidation).

Trocknen = Der Tee wird in speziellen Öfen bei ca. 85 Grad Celsius getrocknet. Dadurch wird die Fermentierung abgeschlossen und der Tee haltbar gemacht.

Sortierung = Sortierung der Tees mit Hilfe von Rüttelsieben. Es erfolgt eine Einteilung in drei Hauptgrade: Blatt-Tee, Broken-Tee und Tee für Teebeutel (Fannings).

„Der Tee ist umso ergiebiger, je stärker das Blatt gebrochen ist“.

Quellen: www.GEPA.de; GEPA-Info 1/2011; GEPA: It's teatime!

Faire Bezahlung und fairer Handel

- Die SOFA - Kleinbauern verkaufen ihre Bioteeblätter an die Firma „Bio-Foods“, wo die frischen Teeblätter zu Grün- und Schwarztee verarbeitet werden. Bio-Foods garantiert die Abnahme der gesamten Ernte.
- „Bio-Foods“ zahlt jedem Bauern einen fairen Preis pro kg Bioteeblätter, z.B.:
 - 0,36 Euro / kg Bioteeblätter (Stand: 2010)**
 - + **0,06 Euro / kg Bioteeblätter** gehen auf das Sparbuch der Bauernfamilien
(1 x pro Jahr wird das angesparte Guthaben an die Familien ausgezahlt.)
 - + **0,06 Euro / kg Bioteeblätter** gehen an das SOFA – Gremium, das darüber entscheidet, für welches Entwicklungsprojekt das Geld verwendet wird.
- „Bio-Foods“ übernimmt die Vermarktung des Tees auf dem internationalen fairen Bioteemarkt.
- Handelspartner, wie z.B. GEPA – The Fair Trade Company kaufen den Tee zu einem fairen Preis ein. (GEPA zahlt dabei freiwillig für Fannings (= Tee für Teebeutel) einen genauso hohen Kilopreis wie für Blatt-Tee). Die höheren Kosten der Bioproduktion werden bei der Preiskalkulation ebenfalls berücksichtigt.
- Die Fairtrade-Prämie fließt in Sozialprogramme. Für welche Maßnahmen das Geld verwendet wird, entscheiden die SOFA – Mitglieder demokratisch.

Wenn Sie Interesse an weiteren Informationen haben, können Sie DVDs über Tee-Anbau und Fairen Handel bei uns im Weltladen Dieburg ausleihen.



Die oben abgebildeten GEPA-Bio-Tees stammen von „SOFA“ aus Sri Lanka.