



Lateinamerika



NATÜRLICH FAIR

PARTNERBESCHREIBUNG

Manduvirá

Bio-Rohrzucker aus Paraguay

Paraguay ist neben Bolivien der zweite Binnenstaat Südamerikas. Der Name bedeutet "Wasser, das zum Wasser geht" und leitet sich aus der Sprache der UreinwohnerInnen, den Guaraní, ab. Nach der spanischen Eroberung und Unabhängigkeitsbewegungen trat Paraguay ab 1814 in eine Zeit der Militärdiktatur mit expansiven Absichten ein. In einem sechsjährigen Krieg (1864-1870) gegen ein Bündnis von Brasilien, Argentinien und Uruguay, indem sich Paraguay den Zugang zum Meer erkämpfen wollte, starb im Kampf und durch Epidemien 3/4 der Bevölkerung Paraguays. Darüber hinaus annektierten die Sieger 50% des Staatsgebiets. Weitere Kriege und Militärdiktaturen folgten. Erst im Jahr 1993 konnten die ersten freien und demokratischen Wahlen stattfinden.

Das Klima Paraguays reicht von tropisch bis subtropisch und ist ideal für den Anbau von Zuckerrohr. Zucker ist keine klassische Kolonialware, denn er kann im Norden und im Süden produziert werden. Die größten Produzentenländer sind Indien und Brasilien. Nur ein Drittel der weltweiten Zuckerproduktion gehen in den Export, der Rest dient der Inlandsnachfrage. Die globale Zuckerproduktion hat rund 180 Mio. Tonnen erreicht und stammt zu etwa 80% aus Zuckerrohr, der Rest wird aus Rüben produziert. Die EU erzeugt ca. die Hälfte des weltweit produzierten Rübenzuckers. Außerdem ist die EU Hauptimporteur von Rohrohrzucker für die Raffination. 2017 lief die europäische Zuckermarktordnung aus. Der europäische Markt wurde über fünf Jahrzehnte mit Produktionsquoten und Mindestpreise reguliert. Hohe Importzölle und Subventionen in den nördlichen Produktionsländern schaffen aber nach wie vor ungleiche Wettbewerbsvoraussetzungen. Tatsächlich wäre der EU-Zucker ohne die Subventionszahlungen auf dem Weltmarkt nicht wettbewerbsfähig. Dieses System benachteiligt die ZuckerproduzentInnen im Globalen Süden und führt zu Rückgängen bei den dringend benötigten Deviseneinnahmen.

EZA-Partner seit 2006

"Unsere Vision ist es, als Genossenschaft qualitativ hochwertige Dienstleistungen für Kleinerzeuger zu bieten, um ihre Lebensqualität und den Wohlstand der ganzen Gemeinschaft zu verbessern, und die führende Kooperative in der Produktion und Verarbeitung von Bio-Rohrzucker zu sein.

Unsere Mission ist die Förderung der ganzheitlichen Entwicklung. Wir bieten eine Reihe von Dienstleistungen und eine ehrliche, transparente und effiziente Verwaltung für das wirtschaftliche und soziale Wohlergehen unserer Mitglieder und der ganzen Gemeinschaft."

Quelle: Andrés González Aguilera, Geschäftsführer der Manduvirá Cooperative Ltd.

Manduvirá

... ist eine Zuckerrohr-Kooperative aus Arroyos y Esteros (= dt. „Bäche und Sümpfe“) und liegt 90 km von der paraguayischen Hauptstadt Asunción entfernt. Die Organisation wurde 1975 ursprünglich von einer Gruppe von LehrerInnen gemeinsam mit Bauern und Bäuerinnen als Genossenschaft für Kleinkredite gegründet. Im Laufe der Zeit weiteten sich die Aktivitäten aus. Die Mitglieder wurden bei der Vermarktung ihrer Produkte unterstützt. Anfang der 1990er Jahre gründete sich die Organisation neu und spezialisierte sich auf die Produktion von Zuckerrohrmelasse mit ursprünglich 120 KleinproduzentInnen. Seit 1999 ist die Kleinbauernkooperative Fairtrade-zertifiziert, fünf Jahre später folgte die Biozertifizierung. 2005 wurde eine Zuckerrohrfabrik angemietet und anschließend der erste Direktexport abgewickelt. Bis 2014 mussten die ProduzentInnen ihr Zuckerrohr noch in externen Zuckermühlen verarbeiten lassen, die einige 100 km entfernt waren. Mithilfe von nationalen und internationalen Krediten, Fairtrade-Prämien sowie dem Fairtrade Access Fund konnte Anfang 2015 eine eigene Zuckermühle in Betrieb genommen werden. Eine Besonderheit, die der Kooperative Aufmerksamkeit und Anerkennung brachte. Für die Mitglieder und die Kooperative hat sich ein Wunsch erfüllt, wie auch der Geschäftsführer Andrés Gonzales mit folgenden Worten beschreibt: „Unser Traum einer Zuckermühle im Besitz der Kooperative anstatt privaten Unternehmern ist in Erfüllung gegangen.“ Die Mühle schaffte rund 200 neue Arbeitsplätze.

Manduvirá verfügt über langjährige Erfahrung im biologisch-organischem Anbau von Zuckerrohr, exportiert qualitativen Bio-Rohrzucker in über 18 Länder und ist weltweit die größte Fairtrade-zertifizierte Genossenschaft die Zucker produziert und selbst verarbeitet. Pro Tonne verkauftem Bio-Rohrzucker bekommt die Kooperative eine Fairtrade-Prämie von US\$ 80,-. Jedes Jahr treffen sich die ProduzentInnen um darüber zu entscheiden, wofür sie das Geld verwenden möchten.

Die ProduzentInnen

Manduvirá ist eine kleinbäuerliche Genossenschaft, deren Mitglieder in der Regel über Parzellen von durchschnittlich 3,8 Hektar verfügen. Mittlerweile hat die Organisation rund 1700 Mitglieder. Heute werden neben Zuckerrohr vor allem Früchte, Gemüse, Erdnüsse, Stevia, Baumwolle und Sesam angebaut. Für einen Teil der Mitglieder stellt das Zuckerrohr nach wie vor den Haupterlös dar. Angebaut wird ausschließlich kontrolliert biologisch. Chemische Düngemittel sind streng verboten. Um den Boden vital und fruchtbar zu halten werden Kuh- oder Hühnerdung ausgetragen und stickstoffbindende Pflanzen wie Bohnen gepflanzt. Mindestens 7% der Fläche jedes Mitglieds müssen Schutzgebiete bleiben und dürfen nicht bepflanzt werden. Manduvirá hat interne InspektorInnen ausgebildet, die die Einhaltung der strengen Richtlinien überprüfen. Die Bauern und Bäuerinnen leben die Prinzipien der Nachhaltigkeit und versuchen möglichst keine nicht erneuerbaren Energieträger zu verwenden. Die Mitglieder können ein breites Angebot an Dienstleistungen in Anspruch nehmen: technische Beratung und Schulungen, günstige Kredite, Sparfonds, Vorauszahlungen und eine kostengünstige medizinische Versorgung.

Der Bio-Zucker von Manduvirá ist in den Bio-Zuckersticks enthalten und wird zu mehreren EZA-Produkten weiterverarbeitet: Bio-Eistees, Bio-Löskakao, Bio-Schokoladen, Bio-Fruchtgummis, Schokosnacks, etc; Die Produkte von Manduvirá sind u.a. über EZA und WELTLÄDEN erhältlich.

Weitere Informationen:

www.manduvira.com

Quellen: EIF 5/2021, Fairtrade, GEPA - The Fairtrade Company, Oxfam Fairtrade, Bernrain, Fairtrade.at, Manduvirá; (EZA,akt. Jul. 2021)

VORTEILE AUS DEM FAIREN HANDEL

Manduvirá ist seit 1999 Fairtrade-zertifiziert. Durch die Zuckerverkäufe an den Fairen Handel konnten seither beachtliche Fortschritte erzielt werden, wie das Beispiel der eigenen Zuckermühle deutlich zeigt.

- 50% der Fairtrade-Prämie werden für Investitionen in Infrastrukturprojekte und soziale Projekte verwendet. So entstand u.a. ein neues, gut ausgestattetes Versammlungsgebäude mit angeschlossener Gesundheitsstation mit einem praktischen Arzt und einem Zahnarzt. Die Gehälter beider Ärzte zahlt Manduvirá. Zugang haben alle Personen aus der Umgebung. Die Mitglieder Manduvirás werden zu besonders günstigen Konditionen behandelt. Weiters wurde ein Traktor angeschafft, das Büro mit Computern ausgestattet und die lokale Schule mit Unterrichtsmaterial unterstützt.
- 50% der Prämie werden direkt an die ZuckerrohrproduzentInnen ausgeschüttet. Diese finanzierten damit die Erneuerung und Verbesserung ihrer Häuser, Anschlüsse an das öffentliche Stromnetz, Zugang zu Trinkwasser, etc.
- Der Faire Handel unterstützt die ZuckerproduzentInnen durch einen die Produktionskosten deckenden Mindestpreis, der jährlich neu verhandelt wird.
- Es wird eine Fairtrade-Prämie von US\$ 80,- pro Tonne Zucker bezahlt.