

Städtepartnerschaft

Jena - San Marcos

Sonderheft

Kaffee San Jena

2012



Herausgeber: Arbeitskreis Städtepartnerschaft Jena-San Marcos

Eine-Welt-Haus Jena



INHALT

Es ist soweit	Seite 3
Ein irrer Duft von Kaffee und Kardamom	Seite 4
Interview mit David Vega	Seite 5
San Jena: Die Sorten	Seite 8
Jena wird Fairtrade-Stadt	Seite 10
Interview mit den Geschäftsführern der SchülerFAIRma der Jenaplanschule	Seite 11
Carlos und Carl	Seite 13



FAIR KAUFEN !!!

BEWUSST GENIESSSEN !!!



Der Faire Handel in Jena und somit auch dieses Städtepartnerschaftsheft werden gefördert durch die Stiftung Nord-Süd-Brücken und den Evangelischen Entwicklungsdienst eed.

Nord-Süd-Brücken fördert darüber hinaus die Markteinführung des Kaffee San Jena.



Impressum: Herausgegeben vom Eine-Welt-Haus e.V. Jena, Unterm Markt 13, 07743 JENA

Satz und Gestaltung: Dr. Ralf Hedwig. Auflage: 600 Stück. Druck: Saale-Betreuungswerk der Lebenshilfe Jena gGmbH

Es ist soweit!

Jena hat seinen ersten eigenen – und vor allem fair gehandelten – Stadtkaffee.

San Jena heißt er und ist in verschiedenen Stärken, gemahlen und in Bohnen, bei uns im Eine-Welt-Laden Jena erhältlich.

Dieser Kaffee kommt aus Jenas Partnerstadt San Marcos in Nicaragua. Der Name San Jena ist Ausdruck der engen Verbundenheit zwischen den beiden Städten. Der Stadtkaffee wird offiziell von der Jenaer Stadtverwaltung unterstützt.

Die Kaffeebohnen stammen von Kooperativen in verschiedenen Regionen Nicaraguas. Geröstet, gemahlen und verpackt wird der Kaffee in San Marcos, in dem Unternehmen Tostaduria Toledo – die Wertschöpfung findet also vollständig dort statt. Unser fairer Kaffee bedeutet faire Löhne und sichert mehr als 200 nicaraguanischen Bauern und Arbeitern eine stabile Lebensgrundlage.

Der Stadtkaffee San Jena wird ökologisch hergestellt: Chemiefreie Produktion und geschlossene Stoffkreisläufe sind dabei grundlegende Prinzipien. Die Firma Toledo verarbeitet die organischen Abfälle der Kaffeeproduktion mittels Wurmulturen zu natürlichem Dünger, der dann auf den Kaffeeplantagen verwendet wird.

Auch die sozialen Projekte des Unternehmens Tostaduria Toledo sind beachtlich. Es versorgt Schulen in San Marcos mit didaktischem Material und finanziert Lehrergehälter, das Altersheim wird bei der täglichen Essensversorgung unterstützt. Auf dem Firmengelände sind Schwimmbecken gebaut worden, in denen Schulkinder und Erwachsenen aus San Marcos schwimmen lernen. Viele Nicas können nämlich nicht schwimmen und machen hier eine völlig neue Erfahrung.

Der Jenaer Eine-Welt-Laden und das Eine-Welt-Haus sind bereits seit vielen Jahren auf dem Gebiet der Entwicklungszusammenarbeit aktiv. Gemeinsam mit dem nicaraguanischen Partner-

verein APRODIM in San Marcos setzen zahlreiche Projekte hier wie dort ein Zeichen für ein gleichberechtigtes, erfülltes Miteinander.

Diese Projekte umfassen unter anderem Schulpartnerschaften und zahlreiche Umweltprojekte. Durch die Schulpartnerschaften lernen Kinder aus Jena und San Marcos im interkulturellen Austausch durch regelmäßige Begegnungen voneinander. Eine Müllanlage für San Marcos, Solar-Home-Systeme für die Landbevölkerung sowie die Umwelterziehung im Radio sind nur einige Beispiele der Umweltprojekte.

Sie unterstützen mit dem Erlös aus dem Verkauf des Kaffees die Partnerschaften zwischen Schulen in Jena und San Marcos. So fördern Sie mit jedem Einkauf gemeinsam mit uns die Ausbildung nicaraguanischer und deutscher Kinder.

Solvejg Spirling



Ein irrer Duft von Kaffee und Kardamom

ein Holländer in Nicaragua

Ein betörender Duft von geröstetem Kaffee, vermischt mit dem Geruch aromatischer Gewürze, erfüllt die Geschäftsräume von Frank Schuringa. Der holländische Unternehmer hat sich mit seiner nicaraguanischen Frau und Familie in San Marcos niedergelassen und dort in den vergangenen Jahren einen beeindruckenden Betrieb aufgebaut. Das nötige Rüstzeug erwarb er sich in jahrzehntelanger Arbeit. So wirkte er als Berater einer holländischen Firma zunächst für neun Jahre in Afrika und seit 1983 nochmals 13 Jahre lang in Nicaragua.

Seit 1996 baut er sich seine eigene Firma in Nicaragua auf: In mehreren kleinen Farmen werden Kaffee und Kardamom angebaut. Er produziert Öl, organische Düngemittel, Wasserfilter aus Ton und betreibt eine Tischlerei. Die kleinen kontinuierlich arbeitenden Betriebe beschäftigen derzeit 200 Arbeitskräfte. Damit betreibt Frank ein für nicaraguanische Verhältnisse beachtliches Unternehmen.

Der Holländer ist kein Mann großer Worte. Er beginnt seine Unternehmungen lieber klein und stockt dann langsam, aber nachhaltig auf. Der Familienvater ist sich der Verantwortung für seine Angestellten und deren Familien bewußt, ebenso wie der für seine Kunden. Daher setzt er auf einen konsequent ökologischen Anbau. Selbst den dazu notwendigen Dünger stellt er - ganz ökologisch - selbst her: Benötigt werden organisches Material wie das Fruchtfleisch und die Schalen der Kaffeebohnen, Grasschnitt, Kuhmist, organische Abfälle, Regenwürmer, Feuchtigkeit, dunkle Folie und Platz. Innerhalb von zwei Monaten arbeiten die Würmer das gesamte Material zu feinsten ökologischer Komposterde durch, die dann wiederum an den Sträuchern seiner Kaffeeplantagen zum Einsatz kommt. Das Ergebnis ist ein wunderbar aromatischer Kaffee, der in Kombination mit Kardamom aus eigener Produktion noch eine ganz



Willkommen bei der Tostadura Toledo in San Marcos

besondere Note erhält.

Nicht weniger beeindruckend ist aber Frank Schuringas Herstellung von Wasserfiltern, die er auf Bitten eines Freundes für Abnehmer in mehreren afrikanischen Ländern fertigt. Dazu formen Schuringas Mitarbeiter große Tontöpfe (wie Blumentöpfe ohne Loch), brennen sie in vier Brennöfen bei sorgfältig überwachten 850°C und streichen sie anschließend innen mit einer speziellen Lasur ein. Diese einfachen Gefäße filtern sehr effektiv Schmutzwasser auf Trinkwasserqualität.

Stolz präsentiert Herr Schuringa aber auch seine sozialen Projekte. Er unterstützt nicht nur nicaraguanische Schulen mit Material und bei der Bezahlung der Lehrer oder das Altersheim in San Marcos mit der täglichen Essensversorgung, sondern hat auf seinem Gelände einen großen Pool gebaut, in dem die Schulkinder und Erwachsenen von San Marcos schwimmen lernen. Die Nicas können nämlich in den meisten Fällen nicht schwimmen und erhalten hier eine völlig neue Erfahrung. Inzwischen hat er die Verantwortung für seine Firmen in jüngere Hände abgegeben.

Hella Tänzer

Bad Berka



Frank Schuringa an einer seiner Maschinen

*Im August des Jahres 2011 führten Solvejg Spirling und Katharina Kolbow, die Promotorinnen des Kaffees San Jena, ein **Interview mit David Vega**.*

David ist technischer Direktor der Firma und für die Produktion von Kaffee, Speiseöl und Wasserfiltern verantwortlich. Zu seinen Aufgaben gehört auch die Suche nach neuen Kunden.

davidrvegasoto@yahoo.com

Frage: Bitte erzähl uns etwas über die Geschichte des Kaffeebetriebes Toledo.

David: Alles begann damit, daß Frank Schuringa eine kleine Finca gekauft hat. Er wollte Kardamom und so etwas anbauen, aber es gab auch Kaffee-sträucher. Das war im Oktober 2003, und im November begann schon die Ernte. Er hat nur wenig Kaffee geerntet und zu dieser Zeit waren die Aufkaufpreise sehr niedrig. Und deswegen dachte er sich: „Ich werde den Kaffee selbst verarbeiten.“ So haben wir angefangen, die Bohnen selbst zu rösten, zu mahlen, einzupacken und zu verkaufen. Das geschah schon in San Marcos. Und das Produkt war sehr gut, was daran liegt, daß die Kaffeefinca sehr hoch gelegen ist, ungefähr 1.100 Meter. Dadurch ist die Qualität des Kaffees sehr gut, es ist eine reine Arabica-Sorte. Und weil wir gesehen haben, daß die Qualität sehr gut war und der Kaffee unglaublich gut schmeckt, haben

wir angefangen, die Produktion auszubauen. Wir sind alle seit Anfang an dabei, ich, meine Frau, mein Bruder.

F: Baut Ihr immer noch Kardamom an?

D: Ja, aber den verbrauchen wir selbst. Die Kaffeeproduktion haben wir seitdem gesteigert, jedes Jahr ein bißchen mehr, weil uns das so gut gefällt, die Sache mit dem Kaffee.

F: Was hast Du vor dem Kaffeeanbau gemacht?

D: Ich bin im Jahr 1989 in die DDR gegangen, um zu studieren. Ich habe vom Staat ein Stipendium bekommen, aber da ist auch die Wende gekommen. Das heißt, als ich da war, war die DDR schon nicht mehr da. Ich bin dort hingegangen, weil die DDR Stipendien vergeben hat an Nicaraguaner, die das verdient haben, also sich in der Revolution verdient gemacht haben, gute Zensuren hatten usw. Ja, und dann ist die Wende dazwischengekommen und deswegen habe



Kathi, Soly, Marcos Tulio (APRODIM) und David

D: Mit dem Kaffee haben wir ein schönes Produkt, das so ist, wie wir das wollen. Natürlich können wir immer etwas verbessern, zum Beispiel beim Mahlen der Bohnen oder bei der Verpackung. Unser Ziel besteht darin, mehr zu verkaufen. Deswegen wollen wir unsere Öffentlichkeitsarbeit und Werbung verbessern, Kampagnen starten.

Und es gibt immer viele Ideen, wie wir den Leuten und den Familien helfen können. Wir haben zum Beispiel vor, eine Seifenfabrik aufzumachen. Mit dem, was bei der Palmölproduktion übrigbleibt, wollen wir für die Mitarbeiter Seife herstellen. Erstmal wird die Seife zu einem billigeren Preis an die Mitarbeiter verkauft werden. Und so wie wir es

mit dem Kaffee gemacht haben, wollen wir es hier auch halten: Wir werden erst anfangen und mit den Mitarbeitern improvisieren und schauen, wie es geht. Wenn Qualität und Preis stimmen, werden wir es weiter verkaufen.

F: Wie viele Mitarbeiter habt Ihr hier?

D: Ein bißchen mehr als 50. In der Finca gibt es noch etwa 20 Leute, die permanent angestellt sind, und wenn Erntezeit ist, kommen 50, 60 Arbeiter zum Pflücken, das sind Zeitarbeiter.

F: Was gibt es noch an sozialen Projekten?

D: Zum Beispiel dort im Norden werden Lehrer in den Schulen von uns bezahlt. Als wir dort angekommen sind, war eine Schule da, aber es gab keinen Unterricht. Unter den neoliberalen Regierungen hat der Staat kein Geld gehabt, um Lehrer zu bezahlen. Da haben wir gesagt: sucht die Lehrer, und wir bezahlen das. Und so macht Frank das schon seit etwa sechs Jahren, daß er zwei Lehrer bezahlt, damit die Kinder auf der Finca Unterricht bekommen. Hier in San Marcos helfen wir Kinderheimen, zum Beispiel mit Öl oder Kaffee. Und in San Marcos helfen wir dem Altenheim, das bekommt jeden Monat etwas für das Essen. Und dann kriegen jeden Monat noch andere Einrichtungen wie Kirchen usw. etwas von uns, es gibt da eine ganze Liste.

ich Nachrichtentechnik studiert und bin dort acht Jahre geblieben. Das war eine sehr schöne Erfahrung für mich, die Studienbedingungen waren sehr gut. Ich meine, wenn Du siehst, was überall in der Welt an neuer Technik rauskommt, das haben wir in Ilmenau fünf Jahre vorher schon gemacht, und zwar selbst gemacht. Und das war unglaublich gut für mich und sehr, sehr interessant.

Danach bin ich zurück nach Nicaragua gekommen und hier war keine Revolution mehr. Es war sehr gut für mich, in dieser Zeit dort in Deutschland zu sein. Ich hätte es vielleicht nicht ertragen, zu der Zeit in Nicaragua zu sein. In den ersten 1990er Jahren ging es den Leuten, die an die Revolution geglaubt hatten, sehr schlecht. Sie haben eine sehr schlimme Zeit erlebt. Es wurde alles Gute umgebaut. Es war gut für mich, in der Zeit dort zu leben, da mußte ich das alles hier nicht sehen, das hat mir sicherlich viel Wut erspart.

Im Jahr 1998 bin ich zurückgekommen. 2005 haben meine Mutter und Frank mich gefragt, ob ich im Kaffee mitarbeiten will. Nun bin ich schon sechs Jahre hier und wir machen das alles zusammen: Kaffeeproduktion, Wurmkultur, Öl.

F: Was habt Ihr für die Zukunft geplant, gibt es da neue Projekte?

F: Habt Ihr firmeninterne Prinzipien?

D: Disziplin. Hart arbeiten. Es gibt so viel zu tun und wir versuchen, die Leute Dinge zu lehren, die sie hier im Betrieb, aber auch außerhalb nutzen können. Wir versuchen ihnen beizubringen, daß sie ihre Familien unterstützen müssen. Zum Beispiel gibt es im Mai, wenn die Firma gut gelaufen ist, einen Bonus. Und wir sagen ihnen jedes Jahr dasselbe: das ist ein Bonus nicht nur für sie, sondern für die Familie. Das ist auch so ein Prinzip, immer die Familie im Blick zu haben. Wir bringen ihnen bei, daß man auch als Mann zu Hause saubermachen sollte, wie man die Frau behandelt, wie man die Kinder behandelt, solche praktischen Sachen. So etwas fehlt hier in Nicaragua. Viele Leute sind keine schlechten Menschen, sondern sie wissen einfach nicht, wie man sich in der Familie oder in der Gesellschaft verhalten sollte. Und das versuchen wir ihnen beizubringen.

F: Wieviel verdient ein Mitarbeiter hier bei Euch?

D: Das weiß ich nicht genau, aber hier in Nicaragua gibt es einen Mindestlohn und wir machen das so, daß wir immer mehr als den Mindestlohn zahlen. Normalerweise erhöht der Staat einmal im Jahr den Mindestlohn um, sagen wir acht Prozent, das macht er seit drei, vier Jahren, seit die Sandinisten wieder an der Macht sind. Und wir machen das so, daß wir dann immer über den acht Prozent sind. Das gilt für die Leute, die keine besondere Ausbildung haben. Aber diejenigen, die zum Beispiel Verkäufer oder Techniker sind, die haben viel höhere Löhne.

Dann bedanken wir uns hiermit bei Dir.



Besuch einer offiziellen Delegation der Stadt Jena in der Kaffeerösterei:
Martina Flämmich-Winckler (DIE LINKE), Christine Wolfer (Dezernat für Familie und Soziales), David Vega



CLASICO - der Kräftige



GOURMET - der Sanfte

Jena wird Fairtrade - Stadt

Kaffee aus San Marcos, Jenenser Schüler in Chile und Fairtradeprodukte im Regal – Jena ist seit Jahren entwicklungspolitisch aktiv. Den bunt bemalten Weltladen kennt jeder, aber können die Menschen etwas mit den Begriffen „Entwicklungspolitik“ oder „Fairer Handel“ anfangen?

Auf kommunaler Ebene kann Globalisierung persönlich, direkt und sinnvoll gestaltet werden. Wer im Eine-Welt-Laden erfährt, wie der Kaffee aus San Marcos in die Partnerstadt Jena kommt, versteht, was Globalisierung bedeutet und wie man sie gestalten kann. Deshalb hat der Jenaer Stadtrat im Mai beschlossen, daß sich Jena um den Titel „Fairtrade - Stadt“ bewerben möchte.

In Großbritannien, Belgien, Australien und weiteren 20 Ländern gibt es sie bereits: die „Fairtrade Towns“. Seit 2009 können sich auch Städte, Gemeinden und Landkreise in Deutschland um diesen Titel bewerben, der vom TransFair e.V. verliehen wird. Dazu müssen sie bestimmte Bedingungen erfüllen, die alle zwei Jahre überprüft werden. Über 50 Fairtrade Towns gibt es mittlerweile hierzulande. In den neuen Bundesländern sind sie jedoch noch dünn gesät, in Thüringen ist bislang nur Nordhausen zertifiziert. Jena kann also einmal mehr Lichtstadt werden.

Zu diesem Zweck wurde im Sommer eine Fairtrade Town - Steuerungsgruppe ins Leben gerufen, die sich aus Vertretern von Stadt, Zivilgesellschaft, Universität, Wirtschaft und Bildung zusammensetzt. Sie hat die Aufgabe, entwicklungspolitisches Engagement sichtbar zu machen, zu vernetzen und weiter zu entwickeln. Derzeit werden alle vorhandenen Initiativen gesammelt und mögliche Aktionsstrategien besprochen. Ab 2012 soll der Zertifizierungsprozeß dann Fahrt aufnehmen.

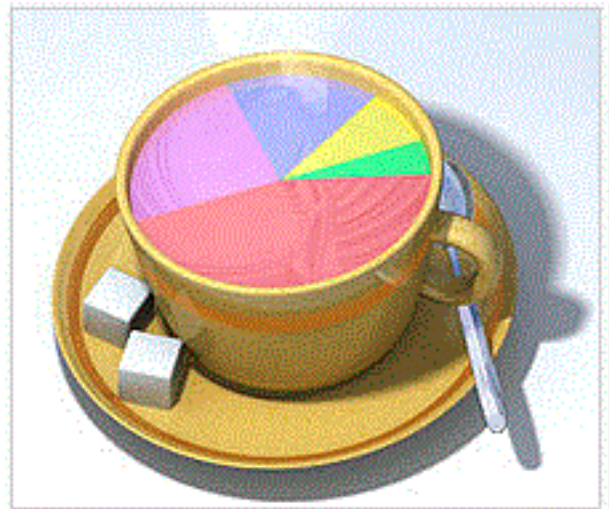
Mit der gezielten Bewußtseinsbildung und Förderung der Themen fairer Handel, Entwicklungspolitik und Globalisierung fände sich Jena in guter Gesellschaft seiner Partnerstädte: Berkely ist seit 2010 zertifizierte Fairtrade Town, Aubervilliers hat eine eigene Referentin zur Förderung des fairen

Handels, Erlangen bewarb sich 2009 als Hauptstadt des Fairen Handels. Nach der erfolgreichen Zertifizierung möchte auch Jena sich 2013 als Hauptstadt des Fairen Handels bewerben.

Wenn es gelingt, die "Hilfe für arme Menschen" im Bewußtsein der Jenenser in „Globalisierung vor der Haustür“ umzuwandeln, strahlt die Lichtstadt wieder ein bißchen heller.

K. Kühnle Steuerungsgruppe „Fairtrade Stadt Jena“

Menschen, die mitgestalten möchten, sind in der Steuerungsgruppe herzlich willkommen! Auch über Projekthinweise freuen wir uns. S. Hirschleber ist für die Koordination der „Fairtrade Stadt Jena“ zuständig (sabine.hirschleber@jena.de), Koordinatorin der Steuerungsgruppe ist A. Günther (anke.guenther@agentur-nachhall.de).



Zusammensetzung des Kaffeepreises im "nichtfairen" Handel

44,9 %	Steuern, Zölle, Frachtkosten
23,7 %	Einzelhandel
17,8 %	Händler und Röster
8,5 %	Plantagenbesitzer
5,1 %	Löhne der Arbeiter

Autor dieser Grafik: DemonDeLuxe (Dominique Toussaint)
aus: <http://de.wikipedia.org/wiki/Kaffee>

Interview mit den Geschäftsführern der SchülerFAIRma der Jenaplanschule

Katharina: Bitte erzählt mir, wie die Idee entstand, die SchülerFAIRma zu gründen.

Ole: Die Idee, die SchülerFAIRma zu gründen, entstand in einer von Teresa Popp betreuten Projektwoche zum Thema „Nachhaltigkeit“ im vorletzten Jahr. Bis zu diesem Zeitpunkt gab es bereits ein Schülercafé, welches dann von der SchülerFAIRma übernommen wurde. Die offizielle Gründung der SchülerFAIRma erfolgte im Sommer 2010 unter der Leitung der damaligen Abiturienten Cynthia Popp, Theresa Wittrien und Joachim Schreiber, die neben ihrem Abitur viel Zeit und Arbeit in den Aufbau der SchülerFAIRma investiert haben.

K: Wie viele Mitglieder besitzt die SchülerFAIRma und wie ist die Mitgliederstruktur?

Max: Wir haben zur Zeit etwa ca. 30 aktive Mitglieder, überwiegend Schüler. Die Schüler, die sich in der SchülerFAIRma engagieren, entstammen allen Klassenstufen ab der 3. Klasse aufwärts. Es gibt zwei Schüler (wir beide), die die SchülerFAIRma leiten sowie mehrere Lehrkräfte und eine Schulsozialarbeiterin, die uns in unserer Arbeit unterstützen.

K: Wie strukturiert sich die SchülerFAIRma? Gibt es verschiedene Aufgabenbereiche?

O: Die SchülerFAIRma gliedert sich in verschiedene Aufgabenbereiche mit den dazugehörigen Personen. Es gibt z. B. eine Gruppe, die für die Finanzen verantwortlich ist. Eine weitere Gruppe kümmert sich um den Einkauf und den Verkauf und es gibt auch eine Gruppe, die sich um die Werbung und die Öffentlichkeitsarbeit kümmert. Eine andere Gruppe beschäftigt sich mit dem Austausch mit der Partnerschule in Nicaragua. Die einzelnen Gruppen sind eng miteinander vernetzt und eine gute Zusammenarbeit ist sehr wichtig, besonders bei der Durchführung von größeren Aktionen.

K: Wie hat man sich die Arbeit in der SchülerFAIRma vorzustellen?

O: Die Schüler, vor allem aus den unteren Klassen, verkaufen an jeweils vier Tagen in der Woche die Produkte, welche vorher von der Einkaufsgruppe eingekauft wurden. Es verkaufen jeweils drei Kinder pro Pause, die von der Schulsozialarbeiterin wochenweise eingeteilt werden. Ab und zu finden Sonderaktionen statt, bei denen Produkte wie Kakao, Tee und selbstgebackene Kekse auf schulischen Veranstaltungen verkauft werden. In letzter Zeit haben wir außerdem einige Caterings auf außerschulischen Veranstaltungen wie z. B. dem Jugendkongress durchgeführt. Des Weiteren nehmen wir gelegentlich an Kongressen zu verschiedenen Themen wie z.B. „Fair Trade“ oder „Nachhaltigkeit“ teil und im Juni dieses Jahres wurden wir mit dem „Charlotte-Figulla-Preis“ für Zivilcourage ausgezeichnet.



fair gekocht schmeckt gut

K: Welche Produkte verkauft ihr? Und woher bezieht ihr eure Produkte?

M: Wir verkaufen überwiegend Fair-Trade-Produkte aus dem Jenaer Weltladen wie z. B. Kaffee, Kakao, Tee, Schokolade oder Müsliriegel. Auch wenn wir Kekse oder Pralinen herstellen, werden dafür überwiegend fair gehandelte Produkte verwendet.

K: Wohin fließen die Einnahmen des Verkaufs dieser Produkte?

O: Ein Teil der Einnahmen wird benötigt, um unsere Kosten zu decken, aber ein Großteil der Einnahmen geht an unsere Partnerprojekte in San Marcos/Nicaragua. Wir kooperieren seit mehreren Jahren mit dem Eine-Welt-Haus und unterstützen mit unseren Einnahmen mehrere Projekte wie z. B. das Schildkrötenprojekt, dessen Ziel es ist, den Schildkröten eine artgerechte und geschützte Reproduktion zu ermöglichen, indem der Eierklau verhindert wird. Durch die Einnahmen bei größeren Veranstaltungen wurde außerdem der Bau einer Nähstube für eine Schule in der Nähe von San Marcos finanziert, so daß den Schülern Nähunterricht ermöglicht werden konnte.

K: Welche Leitprinzipien und Ziele habt ihr?

M: Wir erhoffen uns durch den Verkauf der Fair-Trade-Produkte, daß sich bereits bei den Schülern ein bewusster Umgang mit diesen Produkten einstellt. Sie sollen das Selbstverständnis dafür entwickeln, daß es möglich ist, zu erschwinglichen Preisen Fair-Trade-Produkte zu konsumieren. Außerdem sollen den Schülern die Prinzipien von Nachhaltigkeit nahegebracht werden. Das passiert z. B. durch Informationsarbeit, wenn wir die Schüler darüber aufklären, woher die Produkte stammen und unter welchen Bedingungen sie produziert wurden. Ein weiteres Prinzip ist, daß die Schüler innerhalb der SchülerFAIRma sehr selbständig arbeiten. Die Schüler werden von Lehrkräften unterstützt, aber ihnen wird sehr viel Verantwortung übertragen.

O: Die Mitarbeit in der SchülerFAIRma hilft den Schülern außerdem, eigene Stärken und Interessen herauszufinden und diese in den verschie-

denen Bereichen einzubringen. Außerdem entwickeln sie ein hohes Maß an Teamfähigkeit und profitieren an dem starken Zusammenhalt innerhalb der SchülerFAIRma.

K: Wie sehen eure Zukunftspläne aus?

M: Wir möchten vor allem weiterhin so als SchülerFAIRma bestehen bleiben und uns weiterentwickeln. Wir möchten versuchen, den Gedanken von Nachhaltigkeit weiter nach außen zu tragen, z. B. an andere Schülerfirmen. Es entstand die Idee, in die Klassen zu gehen und die Schüler über Fairtrade und Nachhaltigkeit zu informieren und mit ihnen eventuell kleine Unterrichtseinheiten zu diesen Themen durchzuführen. Denn wenn man bereits in jungen Jahren beginnt, sich mit dieser Thematik auseinanderzusetzen, kann sich auch im späteren Verlauf seines Lebens ein stärkeres Bewußtsein für Nachhaltigkeit verfestigen.

Das Interview wurde am 29. 11. 2011 von Katharina Kolbow (Praktikantin im Eine- Welt-Haus e. V.) mit Ole Breither und Max Oehler (Schüler der 11. Klasse der Jenaplanschule und Geschäftsführer der SchülerFAIRma) geführt.

Kontakt: SchülerFAIRma Schüler GmbH

Tel.: 03641/394788 Fax: 03641/336968

E-Mail: public.schuelerfairma@jenaplan-schule-jena.de

Jenaplan - Schule Jena

Hugo - Schrade - Str. 1 07745 Jena



faire Pralinenherstellung

Carlos Garcia und Carl Miller

Carlos Garcia ist das, was wir uns unter einem Kleinbauern vorstellen. Auf seinem Grundstück von nicht einmal 20 Hektar im Norden von San Marcos wächst fast alles, was er zur Ernährung seiner achtköpfigen Familie braucht: Bananen, Mais, Bohnen, Paprika. Und er ist stolz auf seine Kaffeesträucher, deren Ernte im November und Dezember jedes Jahres bis zu 8 Tonnen *Kaffee arabica* erbringt.

Daß es eine Kaffeebörse gibt, weiß er vom Hörensagen.

Carl Miller ist das, was wir uns unter einem erfolgreichen Broker vorstellen. Von seinem Schreibtisch im 5. Stock eines Bürogebäudes in der Londoner City aus hat er einen guten Blick auf die Themse. Hier hat er alles, was er für seine Arbeit braucht: Computer, Internetanschluß, Mitarbeiter. Sein ganzer Stolz ist eine neue Software, die ihm die aktuellen Börsenkurse, Weltmarktpreise und Eilmeldungen auf mehrere Flachbildschirme bringt.

Er hat noch nie einen Kaffeestrauch aus der Nähe gesehen.

Diese zwei auf den ersten Blick sehr unterschiedlichen Arbeitsplätze haben viel miteinander zu tun. Carlos und Carl leben vom Kaffee.

Dabei bestimmt Carl den wirtschaftlichen Erfolg und dadurch das Leben von Carlos fast mehr, als es überraschende Regenfälle oder wochenlange Dürreperioden tun könnten.

Carl und seine Kollegen kaufen und verkaufen Kaffee – obwohl die meisten von ihnen noch nie einen Sack voll mit diesen gelblichen Bohnen auf ihren Schultern getragen haben. Sie handeln mit der Ernte mittelamerikanischer und asiatischer Kleinbauern, meist schon Monate bevor die Lieferungen einen Hafen in Europa oder Nordamerika

erreicht haben. Und sie verdienen nicht schlecht dabei. Sie beeinflussen den Preis einer Tüte Kaffeepulver im Supermarkt mehr, als das Regen oder Trockenheit in San Marcos tun könnten.

Da Carlos und seine Kollegen zu kleine und zu unbedeutende Produzenten sind, können sie den Preis ihres Produktes nicht bestimmen. Die Preise diktieren ihnen Aufkäufer und Zwischenhändler. Diese Händler sind ihrerseits davon abhängig, zu welchem Wert der Kaffee gerade an der Kaffeebörse notiert ist.

Carl und seine Kollegen können dank ihrer schnellen Computer und ihrer guten Vernetzung Ernteauffälle in einer Region oder „zu gute“ Ernten in einem anderen Land jederzeit kompensieren. Und vor allem können sie Kleinbauern und Zwischenhändler, die kaum in der Lage sind, Rücklagen zu bilden, gegeneinander ausspielen.

So weiß Carlos, wenn er die vielen Kaffeekirschen an seinen Sträuchern reifen sieht, nicht, ob das wirklich eine gute Ernte werden wird. Darauf haben Carl und Co. mehr Einfluß als die mittelamerikanische Sonne und die gute Vulkanerde.

Carlos kann dieser Situation vermutlich ebenso wenig entfliehen wie Carl es will.

Und wahrscheinlich ist der Rohstoffhandel mit Kaffee, Tee usw. nicht einmal das Schlimmste, was wir uns an Spekulation mit Nahrungsmitteln vorstellen können: Längst werden Reis, Mais, Soja etc. an den Börsen gehandelt. Was ursprünglich als Marktmechanismus gedacht war – geographisch weit voneinander entfernten Produzenten und Abnehmern den Warenaustausch zu ermöglichen – ist längst zum reinen Geschäft pervertiert. Ein Teil des Rohstoffhandels mit Nahrungsmitteln findet als „börsliche Futures“ statt –

Warentermingeschäfte, die Gewinn dadurch „generieren“, daß auf steigende oder fallende Preise gewettet wird; es geht diesen Händlern gar nicht darum, eine Ware zu kaufen und weiterzuverkaufen. Ein Beispiel ist Weizen (und da wird es auch für uns Europäer interessant): Die an einem einzigen Börsentag gehandelte Menge dieses Grundnahrungsmittels übersteigt inzwischen die weltweite Ernte eines ganzen Jahres.

Und so wundert es eigentlich nicht weiter, wenn Foodwatch feststellt, daß die Spekulation mit Nahrungsmitteln zum weltweiten Anstieg der Lebensmittelpreise wesentlich beiträgt. Was für uns Europäer an der Supermarktkasse ärgerlich sein mag, aber kaum eine Einschränkung in unserem Lebensstil bedeutet, entscheidet jedoch in den armen Ländern des Südens über Sättigkeit oder Hunger – im Extremfall über Leben oder Sterben. Wenn eine lateinamerikanische Familie 70% ihres Einkommens für Lebensmittel ausgeben muß, wird eine 10%ige Preissteigerung zur Bedrohung. Und dabei sind negative Effekte wie Klimawandel, Bevölkerungsbewegungen oder die Produktion von Agrotreibstoffen („Biosprit“) noch nicht einmal mit eingerechnet.



Worauf ist zu hoffen? Was ist zu tun?

Ich glaube nicht, daß „die Politik“ etwas zur Lösung beitragen wird und/oder kann. Die Finanzkrisen der vergangenen Jahre haben uns gezeigt, daß den Regierenden vor allem auch in schwierigen Zeiten der Blick über den Tellerrand getrübt ist.

Die Entscheidungen liegen bei uns.

Beim Einkauf entscheiden wir darüber, ob faire Produktions- und Handelsbedingungen bei immer mehr Waren und in immer mehr Geschäften zum Normalfall werden. Bei der Geldanlage entscheiden wir, ob Nachhaltigkeit, gerechte Austauschverhältnisse und ethisches Wirtschaften wichtiger werden als kurzfristiges Profitdenken.

Insofern wünsche ich Ihnen bei einer Tasse fair gehandelten Kaffees „San Jena“, Brötchen vom Bäcker an der Ecke und regional hergestellter Marmelade ein gutes Verbrauchergewissen.

Bleiben Sie uns gewogen, als Käufer fair gehandelter Waren im Eine-Welt-Laden wie auch als Spender für die sozialen, ökologischen und ökonomischen Projekte des Eine-Welt-Hauses. Unsere Partner in Nicaragua wie auch in Mosambik, Togo und Rumänien verdienen unsere solidarische Kooperation.

Und wenn Carlos Garcia wie einige andere Kleinbauern aus der Gegend um San Marcos und im Norden von Nicaragua seine Produkte inzwischen über eine Fair-Handels-Organisation vertreibt oder gar „Kaffee San Jena“ produziert, hat er die Chance, von seiner Hände Arbeit würdevoll leben zu können.

Ihr Ralf Hedwig
Vorsitzender Eine-Welt-Haus Jena

Wie kann ich das Eine-Welt-Haus in Jena unterstützen?

1. Mitglied werden:

Mitgliedsbeitrag jährlich 50€ bzw. 25€ ermäßigt.

2. Spenden:

Sie können entweder allgemein für die Aktivitäten des Vereins oder für eines der aktuellen Projekte des Eine-Welt-Haus e. V. spenden. Das Spendenkonto hierfür ist:

Kontonummer: 30 600, BLZ: 830 530 30, Sparkasse Jena

IBAN: DE96830530300000030600 SWIFT-BAC: HELADEF1JEN

Wir sind wegen Förderung mildtätiger Zwecke nach dem letzten uns zugegangenen Steuerbescheid des Finanzamtes Gera, Steuernummer 161/141/27284, vom 07. 07. 2010 nach § 5 Abs. 1 Nr. 9 des Körperschaftsgesetzes von der Körperschaftssteuer befreit.

Wir senden Ihnen zu Beginn des Folgejahres eine Spendenbescheinigung zu, die Sie zur Steuererklärung beim Finanzamt einreichen können.

Bitte geben Sie auf der Überweisung Ihren Namen und Ihre Adresse an.

Bei Spenden bis 300 Euro genügt dem Finanzamt die Vorlage des von der Bank oder der Post quittierten Einzahlungsbeleges.

3. uns im Internet verfolgen:

Wir sind auf diversen Spendenportalen vertreten. Schauen Sie doch mal vorbei:

Informationen, Auskünfte zu Projekten, Kontakt, Koordination:

Teresa Popp, Dr. Ralf Hedwig, Tel.: 03641 - 44 30 57

E-Mail: welthaus@einewelt-jena.de



GLOBALISIERUNGSTANGO

Einsam hinter mancher dicken Wand
Sitzt die Weltbank ganz alleine
Und es fall'n ihr aus der dürrn Hand
schier vor Schwäche die Geldscheine.
Polizisten stehn vorm Haus in
Dreierreih'n
so als wär die Weltbank im Arrest,
Während wilde Hippies draußen gröl'n
und schrei'n
Und man sie große Steine werfen läßt.
Ach, das Vaterland ist pleite
und es kann sich nichts mehr leisten,
retten können es nur sehr gescheite
Banker und zwar weitgereiste.

**Es fallen die Grenzen,
Das Geld kann marschieren.
Spielt auf zu Freudentänzen
die Verlierer verlieren.
Ja, wer reich ist und satt
der ist so gerne - ein Demokrat.**

Jeder kauft doch gerne gut und billig ein.
Seid doch nicht moralisch so borniert.
Wollt ihr immer offline und Verlierer sein?
Bis das Leben sich gar nicht mehr ren-
tiert?
Was ist schlimm, wenn man dein Über-
bein
in Hongkong operiert?
Ist doch nicht so schwer.
Setz dich einfach in den Billigflieger rein
und fahr den Schnäppchen hinterher.
Der Gewinn wächst ungeheuer

Geld kann niemals stinken,
kann nur duften.
Deutsche sind uns viel zu teuer
darum lassen wir die anderen schuftten

**Es fallen die Grenzen
Das Geld kann marschieren.
Spielt auf zu Freudentänzen
die Verlierer verlieren.
Ja, wer reich ist und satt
der ist so gerne - ein Demokrat.**

Kauf dir doch dein Herz in Singapur
da zahlst du nur den halben Preis.
Schaffe doch dein Geld, wo immer nur
es sich zu vermehren weiß.
Bau dir mal ein Haus im Senegal
und gönn dir ein Begräbnis in Hanoi.
Wo du dich verliebst, das ist doch scheiß-
egal
Hauptsache die Liebe, die ist treu.
Kauf'n Job dir an der Küste Elfenbein
und zahle deine Schulden im Sudan.
Aber pack dir lieber was zu Fressen ein,
Weil man dort sehr schnell verhungern
kann.

**Es fallen die Grenzen
Das Geld kann marschieren.
Spielt auf zu Freudentänzen
die Verlierer verlieren.
Ja, wer reich ist und satt
der ist so gerne ein - Demokrat.**