

China: Teekultur seit dem Jahr 200 v. Chr.

Die Erkenntnis, dass aus den Blättern und Blattknospen der Teepflanze ein aromatisches Getränk hergestellt werden kann, ist bereits alt: Das Ursprungsland der Teekultur ist China. Wann die Chinesen entdeckten, dass man aus der Teepflanze ein Getränk herstellen kann, ist nicht klar, aber schon im 8. Jahrhundert füllte das Wissen über Tee ein zehnteiliges Handbuch - Erfahrungen aus rund 1000 Jahren Teekultur, was bedeutet, dass die Chinesen bereits im Jahre 200 v. Chr. mit Tee umzugehen wussten.

Der erste Europäer, der jemals eine Tasse Tee trank, war Marco Polo. Aber erst rund 300 Jahre nach seinem Aufenthalt in China, also im 17. Jahrhundert, begannen die Europäer, sich ernsthaft für den Tee zu interessieren.

Die East India Company

„Da der Tee bei manchen Leuten in Gebrauch zu kommen beginnt, erwarten wir mit jedem Schiff einige Kisten sowohl chinesischen wie japanischen Tees“ schrieb am 2. Januar 1637 die Direktoren der Holländischen Ostindien-Gesellschaft. Ein sich anbahnendes Geschäft, das die britische East India Company den niederländischen Rivalen natürlich nicht gönnte.

Während in Europa der Tee zunächst ganz langsam bei Hof Einzug hielt, wurde er in Großbritannien in kürzester Zeit zum Volksgetränk.

Da China jedoch keinerlei Wert auf den Besuch neugieriger Ausländer legte und sich seit dem 15. Jahrhundert abschottete, musste der Tee von den Europäern gegen Silber gekauft werden, und zwar bei den Hongs, den einzigen chinesischen Kaufleuten, die mit ihnen Handel treiben durften. Doch Silber war auch in Großbritannien rar und teuer: Bei der East India Company suchte man nach einer Lösung.

Opium fürs Volk

Opium war in China beliebt und entsprechend verbreitet; allerdings waren Opiumkonsum und -handel unter schwere Strafen gestellt. Opium war aber ein Stoff, über den die East India Company reichlich verfügte, denn in Indien gedieh der weiße Mohn prächtig. Chinesische Schmuggler übernahmen das von der East India Company gelieferte Opium und zahlten mit Silber. Damit wurde dann der Tee-Einkauf ganz legal getätigt. Und so wurde Opium in China zur Volksdroge; alle Versuche der Regierung, den Schmuggel einzu- dämmen, scheiterten lange Zeit.

1839 aber entsandte der Kaiser den Kommissar Lin Tze-su nach Kanton, um den Opiumhandel mit den Briten zu unterbinden. Lin Tze-su war nicht zu stoppen: wo immer Opium entdeckt wurde, ließ er es sofort verbrennen, britische Seeleute kamen ins Gefängnis, chinesische Schmuggler wurden auch gefoltert.

Diese Situation konnte die East India Company nicht einfach hinnehmen: 1840 griff die britische Marine ein, der Opiumkrieg begann. Als sich die Chinesen zwei

Jahre später geschlagen gaben, mussten sie ihr Land den Fremden öffnen, hohe Entschädigungssummen zahlen und Hongkong an die Briten abtreten.

Aufbruch nach Assam

Die Abhängigkeit vom Chinaimport hatte die Teebranche schon lange beunruhigt. Alle Versuche, aus geschmuggelten Teesamen Pflanzen zu ziehen, schlugen jedoch fehl. 1823 wurde allerdings in Indien erstmals wild wachsender Tee entdeckt: nicht der chinesische, sondern eine andere Art, *Thea assamica*.

Die Teepflanzen allein nützten den Briten aber wenig, hatten sie doch bis dahin keine Ahnung, wie sie die Pflanzen anbauen und die Blätter bearbeiten mussten. Teespione lösten das Rätsel im Namen ihrer Majestät.

1834 wurde ein Teekomitee gegründet, das die Aufgabe hatte, das chinesische Monopol zu brechen. Wenig später wurden Teepflanzen nach Bengalen geschmuggelt und heimlich Chinesen angeworben, die mit dem Teeanbau vertraut waren. Vier Jahre später wurde der erste indische Tee geerntet.

Ab 1839 startete die neu gegründete Assam Company eine Rekrutierungskampagne. Viele britische Pflanzer ließen riesige Waldflächen roden und Plantagen anlegen. Die Lebensbedingungen der einheimischen Teearbeiterfamilien waren allerdings außerordentlich schlecht; man verglich die Plantagenbesitzer offen mit den Sklavenhaltern der amerikanischen Südstaaten und sprach vom bitteren Tee aus Assam.

Weltweite Ausweitung des Tee-Anbaus

Schnell breitete sich der Teeanbau aus: In Sri Lanka beispielsweise wuchs, anders als in Assam, Tee nie wild. Das damalige Ceylon war eine Kaffeeinsel, bis Mitte des 19. Jahrhunderts die Pflanzenkrankheit Kaffeerost die Plantagen vernichtete. Der Anbau wurde auf Tee umgestellt, und jetzt ist Sri Lanka eines der wichtigsten Tee-Exportländer.

Heute wächst Tee auf drei Kontinenten. Nach ihren Anbauerfolgen in Assam und Ceylon brachten die Briten den Tee (samt indischer Plantagenkulis) auch nach Afrika, wo er heute noch ein wichtiges Exportprodukt ist. Weltweit ist Tee nach Wasser das wichtigste Getränk; rund um den Globus werden 500 Millionen Tassen und Gläser Tee getrunken - täglich.

Anbauländer

1992 wurden nur 41,8 % der Welt-Teeproduktion exportiert, da natürlich in einigen Produktionsländern selbst auch viel von dem eigenen Tee getrunken wird. Daher sind die größten Tee-Erzeugerländer nicht unbedingt auch die größten Exporteure. Die wichtigsten Produktionsländer sind:

Indien, China, Kenia, Sri Lanka, Indonesien und die Türkei

Diese Auflistung lässt allerdings nur einen Teil der Wirklichkeit erkennen: Ernteerträge schwanken erheblich in Abhängigkeit vom Wetter. Tatsächlich war

beispielsweise die Ernte in weiten Teilen Sri Lankas und Ostafrikas im Jahr 1992 bedingt durch starke Trockenheit sehr gering ausgefallen; dies änderte sich 1993.

Die Pflanze

Die Botaniker kennen zwei Tee-Varietäten:

- „Camellia sinensis var. sinensis“ (oder „chinesischer Tee“) hat kleinere, dickere und dunkelgrüne Blätter, ist frostverträglich und würde ohne Rückschnitte rund drei bis vier Meter hoch werden.
- „Camellia sinensis var. assamica“ hat deutlich größere (nämlich bis zu 15 cm lange und 10 cm breite) und glänzende Blätter und würde natürlich belassen eine Höhe von bis zu 15 Metern erreichen.

Die reinen Sorten sind heute allerdings auf dem Rückzug. Sie müssen in den meisten Teegärten so genannten Hybridsorten weichen.

Anbau

Teesträucher können bis zu 70 Jahre alt werden; die Erträge lassen dann aber stark nach. Wenn in bestehenden Kulturen einzelne Sträucher durch Krankheiten ausfallen, werden sie möglichst schnell ersetzt, um wieder eine geschlossene Fläche zu erhalten. Alle vier bis sechs Jahre werden die Sträucher radikal zurück geschnitten. So wird immer wieder das Wachstum neu angeregt, außerdem bleiben die Büsche so auf einer für die Pflückerinnen und Pflücker erreichbaren Höhe.

Für Ertrag und Qualität spielen neben der eigentlichen Teepflanze auch Höhenlage Bodenqualität Niederschlagsmenge sowie möglicher Befall durch Krankheiten und Schädlinge eine entscheidende Rolle.

Tee und Ökologie

Als Dauerkultur ist Tee hervorragend dazu geeignet, steile Hänge mit seinen Wurzeln zu stabilisieren und den Boden gegen Erosion zu schützen.

Für eine hohe Produktivität braucht er allerdings auch eine beträchtliche Menge an Nährstoffen. In den meisten Teegärten werden deshalb chemische Düngemittel angewendet. Inzwischen besinnen sich jedoch einige Plantagen wieder auf die natürliche Form der Bodenverbesserung durch Kompost.

Plantagen und Kleinbauern

Teeblätter müssen unmittelbar nach dem Pflücken weiterverarbeitet werden, sonst leidet die Qualität. Außerdem sind für die Herstellung qualitativ hochwertigen Tees beträchtliche Investitionen notwendig. Deshalb ist Tee früher wie heute eine der klassischen Plantagenkulturen.

Inzwischen gibt es jedoch in verschiedenen Ländern auch Kleinbauernorganisationen, die dank entsprechender organisatorischer Voraussetzungen durchaus mit den Qualitäten der privaten Plantagen mithalten können.

Das wohl bekannteste Beispiel hierfür liefert die (halbstaatliche) Kleinbauernorganisation „Kenyan Tea Development Authority (KTDA)", die inzwischen zum weltgrößten Einzelexporteur für Tee aufgestiegen ist.

Ernte

Bei der Ernte wird darauf geachtet, dass nur die beiden obersten Blätter und die Blattknospe („two leaves and a bud", vgl. Dia 1) geerntet werden, da schon das dritte Blatt eine Qualitätsminderung bringen würde. Deshalb wird qualitativ hochwertiger Tee nach wie vor in mühsamer Handarbeit geerntet: je feiner das Pflück - gut, desto feiner und aromatischer der Tee.

Das Pflücken erfordert viel Sorgfalt und Geschicklichkeit; eine Pflückerin kann bis zu 35 kg grüne Blätter pro Tag pflücken. In der Regel erhalten die Pflückerinnen einen Grundlohn, der auf der minimalen Pflückmenge.

Verarbeitung: Das „orthodoxe" Verfahren

Der Schwarztee, wie wir ihn kennen, hat bis zu einem Zentimeter lange, gerollte Blätter, die sich in kochendem Wasser entfalten und damit ihre Inhaltsstoffe freigeben. Er wird durch das so genannte „orthodoxe" Verfahren gewonnen: Möglichst unmittelbar nach dem Pflücken werden die grünen Blätter zur Fabrik gebracht. Dort werden sie zunächst auf speziellen Metallnetzen ausgebreitet, durch die 12 bis 16 Stunden lang ein (teilweise angewärmter) Luftstrom geblasen wird. Bei diesem „Anwelken" verlieren die Blätter bereits rund ein Drittel ihres Wassergehalts. Anschließend kommt der Tee in so genannte „Roller-Maschinen", in denen die Blätter etwa eine halbe Stunde lang unter Druck gerollt und gequetscht werden. So werden die Zellwände aufgebrochen, ätherische Öle werden frei und verleihen dem Tee später seinen charakteristischen Duft und sein Aroma.

Fermentierung und Trocknung

Die hohe Kunst der Teeverarbeitung zeigt sich im anschließenden Fermentierungsprozess: Er muss so gesteuert werden, dass der gewünschte Geschmack in immer gleich bleibender Intensität erreicht wird. Die Fermentierung ist ein Oxydationsprozess: die Verbindung des austretenden Zellsaftes mit dem Sauerstoff der Luft. Dabei verfärbt sich der Tee langsam und wird kupferrot. Dieser etwa 2-3 Stunden dauernde Prozess muss, wie hier zu sehen, ständig überwacht und geprüft werden.

Danach wird der Tee in einem speziellen Ofen bei rund 85 Grad Celsius getrocknet und erhält dadurch seine bekannte, nahezu schwarze Farbe. Am Ende des Verarbeitungsprozesses stehen die Rüttelsiebe, auf denen der fertige Tee

nach verschiedenen Blattgraden sortiert und in Kisten oder Papiersäcke abgefüllt wird. 14 Verarbeitung: Das CTC - Verfahren „CTC" steht für „Crushing-Tearing-Curling" (also „Zermahlen – Zerreißen - Rollen") und eignet sich in erster Linie für Tee, der in Aufgussbeuteln verwendet wird. Diese verkürzte Produktionsmethode wird heute zunehmend in Indien und fast ausschließlich in Ostafrika angewandt. Dabei werden die Blätter nach dem Anwelken zunächst maschinell auf eine einheitliche Größe zerschnitten. Anschließend werden sie über mit kleinen Messerchen bestückte Walzen in einem einzigen (eben dem „CTC"-) Arbeitsgang zermahlt, zerrissen und gerollt. Der hierbei austretende Saft wird aufgefangen und später während des Fermentationsprozesses den zerkleinerten Blättern wieder zugegeben.

Der CTC-Vorgang wird oft mehrere Male wiederholt, um die gewünschten Sortierungen zu erhalten. Die Fermentierung und das abschließende Sortieren auf mechanischen Rüttelsieben verlaufen dann wieder ähnlich wie beim orthodoxen Verfahren.

Blattgrade

Die Prüfung der Blattsortierungen nach der Verarbeitung in einer Plantage. Blattsortierungen sind an sich kein Qualitätsmerkmal. Bei der Einteilung des Schwarztees nach verschiedenen Größen der mechanisch gebrochenen Blätter gilt lediglich, dass die kleineren Sortierungen (also „Broken" oder „Fannings") in der Kanne ergiebiger sind. So ist letztlich auch der allgemeine Trend hin zu kleineren Blattsortierungen zu erklären: Die Verbrauchsgewohnheiten gehen mehr und mehr zum Teebeutel.

Eine Ausnahme bilden dabei Tees aus Darjeeling, die wegen ihres ausgesprochenen feinen Geschmacks in erster Linie in größeren Blattsortierungen nachgefragt werden.

Tee verlässt als fertiges Endprodukt die Plantage

Am Ende der aufwendigen Verarbeitung wird der nach Blattgraden sortierte Tee für den Versand in Holzkisten verpackt. Damit das Aroma erhalten bleibt, werden die Kisten innen mit Aluminiumfolie ausgekleidet. Jede einzelne Kiste wird genau beschriftet: mit dem Namen der Plantage, dem Blattgrad, dem Produktionsjahr, der Produktionsnummer sowie der Anzahl der Kisten, aus denen die Partie insgesamt besteht. Egal, ob diese Kisten nun direkt exportiert werden oder aber bei einem einheimischen Verpacker landen: Der eigentliche Produktionsprozess ist beim Verlassen der Plantage abgeschlossen. Was sich jetzt noch bis zum verkaufsfertigen Teepäckchen ändert, ist lediglich das Mischungsverhältnis verschiedener Provenienzen - und die Verpackung.

Herkunft und Qualität

Die Qualität des Tees ändert sich ständig; daher wird er vor dem Verkauf und erneut vor dem Mischen verkostet. Der Handel bietet nämlich den Verbrauchern

in erster Linie so genannte „Blends“ an - Teemischungen, die aus bis zu zehn verschiedenen Herkunftsquellen stammen.

Nicht nur für die Menge der Ernte, sondern auch für deren Qualität spielen neben der eigentlichen Teepflanze auch die Höhenlage, Bodenqualität und Niederschlagsmenge sowie ein möglicher Befall durch Krankheiten und Schädlinge eine entscheidende Rolle. Hinzu kommt die Art der Verarbeitung.

Einige Teesorten gelten als qualitativ besonders hochwertig, darunter vor allem auch der Tee aus dem indischen Darjeeling, der in Deutschland sehr beliebt ist.

Verkauf über Auktionen

Die wichtigsten Umschlagplätze für den internationalen Teemarkt sind nach wie vor die Auktionen. Auch die Preise für die Direkteinkäufe bei den Plantagen orientieren sich nämlich an den Auktionspreisen. Sechs Städte können sich weltweit als Tee-Handelszentren bezeichnen: In Calcutta, Cochin, Djakarta und Colombo wird die Produktion aus den jeweiligen Regionen versteigert. In Mombasa kommt praktisch der gesamte Tee aus Ostafrika unter den Hammer. Die Bedeutung der Londoner Auktion dagegen sinkt. Bei den Auktionen handeln in der Regel von den Produzenten beauftragte „Broker“, die für ihre Dienstleistungen etwa ein Prozent des erzielten Marktwertes als Provision erhalten.

Teequalitäten ändern sich ständig - sie werden deshalb nicht nur einfach beschrieben sondern immer wieder probiert und getestet. Den jeweiligen Teeproben folgen dann in Kisten oder Säcken verpackt die entsprechenden Partien (lots). Meist werden diese lots komplett verkauft.

Exportländer

Die Liste der weltweit wichtigsten Exportländer für Tee führt Sri Lanka an, gefolgt von China, Indien, Kenia und Indonesien.

Bestimmte Länder hängen zu einem ganz erheblichen Teil vom Export ab. Dazuzählen neben Sri Lanka alle wichtigen ostafrikanischen Länder wie etwa Kenia, Tansania und Malawi.

Sri Lanka beispielsweise exportiert in normalen Jahren etwa 80 % seiner Teeproduktion - 1992 allerdings - eine starke Trockenheit gab - betrug die Exportquote 99%, um den Lieferverpflichtungen nachkommen zu können.

Teepreise

Zwei Kriterien gelten für die Preisbildung: Zum einen die Qualität, zum anderen das Verhältnis von Angebot und Nachfrage. Dass beispielsweise Darjeeling-Tees verhältnismäßig teuer gehandelt werden, liegt nicht nur allein an den höheren Produktionskosten, sondern auch an der Tatsache, dass die Nachfrage groß, das Angebot aber begrenzt ist.

Das sieht für andere Anbauregionen jedoch ganz anders aus. Trotz der sehr unterschiedlichen Teepreise lässt sich insgesamt doch eine ganz klare

Entwicklung absehen: Wenn man die Inflation berücksichtigt (diese Graphik hier zeigt nur die absoluten Zahlen und nicht den gleichzeitigen Verfall der Kaufkraft des Geldes!), weisen z.B. die Statistiken für die Londoner Auktion seit Ende der 70er Jahre einen stetigen Preisverfall aus, der lediglich zeitweise kurz unterbrochen wurde. Um ihre Deviseneinnahmen aus dem Tee-Export einigermaßen stabil zu halten, mussten die Erzeugerländer also ihre Produktion ausweiten. Damit war ein Teufelskreis entstanden- Weil Tee jetzt immer häufiger auch an weniger geeigneten Standorten angebaut wurde, sank die Qualität während das Angebot anstieg - nun wurde auf den Auktionen noch weniger für Tee bezahlt.

Konzentration im internationalen Teehandel

Weltweit ist der Teehandel sehr stark von großen, transnationalen Konzernen geprägt, die allerdings in der Vermarktung in Deutschland und Österreich keine dominierende Rolle spielen - zumindest nicht direkt.

Konzerne wie Brooke-Bond, Liptons (beide gehören zu Unilever) Lyons Tetley oder Premier Brands haben allerdings aufgrund ihrer starken Position auf dem Weltmarkt und ihrer teilweise sehr ausgeprägten vertikalen Integration (d.h. die Firma verkauft verpackt und handelt mit Tee aus eigenen Plantagen) einen überaus großen Einfluss auf die Preise und letztendlich auch auf die auf dem Weltmarkt angebotenen Qualitäten.

Importländer

Weltgrößter Importeur von Tee ist und bleibt (zumindest vorerst) Großbritannien, gefolgt von Pakistan und den USA. Es folgen Ägypten, die Staaten der ehemaligen Sowjetunion, Iran und Japan.

Die Entwicklung des Teekonsums verläuft jedoch regional sehr unterschiedlich: In England sank der Verbrauch in den achtziger Jahren um etwa ein Sechstel, während für die kommenden Jahre eine deutliche Nachfragesteigerung im Nahen Osten (konkret in Ägypten, Iran, Irak und Saudi Arabien) vorausgesagt wird. Im Fernen Osten (und hier insbesondere in Pakistan) soll im Jahr 2000 die Nachfrage doppelt so hoch sein wie noch 1990. Insgesamt scheint sich eine langsame Verlagerung der Tee-Nachfrage abzuzeichnen: Die traditionellen Teeimporteure (vor allem England, aber auch das übrige Europa sowie Nordamerika) verlieren zunehmend an Bedeutung. Demgegenüber werden die Staaten im Nahen und Fernen Osten wegen ihres Bevölkerungswachstums und aufgrund steigender Einkommen immer wichtigere Nachfrager auf dem Tee-Weltmarkt.

Der deutsche Teemarkt: Verbrauch

Bei Großen regionalen Unterschieden wurden in Deutschland 1993 im Durchschnitt 237 Gramm Tee pro Einwohner und Jahr verbraucht. Das entspricht

rund 263 Tassen. Der durchschnittliche Verbrauch im Kerngebiet von Ostfriesland liegt dabei allerdings bei 2,5 kg je Person und Jahr.

Während im Westen Deutschlands weiterhin losen Tees der Vorzug gegeben wird - ca. 78 % aller Tees wird lose verkauft - stellen in Ostdeutschland Teebeutel ca. 50 % des konsumierten Tees.

Der deutsche Teemarkt: Lieferanten und Preise

Für Deutschland ergibt sich insgesamt ein Verbrauch von ca. 18.000 Tonnen Tee pro Jahr der vor allem aus Indien, Sri Lanka, China und Indonesien kommt.

Dabei werden für die indischen Tees beinahe doppelt so hohe Preise bezahlt wie für den Durchschnitt aller anderen Herkünfte: 1992 waren es 5,10 US-Dollar je kg für indische Tees und (im Durchschnitt) 2,80 US-Dollar für den Tee anderer Herkunft.

Die Aktion „Dritte Welt Handel“

Fair gehandelten Tee bietet bereits seit langem die in den siebziger Jahren gegründete Aktion „Dritte Welt Handel“ an. Ihre Grundprinzipien sind einfach. Durch Import und Verkauf von Produkten benachteiligter Kleinproduzenten aus Afrika, Asien und Lateinamerika soll auf die Bedeutung des Welthandels für die Entwicklungschancen des Südens hingewiesen werden; zugleich sollen die Waren aus der „Dritten Welt“ fair bezahlt werden, um dadurch den Produzenten ein menschenwürdiges Leben und Entwicklungschancen aus eigener Kraft zu ermöglichen.

Tausende von Aktionsgruppen, Weltläden und Kirchengemeinden haben seitdem durch ihr Engagement das Bewusstsein dafür geschärft, dass die Länder der „Dritten Welt“ im Welthandel systematisch benachteiligt werden.

Weltläden zeigen ein Stück Zukunft

Die bundesweit rund 700 Weltläden („Dritte-Welt-Läden“) sind ein wichtiger Teil der Aktion Dritte-Welt-Handel. Sie verkaufen nicht nur Produkte. Weltläden informieren im Gespräch; der direkte Kontakt ermöglicht es, auf Fragen einzugehen;

- Weltläden machen die Entstehungsgeschichte der Produkte transparent
- Weltläden arbeiten nicht gewinnorientiert
- Weltläden thematisieren die Ursachen des ungerechten Welthandels

Sie versuchen durch diese Art des Handels und Handelns, bereits jetzt ein Stück einer gerechteren Zukunft zu zeigen.

Die „gepa“

Der wichtigste Importeur für fair gehandelte Produkte, die vor allem über die Weltladen und die Gruppen der Aktion „Dritte-Welt-Handel“, aber auch über einen Versandkatalog vertrieben werden, ist die „Gesellschaft zur Förderung der Partnerschaft mit der Dritten Welt mbH“ (gepa).

Die gepa kauft und verkauft Produkte von Selbsthilfegruppen und Genossenschaften in der so genannten Dritten Welt, in Ausnahmefällen auch vermittelt über größere Projektträger. Sie zahlt für diese Produkte einen fairen Preis und leistet hier in Deutschland Bildungs- und Informationsarbeit zu den Themen des Fairen Handels. Tee importiert die gepa von verschiedenen Organisationen in mehreren Ländern Asiens und Afrikas.

TransFair

Angeregt durch die positiven Erfahrungen der niederländischen Max-Havelaar-Kampagne und durch vielfältige Kaffee-Aktionen verschiedener Gruppen gründeten Entwicklungsorganisationen, Aktionsgruppen, Verbände und Verbraucherorganisationen den TRANSFAIR - Verein zur Förderung des Fairen Handels mit der ‚Dritten Welt‘ e.V. TRANSFAIR handelt nicht selbst mit Waren aus der so genannten Dritten Welt, sondern vergibt das TRANSFAIR - Siegel an Importeure und Handelsorganisationen für Waren aus dem Fairem Handel.

Das TransFair - Siegel für Tee wurde Ende 1994 eingeführt, knapp zwei Jahre nach dem Start mit Kaffee.

TransFair: Ziele

Verbesserte Lebens- und Arbeitsbedingungen von Produzenten in der so genannten „Dritten Welt“, das ist das zentrale Anliegen von TRANSFAIR. Der Handel zu TRANSFAIR - Bedingungen versucht, die Benachteiligungen auszugleichen oder zu mildern, die die Produzenten bislang durch den Welthandel erleiden.

Die konkreten Ziele von TRANSFAIR in Deutschland sind daher:

Unternehmen des Groß- und Einzelhandels als Händler für Waren des Fairen Handels zu gewinnen; die Verbraucher zu befähigen, Waren des Fairen Handels unabhängig von der Produktmarke oder dem Vertriebsweg zu erkennen; die Bekanntheit von und die Nachfrage nach Waren des Fairen Handels zu steigern; den Verkauf von Waren des Fairen Handels zum Nutzen der Produzenten zu steigern; das Konzept des Fairen Handels zu fördern und seine Vorteile für Produzenten in der Dritten Welt herauszustellen.

TransFair: Produzentenkriterien für Tee

Die augenfälligste Komponente aller TRANSFAIR - Kriterien ist die Festsetzung eines Minimumpreises. Dieser muss jedoch im Falle von Tee (anders als bei Kaffee) flexibel definiert werden, da es wegen der sehr unterschiedlichen

Qualitäten keinen weltweiten Einheitspreis für Tee gibt. Daher schreibt TRANSFAIR zunächst nur ganz grundsätzlich

vor, dass für den Anbieter zumindest die Produktionskosten gedeckt sein müssen.

Auf Anforderung der Produzenten muss darüber hinaus eine bis zu 60ige Vorauszahlung geleistet werden. Bei Tee wird dieses Kriterium allenfalls bei den wenigen genossenschaftlichen Erzeugern Anwendung finden, für Plantagen spielt dies keine wichtige Rolle.

Dazu kommt ein TRANSFAIR - spezifischer Aufschlag auf den Teepreis, der gezielt für die Verbesserung der Lebens- und Arbeitsbedingungen verwendet wird: Über den jeweiligen Marktpreis hinaus müssen Teeimporteure und -händler DM 2,50 pro kg mehr bezahlen, egal um was für einen Tee es sich handelt.

Was geschieht mit dem Aufpreis?

Wer kann und soll von den verbesserten Handelskonditionen für Tee profitieren?

Insbesondere hier setzen die TRANSFAIR - Kriterien Richtlinien. Anders als Kaffee wird Tee in exportfähiger Qualität - von wenigen Ausnahmen abgesehen - nicht von Kleinproduzenten (Genossenschaften) produziert. Er stammt von Plantagen, die sich zudem üblicherweise im Privatbesitz befinden.

Die TRANSFAIR - Teekriterien stellen daher sicher, dass die Teepflückerinnen und Teearbeiter auf den Plantagen direkte Nutznießer der dank TRANSFAIR verbesserten Handelsbeziehungen sind. Sie werden gleichberechtigt an der Entscheidung über die Verwendung der Mehrpreiszahlungen beteiligt: Die Plantagen müssen sich vertraglich dazu verpflichten, das durch die TRANSFAIR - Bedingungen erhöhte Einkommen auf ein Sonderkonto abzuführen.

Diese Mittel dürfen ausschließlich zur Verbesserung der Arbeits- und Lebensbedingungen der Plantagenbelegschaft und ihrer Angehörigen verwendet werden. Förderwürdige Vorhaben sind daher:

Vergabe von Kühen zur Milchversorgung und zum Betrieb von Biogasanlagen, Stipendien für weiterführende Schulen, alternative Berufsausbildungen, Elektrifizierung, Gemeinschaftshäuser, Unterkünfte für nicht mehr arbeitsfähige Arbeiterinnen und Arbeiter usw.

Kein Ersatz für die Erfüllung gesetzlicher Mindeststandards

Ausgeschlossen von der Finanzierung aus diesem Sonderkonto sind alle Vorhaben, die laut Gesetz vom Plantagenmanagement finanziert werden müssen. Darunter fallen in der Regel: Bereitstellung von Unterkünften, minimale Wasser- und Sanitärversorgung, Grundschulbildung, medizinische Versorgung usw.

Wichtig ist vor allem auch der Entscheidungsmechanismus für die Vergabe der Mittel des Sonderkontos: Jede Plantage muss ein Komitee einrichten, in dem neben dem Management die Mehrheit der Belegschaft vertreten ist. Dieses

Gremium muss sich einigen, denn keine Entscheidung darf gegen den Willen der Plantagenbelegschaft getroffen werden.

Was tut TransFair für die ökologischen Rahmenbedingungen?

Auch eine umweltverträgliche Produktion wird von TRANSFAIR gefördert, da die Arbeits- und Lebensbedingungen auf den Plantagen möglichst von zusätzlichen Belastungen durch gefährliche Chemikalien freigehalten werden sollen. Daher beträgt nach den TRANSFAIR - Kriterien der Aufschlag für zertifizierten und organisch angebauten Tee zusätzlich DM 0,50 pro kg.

Auch für Tee gilt, dass eine langfristige Einkommenssicherung nur möglich ist, wenn nachhaltig gewirtschaftet wird, was bei Plantagenwirtschaft und Monokulturen eine besondere Herausforderung darstellt. Es ist jedoch kein Zufall, dass gerade Bioplantagen von Anfang an bei TRANSFAIR mitmachen: Der Bioanbau erfordert einen wesentlich höheren und vor allem weniger saisonalen Arbeitseinsatz. Und er ist gesünder für die Pflückerinnen und Arbeiter.

Verpackung im Ursprungsland

Eine weitere teespezifische TRANSFAIR – Regel betrifft die Verpackung des Tees im Ursprungsland: Da Tee bereits in der Plantage fertig verarbeitet wird, ist es ein Anliegen des „Fairen Handels“, dass möglichst viel Tee im Ursprungsland für den Endverbrauch abgepackt wird. Durch diese „Veredelung“ erhalten die Erzeugerländer einen höheren Anteil am Endpreis.

Allerdings wird auch Tee überwiegend in Mischungen (häufig aus mehreren Ländern und Kontinenten) in den Handel gebracht, so dass eine zwingende Vorschrift zur Verpackung im Ursprungsland nicht sinnvoll wäre. TRANSFAIR möchte den Handel jedoch dazu ermutigen, so weit wie möglich im Ursprungsland zu verpacken.

TRANSFAIR verzichtet bei Verpackung im Ursprungsland auf ein Drittel seiner Lizenzgebühr. Von TRANSFAIR gesiegelter Tee der gepa, der im Ursprungsland verpackt wurde.

Kontrolle: Zentral für die Glaubwürdigkeit

Die besten Kriterien nützen nichts, wenn ihre Einhaltung nicht kontrolliert werden kann. Daher schließt TRANSFAIR Verträge mit allen am Handel Beteiligten ab. An erster Stelle steht der Produzentenvertrag, in dem festgehalten wird, wer wie über die Verwendung der TRANSFAIR -Mehrpreiszahlung entscheiden darf. Dazu kommt das spezifische Aufnahmeverfahren für das TRANSFAIR - Produzentenregister. Um die notwendige intensive Begleitung und Kontrolle der Produzenten zu gewährleisten, hat TRANSFAIR in allen wichtigen Teeanbauregionen einheimische Fachleute unter Vertrag genommen, die gegebenenfalls auch kurzfristig Besuche vornehmen können.

Der zweite Hauptbereich der Kontrolle betrifft den eigentlichen Warenfluss. Es geht darum sicher- zustellen, dass nicht mehr Tee mit dem TRANSFAIR -Siegel

in den Handel kommt, als unter Einhaltung der Kriterien gekauft wurde. Zu diesem Zweck ist der Import nur vertraglich gebundenen Importeuren gestattet, die für jeden Import eine Meldung an TRANSFAIR weiterleiten müssen. Das letzte Glied in der Kette sind die eigentlichen TRANSFAIR -Lizenznehmer, also diejenigen Firmen, die den Tee hier mit dem TRANSFAIR - Siegel versehen in den Handel bringen. Auch sie sind zur quartalsweisen Abrechnung der zu TRANSFAIR - Bedingungen gehandelten Mengen verpflichtet, so dass von der Plantage bis zum Verkaufsregal ein kompletter Überblick möglich ist.

Die Eigenmeldungen der Produzenten, Importeure und Lizenznehmer müssen von unabhängigen Prüfern bestätigt werden. TRANSFAIR hat ein vertraglich festgelegtes Recht, im Zweifelsfall eigene Prüfungen vorzunehmen.

TransFair

Die zentrale Einsicht ist, dass stringente Kontrollen auf allen Ebenen sein müssen; aber ohne Vertrauen wäre TRANSFAIR nicht das, was es sein will: Ein Konzept, benachteiligten Menschen zu helfen und den Welthandel ein wenig zu „fairändern“. Tee und Kaffee aus Fairem Handel sind die ersten Produkte, die mit dem TRANSFAIR - Siegel ausgezeichnet wurden. Es signalisiert, dass dies ein Produkt aus sozial verträglichem Anbau und Handel ist und der Mehrpreis den Produzenten wirklich zugute kommt. Für die Einhaltung der Bedingungen des Fairen Handels garantiert TRANSFAIR.