

Getrocknete Mangos sind in der Schweiz eine beliebte Trockenfrucht. Die Früchte werden in Burkina Faso verarbeitet und unter anderem bei Coop verkauft.

Biologische und fair gehandelte Mangos aus Burkina Faso finden den Weg ins Coop-Regal - und sind dank Coop eine Erfolgsgeschichte.



Mango: Fair gehandelte



WOLF SÜDBECK-BAUR

Voilààà», rollt es Lagerchef Mahamadi Traoré aus der Kehle. Mit Stolz zeigt der 44-jährige Burkinabé mit ausgestrecktem Arm ins Mangolager der Produzenten-Kooperative TON, in dem die frischen Mangos auf ihre Auslese und Weiterverarbeitung warten. Seine Kollegin Fati Ouedraogo ist damit beschäftigt, jede einzelne Frucht von Hand auf ihre Konsistenz hin zu überprüfen. Überreife und darum zu weiche Mangos sortiert sie aus.

Der Koordinator von TON, Issaka Sommandé, erklärt, dass die 1991 gegründete Vereinigung heute 33 Mango-Produzentengruppen in Niangoloko, Burkina Fa-

so, zählt und in den letzten sieben Jahren ein hartes Stück Arbeit geschafft hat. Die Kleinbauern konnten 2007 nicht weniger als 25 Tonnen Trockenmangos für den Export nach Europa in Plastikbeutel einschweissen. Im Jahr 2000, als die Zusammenarbeit mit dem Zürcher Fairhandels-Unternehmen Gebana AG begann, waren es vergleichsweise bescheidene zwei Tonnen. Laut Issaka bringt die Trockenmango-Produktion den 430 TON-Angestellten – mehrheitlich Frauen – ein Einkommen, das 20 Prozent über dem Jahresdurchschnittseinkommen von 500 Franken in Burkina Faso liegt.

Der 38-jährige Koordinator der Kooperative unterstreicht, dass die erwirtschafteten Einkünfte



«Die Einkünfte und Prämien ermöglichen den Bauern ein normales Leben.»

Issaka Sommandé

Koordinator TON-Kooperative.

inklusive der 24 000 Franken Fairtrade-Prämien den Kooperative-Mitgliedern «ein normales Leben erlauben». Konkret: «Wer in der Schweiz bei Gebana im Direktversand oder bei Coop unsere getrockneten Mangos kauft», rührt Issaka Sommandé die Werbe-

trommel, «der nährt die Hoffnung für unsere Kinder auf Schulbildung und trägt bei zur Verbesserung unserer Ernährung und unserer Lebensumstände».

Diese Prämien wurden TON 2007 aufgrund des Max-Havelaar-Labels für fairen Handel unter anderem von Coop ausbezahlt. Die Kooperative, bei der 154 Bauernfamilien Mitglied sind, verwendete die Prämie für den Kauf von Schulmaterial, für die Gesundheitsstation, die alles Nötige für die Impfung der Kinder gegen Tetanus, Diphtherie und Polio beschaffte, und für die Anschaffung einer Getreidemühle. Weiter erlaubte die Prämie, Finanzreserven zu bilden, um den Unterhalt der Maschinen und der



FOTOS: SÜDBECK-BAUR, FRANCA PEDRAZZI, ZVG

Frucht

Trocknungsanlagen zu sichern. Das allmähliche Gedeihen der Kooperative TON ist eng verknüpft mit der Handelspartnerschaft, die die TON-Mangobauern mit Gebana Afrique unterhalten. Dabei schlägt dieses Handelsunternehmen, dessen Mutterhaus in Zürich domiziliert ist, eine Brücke zwischen den Bauern im Süden und den Konsumenten hierzulande und fungiert dabei als Markttöffner für die Kleinbauernfamilien. «Wir kaufen die Trockn Mangos von unseren Partnern und sorgen für den Absatz in Europa, vorab in der Schweiz, in Deutschland und in England», erklärt David Heubi, Geschäftsleiter von Gebana Afrique. «So konnten wir das Exportvolumen von

biologischen und fair gehandelten Mangos innerhalb von fünf Jahren mehr als verzehnfachen», sagt Heubi.

Diese Steigerung, sagt der gebürtige Berner, hätte vor allem dank dem Einstieg von Grossverteilern wie Coop in der Schweiz realisiert werden können. Zugleich ist Heubi klar, dass dieses Wachstum zu einem grossen Teil auch dem fairen Handel und der Zertifizierung der Mangos mit dem Max-Havelaar-Gütesiegel zu verdanken ist.

Ihre Meinung

Kaufen Sie Fairtrade-Produkte?

www.coopzeitung.ch/mango

Wie die Mangoschnitze ins Coop-Regal gelangen

Die Reise **der getrockneten Mangoschnitze** ist lang. Sie führt von Burkina Faso über Rotterdam in die Coop-Verkaufsstellen.

Die Mangoschnitze werden durch den Exporteur, Gebana Afrique, von Quagadougou, Burkina Faso, mit dem LKW nach Lomé, Togo, transportiert und nach Rotterdam verschifft. Von dort geht die Reise weiter nach Pratteln – «entweder mit dem Schiff bis Basel oder mit dem LKW direkt ins Coop-Lager», erklärt Gebana-Geschäftsleiterin Mirjam Güntert.

Coop-Produktmanager Andreas Berger schickt einige Stichproben der ungeschwefelten Mangoschnitze ins Coop-Labor, wo sie auf ihre orange Farbe und ihren Wassergehalt hin überprüft werden. «Wenn sie stark zusammenkleben, weisen wir die Ware zurück», sagt Berger. Nach dieser Prozedur werden die Mangos

verkaufsfertig eingepackt und gelangen via Coop-Verteilzentrale Wangen in die Coop-Läden.

Das Max-Havelaar-Label bescheinigt zwei Dinge: es bescheinigt, dass Coop



Die Mangoschnitze werden in Plastikbeutel eingeschweisst.

der Kooperative einen fairen Preis bezahlt hat, und andererseits, dass die Mangobauern in Burkina Faso Umwelt- und soziale Standards einhalten. Dafür erhalten sie eine Fairtrade-Prämie, die über den höheren Preis im Laden finanziert wird.



Max Havelaar Das Gütesiegel für Fairness



Max Havelaar ist eine Erfolgsgeschichte im Bereich «Fairer Handel». Das unabhängige Label steht unter anderem für faire Preise und die Einhaltung von Umwelt- und sozialen Standards in der Produktion – zum Beispiel auch bei Rosen. 14 000 Menschen in Kenia und Ecuador profitieren vom Erfolg der Max-Havelaar-Rosen bei Coop. Seit März 2008 können Kundinnen und

Kunden selber überprüfen, wem sie etwas Gutes tun. Jede Rose hat eine FLO-ID Nummer, mit der sie auf der Max-Havelaar-Website Informationen zur Farm und deren Mitarbeitern erhalten. Zudem hat eine Rose aus Afrika oder Südamerika eine bessere Ökobilanz als eine Rose aus einem beheizten Gewächshaus in Europa.

link www.maxhavelaar.ch