

Harte Arbeit: Bis zu zehn Mal im Jahr klettern die tunesischen Bauern für Pflege und Ernte auf jede einzelne Dattelpalme.

In Tunesien leben Tausende Familien vom Dattelanbau. Viele von ihnen beliefern Coop mit Bio-Datteln. Ein Besuch in der Palmoase Derjine.



Bio-Datteln: Das Brot

STEFAN HARTMANN

Die Palmoase Derjine liegt am Südrand des grossen Salzsees Chott el Jerid im Süden Tunesiens. Ein paar Dutzend Backsteinbauten stehen wie hingestreut im Wüstensand. Hier leben rund 200 Bauernfamilien. Ihr gesamtes Einkommen erzielen sie mit dem Dattelanbau. Vor zwei Jahrzehnten schenkte die tunesische Regierung den landlosen Familien einen halben Hektar Land im

Palmhain und ein Grundstück für den Bau eines Hauses. Mit den durchschnittlich 60 Dattelpalmen kann eine Familie zirka 2000 Franken verdienen. «Die diesjährige Ernte lag wegen des Windes und der Trockenheit etwas unter den Erwartungen der Bauern», erzählt der 55-jährige Mohamed Ben Ali Farhallah, Bio-Dattelnbauer und Vater von sieben Kindern.

Wir gehen zusammen durch den Palmhain von Derjine. Hoch oben in den Kronen hängen schwer die Dattelbüschel. Goldgelb schimmern die reifen Früchte unter den gelben Schutzhüllen hervor. Eine gute Palme wirft etwa 60 Kilogramm Datteln ab. Viel Arbeit braucht es, bis es so weit ist. An die zehn Mal im Jahr klettern die

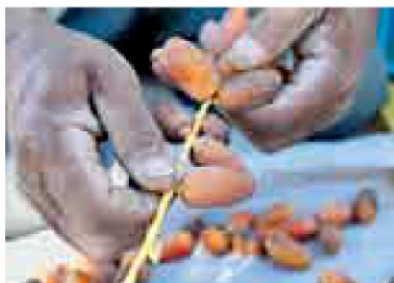
Bauern für Pflegemassnahmen und Ernte auf jede Dattelpalme. So müssen etwa die Blüten der Dattelpalme (lateinisch *Phoenix dactylifera*) im Februar künstlich bestäubt werden. Überall in der Palmoase sind Bauern mit dem Sortieren der Dattelrispen

Eine gute Palme wirft etwa 60 Kilogramm Datteln ab.

beschäftigt. In Tunesien wächst vor allem die begehrte Sorte «Deglet Nour», zu Deutsch: «Finger des Lichts». Datteln sind in diesen Breitengraden ein wichtiges Nahrungsmittel – sie sind das «Brot der Wüste». So soll etwa der Prophet

Mohammed in der Wüste nur von einer Handvoll Datteln täglich gelebt haben.

Coop importiert nun bereits die dritte Saison Bio-Datteln aus der Region des Salzsees. Dies geschieht über die auf biologische, fair gehandelte Lebensmittel spezialisierte Exportfirma Gebana Maghreb. Sie bezahlt den Bauern rund ein Viertel mehr, als der lokale Handel bietet. Das heisst, die Bauern erhalten den Mindestpreis auch dann, wenn die Marktpreise für Datteln mal im Keller sind. Umgekehrt bekommen die Bauern in guten Zeiten ebenso viel wie auf dem lokalen Markt. Viele Dattelproduzenten befinden sich derzeit in der zweijährigen Umstellungsphase auf Bio-An-



Viel Handarbeit: Dattelernte in Tunesien.



FOTOS: FRANCA PEDRAZZETTI, BEATRICE THOMMEN-STÖCKLI, ZVG

Bio-Datteln aus Tunesien: bald auch fair gehandelt

Den Qualitätsprüfern von Coop entgeht bei der Wareneingangskontrolle nichts! Kunden sollen nur das Beste in Händen haben.

Coop-Qualitätsprüfer Maurus Quinter von der Wareneingangskontrolle in Pratteln begutachtet aufmerksam eine Stichprobe Bio-Datteln, die tags zuvor per Lastwagen aus Tunesien eingetroffen sind. «Wir prüfen das Aussehen, den Geschmack, den Geruch, die Textur und die Qualität», fasst er zusammen. Andreas Berger, Produktmanager und Einkäufer Trockenfrüchte von Coop, ergänzt: «Wir kontrollieren auch das Kaliber, also die Anzahl Datteln pro Kilo, den Wassergehalt oder möglichen Insektenbefall. All diese Analysen sind wichtig, handelt es sich bei Datteln doch um ein heikles Frischprodukt.» Zur Nachhaltigkeit eines Produktes zählt nebst der Bio-Qualität auch die So-

zialverträglichkeit. Daher will Coop ab der Ernte 2008 die tunesischen Bio-Datteln aus fairem Handel anbieten.

Die Konsumentinnen und



Coop-Qualitätsprüfer Maurus Quinter begutachtet Bio-Datteln.

Konsumenten schätzen Datteln. Coop hat einen Jahresbedarf von rund 500 Tonnen. Die Datteln stammen aus Tunesien, Algerien, Israel oder Kalifornien.

➤ [link www.coop.ch/nachhaltigkeit](http://link.www.coop.ch/nachhaltigkeit)

der Wüste

bau. «Bis vor drei Jahren waren wir ganz von lokalen Zwischenhändlern abhängig», erzählt Mohamed Ben Ali Farhallah. «Diese bestimmten den Preis und bezahlten meist

die demokratische Mitsprache, garantiert. Für Datteln mit dem FLO-Label erhält die Kooperative eine Prämie von 15 Eurocents pro Kilogramm. Dieser Betrag kommt der Gemeinschaft zugute.

Viele der Dattelproduzenten in Derjine stellen derzeit auf Bio-Anbau um.

erst Monate später.» Gebana Maghreb hingegen zahlt den Bauernfamilien den Erlös auf die Hand. Einige der Kooperativen um den Salzsee sind auch von der internationalen Labelorganisation FLO (Fairtrade Labelling Organizations International) zertifiziert, was die Einhaltung von Sozialstandards, wie zum Beispiel

Die Dattelnbauern von Derjine haben sich zudem in einer Wasserkooperative zusammengeschlossen, um das kostbare Nass fair zu verteilen. Denn das Grundwasser erfordert einen nachhaltigen Umgang: Jeder Bauer darf seine Palmen nur alle 18 Tage während 6 Stunden bewässern.

Sehen Sie mehr:

Dattelernte in der tunesischen Oase Derjine

www.coopzeitung.ch/datteln



Bio-Datteln Der schnelle Energieförderer



Datteln machen müde Geister wieder munter: Aufgrund des hohen Zuckeranteils von 60 bis 70 Prozent sind sie der ideale und schnelle Energieförderer – sowohl beim Sport als auch bei der Arbeit. Die nach Honig und Caramel schmeckenden, zuckerreichen Früchte können auch sehr gut den Gluscht nach

Süssigkeiten decken. Des Weiteren sind sie reich an Nahrungsfasern und enthalten ausserdem wichtige Mineralstoffe wie zum Beispiel Magnesium. 100 Gramm Datteln enthalten rund 270 Kilokalorien.

➤ [link www.coop.ch/ernaehrung](http://link.www.coop.ch/ernaehrung)