

Fair genießen und Klima schützen

Claudia Kasten

Produkte aus Fairem Handel finden immer mehr Menschen gut. Sie wissen, dass sie so zum Schutz von Menschenrechten beitragen und zudem auch viele Produkte nicht nur nach den hohen Standards des Fairen Handels, sondern auch in Bio-Qualität produziert werden. Gleichzeitig stellt sich die Frage, welche Klimabilanz Produkte haben, die wir aus Ländern des globalen Südens beziehen. Verträgt sich der Konsum dieser Produkte überhaupt mit Klimaschutz?

Die Antwort ist in vielen Fällen ja. Kunden unseres Weltladens ist bereits die leckere Schokolade der „Schokofahrten“ bekannt. Sie wird unter biologischen, nachhaltigen und fairen Bedingungen angebaut, geerntet und gehandelt. Aus der Karibik wird der Kakao per Segelschiff nach Amsterdam transportiert, dort in einer kleinen Manufaktur zu feinster Schokolade verarbeitet und von Amsterdam in die Geschäfte per Fahrrad transportiert. Mehr Klimaschutz auf der Reise geht nicht. Leider können so derzeit aber auch nur kleine Mengen transportiert werden, die schnell vergriffen sind. Auch Zotter setzt zunehmend auf den Transport per Segelschiff.

#Choco4Change

Die Gepa geht noch einen anderen Weg. Die neuen #Choco4Change-Tafeln sind zu 100 % aus fairen Biozutaten, verzichten auf Soja-Lezithin und Alufolie, und nutzen kompostierbare Innenwickel. Zudem fließen insgesamt 20 Cent

pro Tafel in Klimaprojekte in Sao Tomé und Tansania, denn der Klimawandel trifft vor allem die Kleinbauern in Ländern des Südens. Bereits die Produktionsbedingungen des Fairen Handels und der Bio-Anbau sind gut fürs Klima, mit der Spende unterstützt er die Kleinbauern jedoch noch zusätzlich dabei, die Herausforderungen des Klimawandels zu meistern.

Aufforstungsprojekt Sao Tomé

Sao Tomé ist für seine besonders aromatischen Kakaobohnen bekannt. In der Vergangenheit bot die Insel mit ihren regelmäßigen Regenfällen und konstanten Temperaturen den Kakaobäumen optimale Bedingungen. Ei-

ne zunehmende Zahl an Dürren und Starkregen bedroht mittlerweile jedoch die Gesundheit der Bäume und damit auch die Ernte. Erosion ist ein weiteres Problem. Daher unterstützt die Gepa die Kleinbauern von CECAQ-11 mit 4 Cent pro verkaufter Tafel #Choco4Change für die Aufforstung mit neuen Bäumen, wie dem Brotfruchtbaum. Dies hilft gegen die Erosion und das Laub sorgt außerdem für fruchtbaren Humus, der das Regenwasser besser hält. Damit wird gleichzeitig auch ein Beitrag für die Artenvielfalt geleistet.



KCU-Ofenprojekt in Tansania. Mit diesem Ofen wird deutlich weniger Holz verbraucht.
Foto: GEPA – The Fair Trade Company/KCU

Ofenprojekt Tansania

Gerade in ländlichen Regionen kochen viele Familien mit Holz oder Holzkohle auf offenen Feuerstellen. Damit einher gehen Waldrodung und gesundheitsgefährdende starke Rauchemissionen und auch große Investitionen der Familien in Holzkohle. Mit energieeffizienten Öfen will die Kagera Cooperative Union (KCU) Emissionen und Abholzung reduzieren. Die Öfen werden lokal von kleinbäuerlichen Gemeinschaften hergestellt. In diesem Projekt arbeitet die Gepa mit der Klima-Kollekte (www.klimakollekte.de) zusammen.