

Dem Fairen Handel auf der Spur

Junge „Verbraucherprofis“ der Realschule Trostberg besuchen den Trostberger Weltladen

Trostberg. Warum ist die Schokolade nicht für alle süß? Was hat die Mafia mit dem Trostberger Weltladen zu tun? Und was ist eigentlich eine Regionalwährung? All diesen Fragen gingen die „Verbraucherprofis“ der Staatlichen Realschule Trostberg mit ihrer Lehrerin Diana Müller bei einem Besuch im Weltladen Trostberg auf den Grund.

Zusammen mit den hochmotivierten Schülern wurde am Beispiel der Schokolade der Unterschied zwischen fairem und konventionellem Handel erarbeitet. Die „Verbraucherprofis“ hatten viele Fragen, als sie hörten, dass an der Elfenbeinküste, einem der größten Anbaubereiche von Kakao, noch viele Kinder auf den Plantagen arbeiten müssen, statt zur Schule zu gehen. Es war still, als Michael Grüber vom ehrenamtlichen Team des Weltladens erklärte, dass die Einkommen der Kleinbauern und Arbeiter so niedrig sei, dass es kaum zum Überleben reicht. Und das nur, weil in den reichen Ländern so wenig für die Kakaobohnen und die Schokolade bezahlt werde.

„Im Fairen Handel ist das anders“, so Grüber weiter. Die Schokolade ist etwas teurer; das liegt daran, dass die Produzenten immer einen garantierten Preis für



Lecker, informativ und anregend war der Besuch der AG „Verbraucherprofis“ der Realschule Trostberg mit Lehrerin Diana Müller (Mitte) im Weltladen Trostberg bei Michael Grüber (2. von rechts). – Foto: red

Schokolade ist natürlich bio und kommt aus dem Berchtesgadener Land, aus unserer Region“, so Grüber. Eine tolle Kooperation zwischen dem Süden und Norden, finden die Schüler.

Als sich die „Verbraucherprofis“ weiter umschaute, entdeckten sie auch Marmelade aus Italien, von „Libera Terra“. Warum gibt es italienische Produkte im Weltladen? Grüber erklärte, die Waren kämen von ehemaligen Länderfeinden der Mafia, die nach Verurteilung der Mafiosi an den Staat übergegangen seien. Dieser überlasse die Bewirtschaftung nun kostenfrei der ansässigen Landbevölkerung. Diese bei der Vermarktung zu unterstützen, sei auch Fairer Handel.

Auch dass man im Weltladen mit der Regionalwährung „Chiemgauer“ bezahlen kann und dadurch örtliche Geschäfte und favorisierte Vereine fördert, lernen die Schüler. Nach so vielen Informationen über den Fairen Handel durfte eine Verkostung der fairen Naschereien nicht fehlen. Mit einem nachdenklichen Blick auf die Schokolade und andere Produkte verließen die „Verbraucherprofis“ den Weltladen.

Das Weltladen-Team hofft, dass der Faire Handel neue Multiplikatoren gewonnen hat. – red

ihre Kakaobohnen erhalten. Die- land-Fair-Label eine hohe Aus- ser liege immer über dem Welt- gekraft und Glaubwürdigkeit be- marktpreis. Weitere Aufschläge scheinigt. Sehr gute Kontrollme- werden für Qualität und für sozia- chanismen garantierten die Trans- le Projekte wie eine Schule be- parenz, und die Lieferkette könne zahlt. Auch Vorfinanzierungen, sehr gut zurück verfolgt werden.

lange Lieferverträge, Hilfe bei Ernteausfällen und Beratung bie- Eine weitere wichtige Zutat in der Schokolade ist die Milch. Wie werden die Kühe gefüttert? Viel- leicht mit gentechnisch veränd- der Faire Handel.

Damit alles überprüfbar ist, gibt es auch Siegel und Label. Laut Stiftung Warentest wird dem Fair- trade Warentest wie dem Natur- werden die Kühe gefüttert? Viel- leicht mit gentechnisch veränd- tem Soja aus ehemaligen tropi- schen Regenwäldern in Brasilien? „Nein. Die Milch der GEPA-