

Fairer Handel – was ist das?

Die Abendveranstaltung am 18.10.2012 im Pfarrheim bestand aus einem Vortrag von Elisabeth Steinlechner, einer Filmvorführung „Der lange Weg der braunen Bohne“, einer Diskussion und anschließender Verkostung von Fair gehandelter Schokolade. Im veranstaltungsreichen Oktober haben sich 18 Besucher zu diesem Vortrag eingefunden.

Im Vortrag hat Frau Steinlechner zuerst erklärt wie „Fairer Handel“ definiert wird und nach welchen Prinzipien er funktioniert. Der Faire Handel hat in den letzten Jahren auch einen beachtlichen Boom erlebt.



Zum fairen Handel gehören die Produzenten, (die Kleinbauern, Handwerkproduzenten, Plantagenarbeiter und Fabrikarbeiter) als Zielgruppe, denen dadurch geholfen wird. Dann braucht es Exporteure und Importeure, manchmal Hersteller bei uns und schlussendlich den Handel oder Gastronomie, der das Produkt an uns Konsumenten bringt. Für diesen gesamten Weg zum Konsumenten gibt es ein internationales Netzwerk, das bei allen Schritten die Einhaltung der Standards kontrolliert bzw. einführt und fördert. Dieses Netzwerk wurde erklärt und vorgestellt.

Der Faire Handel bietet den Produzenten Vorteile, die wohl kaum weltweit andere bekommen. Nicht nur einen garantiert besseren Preis, sondern auch bei Beratung, bei Bedarf Vorfinanzierung, langfristige Handelsbeziehungen, Abnahmegarantie, Zusammenarbeit, Zugang zu neuen Märkten und eine Beteiligung an der Wertschöpfung.

Der Faire Preis wurde anhand einer Schokolade mit 18 Stück gut erklärt. Herkömmlich: Händler 6, Schokofirma 7, Transport 4, Bauer 1 Stück. Hingegen bei FairTrade: Händler 4, Schokofirma 4, Transport 4, Bauer 6.

Die Prinzipien und Standards im gesamten Netzwerk bewirken, dass alles transparent passiert, dass alle Beteiligten einen fairen Preis erhalten, gute Arbeitsbedingungen haben, mit der Umwelt rücksichtsvoll umgegangen wird. Damit wird Armut bekämpft, Frauen werden besser gestellt, Kinder werden nicht Opfer von Ausbeutung, Bildung und Kompetenz nehmen zu. Der Konsument erhält gesündere Produkte. Die Umweltbilanz der Produkte ist wesentlich besser.

Im Film „Der lange Weg der braunen Bohne“ wurde die Cooperative El Ceibo vorgestellt und deren Produktion von Kakao, von der Aufzucht der Pflanzen bis zum Transport der Kakaobohnen. In einer Fabrik in Bolivien werden diese dann noch zu Kakaopulver und Kakaobutter verarbeitet und für den lokalen Markt werden Schokolade und andere Kakaoprodukte hergestellt. Der Anteil der nach Europa exportiert wird landet bei zertifizierten Herstellern, wobei im Film die Firma Bernrein vorgestellt wurde, die nicht nur den Bio-Standard weiter einhält, sondern auch bei der Schokoladenproduktion innovative umweltschonende Wege erfolgreich eingeschlagen bis hin zur Alu-freien Verpackung.

Nach der Diskussion wurde Fairetta – Schokolade verkostet und auch einige verkauft. Aber auch der Weltkasten der Pfarre wurde für weitere FairTrade-Einkäufe genutzt.