

Inhaltliche Aufarbeitung der Bildungsreihe von la tienda e. V. zum Thema

Wein

Aufbau des Artikels

- Weinanbau und -Ernte
- Die Herkunftsländer der GEPA-Weine
- Rebsorten
- Wein: Geschmackssache UND
Wissenschaft
- Fairtrade-Standards Wein
- Die Kooperative Fair Hills

Weinanbau und -Ernte

Weinanbau erfordert gemäßigtes aber sonnenreiches Klima, es darf weder zu kalt noch zu warm sein. Um die Sonnenstrahlung effektiv zu nutzen, wird Wein überwiegend an Hanglagen angepflanzt. Aufgrund des Bodens und des Mikroklimas gedeihen je nach Region bestimmte Rebsorten besser oder schlechter. In Europa gibt es vor allem in Deutschland, Spanien, Italien und Frankreich bekannte und ertragreiche Anbauländer. Daneben gelten Argentinien, Australien, Neuseeland, Chile, Kalifornien und Südafrika als sehr gute und ertragreiche Anbauggebiete (www.weinanbau.info).

Ein Weinstock benötigt je nach Rebsorte bis zu fünf Jahren, bis die ersten Früchte geerntet werden können. Dann jedoch können die Rebstöcke bis zu 30 Jahren ohne Qualitätseinbußen beerntet werden (vgl. www.weinanbau.info).

Um den Reifegrad festzustellen bedarf es viel Fingerspitzengefühls und Erfahrung seitens des Winzers. Zum Zeitpunkt der Ernte sollte der Säuregehalt der Traube auf das richtige Level zugunsten des Zuckergehaltes abgefallen sein. Es gilt, das Wetter zu beobachten, ein Gefühl für den Reifegrad der Rebstöcke zu entwickeln und mögliche Konsequenzen daraus zu ziehen. Gerade in den Weinanbaugebieten der nördlicheren Breiten scheint weniger Sonne als in südlicheren, weshalb hier auch die saureren spritzigeren Weine hergestellt werden. Zu-dem variiert die Lesezeit je nach Rebsorte. Grundsätzlich ist Weißwein jedoch schneller erntereif als Rotwein. Früh, fast noch unreif gepflückte Trauben bestechen durch einen geringen Alkoholgehalt und einer sehr angenehmen milden Säure, während spät, sehr reife gepflückte Trauben einen sehr hohen Alkohol- und Zuckergehalt sowie teilweise die so genannten Edelfäule aufweisen, die für einige Weinsorten ausschlaggebend ist (vgl. www.weinanbau.info).

Aufgrund der unterschiedlichen Reifegrade und überwiegend steiler Hanglage setzen Winzer überwiegend auf Handlese. Ob manuelle oder maschinelle Lese hängt in erster Linie vom Traditionsbewusstsein des Winzers sowie von der Größe und Zugänglichkeit der Rebfläche ab. Die manuelle Lese nimmt zwar sehr viel Zeit und Kraft in Anspruch, bringt jedoch qualitativ hochwertige Weine zu Tage. Werden Maschinen eingesetzt, besteht die Gefahr das auch unreife Trauben gelesen oder gar zerstört werden. (vgl. www.weinanbau.info).

Die Herkunftsländer der GEPA-Weine

Wein aus Argentinien

Argentinien ist der größte Weinproduzent Südamerikas und der fünftgrößte der Welt. Es werden mehr als 1.200 Mio l Wein hergestellt. Man sagt, Argentinien stelle den besten Malbec her (www.gepa.de).

Ursprünglich stammt argentinischer Wein aus Spanien und wurde mit der spanischen Kolonialisierung 1557 nach Santiago del Estero gebracht. Schnell breitete sich der Weinanbau auf weite Teile des Landes aus. Bis ins 20. Jh. wurde überwiegend für das eigene Land produziert (teilweise über 90 %). Mit dem Wunsch, den Weinexport anzukurbeln ging eine Qualitätssteigerung des Weinanbaus einher. In den 1990er Jahren begann Argentinien mit dem Weinexport, der bis heute stetig ausgebaut wird. Einen enormen Anstoß erhielt die Weinindustrie durch die Abwertung des argentinischen Peso 2002: Die Produktionskosten sanken und der Tourismus in Argentinien stieg signifikant an. Das machte den Weg für einen neuen sog. Wein-Tourismus in Argentinien frei (www.gepa.de).

Aufgrund der Höhe, in der sich die meisten Weinanbaugebiete befinden, und der niedrigen Luftfeuchtigkeit hat der Weinbau Argentiniens kaum Probleme mit Insekten, Pilzen, Mehltau und anderen Krankheiten. Das erlaubt den Anbau mit keinen oder nur geringen Pestiziden oder sogar den biologischen Weinanbau und trotz der hervorragenden Bedingungen weiß man auf der fünftgrößten Anbaufläche der Welt der Versuchung des Massenanbaus mehr und mehr zu widerstehen. Trockenes, sonniges Klima mit kühlen Nächten lassen die Reben im Zusammenspiel mit satter Schwemmland hervorragend gedeihen (vgl. www.gepa.de).



Wein aus Chile



Bereits Mitte des 15. Jh. brachten die Spanier den Wein nach Südamerika und auch später kultivierten vor allem europäische Einwanderer immer wieder Reben. Wie in Argentinien wurde auch in Chile lange Jahre überwiegend für den Eigenverbrauch produziert. Dann jedoch entdeckten große europäische Namen das Potential dieses Landes. Weingüter wurden aufgebaut,

übernommen und auf internationalen Standard gebracht. Dieser Aufschwung verwundert nicht, wenn man die ausgezeichneten Bedingungen Chiles für den Weinbau bedenkt: Hervorragende mineralische Böden, die starke Düngung fast überflüssig machen, kaum Schädlinge – Chile ist als einziges Land der Welt von der Reblaus verschont - und ein trockenes Klima mit starkem Temperaturabfall zur Nacht lassen Trauben optimal gedeihen. Noch heute profitieren die Winzer dieses Landes von der uralten Hochkultur der Inkas: Große Teile des ausgeklügelten Bewässerungssystems gehen auf diese chilenischen Urahnen zurück. (vgl. www.gepa.de).

Weine aus Südafrika

Bereits aus dem Jahre 1659 ist die erste Weinherstellung in Südafrika überliefert. Bis zum heutigen Weinbau in



Südafrika war jedoch ein langer, beschwerlicher Weg zurückzulegen: So blieb auch Südafrika u.a. nicht von der Reblaus verschont, der Weinbau war am Boden. Verzweifelt versuchte man,

die Verluste wettzumachen, indem man auf Masse setzte. Aber dies war der falsche Weg, denn die Menge an Wein war, auch aufgrund mangelhafter Qualität, nicht zu vermarkten. Hier - wie auch in Chile - lernte man nach Beruhigung der politischen Situation, die Gunst der Natur zu nutzen und hochwertige Weine aus passenden Importreben zu keltern. So unterschiedlich wie die Böden ist auch das Klima, fruchtbare Schwemmböden sind hier ebenso zu finden wie karge Kies- und Sanduntergründe. Mildes, aber regenreiches Klima an den Küsten steht im Kontrast zu den heißen Sommern im Inneren des Landes (vgl. www.gepa.de).

Sauvignon Blanc

Die weiße Rebsorte zählt zu den so genannten Cépages nobles (Edelreben). Sauvignon Blanc ist die zweitwichtigste weiße Rebe nach Chardonnay. Sortenrein ergibt sie einen frischen Wein mit eigenwilligen, pikanten Johannis- und Stachelbeeraromen, häufig auch „grünen“ Noten wie frisch gemähtem Gras (www.gepa.de).

Pinotage

Die rote Rebsorte ist eine südafrikanische Neuzüchtung zwischen Pinot Noir und Cinsaut. Pinotage ist früh reifend und sehr zuckerhaltig. Er gedeiht am besten in heißen und trockenen Weinbergslagen. Üblicherweise wird Pinotage sortenrein gekeltert, doch auch Cuvées mit dem spät reifenden Cabernet Sauvignon sind für ihre samtige Struktur und das Aroma von roten Beeren bekannt. Interessant ist hierbei zu bemerken, dass die Pinotage-Rebe fast ausschließlich in Südafrika gedeiht. Die Anbaufläche betrug dort 2007 6.139 ha (www.gepa.de).

Cabernet Sauvignon

Diese rote Rebsorte zählt ebenfalls zu den Cépages nobles und ist die wahrscheinlich berühmteste der Welt. Von vielen Experten wird sie als edelste und potentiell beste Rebsorte überhaupt bezeichnet. Wiedererkennungsmerkmale sind der charakteristische Traubengeruch von schwarzen Johannisbeeren, der z.T. durch einen Geruch von Zedernholz begleitet wird sowie die tiefdunkle Farbe. Die Cabernet Sauvignon Weine bestechen weniger durch die Art als vielmehr durch die Feinheit ihrer Aromen. Wenn die Traube voll ausreifen kann, ergibt sie vielschichtige gerbstoffreiche Weine. Als spät reifende Sorte muss sie in warmen Ländern stehen, damit der Wein nicht grasig oder nach grünem Pfeffer schmeckt (www.gepa.de).

Carménère

Diese rote Rebsorte stammt ursprünglich aus Frankreich. Der Name leitet sich möglicherweise von der karminroten Farbe der Trauben ab. Da Carménère- und Merlotweinstöcke sich äußerlich stark ähneln, wurden aus Frankreich importierte Reben in Chile meist in „Mischbeständen“ gepflanzt. Weil die Rebsorte in Frankreich durch die Reblausplage nahezu vollständig verschwand, geriet der Name Carménère Anfang des 20. Jahrhunderts in Vergessenheit. Seit 1850 wird die Traube in Chile angebaut und da Chile wegen der geographischen Abgeschiedenheit von der Reblausplage verschont blieb, wandelte sich das Weinland zum Exporteur alter Bordeaux-Rebsorten wie eben die Carménère Trauben. Man hielt die chilenischen Reben fortan wegen ihrer Ähnlichkeit für eine Variante des Merlot. Niemand konnte jedoch den deutlichen Geschmacksunterschied zwischen Merlotweinen aus Chile und denen anderer Länder erklären. Dieser Irrtum konnte erst 1994 durch eine DNA-Analyse endgültig beseitigen werden. Den ersten reinen Carménère-Wein produzierte das chilenische Weingut „Carmen“ erst im Jahre 1996. Seither hat sich die Zahl der zu Weinauszeichnungen eingeschickten Weine allein in Chile auf 115 vergrößert und fast 30% der chilenischen Carménère-Weine sind als qualitativ hochwertig ausgezeichnet. Carménère-Weine werden heute von vielen Wein importierenden Ländern, einschließlich Frankreich, reimportiert (vgl. www.gepa.de).

Rebsorten

Weltweit gibt es rund 15.000 Arten, über 2.000 davon werden für die Weinerzeugung und als Tafeltrauben kultiviert. Viele davon haben nur eine begrenzte, lokale Bedeutung. Jedes Land, jedes Anbaugebiet haben häufig ihre typischen Rebsorten. Geschmack und Charakter eines Weines werden hauptsächlich durch die Rebsorten bestimmt. In geringerem Maße fließen die Lage und deren Bodeneigenschaften sowie der Ausbau durch den Winzer geschmacksprägend mit ein (vgl. www.gepa.de).

Merlot

Diese rote Rebsorte stammt ursprünglich aus Frankreich. Der Name ist vom französischen Wort für Amsel (merle) abgeleitet, weil diese Vögel die Beeren sehr gerne naschen. Der Merlot ist weich, schmeckt ein wenig nach Pflaumen und hat einen mittleren bis hohen Alkohol-Gehalt. Die Farbe dieses Weines ist dunkelrot. Merlot reift relativ früh und in vielen Gegenden Mitteleuropas daher auch gut aus.

Shiraz

Die rote Rebsorte ist genetisch identisch mit der Syrah, beide haben jedoch ihre eigene Geschichte. Die Syrah-Rebe wurde 1833 aus Frankreich nach Australien eingeführt. Ehemals Scyras genannt, wurde sie später unter dem heute gebräuchlichen Namen Shiraz berühmt. Sie ist heute in Australien und in Südafrika weit verbreitet. Der Shiraz-Wein ist in der Regel süß und reif und der Geschmack erinnert an Schokolade (vgl. www.gepa.de).

Shiraz ist eine nicht sehr ertragreiche, aber hochwertige rote Rebsorte und recht unempfindlich gegen Spätfrost. Kalte und nasse Witterung in der Blütezeit führt jedoch zu empfindlichen Ertragseinbußen. Normalerweise führen seine kleinen aber reichlich vorhandenen Beeren zu zufrieden stellenden Erträgen. Problematisch ist hier das Reifeverhalten, denn bei ungünstiger Witterung, z. B. zu wenig Sonne reift er nicht ganz aus. Dies führt wegen des außerordentlich hohen Tanningehaltes zu einem wenig erfreulichen Geschmack, der oft mit grün, unreif oder uncharmant beschrieben wird. Bei voller Sonne zur Reifezeit kippt er sehr schnell von der Reife zur Überreife, verliert seine Säure und sein reichfruchtiges Aroma (www.gepa.de).

Malbec

Die rote Rebsorte stammt wahrscheinlich aus dem nördlichen Burgund. Sie wurde früher in über 30 Départements angebaut, was die unzähligen Synonyme erklärt. Nach der Überlieferung soll die Rebe im 16. Jh. aus dem Cahors importiert und u.a. in der Champagne angebaut worden sein. Der Name leitet sich von einem Mann namens Malbeck ab, der im 18. Jh. die Rebe im Bordeaux weitflächig verbreitete (vgl. www.gepa.de).

Das größte Anbaugebiet liegt heute mit etwa 24.000 ha in Argentinien, besonders in Mendoza, wo die Rebsorte auf ideale Bedingungen trifft. Auch in Chile und Australien wird sie angebaut. Ihre Anfälligkeit für Fäulnis z. B. zeigt sich dort nur in seltenen feuchtkühlen Witterungsperioden. In der trockenen Wärme Argentiniens können zudem die dicken Schalen besser ausreifen, was einem überhöhten Tanningehalt vorbeugt (www.gepa.de).

Torrontes

Die weiße Rebsorte mit ausgeprägt traubigem Geschmack ist eine der führenden Trauben Argentiniens. Sie hat im Bereich Weißweine die gleiche Bedeutung und Wichtigkeit wie der Malbec, der als sinnbildlicher Rotwein Argentinien im Weinanbau verkörpert. Die Weißweine aus Torrontés-Trauben sind seit Jahren die Visitenkarte der argentinischen Winzer und haben schon viele internationale Preise gewonnen. Ihr Erfolg auf internationalen Märkten machte sie zum symbolischen Wein Argentiniens (www.gepa.de).

Die Herkunft dieser Weintraube ist noch nicht mit Sicherheit festgestellt. Obwohl es in Spanien eine Traube gibt, die auch Torrontés heißt, haben verschiedene Studien keine Verwandtschaft gefunden (www.gepa.de).

Wein: Geschmackssache UND Wissenschaft

Süßgrade beim Wein

Die Geschmacksangaben, auch Süßgrade genannt, sind in der EU einheitlich geregelt, werden in den Ländern aber unterschiedlich bezeichnet. Beim Wein ist die Angabe auf dem Etikett nicht vorgeschrieben. In Deutschland ist sie bei trockenen Weinen üblich, während die Angaben "halbtrocken", "lieblich" und "süß" selten auf den

Etiketten zu finden sind (vgl. www.gepa.de).

Der subjektive Geschmack hängt von mehreren Faktoren ab. Auch Weine mit niedrigem Zuckergehalt können bei niedrigen Säure- bzw. Tanningehalt süß schmecken. Auch Alkohol und Glycerin können im Wein zu einem süßen Geschmack führen. Alte, trockene Rotweine können durch hohe Extraktwerte und die Reife der Tannine süßlich wirken (vgl. www.gepa.de).

Als Restsüße (g/l) oder Restzucker bezeichnet man die Menge an Zucker, die durch ein natürliches Ende der Gärung, im Wein erhalten bleibt. Im Wesentlichen besteht der Restzucker aus Fruchtzucker (Fructose) sowie auch aus Zuckerarten, die nicht vergären, z.B. Traubenzucker (Glucose). Dieser wird schneller in Alkohol und Kohlendioxid umgewandelt. Heute umfasst die Restzuckerangabe auch die dem Wein durch Süßreserve beigefügte Zuckermenge. Auf dem Etikett darf die Restsüße selbst allerdings nicht als Wert (g/l) ausgewiesen werden (vgl. www.gepa.de).

Die erlaubten Werte sehen, kurz zusammengefasst, wie folgt aus :

- „Trocken“: bis zu 9 g/l, hier darf der Säuregehalt höchstens 2 g/l niedriger sein
- „Halbtrocken“: 9 g/l bis 18 g/l, hier darf der Zucker nicht mehr als 10 g/l über dem Säuregehalt liegen
- „Lieblich“: 18 g/l bis 45 g/l
- „Süß“: über 45 g/l

Alterung des Weines

Wein gehört zu den Getränken, die unter gewissen Voraussetzungen von einer zeitlich begrenzten Alterung profitieren können. Der Begriff der Alterung umfasst die gesamte Zeitspanne zwischen dem Abschluss der alkoholischen Gärung und dem Zeitpunkt, an dem der Wein ungenießbar ist. Im Idealfall verbessert sich der Wein während einer gewissen Zeit (www.gepa.de).

Eine Fülle chemischer Reaktionen verändern die Weinaromen, den Duft, die Textur und den Geschmack und der Wein bildet das so genannte Bouquet aus. Beteiligt an den Reaktionen sind die im Wein enthaltenen Zucker, die Säuren, sowie die Phenole. Die Fähigkeit zum Altern hängt von einer Vielzahl Faktoren, wie Rebsorte, Jahrgang, Herstellung, Weinbaugebiet und dem angestrebten Weintypus ab. Das Warten auf den optimalen Zeitpunkt der Trinkreife kann kostspielig sein, da die Flaschenlagerung den not-

wendigen Platz sowie viel Kapital bindet, den Marktwert des Weines jedoch nicht zwangsläufig erhöht. Eine althergebrachte Methode der Weinlagerung ist die in Weinkellern. Der sich dort mit der Zeit ausbreitende Kellerschimmel entwickelt keinen unangenehmen Geruch. Er gedeiht am besten unter, auch für die Weinlagerung idealen Bedingungen und wirkt ausgleichend auf das Raumklima, so dass er in Weinkellern geschätzt wird (www.gepa.de).

Säure im Wein

Die Säuren im Wein spielen sowohl bei der Weinbereitung, als auch im fertigen Produkt eine wichtige Rolle. Sie haben Einfluss auf die Farbe sowie auf die sensorische Bewertung. Auch im Energiestoffwechsel der Hefen während der alkoholischen Gärung spielen sie eine entscheidende Rolle (www.gepa.de).

Gewisse Säuren sind schon **in der Beere** präsent, wobei die Konzentration der Gesamtsäure in den Weinbeeren mit Beerenwachstum in den Beeren bis zu einem Maximum ansteigt. Nach Erreichen des Maximums beginnt die Synthese der Fruchtzucker, sowie ein Abnehmen der Konzentration der Säuren. Der pH-Wert eines Weines liegt je nach Rebsorte und Anbaugebiet zwischen 2,9 und 4,0¹. Die drei wichtigsten Säuren in der reifen Beere sind **Wein-, Äpfel- sowie Zitronensäure**, die alle zu den nichtflüchtigen Säuren zählen (www.gepa.de).

Während der alkoholischen Gärung sowie beim späteren Ausbau des Weins in Gebinden, wie dem Holzfass oder dem Edelstahlbehälter entstehen weitere Säuren, z. B. **Essig-, Butter-, Milch- und Bernsteinsäure** (www.gepa.de).

¹Der pH-Wert ist ein Maß für die Stärke der sauren bzw. basischen Wirkung einer wässrigen Lösung. Je niedriger der pH-Wert eines Weins, umso stärker ist die Säure im Wein.

In der Sensorik verleiht die Säure dem Wein Frische und Struktur und fördert ein ausgewogenes Verhältnis der wichtigsten Geschmacks-komponenten. Dies gilt jedoch nicht für alle Säuren: Der als Essignote oder Essigstich bekannte Weinfehler, entsteht durch einen zu hohen Anteil der **Essigsäure**. Neben der Essigsäure zählen auch **Ameisensäure** sowie in geringerem Maße **Propion-** und **Hexansäure** zu den Verursachern dieses Fehlers (www.gepa.de).

Während der **normalen alkoholischen Gärung** entsteht ca. 0,2-0,4 g/l flüchtige Säure. Der Wert kann unter Luftkontakt auf 0,6 g/l ansteigen. Diese Konzentrationen stellen den üblichen Bereich dar und sollten aus geschmacklichen Gründen nicht überschritten werden. Je nach Erzeugerland können im Rahmen der lokalen Weingesetzgebung zur Stabilisierung des Weins **Ascorbin-, Sorbin- und schwefelige Säure** zugegeben werden (www.gepa.de).

Fair-Trade-Standards Wein

Kleinbauern-Kooperativen und Weingüter, die Fairtrade-Wein produzieren, bekommen einen garantierten Mindestpreis für ihren Wein, der die Kosten einer nachhaltigen Produktion deckt beziehungsweise Löhne die gleich oder höher als die regionalen Durchschnittslöhne sind. Egal ob Kleinbauern oder Beschäftigte auf Weingütern: Bei Fairtrade wird immer eine Fairtrade-Prämie an die Kleinbauernorganisationen oder die Arbeitervertretung (Joint Body) ausgezahlt, die dazu dient Gemeinschaftsprojekte zu finanzieren (siehe Einführung in den Fairen Handel) (www.fairtrade-deutschland.de).

Fairtrade-Standards für Kleinbauern-Organisationen beinhalten unter anderem:

- Wein-Produzenten sind Kleinbauern-Familien, die sich zu Kooperativen oder Organisationen zusammengeschlossen haben, und werden von ihren Mitgliedern demokratisch verwaltet.

- Die Bauern und Bäuerinnen erhalten einen Fairtrade-Mindestpreis für ihre Produkte.
- Kooperativen erhalten eine Fairtrade-Prämie. Von dieser Prämie sollen Projekte finanziert werden, die der Gemeinschaft zu Gute kommen. Zum Beispiel aus den Bereichen Bildung, Infrastruktur oder Gesundheit.
- Die Produzenten erhalten auf Wunsch eine Vorfinanzierung der Ernte von 60 Prozent des Vertragspreises.

(www.fairtrade-deutschland.de)

Standards für Wein-Plantagen beinhalten unter anderem:

- Eine Vertretung der Arbeiter und des Managements wird gewählt (der so genannte Joint Body). Diese Vertretung entscheidet über die Verwendung der Fairtrade-Prämie. Die Prämie muss für Gemeinschaftsprojekte verwendet werden, die der Allgemeinheit zu Gute kommen und die das Leben der ArbeiterInnen und ihrer Familien verbessern.
- Zwangsarbeit und ausbeuterische Kinderarbeit für Kinder unter 15 Jahren sind verboten. Bei Kindern über 15 Jahren, die auf der Plantage beschäftigt sind, darf die Arbeit die Schulbildung nicht beeinträchtigen. Diese Kinder dürfen keiner Arbeit ausgesetzt werden, die gesundheitsgefährdend ist.
- Auf der Plantage ist eine eigenständige, unabhängige Vertretung der Beschäftigten zugelassen. Die ArbeiterInnen sind frei einer Gewerkschaft beizutreten. Für alle Beschäftigten gelten die gleichen Arbeitsbedingungen.
- Die Löhne müssen gleich oder höher als die regionalen Durchschnittslöhne oder der lokale Mindestlohn sein.
- Um Verletzungen zu vermeiden müssen Maßnahmen zum Gesundheitsschutz und zur Sicherheit der Arbeiter vorhanden sein.

(www.fairtrade-deutschland.de)

Die Kooperative Fair Hills

Fair Hills heißt die Kooperative, zu der sich 22 Farmer in der Western Cape Region zusammen geschlossen haben. Gemeinsam vermarkten sie ihren Wein unter dem Fairtrade-Siegel und so profitieren insgesamt 250 Arbeiter und deren Familien von gerechten Löhnen (www.fairtrade-deutschland.de).

Eine der ArbeiterInnen ist Clara Jacobs. Die 37-jährige lebt mit ihrem Mann und ihren vier Kindern in einem der kleinen Häuschen auf der Du Toitskloff Farm. Seit der Farmer seinen Wein von Fairtrade siegeln ließ, hat sich für die Arbeiterin und ihre Familie viel verändert. Das fängt mit dem Wochenlohn an: Der stieg von 165 auf 240 Rand, umgerechnet etwa 20 Euro. „Früher hat das Geld gerade mal gereicht, um etwas zu Essen zu kaufen. Heute kann ich mir immer mal wieder einen kleinen Luxus gönnen und es mir leisten, ein Geschenk zu kaufen, wenn ich zu einer Hochzeit eingeladen bin oder ein Kind geboren wird.“ Auch ein Telefon nennt die Familie jetzt ihr Eigen und wenn es im Winter unerwartet kalt wird, ist genug Geld da, um für jeden einen warmen Pullover zu kaufen (www.fairtrade-deutschland.de).

Aber Fairer Handel heißt für Clara und die anderen Arbeiter viel mehr, als nur eine bessere Bezahlung. Ein Teil der Fairtrade-Prämie fließt an ein Komitee der Farmarbeiter, die damit Gemeinschaftsprojekte finanzieren. „Wir überlegen gemeinsam, was für Einrichtungen und Aktivitäten wir für uns und unsere Familien am dringendsten brauchen“ erzählt Clara, die die verschiedenen Projekte koordiniert. „Unser erstes Projekt war eine Kinderbetreuung, damit sich die Mütter keine Sorgen mehr machen müssen, ob ihre Kinder auch gut versorgt sind, während sie arbeiten,“ erinnert sich Clara, die gerade an der Fair Hills Abendschule ihr Abitur nachmacht. Eine Frauengruppe, eine kleine Bibliothek und Computerkurse sind weitere Angebote, die das Komitee ins Leben gerufen hat. Und damit wirklich alle Arbeiter der verschie-

denen angeschlossenen Weingütern von den Fair Hills Projekten profitieren können, gibt es Busse, die sie von den Farmen abholen und wieder zurück bringen. Projekte für Jugendliche stehen bei Fair Hills im Vordergrund.

Clara ist Mutter von vier Kindern, die drei älteren kommen langsam ins Teenageralter. Eine kritische Zeit, zumal in einer Gegend, in der es keine Freizeitangebote für Jugendliche gibt, und Alkohol oft der einzige Zeitvertreib und damit ein weit verbreitetes Problem ist. „Deshalb ist der Jugendclub das wichtigste Projekt, das wir bei Fair Hills haben. Seitdem die Jugendlichen am Wochenende etwas zu tun haben, gibt es viel weniger Probleme mit Alkohol und weniger Teenagerschwangerschaften.“ Jedes Wochenende gibt es Sportveranstaltungen, Zeltcamps oder andere Aktivitäten, die den Jugendlichen Beschäftigung bieten. „Außerdem organisieren wir regelmäßig Informationsabende zu wichtigen Themen wie AIDS, Drogen und Verhütung,“ berichtet Clara, die stolz darauf ist, dass es dank dieser Anstrengungen auf den Fair Hills Farmen gelungen ist, eine ganze Reihe drängender Probleme in den Griff zu bekommen. Ihre Kinder, da ist sich Clara sicher, werden es einmal besser haben. „Die Jungs werden bestimmt Profifußballer,“ träumt Clara. Und ihre Tochter, so wünscht sie sich, soll einmal Ärztin werden. Vor ein paar Jahren wäre das für eine Farmarbeiterin noch ein unerfüllbarer Traum gewesen – heute besteht Dank der Fairtrade-Prämie die Möglichkeit, begabten Kindern ein Stipendium zu geben (www.fairtrade-deutschland.de).

Eine bessere Gesundheitsvorsorge ist das nächste Ziel der Kooperative: Eine eigene Gesundheitsstation mit einem Arzt und einer Krankenschwester soll bald entstehen, so dass die Arbeiter und ihre Familien nicht mehr so weit fahren und so lange warten müssen, wenn sie medizinische Hilfe brauchen. „Außerdem wird die Behandlung bei uns nur die Hälfte dessen kosten, was in den staatlichen Krankenhäusern bezahlt werden muss.“ Ein weiteres Projekt, das bald beginnen soll, ist die Hausaufgabenhilfe für die

Farmkinder – so bekommen sie bessere Schulnoten, und werden am Nachmittag auch gleich noch betreut (www.fairtrade-deutschland.de).

„Der Faire Handel ist für uns Arbeiter eine wunderbare Sache. Durch ihn wird unsere Leben und das unserer Kinder besser.“ Und weil Clara so sehr von der Idee des Fairen Handels überzeugt ist, hat sie dafür gesorgt, dass bei Fair Hill Veranstaltungen ausschließlich Fair gehandelter Tee und Kaffee ausgeschenkt wird – „schließlich wollen wir nicht nur, dass die Menschen uns Faire Preise zahlen, sondern wir möchten auch selber dafür sorgen, dass überall auf der Welt die Menschen einen fairen Lohn für ihre Arbeit bekommen“ (www.fairtrade-deutschland.de).



FairTrade-Trauben aus Südafrika (www.dam.transfair.org)

Quellenangaben

- www.fairtrade-deutschland.de (abgerufen April 2013)
- www.dam.transfair.org (abgerufen April 2013)
- www.gepa.de (abgerufen April 2013)
- www.wein.de (abgerufen April 2013)
- www.weinanbau.info/ernte.html (abgerufen April 2013)

Bei dem vorliegenden Text handelt es sich um eine Übersicht zu einem im Rahmen unserer monatlichen Bildungsreihe behandelten Thema. Die Inhalte entsprechen überwiegend den angegebenen Quellen und orientieren sich strukturell zum großen Teil an den stattgefundenen Vorträgen.

Informationen über das Projekt „Fair handeln – global und lokal“ und die gleichnamige Bildungsreihe finden Sie unter www.latienda-weltladen.de. Das Projekt wird finanziell unterstützt durch die Stiftung Umwelt und Entwicklung NRW und das Bistum Münster.

