Aus fernen Landen

Handelspartner aus Südeuropa auf dem Prüfstand

Woher, so fragt sich mancher Kunde im TAGWERK-Laden, kommen denn eigentlich die Orangen, Bananen, das Olivenöl, Kaffee, Zitronen und manch anderes, das nun wirklich nicht bei uns gewachsen sein kann?

In den Anfangsjahren der TAGWERK-Genossenschaft war die Antwort noch einfach. Man kannte zwei kleine Bauern in Griechenland mit ihrer Olivenpresse, hatte Kontakte zu einer Kooperative in Italien, und in Spanien gab es auch ein paar Freaks, die streng biologisch anbauten.

Heute geht es glücklicherweise um ganz andere Mengen. TAGWERK ist gewachsen und die Erzeugerstrukturen in den Südländern auch. „Das meiste kommt mittlerweile aus Spanien“, sagt der Mann, der es wissen muss. Thomas Koke, 60 Jahre alt, war lange Programmierer bei der Europäischen Südsternwarte in Garching, hatte dann einen eigenen Bioladen in München-Nymphenburg und kam 2012 schließlich zu TAGWERK. Mittlerweile ist er verantwortlich für den gesamten Gemüseeinkauf.

„Die Kundschaft verlangt eben auch im Winter alles. Da bleibt dem TAGWERK-Großhandel gar nichts anderes übrig, als sich nach Importware umzuschauen.“ Natürlich gilt weiterhin der Vorrang für die TAGWERK-Betriebe. Was diese anbieten können, werde selbstverständlich bei uns vermarktet. „Aber“, so fährt der Gemüsechef fort, „wir machen ja auch den Großhandel für die VollCorner-Läden in München, da werden noch einmal ganz andere Mengen nachgefragt. Und über die Herkunftsangaben auf den Preisschildern erkennt der Kunde in allen Läden ganz klar, woher die Ware kommt.“

Womit wir beim entscheidenden Punkt angelangt sind. Können wir denn sicher sein, dass alles in Ordnung ist mit dieser Bio-Importware? Hört man nicht immer wieder mal von irgendwelchen Betrügereien? Aus Almeria sehen wir doch Fotos von Gemüsefeldern in Plastikfolien, eingepackt wie von Christo persönlich. Thomas Koke erinnert sich: „Auch ich war am Anfang skeptisch.

Volles Sortiment in den TAGWERK-Märkten – das geht nicht ohne importierte Ware. Doch dabei werden strenge Kriterien beachtet

Aber ich war selbst schon mehrmals bei unseren Lieferbetrieben und ich bin jedes mal beeindruckt von der Sachkunde und der Sorgfalt, mit der dort der biologische Landbau betrieben wird.“

Denn in Spanien und auch in anderen Herkunftsländern sind mittlerweile Biostrukturen entstanden, die mit unseren vergleich-

bar sind. Unterstützt, unter anderem von demeter und Naturland, wurden dort vergleichbare Bioverbände aufgebaut, die Beratung und Kontrolle gewährleisten. CAAE ist der führende Verband, der das spanische Siegel „ecovalia“ ausstellt.

Spätestens hier kann TAGWERK guten Gewissens mit den Handelspartnern zusammenarbeiten. Denn das spanische Verbandssiegel geht weit über den Verzicht auf Kunstdünger und chemische Spritzmittel hinaus. So müssen eben auch Gewerkschaftsrechte garantiert werden, Kinderarbeit ist absolut tabu, es werden gleiche Rechte für Frauen und Männer verlangt sowie die bevorzugte Beschäftigung von Leuten aus der Umgebung. Für Saisonarbeiter sind feste Unterkünfte sowie der Mindestlohn als Untergrenze festgesetzt.

In den Herkunftsländern gibt es mittlerweile Biostrukturen, die mit unseren vergleichbar sind

Es geht aber auch um Energie, Transport, um Abfall, speziell das Plastikproblem, und um das Wasser. Anders als in den konventionellen Betrieben, Stichwort Almeria, müssen die spanischen Verbandsbauern mit dem Wasser so sorgsam wie irgend möglich umgehen. Die betriebswirtschaftlich billigere Räuberei mit immer noch tieferen Grundwasserbrunnen ist unter dem „ecovalia“-Siegel nicht erlaubt.

„Das funktioniert wirklich“, berichtet Thomas Koke, der TAGWERK-Gemüseeinkäufer. „Wenn man beispielsweise einen Betrieb wie NATURCHARC anschaut – die drei Brüder Segura wirtschaften seit 2001 in der Nähe von Nijar ausschließlich ökologisch. 40 Hektar Gewächshaus, die nicht beheizt werden, 30 Hektar Freiland, und, darauf sind sie besonders stolz, auf weiteren sechs Hektar erzeugen sie aus den Pflanzenabfällen einen perfekten Kompost.“ Humus wird CO_2-speichernd aufgebaut, Wasser kann gehalten werden. Damit wird ein bereits ziemlich ausgeklügeltes System unterstützt, bei dem Regen und Kondenswasser in großen Becken gespeichert werden.

Thomas Koke, zuständig für den Gemüseeinkauf beim TAGWERK-Großhandel, hat die spanischen Lieferbetriebe schon mehrmals besucht

Noch ein Wort zum Transport. Die Eisenbahn, sicher ökologisch die beste Lösung, ist bei diesen doch leicht verderblichen Gemüsen leider keine Alternative zum LKW. So dass als Trost nur bleibt: Flugware kommt beim TAGWERK-Großhandel nicht ins Lager. Mit einer Ausnahme. Die ganz besonderen Spezialitäten, von Ananas über Papaya bis zu Maracuja, die in Afrika gedeihen, sie fliegen tatsächlich durch die Luft, in den Laderäumen von Passagierflugzeugen.

Das spanische Ökoverbands-Siegel garantiert zusätzlich auch soziale Standards

Ein Problem zweifellos. Aber gleichzeitig werden sie importiert über Kipepeo Bio & Fair, einem Partner von ostafrikanischen Kleinbauern und deren Kooperativen. Dort wird nicht nur ökologisch, sondern auch streng nach den Grundsätzen des "Fairen Handels" gearbeitet. Durch ordentliche Preise konnte damit schon vielen afrikanischen Familien das Überleben auf ihren eigenen Höfen ermöglicht werden.

Heiner Müller-Ermann