

# Dort, wo der Pfeffer wächst

Wie fairer Handel die Lebensbedingungen von Produzenten in armen Ländern seit 40 Jahren nachhaltig verändert

Walter Keller

**Wannipuram Rajendran gehört der tamilischen Minderheit Sri Lankas an. Der 55-Jährige ist froh und auch ein wenig stolz darauf, dass er und seine Familie die ersten sind, die aus dem Norden der Insel ihre getrockneten Chilis nunmehr nach Negombo liefern können. In dieser Stadt, 30 km nördlich der Hauptstadt Colombo an der Küste gelegen und fast 300 Kilometer von Rajendrangs Dorf entfernt, ist der Sitz von PODIE. Die Organisation, die seit mehreren Jahrzehnten als Kooperative und Exportorganisation Gewürze von Kleinbauern aus vielen Landesteilen der Insel bezieht, verarbeitet die Produkte und vermarktet sie dann weitgehend unter dem Label „Fairtrade“ in Europa, Nordamerika, Australien, Neuseeland und einigen asiatischen Ländern.**

**P**ODIE bezeichnet in der singhalesischen Sprache etwas „Kleines“. Klein war der Anfang der *People's Organisation for Development Import and Export*, als sie vor 40 Jahren gegründet wurde. Man könnte den Beginn eher als Initiative bezeichnen - die eines in Sri Lanka ansässigen niederländischen Priesters, dem Pfarrer Harry Haas, der mittlerweile verstorben ist, und die von zwei jungen Deutschen, Bernd Merzenich und Gudrun Ulrich-Merzenich, die PODIE, gerade gegründet, während einer Studienreise kennenlernten. Die beiden kamen ein Jahr später als freiwillige Entwicklungshelfer der Vereinten Nationen (UN Volunteers) auf die Insel zurück, um PODIE beim Aufbau eines fairen Handelsunternehmens zu unterstützen.

## Für einen gerechteren Welthandel

„Anfang der 1980er-Jahre war die Zeit, als ein noch sehr kleiner Kreis von Konsumenten in Europa etwas tun wollte gegen ungerechte Handelsstrukturen und die Ausbeutung von Produzenten in der sogenannten Dritten Welt“, erinnert sich Bernd Merze-

nich, den man als einen der Pioniere der neu entstehenden Bewegung bezeichnen kann. Dritte-Welt-Läden oder Weltläden, wie sie dann später meist hießen, entstanden. Netzwerke und faire Handelsorganisationen, die sich einem gerechteren Umgang zwischen Produzenten und Verbrauchern verschrieben hatten, etablierten sich allmählich. Heute sind Organisationen, die sich im fairen Handel engagieren, in vielen Teilen der Welt aktiv. So wie die *GEPA-The Fair Trade Company*, das größte europäische Fair-Handelsunternehmen mit Sitz in Wuppertal und selber gerade 40 Jahre alt geworden. Die *GEPA* wird unter anderem getragen von den beiden kirchlichen Hilfswerken Misereor und Brot für die Welt. „Die beiden Kirchen haben früh erkannt, dass es eben nicht christlich ist, wenn man zu den vorherrschenden Weltmarktstrukturen schweigt“, meint Bernd Merzenich. In der Nähe von Hildesheim hat *El Puente* seinen Sitz. Übersetzt heißt das „Brücke“, was durchaus symbolisch zu verstehen ist. Auch dieses Unternehmen zählt heute zu den großen seiner Branche und hat viele Brücken gebaut bei der

Unterstützung von „Kleinbetrieben und Genossenschaften in Entwicklungsländern durch die Vorfinanzierung ihrer Lieferungen, langfristige Zusammenarbeit und Zahlung von Preisauflagen für Gemeinschaftsaufgaben“. *El Puente* war der erste europäische Handelspartner, der Gewürze von PODIE importierte – und dies immer noch tut. Das Pendant zu *GEPA* und *El Puente* in Österreich heißt *EZA – Fairer Handel*, die Stiftung Max Havelaar hat sich in anderen europäischen Ländern wie der Schweiz, Belgien, Frankreich, Dänemark, Norwegen und den Niederlanden etabliert. Die seinerzeit meist aus Privatinitiativen und der teilweisen Unterstützung der Kirchen entstandenen Unternehmen machen heute Umsätze im zwei- und dreistelligen Millionenbereich. Damit liegen sie, verglichen mit den Umsätzen des konventionellen Handels, zugegebenermaßen immer noch im Promillebereich. Trotzdem haben sie den Gedanken des gerechteren Welthandels maßgeblich in den Köpfen vieler Verbraucher verfestigt und dazu beigetragen, dass auch der „normale“ Handel mittlerweile von den Fair-Handel-

Für die erste Ernte hat Rajendran gerade 40.000 Rupien, umgerechnet etwa 260 EURO, Erlöst. Das sind im Vergleich zwei Monatsgehälter einer Lehrerin. „Auf dem lokalen Markt hätte ich weniger als die Hälfte dafür bekommen“, sagt er.

Foto: Walter Keller

sorganisationen beliefert wird. Das Kaffee-Regal der GEPA ist in vielen Supermärkten nicht zu übersehen!

## Wachstum seit 40 Jahren

Mit der Verbreitung der Fair-Handelsorganisationen ist seit ihrem Bestehen auch PODIE stetig gewachsen und Rajendrangs getrocknete Chilis werden fortan Bestandteil der Currymischung sein, die von PODIE in alle Welt exportiert wird. Seine Familie gehört dann zu den etwa 1500 Bauernfamilien in sieben von neun Provinzen Sri Lankas, von denen PODIE Gewürze bezieht. „Mit unserer Arbeit schalten wir den Zwischenhandel aus und können den Bauern einen fairen Preis garantieren, weil auch die Verbraucher bereit sind, etwas mehr für die Produkte zu bezahlen“, erklärt Tyrell Fernando, Geschäftsführer der Organisation und Angehöriger der singhalesischen Mehrheitsbevölkerung der Insel. Tyrell Fernando erklärt die Philosophie von PODIE in seinem kleinen Büro im Hauptsitz der Organisation. Neben ihm steht Kasun Apponso. Der 42-Jährige ist Produktmanager und für die Qualitätskontrolle zuständig und pflegt in seiner Funktion enge Kontakte zu Einzelproduzenten oder Produzentengruppen in den Dörfern. „Unsere Bauern sind mehrheitlich noch sehr konservativ“, glaubt Kasun. Sie müssten jedoch tradierte Anbaumethoden aufgeben, die Vorzüge des organischen Landbaus verinnerlichen und sich neuen Verfahren zuwenden. Beim Anbau der teuren Vanille – sie sei qualitativ so gut wie die berühmte Bourbonvanille aus Madagaskar – habe er ein Verfahren entwickelt, durch das dieses Orchideen-Gewächs drei Mal so viele Blüten treibt



als es die Bauern bisher kannten. „Stimulationprozess“ nennt er seine „Erfindung“, die Stimulierung des wichtigen Bestäubungsprozesses, also die Übertragung von Blütenstaub, den Pollen, von den Staubgefäßen zum Stempel. Normalerweise erfolgt die Übertragung über den Wind, Insekten, Bienen, Schmetterlinge oder Vögel wie den Kolibri. In welchen Fällen die Bestäubung zur Befruchtung führt, ist von der jeweiligen Pflanzenart abhängig. Im Falle des Vanilleanbaus außerhalb Mittelamerikas gibt es die Unterstützung durch die Tiere nicht, hier muss der Prozess von Hand durchgeführt werden. Mit dem von Kasun entwickelten Verfahren kann ein Bauer an einem Tag bis zu 1000 Blüten per Hand bestäuben und damit die Entwicklung der Vanilleschote initiieren. „Meine Methode war den Bauern nicht bekannt. Jetzt haben sie, verglichen mit früher, fast doppelt so hohe Erträge“, sagt er stolz.

## Ein guter Arbeitsplatz

In einer Halle im hinteren Teil des Gebäudes arbeiten 55 junge Frauen im Alter zwischen 19 und 25 Jahren. Sie gehören keiner der vielen Produzentengruppen an sondern sind bei PODIE direkt angestellt und waschen, trocknen oder verpacken die Gewürze. Gerade sind sie mit dem Abfüllen einer Currymischung beschäftigt, deren Auftraggeber die österreichische *EZA – Fairer Handel GmbH* ist. Die EZA zählt zu den ganz alten Kunden von PODIE und man sei „mit deren Arbeit und der Qualität der Produkte immer sehr zufrieden gewesen“, berichtet Andrea Reitingger. Sie ist für die Öffentlichkeitsarbeit der in der Nähe von Salzburg heimatisierten EZA zuständig.

Die jungen Frauen arbeiten unter hygienischen Bedingungen, tragen ein Haarnetz und müssen, je nachdem, mit welchen Produkten sie in Berührung kommen, auch Handschuhe oder einen Mundschutz tragen –

Schuhe oder die in Sri Lanka üblichen Gummischlappen sind verboten. Die jungen Frauen stammen alle aus eher ärmlichen Verhältnissen. Die meisten sind Töchter von Fischerfamilien – Negombo ist ein Zentrum der Fischerei. Da in diesem Wirtschaftszweig mehrheitlich Männer Arbeit finden, bleibt den Frauen oft nur die Hausarbeit oder eine Beschäftigung in der benachbarten Freihandelszone, wo man in Textilfabriken für den Weltmarkt produziert. „Bei uns haben die Frauen viel bessere Arbeitsbedingungen“, glaubt Tyrell Fernando und zählt die Vorteile auf: 15.000 Rupien (etwa 100 Euro) verdienen sie im Monat, wobei anfallende Überstunden extra bezahlt werden. In solchen Fällen erhalten die Beschäftigten sogar ein Abendessen und werden kostenfrei am Ende eines langen Arbeitstages nach Hause gefahren. Einmal pro Jahr gibt es einen medizinischen Check-up. Sollten sie einmal in ein Krankenhaus zur stationären Behandlung müssen, zahlt PODIE die Kosten bis zu einer Höhe von 45.000 Rupien. Hinzu kommt die staatliche Rentenversicherung, in die PO-

DIE einzahlt – in Sri Lanka wahrlich kein Standard. Und obendrauf zahlt PODIE noch 15 % vom Lohn auf ein Sparkonto ein, das den Frauen nach ihrem Ausscheiden zur Verfügung steht. „Die allermeisten Frauen scheiden wenige Monate nach ihrer Eheschließung aus“, sagt Tyrell. Viele Ehemänner sähen dann ihre jungen Frauen lieber zu Hause. Das Gründen einer Familie sei für sie immer noch wichtiger als ein Zusatzeinkommen.

### Die komplette Wertschöpfung im Ursprungsland

50 Gramm Currypulver, die zuvor in eine Zellophantüte gefüllt wurden, werden gerade in eine kleine Kartonnage-Box eingepackt, die bereits in Sri Lanka in deutscher Sprache bedruckt wurde. Sie wird in einem Familienbetrieb etwa 30 Kilometer entfernt von Negombo aus recyceltem Papier hergestellt. Der Betrieb beschäftigt elf Familien, meist Bauern, die ein Reisfeld für den Anbau ihres Grundnahrungsmittels besitzen, sich aber in der Papiermanufaktur ein Zu-

brot verdienen. Sie stellen aus Altpapier einen Brei her, der in Form gegossen und getrocknet das Material für die Verpackung der Gewürze liefert. Überhaupt ist die Verpackung für den Export wichtig, und wenn diese nicht aus Altpapier hergestellt wird, kommt sie aus verschiedenen Dörfern in Dambadeniya in der Nähe der Stadt Kurunegala, etwa 100 Kilometer nordöstlich von Colombo gelegen. Dort arbeiten etwa 80 Familien für PODIE und flechten aus der Fächerpalme, die hier gut wächst, kleine Körbchen, in denen später Zimt oder andere Gewürze in die weite Welt exportiert werden. Die Produktion ist recht aufwendig: Die Palmblattstreifen werden drei Stunden lang zusammen mit Papayablättern gekocht. Das in den Blättern enthaltene Papain, ein eiweißspaltendes Enzym, macht die Palmblattstreifen geschmeidig und weich und hellt sie auf. Nach dem Kochen müssen die Streifen gebügelt werden, und dann beginnt die eigentliche Flechtarbeit. Etliche Frauen sitzen oder hocken und bringen die Palmblattstreifen langsam und geschickt in Form.

Zwanzig kleine Schachteln kann eine geschickte Flechterin am Tag schaffen und so 600 bis 1000 Rupien verdienen.

### Tamilen und Singhalesen

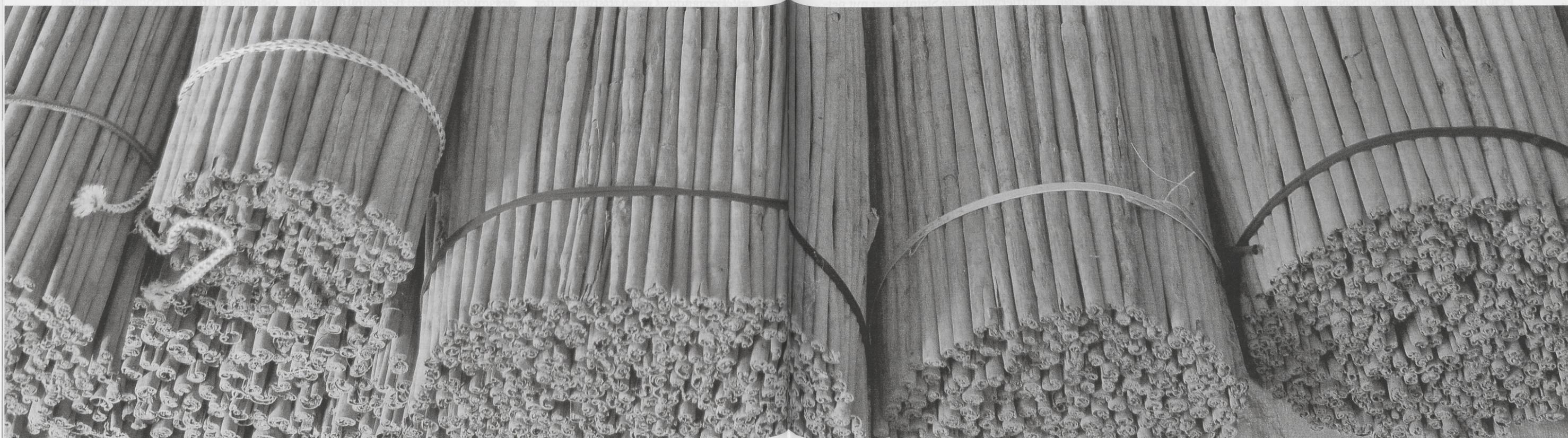
Zurück zu Rajendran, der einige 100 Kilometer nördlich all dieser Aktivitäten als neues Mitglied von PODIE gemeinsam mit seiner Frau Soundaram sowie einigen Landarbeiterinnen aus der Nachbarschaft ein etwa zwei Hektar großes Stück Land in Thambirasapuram bestellt. Zwei Mal im Jahr können sie hier Chilis anbauen, ansonsten werden Sesam oder Hülsenfrüchte kultiviert. Wasser, ein eigentlich knappes Gut in der Region, ist meist ausreichend vorhanden seit Rajendrans Vater vor 30 Jahren einen Bewässerungsteich von der Größe eines halben Hektars angelegt hat. Der ist am Ende der Monsunzeit meist voll und mittels einer Pumpe kann daraus Wasser für die Felder entnommen werden. Die getrockneten Chilis, die auf dem Feld wie kleine rote Fähnchen an den knapp einen Meter hohen Sträuchern wachsen,

werden ab sofort von PODIE aufgekauft – für die erste Ernte hat Rajendran gerade 40.000 Rupien, umgerechnet etwa 260 Euro, Erlöst. Das entspricht zwei Monatsgehältern einer Lehrerin. „Auf dem lokalen Markt hätte ich weniger als die Hälfte dafür bekommen“, lächelt er. Dass PODIE nach fast vier Jahrzehnten Existenz nun erstmals auch tamilische Bauern aus dem Norden Sri Lankas aufgenommen hat, liegt daran, dass das kleine Dorf, zwischen den Städten Kilinochchi und Mullaitivu in der Nordprovinz des Landes gelegen, lange im Epizentrum des seit Anfang der 1980er-Jahre eskalierenden Bürgerkrieges stand. Die Region war für Außenstehende nicht zugänglich, weil sich jahrzehntelang separatistische Tamilenrebellengruppen, die Tamil Tigers, erbitterte Kämpfe mit den Streitkräften des Landes lieferten. „Wir waren immer wieder in Flüchtlingslagern“, erzählt Rajendran. Ab 2012 auch in der berüchtigten Region von Mullivaikal in der Nähe des Ortes Mullaitivu an der Nordostküste. Dort wurde der Krieg im Mai 2009 entschieden, als die sri-lankische Armee zu einer

Großoffensive ausholte und die Rebellen der Tamil Tigers (LTTE) besiegte. „Als wir dann auf unser Land zurückkehren durften, fanden wir unser Haus niedergebrannt vor. Die Felder sahen aus wie Urwald“, sagt Frau Soundaram, Rajendrans Frau. Für die Familie ging alles wieder von vorne los. Mittlerweile steht wieder ein Lehmhaus, ein großer Mango- baum, der alle Kriegswirren überstanden hat, spendet Schatten. „Unsere Familie hatte vergleichsweise noch Glück“, da ist sie sich sicher. „Obwohl“, und dabei schaut sie auf ihren ältesten Sohn Ruwam, „auch uns hat es getroffen.“ Der sitzt etwas apathisch auf einem Plastikstuhl, den er in den Schatten des Mangobaums gestellt hat. Der 27-Jährige hat noch im März 2009, also kurz vor Kriegsende, durch einen Granatenangriff seinen linken Arm und sein linkes Bein verloren. „Viel arbeiten kann er mit die-

Die Rinde wird zu einem gut einen Meter langen Zimtrohr zusammengefügt. Das ist mitunter eine Sisyphos-Arbeit und verlangt viel Geschick. Nachdem das „Zimt-Puzzle“ zu einem Rohr gesteckt ist, muss es für eine Woche getrocknet werden.

Foto: Walter Keller



ser Behinderung nicht“, erklärt seine Mutter. Mittlerweile trägt er eine sehr rudimentär wirkende Unterschenkelprothese, die in Sri Lanka gefertigt wurde. Aber für den Arm gibt es keinen Ersatz.

### Beitrag zur Versöhnung

PODIE möchte nicht nur wirtschaftlich helfen, sondern sieht durch die Einbeziehung singhalesischer und tamilischer Bauern und die Förderung von Austausch zwischen den Produzenten eine Möglichkeit, den Versöhnungsprozess ein wenig zu befördern. „Wenn es den Menschen wirtschaftlich gut geht, ist ein friedliches Zusammenleben sehr viel einfacher“, meint der Priester Damian Fernando. Der Singhalese war viele Jahre Chef von Caritas Sri Lanka, ist nun Generalvikar und sitzt im Vorstand von PODIE. Einmal im Monat trifft man sich, dann kann er seinen großen Erfahrungsschatz einbringen und immer wieder Anstöße geben für eine Art von Arbeit, die auch politische und gesellschaftliche Themen berücksichtigt. Auf der letzten Sitzung habe man vor allem darüber diskutiert, wie PODIE mehr tamilische Bauern, so wie Rajendran, für die Arbeit der Organisation gewinnen könne. Das sei aber nicht immer einfach: „Schon die Sprache ist ein Problem“, sagt er. „Tamilen können meist kein Singhalesisch und Singhalesen sprechen kein Tamilisch.“ Das Sprachenproblem sei aber nur eines von vielen anderen Problemen die gelöst werden müssten – und zwar schnell. Freilich braucht es dazu Anstrengungen, die PODIE allein nicht leisten kann.

### Den meisten Zimtbauern geht es gut

Im Vergleich zu Rajendrangs Familie geht es den Gewürzbauern in den mehrheitlich von Singhalesen besiedelten Gebieten sehr viel besser. Zum Beispiel den Bauern, die in Tibbotugoda Zimt anbauen. In dem Dorf, etwa 40 km östlich von Negombo im Gampaha Distrikt gelegen, erstrahlt

die Natur in vielen Grüntönen, die Vegetation ist, anders als im Dorf von Rajendran, so üppig, wie man sich die Tropen halt so vorstellt. Hier wächst fast alles, weitläufige Reisfelder stehen gerade kurz vor der Ernte, die Felder sind eingefasst von Obstbäumen mit Jackfrüchten, die so groß wie drei Fußbälle sind. Mangobäume, die eher übel riechende Durian Frucht und die gerade reifen Rambutan geben dem Besucher einen Eindruck davon, wie es vielleicht im Paradies aussehen könnte.

Zwischen all den Grüntönen wachsen kleine Zimtbäumchen mit ihren leicht rötlich schimmernden Blättern. Zimt zählt zu den ältesten bekannten und mit am häufigsten verwendeten Gewürzen. Zimt ist also viel mehr als nur der feine braune „Staub“, der auf dem Milchreis ruht. Hochkulturen wie das ägyptische Pharaonenreich, Mesopotamien, das antike Griechenland und Rom verwendeten Zimt auch für ri-

Ähnlich wie Stangenbohnen wächst die Vanilleschote am Strauch. Die aufwändige Weiterverarbeitung nach dem Pflücken macht dieses Gewürz so teuer.

Foto: Walter Keller

tuelle Zwecke. Auf Grund der langen Handelswege war Zimt bis ins Mittelalter sehr teuer. Erst im Spätmittelalter wuchs seine Beliebtheit als Gewürz, sodass die arzneiliche Verwendung mehr und mehr in den Hintergrund trat. Seit über 4000 Jahren wird Zimt auch in China als Arzneipflanze genutzt. Aber Vorsicht: China, Indonesien oder Vietnam vertreiben heute auch in Europa den sogenannten Cassia-Zimt, der mit dem echten Zimt (*Cinnamomum verum* bzw. *Cinnamomum ceylanicum*) nur teilweise vergleichbar ist. Zimt, der aus Sri Lanka stammt – das Land ist mittlerweile mit Abstand größter Exporteur –, ist immer „echt“. Das Endprodukt wird in verschiedene Qualitätsstufen eingeteilt, C 5, C 4, H, M oder „Alba“, die beste Sorte. Für ein Kilogramm „Alba“ werden derzeit umgerechnet 15 Euro erzielt, was die Bauern erfreut. Sie sind, auch dank des garantierten Abnahmepreises, den PODIE ihnen zahlt, zu bescheidenem Reichtum gekommen. Die Zimtbauern von Tibbotugoda, die nicht zu Unrecht glauben, ihr Zimt sei der weltweit beste, haben mittlerweile feste Steinhäuser mit net-





Ein Wunder der Natur: Die Muskatnuss; mit ihrem dicken Schutzmantel, ähnlich dem der Walnuss, und der knallroten Muskatnuss-Blüte, die sich beim Reifen um die Außenschale der Muskatnuss legt.

Foto: Walter Keller

ter Einrichtung und fast alle besitzen ein Motorrad, das ihnen Unabhängigkeit von den hier nur selten verkehrenden öffentlichen Bussen gibt.

### Die Zimtverarbeitung

Mit ihrer schicken, stylischen Brille macht Priyangika de Silva so gar nicht den Eindruck einer Zimtbäuerin. Man würde sie eher als Büroangestellte in der Hauptstadt Colombo verorten. Dass sie jedoch viel mit Zimt zu tun hat, verraten ihre Handflächen: Sie haben vom Zimtschälen und dem Zusammenfügen der Rinde zu einem Zimtrohr eine hellbraune Schattierung. „Die Farbe geht nicht mehr ganz ab“, sagt sie, ohne aber ein Problem damit zu haben. So sei es halt, wenn man sich dem Zimtanbau verschrieben habe. Sie ist im Vorstand der

Vereinigung der Zimtbauern im Ort – „jeder hilft hier jedem“, erklärt H. G. Sirisena, der Vorsitzende des Vereins, der auch anwesend ist. Kurze Zeit später sitzt Priyangika wieder vor ihrem Haus in einer kleinen Hütte, die an den Seiten offen ist. Gerade hat es Nachschub gegeben, Priyangikas Mann bringt neue dünne, etwa 2 Meter lange Äste, die nun schnell bearbeitet werden müssen. Da wird erst einmal die Oberfläche der Rinde mit einem Schaber gesäubert, ohne die Rinde selbst zu beschädigen. Das eigentliche Abschälen der Rinde ist Facharbeit. Mit einem scharfen Messer, das an ein Teppichmesser erinnert, wird etwa alle 30 cm ein vertikaler Schnitt entlang der Rinde gesetzt. Dann lässt sie sich abtrennen. Später werden die einzelnen Zimtbahnen zu einem gut einen Meter langen Zimtrohr zusammengefügt. Das ist mitunter eine Sisyphos-Arbeit und verlangt viel Geschick. Nachdem das Zimtpuzzle zu einem Rohr gesteckt ist, muss es für eine Woche getrocknet werden. Wichtig dabei ist, dass das Rohr immer wieder leicht um

wenige Millimeter um die eigene Achse gedreht wird. Durch den Trocknungsprozess ziehen sich die einzelnen Zimtbahnen zusammen und ergeben die uns bekannte zusammengerollte Form. Vor dem Export wird dann die lange Zimtstange in kleine, etwa 10 cm lange Teile geschnitten.

### PDOIE plant, sich zu vergrößern

Auch Padmini Wimalavira gehört mit ihrem Mann der Vereinigung an und erzählt, wie sehr sie die Vorteile der Anbindung an PODIE begrüßt. „Früher waren wir von den Zwischenhändlern abhängig“, erinnert sie sich. „Die kamen regelmäßig ins Dorf und kauften die Ernte, zahlten aber Preise, die hinten und vorne nicht gereicht haben“. Jetzt könne man monatlich um die 50.000 Rupien, gut 320 Euro, verdienen. Und natürlich wollten immer mehr Bauern aus der Nachbarschaft der Vereinigung beitreten. „Wir entscheiden jeweils über den Einzelfall“, erzählt sie, „und dann besprechen wir die Dinge auch mit PODIE.“ Denn PODIE müsse schließlich

**Oben:** Die langen Zimtstangen müssen in einem letzten Verarbeitungsschritt auf die handelsübliche Länge von etwa 10cm geschnitten werden.

**Unten:** Die Zimtbauern Sri Lankas glauben, ihr Produkt sei weltweit das Beste. Hier sitzt ein Produzent und entfernt die Rinde von den Ästen des Zimtbaumes.

Fotos: Walter Keller

die Absatzmärkte finden. „Nicht nur neue Absatzmärkte sind wichtig“, erklärt Tyrell am Ende einer einwöchigen Reise durch die reizvollen und so unterschiedlichen Anbaugelände sri-lankischer Gewürze. Er erzählt von neuen Plänen seiner Organisation. Man habe die Kapazitätsgrenze erreicht, womit er nicht meint, dass PODIE bei nunmehr 1500 Mitgliedsfamilien keine weiteren Bauern mehr aufzunehmen gedenke. „Wir haben in unseren bestehenden Gebäuden keinen Platz mehr zur Verarbeitung und Veredlung noch größerer Mengen.“ Und da die Nachfrage nach fair gehandelten und organisch angebauten Gewürzen stetig wächst, mache man sich derzeit Gedanken, ein neues, sehr viel größeres Gebäude zu bauen. „Ein geeignetes Grundstück besitzen wir schon, und aus unseren Rücklagen können wir einen Teil der veranschlagten Baukosten bestreiten. Gut die Hälfte müssen wir uns aber anderweitig beschaffen.“ Wie und woher das noch benötigte Kapital kommen soll, steht noch nicht fest. Sollten die Pläne Wirklichkeit werden, dann wird PODIE zukünftig nicht nur den derzeit 1500 Familien dauerhaft faire Preise für ihre Produkte garantieren – „vielleicht können wir dann der doppelten Anzahl von Bauern eine bessere Zukunft ermöglichen“, meint Tyrell.

### **Zum Autor:**

Walter Keller ist Gründungsmitglied des Südasienbüros und war viele Jahre sein Geschäftsführer. Ab Ende der 1970er-Jahre hat er außerdem für zahlreiche Zeitungen in Deutschland, der Schweiz und Österreich sowie für den Hörfunk über Süd- und Südostasien berichtet. Zwischen 2003 und 2013 arbeitete er für die Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ) als Projektleiter in Sri Lanka.

Kontakt: [www.third-eye-photography.de](http://www.third-eye-photography.de)

