



ZUCKER

Produktinformation der Max Havelaar-Stiftung (Schweiz) 2021

«Wir sind stolz darauf, ein biologisch angebautes Produkt auf den Markt zu bringen und für unsere Arbeit anerkannt zu werden.»

Salvador Delgadillo, Präsident der Genossenschaft Montillo, Paraguay



Weshalb Zucker aus fairem Handel?

Zucker wird im Norden (Zuckerrüben) wie auch im Süden (Zuckerrohr) angebaut. Der Weltmarktpreis für Zucker wird in vielen Ländern durch hohe Subventionen beeinflusst. Dieser Mechanismus wirkt sich für die Produzenten des Südens negativ aus.

Wie wirkt Fairtrade?

- Verbesserte Einkommenssituation und mehr finanzielle Stabilität für Kleinbauern
- Selbstbestimmung und Verantwortungsübernahme dank Mitbestimmung in demokratisch organisierten Kooperativen
- Fairtrade-Prämien ermöglichen nebst Investitionen in Produktivität und Qualität, Entwicklungsprojekte, wie den Bau von Schulen, Investitionen in Wasserprojekte oder medizinische Versorgung
- Wichtiger Beitrag an die Entwicklung ländlicher Gegenden
- Schutz von natürlichen Ressourcen und Förderung der Bio-Landwirtschaft

Produzentenportrait

Interview mit Salvador Delgadillo, Zuckerproduzent, Paraguay

Salvador Delgadillo (55) lebt mit seiner grossen Familie in Arroyos y Esteros, in Paraguay. Er ist Präsident der Genossenschaft Montillo, die heute 55 Mitglieder zählt. Er hat zehn Kinder im Alter von 16 bis 37 Jahren, acht Jungen und zwei Mädchen. Seine Frau ist vor ein paar Jahren gestorben.

Wie gross ist Ihre Anbaufläche?

Ich besitze insgesamt fünf Hektar, von denen zwei mit Zuckerrohr bepflanzt sind. Daneben baue ich Maniok, Mais und Erdnüsse an.

Welches sind beim Zuckerrohranbau Ihre grössten Probleme?

Trockenheit und Frost.

Ihre Produktion ist Fairtrade- und Bio-zertifiziert. Nach welchen biologischen Methoden arbeiten Sie?

Wir verwenden weder Pflanzenschutzprodukte noch Kunstdünger. Die Rohrabfälle bleiben auf dem Feld und werden nicht verbrannt. Neben dem Zuckerrohr pflanzen wir Hülsenfrüchte an, um den Stickstoff zu binden.

Was waren in den letzten Jahren Ihre grössten Erfolge?

Dank der Fairtrade-Prämie konnten wir schon mehrere Projekte verwirklichen, besonders den Bau von Lokalen für unsere Genossenschaft mit Büro und einem Versammlungsraum. Wir möchten ein Lagerhaus zum Trocknen und Lagern unserer Produkte bauen. Dieses Lagerhaus wird auch den gemeinsamen Ankauf und die Lagerung von Grundnahrungsmitteln wie Mehl, Reis und Salz ermöglichen.

Anbau und Produktion

Zuckerrohr ist ein saftiges, zuckerhaltiges Süssgras. Bis zur Ernte werden die Rohre 3.5 bis 4.5 m hoch. Der Anbau ist sehr arbeitsintensiv und wird bei kleinen Produzenten wie in Paraguay ausschliesslich von Hand bewältigt. Nach drei Ernten müssen die Felder mit neuen Stecklingen bepflanzt werden. Nach dem Schneiden werden die Rohre zu Bündeln von 220 kg zusammengebunden und zur Verarbeitungsfabrik gebracht. Dort werden die Stämme zerquetscht, danach wird in Mühlen der Saft ausgepresst. Dieser Saft wird erhitzt und nach Verdunstung des enthaltenen Wassers bleibt ein Sirup von honigähnlicher Konsistenz zurück. Das Raffinieren des Zuckers erfolgt in Zentrifugen unter Dampfdruck. Dabei wird die Melasse, die den Sirup braun färbt, davon getrennt und je nach Raffinierungsgrad gewinnt man goldbraunen bis weissen Zucker. Für die Produktion einer Tonne raffinierten Zuckers sind zwischen 9 und 15 Tonnen Zuckerrohr nötig.

Zahlen und Fakten (2020)

- Weltweit werden jährlich ca. 180 Mio. t Zucker produziert (80% Zuckerrohr, 20% Zuckerrüben). Brasilien ist das wichtigste Exportland der Welt.
- Schweizerinnen und Schweizer konsumieren pro Jahr rund 306 000 t Zucker.
- Mit den 2019 in der Schweiz verkauften 8 738 t Fairtrade-Rohrzucker hat der Anteil an Rohrzucker im Schweizer Detailhandel 95% erreicht.
- Zucker mit dem Fairtrade Max Havelaar-Gütesiegel stammt aus Belize, Costa Rica, Paraguay, Malawi, Mauritius, Swaziland und Sambia.

Wo findet man Zucker mit dem Fairtrade Max Havelaar-Gütesiegel?

Fair gehandelten Zucker gibt es im Detailhandel, in Welt- und Bioläden sowie in Restaurants. Detaillierte Informationen:

www.maxhavelaar.ch/produktfinder

Sorten und Qualitäten

Rohrzucker, raffinierter Rohrzucker (Weisszucker), Vollrohrzucker. Auch als Zutat in kakaohaltigen Süswaren, Biskuits, Backwaren, Zerealien, Glacé, Milchgetränken, Joghurt, Marmelade, Gummibärchen, Sirup und Limonaden enthalten. Aus biologischem (18%) und konventionellem Anbau.

Internationales Netzwerk und Kontrollen

Die Max Havelaar-Stiftung (Schweiz) ist Mitglied des internationalen Dachverbandes Fairtrade International. Fairtrade International legt die Standards des fairen Handels fest und unterstützt die Produzenten im Süden bei deren Umsetzung. Die Produzenten spielen dabei als gleichberechtigte Mitigentümer des Fairtrade-Systems eine aktive Rolle. Die Zertifizierungsstelle FLOCERT GmbH ist eine ISO 17065 akkreditierte Zertifizierungsorganisation, welche die Produzenten und Händler unabhängig auf die Einhaltung der Fairtrade-Standards zertifiziert und kontrolliert.

www.fairtrade.net

www.flo-cert.net

Die Max Havelaar-Stiftung (Schweiz)

Die 1992 von sechs grossen Schweizer Hilfswerken gegründete Max Havelaar-Stiftung ist eine Non-Profit-Organisation, die in der Schweiz das Fairtrade-Label für nachhaltig angebaute und fair gehandelte Produkte vergibt. Als Mitglied von Fairtrade International verbessert Max Havelaar durch fairen Handel das Leben von Kleinbauern und Plantagenarbeiterinnen in Entwicklungs- und Schwellenländern, betreibt aber selbst keinen Handel. Hauptaufgaben der Max Havelaar-Stiftung sind die Schaffung von Marktzugang für Fairtrade-Produkte sowie die Informations- und Sensibilisierungsarbeit für den fairen Handel in der Schweiz.

Stifterorganisationen:

Swissaid, Fastenopfer, Caritas, HEKS, Helvetas, Brot für alle

Fairtrade Max Havelaar ist das bekannteste Nachhaltigkeits-Label in der Schweiz mit den höchsten Zustimmungs- und Vertrauenswerten.

Max Havelaar-Stiftung (Schweiz)
Limmatstrasse 107, CH-8005 Zürich
T +41 44 278 99 00
info@maxhavelaar.ch
gastro@maxhavelaar.ch
www.maxhavelaar.ch