

Mango – eine Erfolgsgeschichte

Gesund und nachhaltig produziert - fair gehandelt

Mango – ein Genuss in vielen Variationen: Zum Beispiel als Frucht, als Saft, als Marmelade, als Dessert. Und Mango kann man ganz unterschiedlich genießen. Eins ist aber immer gegeben: Der typische Geschmack wie eine Mischung aus Pfirsich, Banane und Birne. Eben Geschmack für vielfältigen Genuss. Mango – eine Erfolgsgeschichte aus den Philippinen. In dem angestammten, bergigen Land in der Provinz Southern Zambales, Philippinen, leben die einheimischen Aeta als Bauern. Sie haben tausende von Mangobäumen auf einer riesigen Fläche, aber es sind überwiegend Pico Mangos, eine Art Mangos von niedrigem oder gar keinem gewerblichen Wert. So werden die Pico Mangos selten geerntet. Die harte Arbeit, auf Bäume zu klettern und die Mangos in Säcken zum 10 bis 20 km entfernten lokalen Markt zu bringen, würde sich nicht rentieren. Sie verdienen an einem 1 kg Mangos lediglich 4 Pesos, das sind nicht einmal 0,10 €. Diese nahezu unverkäuflichen Mangos blieben deshalb zum Verrotten auf dem Boden. Viele kommerziell produzierte Trockenfrüchte werden zu so niedrigen Preisen aufgekauft, dass die armen Bauern kein anständiges Leben führen können und arm bleiben. Was hat sich geändert, was ist passiert? Preda Fair Trade, eine Gesellschaft, die mit dem Importeur Welt Partner aus Ravensburg und der philippinischen Profood Corporation zusammenarbeitet, kaufte die Pico und Indian Mangos auf und produzierte daraus köstliches Mango-Püree, das in einem Dutzend Mango-Produkten enthalten ist, die überall in der EU verkauft werden. Wie ging es weiter? Preda lehrte die fast 400 verbliebenen Landwirte die internationalen Bio Standards anzuwenden und sie erreichten das nahezu Unmögliche. Die Bauern haben alle internationalen Untersuchungen erfolgreich bestanden, erlauben keinerlei Chemikalien in ihrem Gebiet und erfüllen alle Bewertungskriterien. Getrocknete Mangos von Preda Fair Trade sind frei von Chemikalien, zuckerarm und haben keine Farb- oder Konservierungsstoffe.



fe. Sie sind für 2020 biozertifiziert. Das ist eine Erfolgsstory, aber sie ist durch den Klimawandel bedroht. Drei Jahre lang konnten keine Mangos geerntet werden, weil der Regen zu früh kam und die Blüten auswusch. 2019 kam die positive Wende mit einer vollen Ernte. Die Landwirte wurden von Preda Fair Trade 300% höher bezahlt als auf dem lokalen Markt. Einen fairen Preis zu bezahlen ist ein wichtiges Grundprinzip des fairen Handels. Die Gleichstellung der Geschlechter ist ein wichtiges Fair-Trade-Prinzip, und die gleiche Bezahlung von Männern und Frauen ist von wesentlicher Bedeutung. In den von Preda Fair Trade organisierten Verbänden Aeta sind die Frauen in vielen Fällen die Geschäftsführerinnen. Es gibt keine Zwangsarbeit und die Schulungs- und Ausbildungsseminare, die den Landwirten angeboten werden, vermitteln diese Werte in ihren Gemeinden und Familien. Offenheit, Rechenschaftspflicht und Transparenz sind Regeln, die das Preda Mango Projekt verfolgt. Die Importeure sind eingeladen und werden ermutigt

die Projekte zu besuchen, um die faire Handelspraxis mit eigenen Augen zu sehen, die Mangobauern zu treffen und mit ihnen zu sprechen. Außerdem hat Preda großes Interesse daran, die kulturelle Würde der einheimischen Aeta-Bauern zu fördern. Preda Fair Trade hat es geschafft, sie zu organisieren und erforderlichenfalls Rechtsbeistand zu leisten, um ihre Kultur und bedrohtes Stammland vor Bergbauunternehmen und Landräubern zu schützen.



**Wir können sie mit dem Kauf
von fair gehandelten Produkten
dabei unterstützen.
Erhältlich im Welladen in
Burgkirchen**

Die Aetas leben in Einheit mit der Natur. Mit Hilfe von Misereor pflanzten sie in ihrer Region tausende von jungen Mangobäumen. Die Aetas schützen und pflegen die Umwelt.

Öffnungszeiten Ratze Katz:

Montag bis Freitag:

07:30 Uhr - 12:30 Uhr und
14:00 Uhr - 18:00 Uhr

Samstag: 07:30 Uhr - 13:00 Uhr

Wendelsteinstr. 27
84508 Burgkirchen/Holzen
+49 8679 / 5866



Godehard Killinger pflegt mit viel Freude die Fläche am Christopherus-Platz. Zum Osterfest hat er auch dieses Jahr die Sträucher mit viele bunten Ostereiern versehen, um in Zeiten der Corona-Krise die Burgkirchner zu erfreuen.



Foto: Killinger