

GREEN WG CHALLENGE



Challenge 4 – Stufe 1

WWG- Wir werden grün

1. Stufe: Besuch bei EZA



Das EZA Niedrigenergiehaus
in Köstendorf



Führung durch die Lagerräume

Vortrag von Andrea Reitinger
Diskussion zu EZA und zum

und
fairen Handel



Die Interessantesten Infos die wir für uns
mitgenommen haben:

**Zum Niedrigenergiehaus und der Struktur des
Unternehmens:**

- Fassade ist komplett aus Holz und nur sehr wenig

Beton verbaut

→ Idee dahinter: Haus solle „recyclebar sein“ und der Großteil der Materealien sollte nicht auf dem Sondermüll landen müssen

- Haus kann sich fast komplett Selbst mit Strom und Wärme versorgen (Solarzellen, Passivspeicher im Haus und nur wenig Energie muss von einem externen Stromanbieter bezogen werden)

- Das Kühlhaus ist so angelegt, dass es keine Klimaanlage braucht.

Es wurde uns aber erzählt, dass demnächst doch eine eingebaut werden muss, denn die Sommer der letzten Jahre waren zu heiß und das System funktioniert unter diesen Wetterumständen nicht mehr so wie geplant (EZA bekommt also schon was vom Klimawandel zu spüren!). Einmal war auch das Lager überschwemmt gewesen.

- Es sind Mitarbeiter aus 23 verschiedenen Nationen angestellt und auch Mitarbeiter mit geistiger Behinderung; das finden wir super und wir stellen uns das Arbeiten dort so recht interessant und spannend vor
- Man hat gemerkt, dass das Unternehmen versucht möglichst viele Aspekte von Nachhaltigkeit und Fairness/Gerechtigkeit zu integrieren, das fanden wir sehr beeindruckend und vorbildlich.

- Als (bisher nicht zufriedenstellend lösbare) Herausforderungen wurden genannt: Plastikverpackungen (alternative Verpackungen sind sehr teuer und würden das Endprodukt um ¼ des Preises teurer machen) und das Thema Transport.

Durch das Erzählen unseres Guides (haben den Namen nicht mehr präsent) wurde deutlich, wie stark „kleinere“ Unternehmen wie EZA von den Großen

Firmen/Monopolen, Herstellern... abhängig sind bzw. dass ihnen bei manchen Themen und Entscheidungen die Hände gebunden sind.

Zum Fairen Handel:

- Der Faire Handel ist kein festgelegtes Konzept, sondern er ist ständig in Entwicklung
- Fairer Handel ist Armutsbekämpfung und Fluchtursachen-Bekämpfung (dadurch, dass die Produzentin in ihrer Heimat angemessen bezahlt werden und leben können). Diese Info finde ich sehr wertvoll und das ist eine der wichtigsten die ich für mich persönlich aus dem Vortrag mitnehme.
- Gründung EZA:1970; Sie haben den fairen Handel nach Österreich gebracht
- Eigene Konsummuster hinterfragen! Durch den Kauf fair gehandelter Produkte fordert der Konsument Handlungsgerechtigkeit (der Unternehmen, Händler) ein
- EZA ist Teil der „World Fair Trade Organisation“
- Die „Weltläden“ sind Fachgeschäfte für fair gehandelte Produkte aller Art (EZA arbeitet eng mit diesem zusammen)
- Das Fairtrade-(Güte)Siegel: Wird vergeben wenn mindestens 20% der Gesamtmenge der Inhaltsstoffe aus fairem Handel sind. Das hat uns (im negativen Sinne!!) überrascht.
EZA hat sich seine eigenen, höheren Standards gesetzt (min. 50% Gesamtmenge).
Auf der Rückseite der Produkte steht bei EZA geschrieben wie viel % der Inhaltsstoffe des Produktes aus fairem Handel stammt (z.B. Schokolade: 74%).
- Die Banane ist das bekannteste und umsatzstärkste Fairtrade Produkt (jede 5. Banane ist eine Fairtrade Banane)
- Das Fairtrade Siegel gibt es nicht für europäische Produkte (war uns ebenfalls neu)
- 90% der EZA Produkte sind gleichzeitig auch biologische Produkte bzw. bio-zertifiziert
- Bei EZA können alle Produkte direkt rückverfolgt werden d.h. wer in der Produktherstellungskette bekommt was/ wie viel Geld. Diese Infos werden auch transparent gemacht.
Bei konventionellen Lebensmittelherstellern ist es wohl nahezu unmöglich eine direkte Rückverfolgung zu machen und z.B. herauszufinden wer der Bauer ist und wie viel er gezahlt bekommt für seine Arbeit/sein Produkt! (Der Leiter selbst hat 30 Jahre lang erfolglos versucht es herauszufinden bei anderen Unternehmen)
- Es wurde verdeutlicht wie stark die Bauern und deren Einkommen von den Weltmarktpreisen (z.B. für Kaffee) und deren starken Schwankungen abhängig sind
- Zum Thema Fairtrade ist teuer: An einem Beispiel wurde verdeutlicht, dass Menschen für bestimmte Produkte schon gewillt sind viel Geld auszugeben, die weniger qualitativ sind (z.B. Nespresso KaffEEKapseln; aufgrund „guter“ Werbung!).
Warum dann nicht auch für fair gehandelte Produkte? Das klingt einleuchtend.

Grüne Karambolage

Stufe 1: EZA in Köstendorf besuchen.

Am 12.11.19 waren alle WGs von Andrea Reitingner und Gerd Haslinger, EZA nach Köstendorf eingeladen. Gerd wartete bereits am Bahnhof von Weng auf uns. In dem Standort von EZA wurden wir herzlich von Andrea Reitingner begrüßt. Wir wurden in einen



gemütlichen Seminarraum geführt, der voller Pflanzen war. Andrea fing an mit ihrer sehr spannenden und informativen Präsentation. Sie begann mit der Entstehung von Fair Trade. 1975 wurde EZA gegründet, GEPA (die deutsche Variante) ebenfalls. Das war zu einer Zeit, in der man viel hinterfragte. Warum gibt es so viel Ungerechtigkeit? Was hinterlässt man durch das Handeln für Spuren? EZA wurde gegründet, um den Handel als Hebel zu nutzen, Armut zu bekämpfen. Oft hat man das Gefühl, dass sich seit 1975 der faire Handel angeht, nicht so viel vorwärts geht. Es braucht Schritte auf EU-Ebene. Das Unternehmen EZA hat ein breites Produktsortiment: Kaffee, Kleidung, Schmuck, Schokolade, Körbe, Hängematten und vieles mehr. Hierbei wollen sie nicht das Produkt in den Mittelpunkt setzen, sondern die Menschen, ohne die es das Produkt nicht gäbe, ein Gesicht geben, sie in den Mittelpunkt stellen. Beispielsweise den/die Kaffeebauern und -bäuerinnen. Des Weiteren fördern sie kleinbäuerliche Zusammenschlüsse. Während dem Vortrag gab es auch die Möglichkeit Fragen zu stellen. Einige Challenge-Teilnehmer*innen äußerten ihre Zweifel über Fair Trade - kann man sich auf das Gütesiegel verlassen? Andrea bejahte bestimmt. Es gibt viele Kontrollen. EZA ist sogar noch strenger, sie verzichten beispielsweise auf den sogenannten Mengenausgleich. Am Beispiel Schokolade kann man dieses System gut erklären. Damit große Unternehmen auch Fair Trade Produkte vertreiben können und so den fairen Anbau fördern ist der Mengenausgleich zugelassen. In der Herstellung der Schokolade haben Schokoladen-Fabriken nur eine Bahn für die Kakaomasse vorgesehen, also mischen sie die konventionellen Bohnen mit den fair gehandelten Bohnen. Als Fair Trade dürfen sie dann genau so viele Tafeln Schokolade deklarieren, wie rein aus den fair gehandelten Bohnen möglich wäre.

Kaffee wird international an der Börse gehandelt und ist neben Erdöl das wichtigste Gut. Die Kurse schwanken sehr und der Kaffeepreis ist momentan sehr gering. Das hat die Folge, dass die Kaffee-Bauer*innen kaum von ihren Erträgen leben können. Anders bei Fair Trade. Die Schwankungen werden ausgeglichen. Etwa 70% des Verkaufspreises geht direkt an die Produzent*innen. Außerdem fördert EZA, dass sich Kleinbauer*innen mobilisieren, durch den Frauen-Kaffee erlangen Frauen in Dörfern mehr Selbstbewusstsein und formieren sich. Die konventionelle Kaffeeproduktion ist nicht transparent, man weiß nicht, wie viel vom Verkaufspreis am Ende wirklich bei den Bauer*innen ankommt. Der teuerste Fair Trade Bio Kaffee von EZA kostet etwa 20€ das Kilo. Nespresso-Kapseln gehen für umgerechnet 80€ das Kilo weg... Da merkt man, wie sehr das Markenimage und gute Werbung Kunden beeinflussen können.



Im Folgenden bekamen wir eine Hausführung und Einführung in das Konzept Niedrigenergiehaus. Es besteht aus Holz und hat eigenen Wärme- und Kältespeicher. Eine Solaranlage befindet sich auf dem Dach. Das Haus dient als Energiequelle. In den warmen Monaten wärmt sich das Gebäude auf. Der Betonboden speichert die Wärme.

Außerdem hat EZA alte Obstbaumsorten gepflanzt. Im Lager haben sie ein sogenanntes chaotisches Lagersystem. Der genaue Standort ist mit Koordinaten vermerkt. Früher haben sie alle Produkte mit der Bahn versandt, jetzt läuft das über die Spedition, da es nur wenige Bahnstrecken gibt, die für Transport ausgelegt sind. Im Kühllager befindet sich die Schokolade und Kosmetika. Durch den Klimawandel und die daraus folgende langanhaltende Hitze im Sommer, braucht es nun doch eine Klimaanlage. Kurz riss Gerd das Problem der ganzen Schokobranche im Sommer an, und mögliche Lösungen, wie eine kühlende Schokoladenverpackung. Diese wäre alles andere als umweltfreundlich und kostenintensiv in der Herstellung.

EZA hat wie jedes Unternehmen immer Luft nach oben, sie möchten sich stetig verbessern und dazulernen. Momentan zählt Gerd zu den größten EZA-Herausforderungen die Plastikverpackungen.

Es war ein sehr spannender Ausflug, vielen Dank!

Bio- Äpfel

- Einführung von Andrea Reitingner -> seit 1990 bei EZA
- Fair Trade kein fertiges Konzept → entwickle sich durch Austausch mit globalen Partnern und durch neue Ideen von europäischen Ländern
- 1975: Begründung des fairen Handels in Österreich
 - Pioniergesellschaft: EZA in Österreich, GEPA in Deutschland
 - Damals noch „alternativer Handel“
 - Am Anfang: vordergründig Armutsbekämpfung, Hinterfragung von Konsummustern (Welche Spuren hinterlassen wir?) und Einforderung von Handelsgerechtigkeit (politische Rahmensetzung durch z.B. EU-Ebene)
 - ➔ Zur Verbreitung einer Idee: raus auf die Straße, präsent sein (Bsp., auch heute aktuell: fridaysforfuture; Wie leben wir? Wie können wir die derzeitige Situation umsteuern?)

- Leitfragen: 1. Wie funktioniert globale Wirtschaft?
- 2. Warum gibt es dieses Ungleichgewicht und was kann man dagegen unternehmen?
- 3. Wie bekämpft man Armut?
- Schlussendlich, da Entwicklungshilfe allein nicht ausreichend schien
- Ziel: nicht nur Fokus aufs Produkt, sondern auch den Ursprung: **Wer steht dahinter?**
Welcher Mensch, welcher Ort, welche Geschichte?
 - Bei Lebensmitteln: v.a. kleinbäuerliche Strukturen
 - Bei Tee: Plantagen
 - Beim Handwerk: kleine Betriebe, meist unterstützt von sozialen Organisationen
- 10 Grundsätze des Fairen Handels, s. WFTO
- Bsp. Körbgeflechten in Äthiopien zur **Stärkung der Frauen**
 - Verknüpfung Arbeit/ Einkommen schaffen mit der Aufklärung über Rechte
 - Wissen über Wert ihrer Arbeit, Beitrag fürs Familieneinkommen und Selbstbewusstsein
 - Nur sinnvoll bei jahrelanger Partnerschaft, sonst Unmut der Bauern
- EZA heute: 1. Und größte Importorganisation für Fairen Handel in Österreich
- Weltladen: Fachgeschäfte für Fairen Handel
 - 87x in Österreich
 - Seit 1977, einige in direkter Kooperation mit EZA
 - Informations- und Aufklärungsarbeit
- 1993: Einführung Fair Trade Gütesiegel
 - Betreibt keinen Handel (kein Handelsunternehmen)
 - Fokus auf Lebensmittel, da z.B. Handwerk global eher unwichtig
 - Grund für die Einführung: damals Aufkündigung des internationalen Kaffeeabkommens, womit die preisregulierende Funktion wegfiel
 - Drastische Abnahme des Kaffeepreises und damit schwerwiegende Folgen für die Produzenten
 - Nun: breiter aufgelegtes Gütesiegel, das Kontrollen der Händler/Produzenten sichert und im Supermarkt die Faire Ware erkennbar macht
- Kontrolle: nach international gemeinsam festgelegten Bestimmungen, auch mit Produzenten selbst, da sie am Meisten Fachwissen haben
 - Von unabhängigen, zertifizierten Organisationen (akkreditiert, sich an bestimmte Regeln haltend)
 - Angekündigte Besuche, da Bücher vorbereitet werden müssen
- Jede 5. Banane Fair Trade und Bio
- Auch EZA zu 90% bio-zertifiziert -> Kombination sozialer UND ökologischer Aspekte
- EZA Kaffee: 100% bio und fair, direkt von Genossenschaften aus Honduras und Peru
 - 1976 erster „alternativ“ gehandelter Kaffee in Österreich
 - Kaffee: am häufigsten gehandelte Ware weltweit
 - Starke Preisschwankungen durch wechselnde Nachfrage & Börsenspekulation
 - 2019 Coffee For Future: Einbau von Klimaprämien
 - Segelkaffee: Transport ohne Schweröl-Frachter, dafür mit Segelfrachter durch Privatinitiativen aus Mexiko
 - Nur kleine Menge, aber Idee dahinter wichtig: nicht „alle sollen nur noch segeln“, sondern **Thematisierung von Transport und Mobilität**
- Vergleich Kaffee und Schokolade: Kaffee zu 100% fair; jede einzelne Bohne
 - Schokolade: z.B. nur 69%, da u.a. Magermilchpulver fair nicht erhältlich ist
 - „Problematik“ der zusammengesetzten Produkte

- ➔ EZA: mindestens 50% der Zutaten aus fairem Handel; direkte Rückverfolgbarkeit
- ➔ Global: etwas ist als fair deklariert, solange mindestens 20% der Zutaten aus Fairem Handel kommen (alles was fair verfügbar ist, muss genutzt werden); indirekte Rückverfolgbarkeit= Mengenausgleich (erkennbar als kleiner Pfeil neben dem Fair Trade-Siegel-> Verweis auf Rückseite)
 - Innerhalb einer Produktion können sowohl Produkte aus Fairem und aus Nicht-Fairem Handel verarbeitet werden
 - -> es wird soviel als „fair“ deklariert, wie aus den fairen Zutaten hätte produziert werden können
 - -> nicht gesichert, dass in der Fair Trade-Schokolade auch die fairen Rohstoffe enthalten sind
 - Z.B. bei Zucker, Tee, Schokolade und Orangensaft
 - **Warum?** – Gewinnung großer Unternehmen, die nicht ausschließlich „fair“ produzieren
 - Aus der Situation der Bauern mehr Bewegung höherer Mengen = mehr Geld -> Förderung der Kooperativen
 - Nur ca. 30% des Kakaos wird fair gehandelt, da zu geringe Nachfrage

Welche Bezahlung gibt es für Rohkaffee?		
<i>Preise für 1 Sack Rohkaffee (100 amerikanische Pfund = 45,36 kg)</i>		
<i>Weltmarktpreis</i>	<i>Fair Trade</i>	<i>EZA (Bsp. Coffee for Future)</i>
USD 125,4 (15.11.18)	USD 190	USD 234
	140 Mindeststandard	140 Mindeststandard
	+ 20 Fair Trade- Prämie	+20 Fair-Trade-Prämie
	+ 30 Bio-Prämie	+30 Bio-Prämie
		+24 Qualitätsprämie
		+20 Klimaprojekt

- Problem: Wie viel ist ein USD wert? Z.B. Mexiko und Äthiopien: unterschiedliche Lebenshaltungskosten, geographische Differenzen, etc.
- Wie viel behält ein Bauer? – in Mexiko: EZA gibt 70% an die Bauern, fördert Organisation und damit regional Vernetzen, Stärkung der Bauern durch gegenseitiges Helfen
 - Zusätzlich gehen Prämien an die Mitglieder der Kooperativen, die gemeinsam entschieden, wofür es eingesetzt wird -> Straßenausbau, neue Maschinen, Essen, Infrastruktur, etc.
- Thema Transparenz: EZA veröffentlicht Verkehrswege und Bezahlung, aber
 - Es gibt keinen Vergleich/ Referenzwert
 - -> auf Anfrage von Supermärkten, Händlern,.. gibt es keine Antwort, niemand wolle seine Daten offenlegen
 - Daher: **Transparenz wichtig!**
- Kaufentscheidung: Weltladen vs. Supermarkt
 - ➔ Was möchte ich unterstützen? Kleinere, allgemein fair handelnde Struktur?
- Milchpulver: bio muss bio sein
 - ➔ EZA: schweizer Milchpulver
 - ➔ Allgemein kann es sonst wo herkommen

- ➔ Keine Kriterien für in Europa hergestellte Produkte -> Fair Trade eher aus anderen Erdteilen, obwohl kleinstrukturierte Höfe es genauso schwer haben, wie anderswo auf der Welt
- Bilder auf Verpackungen: nicht aus Marketing
 - ➔ Tatsächliche Pioniergeschichten/ Erfolge
 - ➔ Sehr genaues Wissen
- Textil made in EU NICHT = gute Arbeitsbedingungen/-löhne
 - ➔ Forderung: mehr Transparenz, klarere Regeln

Zum EZA-Firmengebäude an sich:

- Anfangs 12.00€ Umsatz -> beim Auszug aus altem Gebäude 11 Mio. €
- Standort Weng: gute Öffi-Anbindung
 - Hausbau: Niedrigenergiehaus
 - Lager und Büro-Kombi
 - Materialsuche: Beton aus Sand? Co2-Freisetzung durch Beton? Abriss / Sondermüll? -> entspricht nicht der Philosophie
 - ➔ Holz -> größtenteils Weiterverwendung nach Abriss
 - ➔ Möglichst wenig Energie: gut wären 70-80kWh, tatsächlich sind es 20kWh/m²
 - Für eine 100m²-Wohnung wären das ca. 132€/ Jahr
 - Alternative Energie: Photovoltaik -> ca. 30% zur Selbstnutzung
 - Holzpalets
 - Haus erzeugt intern Energie durch Wärmespeicher (Differenz geringster Wärmespeicher- optimaler Wärmespeicher hinzugekauft: Betonplatte)
 - ➔ Lokale Handwerker
 - ➔ Anbau von Obstbäumen
- Lager: chaotisches Lagersystem: verschiedene Abmessungen-> freier Platz wird von unten ausgenutzt und auf Koordinatensystem verordnet
- Belieferung: ganz Österreich, Kunst v.a. nach Bayern/ Deutschland
 - ➔ 25 Jahre lang per Bahn, jetzt per Spedition, da Stückgut-Transport praktisch nicht mehr möglich sei -> Problem: Rückbau von Bahnstrecken europaweit
- EZA Handwerk: Schicken von Mustern, evtl. Reise des Einkaufsteams zum Produzenten / zu Messen
 - ➔ Ins Lager (muss nicht alles ausgepackt werden)
 - ➔ Auswahl Muster für das kommende Jahr
 - ➔ Evtl. Rückgriff auf alte Muster, wenn Bedarf ist
 - ➔ Bestellung
 - ➔ Fotoshooting für den Onlinekatalog für die Händler
 - ➔ Externes Modeshooting
 - Glücksfall: einen Fotografen und Arbeiter/ Auspacker in Einem gefunden - > wäre sonst sehr teuer gewesen
 - Macht 15.000 Fotos im Jahr für EZA
- Kühlraum: v.a. Schokolade
 - ➔ Durch heißen Sommer großes Problem-> Einbau Klimaanlage, vorher natürliche Kühlung
 - ➔ Eine Woche keine Auslieferung = 30.000-40.000€ Umsatzverlust
 - ➔ Erderwärmung/ **Sommerhitzeproblem** = großes Problem für Schokohersteller wie Zotter
 - ➔ Daher: **Thematisierung des Klimas wichtig!**

Grüne Veltliner

Besuch bei EZA

Die EZA richtet ihre Arbeit anhand 3 wesentlicher Grundsätze aus: Armut zu bekämpfen, Konsummuster zu hinterfragen und Handelsgerechtigkeit einzufordern.

Die EZA wurde gleichzeitig mit der GEPA im Jahr 1975 gegründet. Damals begann das Konzept mit Menschen, die tatsächlich auf die Straße gingen, um ihre Idee zu verbreiten - parallel zu der heutigen Entwicklung mit Blick auf den Klimawandel und das Einfordern einer Umweltfreundlicheren Gesellschaft. Die EZA legt besonders viel Wert auf die Kenntnis darüber, wer am Anfang der Kette hinter einem Produkt, das wir im Laden kaufen, steht. Sie geht dahin bis zum Ursprung der Rohstoffe zurück und überprüft die Produktionsverhältnisse im direkten Kontakt mit Produzenten, Bauern und Bäuerinnen. Als Beispiel hierfür hörten wir eine Geschichte über einen Kaffeebauern aus Uganda, der kurze Zeit vor unserem Besuch bei der EZA dort war. Über diesen engen und regelmäßigen Kontakt möchte die EZA nicht nur die tatsächlichen Arbeitsverhältnisse und Lebensumstände der Produzenten vor Ort im Blick haben und verbessern, sondern die Plantagen außerdem dabei unterstützen, sich zu organisieren und zusammenzuschließen.

Die World Fair Trade Organization legt die Kriterien für fairen Handel fest. Diese setzen sich aus Aspekten verschiedener Bereiche zusammen. Ein Beispiel ist die Geschlechtergerechtigkeit. Im Rahmen dessen werden Frauen über ihre Rechte aufgeklärt. Da aber allein das noch keine Hilfe ist, wird auch hier versucht, einen Beitrag zur Organisation und Vernetzung der Frauen zu leisten und über viele Jahre stabiler Partner und Ansprechperson zu sein.

Früher wurde anstatt des Begriffs "Fairer Handel" der Begriff "Alternativer Handel" verwendet. Dies leitete sich von alternativem Wirtschaften ab.

Die wesentlichste Anlaufstelle für faire gehandelte Produkte sind die Weltläden. Diese sind in Österreich anders organisiert als in Deutschland. In Österreich darf ein Laden sich nur als Weltladen betiteln, wenn er ein bestimmtes Mindestmaß an fairen Produkten verkauft und eine bestimmte Umsatzgrenze übertrefft. Das bekannteste Kennzeichen für fair gehandelte Produkte ist das Fair Trade Siegel. Dieses existiert nur für Lebensmittel und nicht für handwerkliche Produkte und wird sowohl von der EZA als auch der GEPA kritisch betrachtet. Darauf werden wir im Verlauf dieses Textes noch näher eingehen.

Als nächstes bekamen wir einige spezifische Informationen zu den Themen Kaffee und Schokolade.

Kaffee: Die EZA importiert alle verwendeten Kaffeebohnen direkt vom Bauern. Ein neues Konzept in Hinblick auf diesen Transport ist die Verwendung von Segelschiffen statt ölbetriebener Frachtschiffe. Dies bringt erhebliche klimafreundliche Aspekte mit sich. Von der Firma wurde dieser Ansatz aber gleich als Hinweis auf die Thematik und nicht als potenzieller Ersatz für den bisherigen Transport gesehen. Es sei unrealistisch, davon auszugehen, man könne den Lieferbedarf über Segelfracht decken. An dieser Stelle wurde auf Greta Thunberg verwiesen, die auch mit dem Segelschiff reiste, anstatt zu fliegen – einfach, um der Problematik ein Statement zu geben. Des Weiteren vertreibt die EZA den Coffee for Future - einen Kaffee bei der Produktion noch mehr auf das Klima geachtet wird als bei herkömmlichen Fairtrade-Produkten.

Eine weitere Besonderheit der EZA ist, dass jede einzelne Bohne in einer ihrer Kaffeepackungen tatsächlich fair-trade-zertifiziert ist. Andere Fairtrade Anbieter nennen ihren Kaffee auch dann fair gehandelt, wenn er nur zu einem Teil aus zertifizierten Bohnen besteht. Die EZA legt in diesem Fall Wert auf einen 100% Anteil.

Die Kaffeepreise schwanken sehr stark, dies hat enorme Auswirkungen auf die Bauern, da sie durch die Preisschwankungen, keine verlässliche Sicherung des Gehalts, das sie zum Leben benötigen, haben. Stattdessen sind sie den unvorhersehbaren Schwankungen ausgeliefert. Deshalb erhalten die Bauern bei fair gehandeltem Kaffee einen gleichbleibenden Preis von 140 Dollar pro Kilo und zusätzliche Prämien z.B. für eine besonders hohe Qualität, Bio-Standards oder klimafreundliche Produktion. Der Vorstand einer Kooperative von Bauern entscheidet demokratisch, wofür die

Prämien verwendet werden. Beispiele sind der Ausbau der Straßen, der Bau von Gesundheitsposten, Schulen oder Trinkwasserquellen. Dinge, die für uns alltäglich sind, werden erst durch das gesicherte Gehalt und die Prämien im fairen Handel ermöglicht. Bisher gibt es für die Höhe der Prämien keine geographische Differenzierung, obwohl die Lebenshaltungskosten von einzelnen Ländern stark voneinander abweichen. Es besteht die Befürchtung, bei einer Anpassung der Prämien (höhere Prämie für Länder mit höheren Lebenshaltungskosten) einen Nachteil für die Länder mit hohen Lebenshaltungskosten zu bewirken. Denn das fertige Produkt wäre dementsprechend teurer und würde weniger oft gekauft. Deshalb wurde ein Schritt in diese Richtung nicht unternommen. Zum Schluss wurde uns anhand eines Beispiels noch etwas aufgezeigt: Oft wird als Grund, weshalb Menschen sich gegen fair gehandelten Kaffee entscheiden der hohe Preis dessen genannt. Der teuerste Kaffee der EZA kostet im Kilo 21€. Wenn man Kaffee allerdings in Form von Kapseln konsumiert, kostet ein Kilo ca. 80€

Schokolade: Auf jeder Schokoladentafel ist auf der Rückseite der Packung nachzulesen, zu welchem Prozentualen Anteil sie auf fair gehandelten Rohstoffen besteht. Sie ist ein sogenanntes Mischprodukt - Ein Produkt, dass eben nicht nur aus einem Rohstoff besteht. Prinzipiell gilt für alle Mischprodukte im fairen Handel, dass der Anteil der fair gehandelten Zutaten auf der Verpackung vermerkt sein muss. Laut dem Fairtrade-Siegel dürfen Mischprodukte ab einem Anteil von 20 % fair gehandelter Rohstoffe als insgesamt fair gehandelt benannt werden.

Sowohl die EZA als auch die GEPA setzen sich hier eigene Maßstäbe. Die EZA setzt sich selbst eine Mindestgrenze von 50% fair gehandelten Rohstoffen und erfüllt diese Voraussetzung auch bis auf sehr wenige Ausnahmen. Die GEPA hat zu diesem Zweck sogar ein eigenes Siegel etabliert: Das "fair +"-Siegel



Fairtrade-Siegel: Die Regeln, die dieses Siegel für die Behandlung von Mischprodukten vorgibt, weichen von den Standards von EZA und GEPA ab – und vermutlich auch von dem was der Konsument sich von einem als fair bezeichneten Produkt erwartet: 20 % der Rohstoffe müssen fair produziert worden sein und alle Rohstoffe, die aus einer fairen Quelle verfügbar sind, müssen auch aus dieser bezogen werden. Ein Beispiel für einen Rohstoff, der aus diesem Rahmen fällt, ist das Milchpulver. Es ist nur in sehr seltenen Fällen fair existent.



Mengenausgleich: Es gibt 2 Arten von Rückverfolgbarkeit bei Mischprodukten: Direkte (ausschließliche Verwendung von fair gehandelten Rohstoffen) und indirekte Rückverfolgbarkeit (Mischung von nicht- und fair produzierten Zutaten mit „Mengenausgleich“). Nur ca. 30 % der aktuell als fairtrade zertifizierten Produkte bestehen tatsächlich aus fairtrade-Rohstoffen.

Zum Schluss wurde uns noch das Niedrig-Energie-Gebäude gezeigt und erklärt. Es war sehr faszinierend, an wie vielen verschiedenen Ansatzpunkten die EZA versucht, einen guten Beitrag zu leisten.

- Rund um das Gebäude stehen Apfelbäume, um vom Verschwinden bedrohte Sorten zu schützen.
- Eine Seite des Hauses ist komplett mit Photovoltaik-Platten bestückt
- Das Haus ist aus Holz, um einen Baustoff zu verwenden, der sich nach bestehen des Hauses umweltfreundlich entsorgen lässt
- Der Boden der Lagerhalle ist aus Beton, um die Wärme im Sommer zu speichern und sie im Winter langsam abzugeben, um später mit dem Heizen beginnen zu müssen
- Es wird bei dem Verschicken der Produkte möglichst wenig Plastik verwendet. Einzig die Paletten als Ganzes werden in Plastik eingewickelt. Die EZA würde hier gerne auf Papier umsteigen, es gibt aber einfach keine Papierverpackungsmöglichkeiten auf dem Markt
- Es gibt einen Kühlraum im Lager, allerdings nur für Schokolade und andere empfindliche Produkte. Im Sommer, liefern weder die EZA noch die GEPA

Schokolade, da die Kühlung im Transport nicht realisierbar ist und außerdem mit einem zu hohen Energieverbrauch einherginge

Quadratatschen

Stufe 1: Besuch EZA

-
- Bei Ankunft in Weng wurden wir herzlich und persönlich von Gerd Haslinger empfangen. Im Gebäude angekommen erwartete uns eine Präsentation von Andrea Reitingner, die uns das Konzept des Fairen Handelns und die Firma EZA nähergebracht hat. Zu Beginn stellte sie klar, dass der Faire Handel kein fertiges Konzept ist, sondern immer im Wandel durch den Austausch mit den Partnern vor Ort. Die EZA war Gründer des fairen Handels in Österreich 1975 und ist demnach das österreichische Pendant zur deutschen GEPA. Der Faire Handel lässt sich nach Reitingner in 3 Ziele untergliedern: Armut bekämpfen, Handelsgerechtigkeit einfordern und Konsummuster hinterfragen.
- Was die EZA unserer Meinung nach so besonders macht, ist der direkte Kontakt zu den Kleinbauern der einzelnen Herkunftsländer, aus denen die Produkte stammen. Die sozial-engagierten Kleinorganisationen, die sich vor Ort um viele Projekte und Verbesserung der Strukturen kümmern, sind zusätzlich eine Besonderheit. Im Vergleich zu anderen Unternehmen, die das Fairtrade-Siegel auf ihre Produkte setzen, bietet die EZA eine direkte statt indirekte Rückverfolgbarkeit der Zutaten. Demnach gibt es z.B. bei Schokolade eine getrennte Verarbeitung von Fairtrade-Zutaten und Nichtfairtrade-Zutaten, während diese Verarbeitung bei anderen Unternehmen gemischt verläuft und deshalb nicht mehr Rückverfolgbar ist. Um das Fairtrade-Siegel überhaupt tragen zu dürfen, müssen mind. 20% der Produkte aus fairem Handel stammen. Die EZA hat sich einen höheren Standard gesetzt, weshalb es für sie mindestens 50% sein müssen und all das, was Fairtrade zur Verfügung steht, muss auch Fairtrade sein.
- Für uns setzt die EZA damit wichtige Impulse und geht als sehr gutes Beispiel voran. Um faire Bedingungen für alle zu ermöglichen, bräuchte es allerdings rechtliche Rahmenbedingungen.
-
- Außerhalb der Präsentation konnten wir auch durch die Führung von Gerd viele weitere interessante Fakten über die EZA erfahren. Zum Beispiel ist der Firmensitz ein sogenanntes Niedrigenergie-Haus, weshalb sie viele Kilowattstunden an Energie einsparen und sehr ökologisch sind. Auch beschäftigen sie Mitarbeiter aus vielen verschiedenen Nationen, ungeachtet psychischer/physischer Beeinträchtigungen. Leider haben sich auch die Auswirkungen des Klimawandels schon gezeigt, da, durch die immer wärmer werdenden Sommer, die Lagerung und der Versand von Schokolade zunehmend herausfordernd wird.
-
- Alles in Allem ist der Ausflug sehr informativ, aufschlussreich und bereichernd für uns gewesen.

Besuch beim EZA Gebäude in Wengen

Fairtrade ist nicht gleich Fairtrade

Besonders das Thema Kaffee hat uns beschäftigt. Da wir letzten Sommer in Kolumbien eine Bio-Kaffeefarm besucht haben und dort auch ein bisschen mitgearbeitet haben, wissen wir wie anstrengend es ist eine Tasse Kaffee zu produzieren. Allerdings fehlte bei dieser Kaffeefarm der Aspekt der Fairness gegenüber den ArbeiterInnen. Gerd von der EZA erklärte uns, dass der kommerzielle Kaffee 45 kg Rohkaffee etwa 120 US Dollar kostet. Bei der EZA beläuft sich der Grundpreis teilweise auf 235 US Dollar, wie zum Beispiel bei ihrem „Coffee for future“. Er setzt sich zusammen aus 140 Euro Grundpreis, mit 20 Euro Fairtradeprämie, einer Bioprämie und noch einer Klimaprämie. Kann also ein 2,5 Euro teurer Kaffee von LIDL fair gehandelt sein?

Die Fairtradeprämie ermöglicht es der jeweiligen Kaffeegenossenschaft in Projekte zu investieren, wie zum Beispiel in eine neue Schule. Mit der Klimaprämie wird dafür gesorgt, dass vor Ort ein Klimaprojekt unterstützt wird.

Außerdem hat uns Gerd erklärt welche Bedingungen erfüllt werden müssen, um mit einem Fairtradesiegel ausgestattet zu werden. Während bei dem Fairtradesiegel lediglich 20% der Inhaltstoffe fair gehandelt werden müssen, stellt die EZA höhere Ansprüche auf mindestens 50%.

Was wir daraus mitgenommen haben:

Wenn wir das Fairtrade-Essen für unsere Freunde kochen, sehen wir die Lebensmittel in einem komplett anderen Licht. Es ist ein Geschenk von Menschen an uns. Es ist nicht eine Packung Reis aus Thailand und Kakao aus Kolumbien, sondern es ist Reis von einer thailändischen Person und Kakao von ArbeiterInnen, einer kolumbianischen Kakaoplantage. Es ist also ein wertvollerer, persönlicherer Umgang mit Lebensmitteln.

Nach unserem Ausflug schnappten wir uns sofort unsere EZA Geschenke, um sie nochmal so wirklich durchzulesen und die Geschichte dahinter zu verstehen. Auch kramten wir jegliche Fairtrade-produkte raus, um zu kontrollieren, welche Angaben aufgelistet sind und wie viel Prozent tatsächlich fair produziert wurden (siehe Abbildungen 1, 2 & 3).

EZA

Das Unternehmen hat uns unheimlich beeindruckt. Es ist so mutig eine ursprünglich „alternative“ Beschaffung von Lebensmitteln zu ermöglichen. Auch das multinationale Team mit bis zu 25 verschiedenen Nationalitäten hat uns sehr begeistert. Sich um faire Arbeitsbedingungen im Ausland zu kümmern finden wir genauso wichtig, wie eine gesunde Arbeitsumgebung hier in Österreich zu schaffen. Daher finden wir es super, dass durch das Erhöhen von Regalen und genügend Fenstern für das Wohlbefinden der österreichischen MitarbeiterInnen gesorgt wird.

Gerd und seine Kollegin stellten sich unseren skeptischen Fragen und gaben uns die Möglichkeit Dinge zu hinterfragen, die wir als selbstverständlich gesehen haben.

Mit ihrem Projekt, das Firmengebäude möglichst Klimaneutral zu gestalten, haben sie uns gezeigt, was alles möglich ist. Nach der Challenge1, in der wir unseren eigenen CO2-Verbrauch berechnet haben, wissen wir nun, was für eine Leistung es ist einen Energieverbrauch von ca. 30 kWh pro Quadratmeter zu schaffen.

Was uns jedoch schockiert hat, war, dass das Unternehmen Probleme mit der Kühlung von Schokolade hat. Seit den Rekordsommern der letzten Jahre ist das unterirdische Kühlsystem nicht mehr ausreichend, sodass Klimaanlage nötig sind. Was nicht zum Konsumenten ankommt bedeutet: Der Klimawandel ist HIER. Hier in Österreich. Hier in Salzburg.



Abbildung 1: Unsere Zartbitterschokolade aus dem Lidl trägt ein Fairtrade Label. Unsere Recherchen ergaben, dass sie zwar Aussagen über ihr Konzept angaben, jedoch speziell diese Sorte von Schokolade nicht rückzuverfolgen ist



Abbildung 2: Eine kleine Geschichte erzählt etwas über den Ursprung des Produkts.



Abbildung 3: Der Kaffee aus Honduras.

Sparlampen

1. Stufe 1 – Besuch bei EZA in Köstendorf

- EZA Fairer Handel wurde 1975 in Salzburg gegründet und brachte damit den Fairen Handel nach Österreich
→ Ziele: transparent, solidarisch, weltoffen, fair
- Handel als Hebel, um Armut zu bekämpfen → wichtig: eigene Konsummuster kritisch zu hinterfragen (Was hinterlässt man durch Handel für Spuren in anderen Gegenden?)
- Veränderungsprozesse dauern sehr lang → es ändert sich nicht nichts, aber es braucht ganz viele Hebel, um Menschenrechte zu verändern (bei Klimaschutz geht das deutlich schneller)
- Produktsortiment sehr breit: von Kleidung über Kosmetik bis hin zu Lebensmitteln



- Fair-Trade-Gütesiegel 1988 in Niederlanden entstanden
- EZA orientiert sich an 10 Grundsätze des fairen Handelns (von der World Fair Trade Organisation)
 1. Chancen für wirtschaftlich benachteiligte Produzent/innen
 2. Transparenz und Rechenschaftspflicht
 3. Faire Handelspraktiken
 4. Zahlung eines fairen Preises
 5. Verbot von Kinderarbeit und Zwangsarbeit
 6. Verpflichtung zur Nicht-Diskriminierung, Geschlechtergerechtigkeit und Vereinigungsfreiheit
 7. Gewährleistung guter Arbeitsbedingungen
 8. Förderung der Fähigkeiten/ Weiterbildung
 9. Förderung des Fairen Handels
 10. Schutz der Umwelt



→ Alles was durch Fair-Trade verfügbar ist, muss daraus auch verwendet werden

→ Ausnahmeregelungen: bei zusammengesetzten Produkten

- Ca. 70% des Preises geht direkt an die Bauern
- Es gibt kein faires Siegel für Produkte, die in Europa hergestellt sind
- Herstellung in der EU heißt nicht, dass die Kleidung fair hergestellt wurde und die Arbeitsbedingungen & Löhne menschenwürdig und fair sind



Vs.



EZA

Kaffee



a. erster gesegelter Kaffee

→ Idee: nicht zu sagen „Alle müssen segeln“ → das wäre unrealistisch

→ Ziel: Transport und Mobilität zu thematisieren

b. jede Bohne ist eine Fair-Trade Bohne

→ bei EZA & Fair-Trade der Fall

→ jeder Kaffee der ein Fair Trade Siegel trägt muss 100% Fair-Trade sein

c. direkte Importe bei EZA

→ direkte Beziehungen zu Partnergenossenschaften

→ Kaffee-Bohnen werden direkt von Partner-Genossenschaften aus Honduras und Peru importiert

→ wissen sehr genau wissen woher Kaffee kommt

→ bei Fair-Trade auch indirekt möglich

d. zweit wichtigste gehandelte Rohstoff an der Börse

→ Kleinbauern, die Kaffee produzieren werden nicht reich

→ Börsenkurs unterliegt großen Schwankungen (Grund: Angebot-Nachfrage, Spekulationen)

→ Einkommen der Kleinbauern hängt davon ab

→ wichtig, dass es für Bauern ein Sicherheitsnetz gibt

→ im fair-trade-System: bekommt jeder Bauer einen garantierten Mindestpreis (140 Dollar pro 35kg); zusätzlich muss der Händler eine Fair-Trade-Prämie von 20 Dollar zahlen; Bio-Prämie: 30 Dollar → Prämie geht an die Kooperative → Verwendung: Reparatur von Straßen, Ausbau von Gesundheitsposten & Trinkwasserversorgung, Bau von Schulen

→ EZA: alles wie Fair-Trade-System + zusätzlich noch Qualitätsprämie (140 Dollar) und Unterstützung von Projekten wie Kinderschutz oder Frauenrechte

Schokolade



a. besteht nicht nur aus einer Zutat

→ wichtigsten Zutaten: Kakao & Zucker

b. EZA-Schoki: Gesamtanteil fairer Handel 69%

→ hängt mit den anderen Zutaten zusammen, weil diese nicht im fairen Handel existieren, wie z.B. Milchpulver

→ Fair-Trade: mindestens 20% der Zutaten müssen aus fairem Handel stammen

→ EZA: strengere Regeln als Fair-Trade → mindestens 50% (außer 3 Ausnahmen)

c. direkte Rückverfolgbarkeit

→ Fair Trade reicht auch indirekte

→ Fair-Trade: mischen nicht fair gehandelten mit fair gehandelten Zutaten → Anzahl der als fair zertifizierten Schokoladen richtet sich nach der Menge der Schokolade die 100% fair ist → „mit Mengenausgleich“ steht auf der Verpackung

d. nur 30% der fair zertifizierten Menge an Kakao und Kaffee wird zu fairen Bedingungen gehandelt

→ der Rest wird am konventionellen Markt angeboten, weil es noch zu wenig Nachfrage gibt

Fair-Trade-Produkt-Siegel



Das FAIRTRADE-Siegel steht für fair angebaute und gehandelte Produkte: Alle Zutaten eines Produktes, die unter FAIRTRADE-Bedingungen erhältlich sind, müssen nach FAIRTRADE-Standards gehandelt sein. Dieses Produkt-Siegel bezeichnet Monoprodukte (Bsp. Bananen, Kaffee), die physisch rückverfolgbar sind.



Handelt es sich bei dem Produkt um kein Monoprodukt, sondern um ein Mischprodukt (Bsp. Kekse, Schokolade), und alle Zutaten dieses Produktes sind aus FAIRTRADE-Quellen, dann ist das FAIRTRADE-Produkt-Siegel zusätzlich mit einem Pfeil gekennzeichnet, der auf weiterführende Informationen auf der Rückseite verweist.

Produkte, die mit Mengenausgleich hergestellt wurden, sind ebenfalls mit einem Pfeil neben dem Siegel gekennzeichnet und haben eine Erklärung auf der Rückseite des Produktes. Möglich ist

das bei Kakao, Zucker, Fruchtsaft und Tee.

EZA in Köstendorf gebaut als Niedrigenergiehaus



Die EZA Fairer Handel GmbH ist Österreichs größte Importorganisation für Fairen Handel. Starkes Wachstum verlangte nach einem Neubau, der ökologische Kriterien mit wirtschaftlicher Machbarkeit verbindet. Das Gebäude wurde in Niedrigenergie-Bauweise - überwiegend

aus natürlich Baustoffen errichtet - und leistet einen maßgeblichen Beitrag zur CO2 Reduktion. Ein durchdachtes Energiekonzept mit effizienten, energiesparenden Komponenten für Warmwasserbereitung und Heizung sorgen für minimalsten Energieverbrauch. Es erhielt dafür den Landesenergiepreis Salzburg 2005, den Energy Globe Salzburg 2005 sowie den

Energy Globe Austria 2005 Kategorie Erde. Ausschlaggebend war laut Jury „das innovative Heizsystem mit dezentraler thermischer Regelung“.

Pelletsheizung als Herzstück

Das Herzstück im Heizsystem des EZA-Gebäudes ist eine Pelletsanlage Pyrogrande. Die Zuführung der Pellets, die Zündung, die Reinigung und die Entaschung funktionieren bei diesem Kessel vollautomatisch. Damit ist für die EZA ein komfortabler und wirkungsgradgesicherter Betrieb gewährleistet.

Die Sonne heizt mit

Leistungsfähige Fassadenkollektoren an der Südseite des Gebäudes liefern zusätzliche Energie. Auf einer Fläche von 35 m² wurden damit allein im Oktober 1.828 kWh Wärme erzeugt.

Durchdachtes Regelungskonzept

Die einzelnen Heizungskomponenten, die Zwischenspeicherung der Energie im Puffer und die Betonkernaktivierung werden über die DDC-Anlage geregelt. Durch Ultraschallwärmemengenzähler werden alle Energieflüsse erfasst und via M-Bus an die DDC-Regelung übertragen. Via Internet kann das gesamte System über grafische Anlagenbilder bedient werden.

Zahlen und Fakten

Objekt	Betriebsgebäude EZA Fairer Handel GmbH, Köstendorf
Architekt/Planer	Bauteam 4 GmbH, Anif DI Erich Six, Salzburg
Heizungsplanung und -ausführung	Kuster & Kuster GmbH, Salzburg
Heizanlage	Pelletsessel bösch Pyrogrande (Nennheizleistung 85 kW) bösch Großflächen-Fassadenkollektoren (35 m ²) Pufferspeicher 4.000 Liter
Gebäudedaten	Heizlast: 70 kW Brutto-Grundrissfläche: 2.923 m ²
Nutzungsarten	Lagerhalle, Bürogebäude sowie einen Schauraum mit Direktverkauf

Energieverbrauch der Heizsystems online unter www.energiebuchhaltung.at

Mull-Mädels

Allgemeines zur EZA

EZA= Einkaufszentrale für Alle (ehemalige Lebensmittelhandelskette der Nanz-Gruppe, heute EDEKA)

Die EZA gibt es seit 1975 (also mittlerweile seit über 40 Jahren) in Köstendorf bei Salzburg und ist Österreichs größte Importorganisation für fair gehandelte Produkte.

Die Unternehmensphilosophie ist geprägt vom Fairen Handel, was bedeutet, dass sich die EZA für faires Entgelt und menschenwürdige Arbeitsbedingungen mit ihren Handelspartnern einsetzt. Mit rund 140 Organisationen aus über 50 Ländern in Lateinamerika, dem Nahen Osten sowie Afrika und Asien pflegt EZA Partnerschaften.

Besonders Kleinbauern und Handwerker werden bei Ihnen gefördert, welche ihre Produkte auf ökologische Art und Weise produzieren. 90 Prozent des Umsatzes mit Lebensmitteln erwirtschaftet die EZA mit Produkten aus Fairem Handel UND kontrolliert-biologischem Anbau.

Der Vorteil durch den Handel mit EZA ist, dass sie sowohl bei den Herstellungs- als auch bei den Handelsbedingungen transparent Zahlen vorlegen (siehe EZA Geschäftsbericht) und sich außerdem in der Informations- und Bildungsarbeit zum Fairen Handel engagieren.

Wie kann man sich denn sicher sein, dass die EZA “a gscheids Unternehmen” ist?

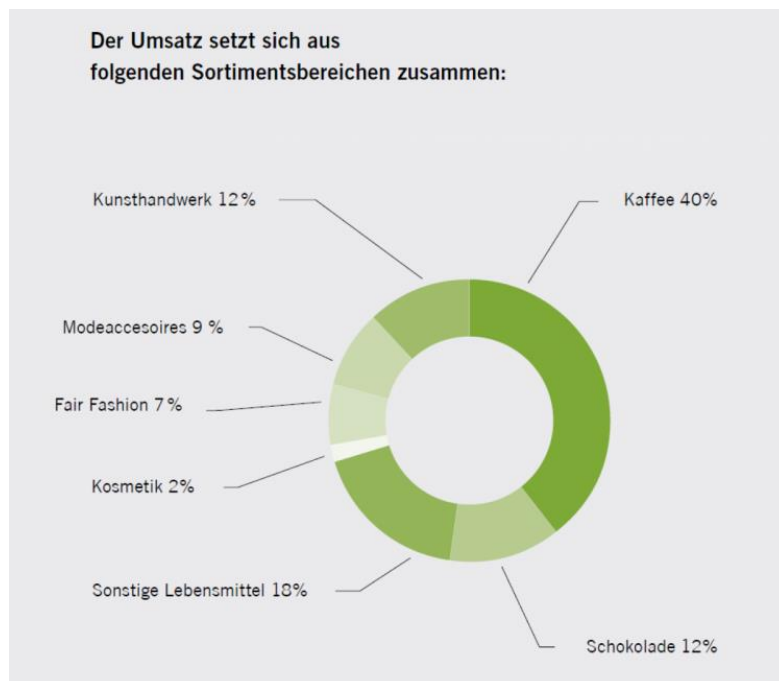
Als Grundlage stützt sich die EZA auf die internationale World Fair Trade Organisation WFTO und deren 10 Prinzipien:

1. Chancen für wirtschaftlich benachteiligte Produzent/innen
2. Transparenz und Rechenschaftspflicht
3. Faire Handelspraktiken
4. Zahlung eines fairen Preises
5. Verbot von Kinderarbeit und Zwangsarbeit
6. Verpflichtung zur Nicht-Diskriminierung, Geschlechtergerechtigkeit und Vereinigungsfreiheit
7. Gewährleistung guter Arbeitsbedingungen
8. Förderung der Fähigkeiten/ Weiterbildung
9. Förderung des Fairen Handels
10. Schutz der Umwelt

Zudem gelten für die Produkte von EZA, welche das FAIRTRADE Siegel tragen, die Standards von FAIRTRADE International.

Ob diese Prinzipien und Standards auch wirklich eingehalten werden, wird extern überprüft und zwar von dem unabhängigen, globalen Zertifizierer-Unternehmen FLOCERT.

Welche EZA- Produkte verkaufen sich am besten?



Interessant für uns war, dass der Kaffee das beliebteste und meistgekaufte Produkt von EZA ist. Allein der Kaffee macht 40% des Umsatzes aus und steht damit in der Rangliste noch vor der Schokolade.

Andrea kann sich da nur anschließen. Sie hat nämlich letztes Jahr ihre Eltern zu Weihnachten mit Kaffee aus dem EZA Laden beschenkt.

Chicas Verdes

Besuch bei EZA



The Alternative Girls Power Duo

Ad Stufe 1:

Wir konnten leider beim Ausflug zur EZA Zentrale nach Köstendorf nicht mitfahren. Stattdessen haben wir einen Ausflug in den Weltladen Salzburgs (Linzergasse) gemacht und uns bei köstlichem Tee mit den Mitarbeitern unterhalten. Wir waren überrascht über ihr Wissen zu EZA. Sie erzählten uns, dass EZA auf persönlichen Kontakt zu den Bauern in den Produktionsländern (Südamerika, Afrika,...) sehr viel Wert legt. Sie sind mit dieser Initiative seit 1975 Vorreiter im Bereich fairen Handel. Ihre Motivation ist auch, dass EZA nicht knapp das fairtrade Siegel erhalten, sondern gut über diese Kriterien stehen.

Es gibt 3 EZA Standards. Soziale (Bsp. Verbot ausbeutensicherer Kinderarbeit), ökonomische (Bsp. Umweltschonender Anbau) und ökologische (Bsp. Bezahlung von fairtrade Mindestpreis).

Toll ist es, dass sie immer noch neugierig und bemüht sind auf neue Ideen und Weiterentwicklung. (Bsp. Sie geben auch Segelkaffee!) Besonders Acht auf Transparenz.

Sie stellen die Nachfrage der Konsument*innen nicht vor ihren Kriterien. Bsp. Ist ein Detail der Lieferkette nicht mehr ganz transparent, wird die Partnerschaft gekündigt, auch, wenn die Nachfrage der Konsument*innen hoch ist.

Fazit: Super nette Leute (wie immer), super cooler Laden (wie je und eh). Und, wir sind jederzeit wieder willkommen, um offene Fragen zu klären. ☺



Green Kimagination

Stufe 1

Letzten Dienstag hatten wir die Möglichkeit, eine Einführung in das Konzept des fairen Handels bei der EZA in Köstendorf zu bekommen. Diese wurde bereits vor über 40 Jahren gegründet, mit dem Ziel durch fairen Handel Armut zu bekämpfen (also gegen das globale Ungleichgewicht anzukämpfen) und damit die eigenen Konsummuster kritisch zu hinterfragen. Die EZA sieht sich auch als ein Beispiel, Vorbild oder Impuls für ein Umdenken. Das ganze System kann sie natürlich nicht verändern, das muss unter anderem von der Politik auf EU-Ebene geschehen. In der Präsentation haben wir ein Bild von AktivistInnen aus den 70er Jahren mit der Parole „Jute statt Plastik“ gesehen. Dieser Slogan könnte auch heute noch aktuell sein und uns kam es vor als sei seither wenig passiert. Dass sich der globale Handel nicht von heute auf morgen verändern kann ist klar; dafür sind zu viele verschiedene Hebel notwendig, erklärt uns Andrea. Dennoch hat die EZA viele Erfolge zu verzeichnen. Die klein gestartete EZA hat heute vielzählige Produkte, arbeitet mit 140 Organisationen und Genossenschaften von Bauern oder Kleingewerben in den Erzeugungsländern und sozial engagierten Vermarktungsorganisationen. Zu kaufen gibt es EZA Produkte sogar im Spar, das Fairtrade-Logo ist in fast jedem Laden zu sehen und jede fünfte Banane in Österreich ist Fairtrade und Bio.

Doch was steckt jetzt genau hinter Fairtrade?

Fairtrade ist mal grundsätzlich ein Gütesiegel, bei dem sich sowohl die ProduzentInnen, wie auch die HändlerInnen, zu einer unabhängigen Kontrolle nach bestimmten Kriterien

verpflichten. Diese Kriterien wurden zu 50% von den ProduzentInnen und zu 50% von Fairtrade gesetzt und werden von einer unabhängigen Zertifizierungsorganisation alle ein bis drei Jahre kontrolliert.

Wenn Fairtrade draufsteht, ist dann auch Fairtrade drin?

Für Mischprodukte (z.B. Vollmilchschokolade) gilt:

Damit ein Mischprodukt das Fairtrade-Siegel tragen darf, müssen alle Zutaten, die als Fairtrade-Rohstoffe verfügbar sind, aus FAIRTRADE-Quellen bezogen werden. In Europa gibt es allerdings kein Fairtrade, so gibt es also für regionale Kuhmilch auch kein Fairtrade-Siegel. Diese kann also beispielsweise auch als nicht-Fairtrade Produkt in einer Fairtrade Schokolade landen. Allerdings müssen mindestens 20% der Zutaten Fairtrade zertifiziert sein. Die EZA setzt sich hier den Standard von 50%.

Steht Mengenausgleich bzw. Massenbilanzierung auf der Fairtrade-Schokopackung, bedeutet das, dass nicht fair gehandelter und fair gehandelter Kakao gemeinsam weiterverarbeitet werden können (selbes Prinzip wie bei Ökostrom). Die EZA geht diesen Weg des Mengenausgleichs nicht, Kakao und Rohrzucker sind also physisch rückverfolgbar.

Für reine Produkte (z.B. Kaffee) gilt:

In einem Fairtrade Kaffee ist jede Bohne Fairtrade und jede Fairtrade-Banane ist Fairtrade! Als Fairtrade Unternehmen legt die EZA auch Wert auf Fairness in anderen Bereichen. Zum Beispiel fördert sie biologischen und nachhaltigen Anbau, der Standort in Köstendorf ist sogar in einem Niedrig-Energie-Haus und beschäftigt Menschen über 20 verschiedener Nationalitäten, sowie Menschen mit psychischen Erkrankungen. Als neues Produkt kam jetzt auch der *Coffee for future* auf den Markt, der von Kleinbauerngenossenschaften in Mexiko und Uganda mit **zusätzlichen Klimaschutzmaßnahmen** angebaut wird. Außerdem legt die EZA ihre Handelsbeziehungen und geschäftsrelevanten Details transparent dar, sodass der Verbraucher diese möglichst gut nachvollziehen kann.

Natürlich garantiert eine Prüfung alle ein bis drei Jahre nicht, dass alles perfekt fair läuft. Das Konzept des Mengenausgleichs ist sicher auch nicht die optimale Lösung. Und natürlich ist Kaffeeanbau immer noch mit viel Wasserverbrauch der Konsequenzen nach sich zieht verbunden. Auch die Verfrachtung der Güter ist kritisch zu hinterfragen, und ob es fair ist, dass Bauern in verschiedenen Ländern mit verschiedenen Anbaubedingungen und Lebenserhaltungskosten gleich viel für den Kaffee bezahlt bekommen wissen wir auch nicht. Dennoch bemüht sich die EZA um ein Problembewusstsein und das Schaffen möglichst fairer Alternativen.

Alles in allem fanden wir es super spannend, Einblicke in den Fairen Handel zu bekommen, zu sehen, wo noch Handlungsbedarf besteht und uns zu überlegen, wie wir in Zukunft besser und „fairer“ konsumieren können. An dieser Stelle auch noch einen herzlichen Dank an die EZA!

