



Foto: PT-MJO

Asien

EZA

PARTNERBESCHREIBUNG

Fair für mich.
Fair für alle.

PT Mega Inovasi Organik

Bio-Kokosblütenzucker aus Indonesien

Mit rund 260 Millionen EinwohnerInnen zählt Indonesien zum viert bevölkerungsreichsten Land der Erde. Rund 6.000 der 17.000 Inseln sind bewohnt und erstrecken sich auf über 5.000 Kilometer von West nach Ost. "Einheit in Vielfalt" schmückt das Wappen der Republik Indonesien, das 1945 seine Unabhängigkeit erklärte. Mehr als 300 verschiedene Volksgruppen und 200 Sprachen bzw. Dialekte prägen den kulturellen Reichtum des Inselstaates. Seit Mitte der 1960er Jahre bis 1998 wurde Indonesien vom autoritären Präsidenten Suharto regiert, der infolge der Asienkrise zurücktreten musste. Der politische Wandel verlief weitgehend friedlich. Heute gilt Indonesien als stabile Demokratie. In der Vergangenheit waren regionale Konflikte oft von Gewalttaten geprägt. Der Kampf um die Autonomie von Osttimor verlief sehr blutig, bevor die ehemalige Provinz 2002 unabhängig wurde. Konflikte in den Provinzen Aceh und Papua haben in den letzten Jahren an Schärfe verloren, da die Regierung den Autonomieansprüchen nachgegeben hat. Java zählt mit knapp 150 Millionen Menschen zu den dichtest besiedelten Gebieten. Dort liegt auch die Hauptstadt Jakarta mit ungefähr 11 Millionen EinwohnerInnen.

Die Insel ist Teil des Feuerrings, und ihr vulkanischer Ursprung ist für die Fruchtbarkeit ausschlaggebend. Das Bild Javas ist geprägt von Reisterrassen und Vulkanen. Heute finden neben Reis auch andere landwirtschaftliche Produkte wie Kaffee, Mais, Tabak und Kokospalmen Platz auf der fruchtbaren Insel. In üppig grünen Landschaften gedeihen die Kokospalmen in Mischkultur. Die Früchte der Palme wachsen ständig neu und das über einen Zeitraum von bis zu 70 Jahren. Kokosnüsse sind keine Nüsse, sondern Steinfrüchte die bis zu 2,5 kg schwer werden können. Die Herstellung von Kokosblütenzucker ist auf Java seit Jahrhunderten verbreitet. Dabei werden die Blüten der Kokosnüsse angeschnitten und "gemolken". Der Saft wird gekocht bis er karamellisiert und anschließend getrocknet. Laut FAO (UN-Welternährungsorganisation) ist Kokosblütenzucker der nachhaltigste Zucker, weil die Palmen nur wenige Ressourcen und kaum Wasser benötigen. Der Hektarertrag ist zwischen 50% und 75% höher als bei Zuckerrohr.

EZA-Partner seit 2017

„Unser Ziel ist eine Gemeinschaft zu bilden, die durch ökologische Landwirtschaft und hochqualitative biologische Agrarprodukte den Lebensstandard der Bauernfamilien verbessert.“

Quelle: Nita Purwanti, EIF 4/17

PT Mega Inovasi Organik (PT MIO)

Die PT MIO mit Sitz in West Java ist spezialisiert auf die Produktion von Bio-Kokosblütenzucker. Das private Unternehmen für die Bereiche Verarbeitung, Export und lokale Vermarktung wurde 2011 gegründet. Begonnen hat man mit einigen lokalen Bio-ProduzentInnen, doch die Nachfrage nach dem Kokosblütenzucker war von diesen bald nicht mehr zu decken. So initiierte man die Gründung einer eigenen Bio-Produzenten-Gemeinschaft, die bis heute auf 2000 ProduzentInnen angewachsen ist. Neben Kokosblütenzucker werden auch Kokosöl, Kokosblütensirup, Früchte und Gewürze produziert und vermarktet. 2016 erfolgte die FAIRTRADE-Zertifizierung für den Kokosblütenzucker. 340 ProduzentInnen sind Mitglied der FAIRTRADE-zertifizierten Kooperative, die übrigen ProduzentInnen liefern vor allem Bio-Zucker und andere Bio-Produkte. Die PT MIO beschäftigt 69 Angestellte (davon 30 Frauen). Die Mehrheit der Angestellten (aktuell 56 Personen) arbeitet in der Verarbeitung und Abpackung der Produkte. 5 Personen leisten technische Beratung zur Unterstützung und Begleitung der ProduzentInnen. Die von der PT MIO angebotenen Schulungen betreffen die Bereiche Bio-Landbau, Hygiene, Lebensmittel-Sicherheit und landwirtschaftliche Methoden. Zudem finden regelmäßige Treffen zwischen der PT MIO und den ProduzentInnengruppen statt, um den beidseitigen Austausch von Informationen, Verbesserungen, Anregungen, Wünschen, etc. zu fördern.

Die ProduzentInnen

Auf Initiative von PT MIO wurde 2015 die Kooperative "Koperasi Simpan Pinjam Karya Manunggal Sejahtera" gegründet. Heute zählt die Kooperative knapp 340 Mitglieder (davon 325 Frauen). Der Name der Kooperative bedeutet: Kredit- und Spargenossenschaft „gemeinsam arbeiten, um erfolgreich zu sein“. Die Aufgaben der Kooperative sind neben der Organisation und Beteiligung der ProduzentInnen ihre umfassende Unterstützung allen voran bei der Produktentwicklung, Qualitätssicherung und der Zertifizierungen. Alle Mitglieder sind bio-zertifiziert.

Die Mitglieder der Kooperative leben im Distrikt Purworejo im äußersten Südosten Zentral-Javas und sind hauptsächlich Frauen. Das ergibt sich aus der traditionellen Aufgabenverteilung: Die Männer ernten den Nektar der Kokosblüten, indem sie die Kokospalmen erklettern. Die Frauen verarbeiten den Nektar zu Zucker, indem sie den Nektar dezentral in ihren Häusern einkochen. Sie sind es die den auskristallisierten Kokosblütenzucker an die PT Mega Inovasi Organik liefern. Kokosblütenzucker stellt die Haupteinnahme Quelle der ProduzentInnen dar. Die Produktion erfolgt täglich und rund ums Jahr. Insgesamt besitzen die Mitglieder nur sehr kleine Parzellen von einem halben bis zu einem Hektar. Sie verkaufen neben Kokosprodukten auch andere landwirtschaftliche Erzeugnisse – vor allem Gewürze, Früchte und Gemüse aller Art. Die Kooperative propagiert die Kombination von Gemüseanbau und Fischzucht zur Diversifizierung der Produktion und Verbesserung der eigenen Ernährungssituation. Während der Kokoszucker fast ausschließlich exportiert wird, dienen die übrigen Erzeugnisse der eigenen Ernährung bzw. werden lokal verkauft.

Der Bio-Kokosblütenzucker von PT Mega Inovasi Organik ist einer der Inhaltsstoffe der Compañera Kokos, erhältlich über EZA, WELTLÄDEN und im LEH.

Weitere Informationen:

megainovasiorganik.com

Quellen: EIF 4/17, Hr. Schleyer, foods.indonesia-consult.de/mkm.html; (EZA, Sep. 2017)

VORTEILE AUS DEM FAIREN HANDEL

Die ProduzentInnen der Kooperative profitieren von folgenden Vorteilen:

- Zugang zu neuen Märkten
- um bis zu 40% bessere Preise
- Zahlung bei Übergabe an die Sammelstelle
- Abholung des Zuckers von dezentralen Sammelstellen auf Kosten der PT MIO
- enge Zusammenarbeit und Unterstützung zwischen Kooperative und Verarbeiter/Exporteur
- Zugang zur FAIRTRADE-Prämie (15%iger Aufschlag auf den Preis)
- Mitbestimmung
- Beteiligung bei der Preisfestsetzung
- Zugang zu Schulungen und technischer Beratung
- Ausfallszahlungen bei Unfällen
- Zugang zu Kredit- und Sparprogrammen