

## Ausgepresst

### Die Schattenseiten der brasilianischen Orangensaftproduktion

Brasilien ist Spitze! Nirgendwo sonst auf der Welt werden so viele Orangen produziert, wie im größten Land Südamerikas. Ungefähr 70 Millionen Tonnen jährlich. 35 Prozent der weltweiten Saft-Nachfrage werden mit brasilianischen Orangen gedeckt. Pro Kopf werden knapp 2 Liter pro Jahr getrunken. Zu den weltweit Durstigsten mit 7,5 Litern Orangensaft pro Kopf und Jahr zählen wir Deutschen. Bei uns gilt der Saft der Orangen als Gesundbrunnen und Vitaminquelle.

Leider ist der reißende Absatz der gesunden Frucht für die brasilianischen Plantagenarbeiter kein Grund zur Freude. Denn es finden sich auch hier die immergleichen Zutaten für Ausbeutungssysteme von Mensch und Natur: Extreme Konzentrationsprozesse in Anbau, Verarbeitung und Handel. Den brasilianischen Markt teilen sich drei Firmen: Citrusuco, Cutrale und die französische Louis Dreyfus Company (LDC).

Das brasilianische Unternehmen Citrusuco hat sich durch Fusionen zum weltgrößten Orangensafthersteller entwickelt. 22 Prozent des weltweiten Konsums wird in den Saftfabriken von Citrusuco erzeugt. Der zweite im Bunde, die brasilianische Firma Cutrale begegnet dem Preisdruck durch Beteiligungen oder Übernahmen in anderen Bereichen, wie zum Beispiel durch den Zukauf des Bananenhändlers Chiquita. Der französische Mischkonzern LDC verdient sein Geld in sehr unterschiedlichen Sparten, unter anderem mit Zitrusfrüchten, Zucker und Kaffee.

Im deutschen Handel ist das Orangensaftgeschäft in der Hand der großen Ketten. Nach Angaben der Arbeits- und Menschenrechte-Organisation *Christliche Initiative Romero* (CIR) kommen Edeka, Rewe, Lidl/Kaufland und Aldi zusammen auf einen Marktanteil von 85 Prozent. Verschärft wird die Situation durch einen weltweiten Nachfragerückgang in den letzten Jahren, was zu weiteren Konzentrationsprozessen geführt hat und den Preiskampf der Supermarktketten noch mehr anheizt.

Eine 2013 und 2015 von der CIR durchgeführte Untersuchung in Brasilien brachte die unmenschlichen Zustände in den Orangenplantagen ans Licht und führte zu einer breiten medialen Aufmerksamkeit in Deutschland.

Die Studie „Ausgepresst: Hinter den Kulissen der Orangensaftindustrie“ der CIR und der österreichischen Umweltorganisation GLOBAL 2000 beschreibt die Situation und die Entwicklung der letzten 30 Jahre wie folgt:

1. Die enormen Produktivitätssteigerungen wurden vor allem durch engere Bepflanzung in den Plantagen erreicht. Dies geht mit einem massiven Einsatz von chemischen Pflanzenschutzmitteln einher. Brasilien hat den weltweit höchsten Pestizideinsatz, der seit 2008 um 190 (!) Prozent besonders extrem angestiegen ist. Und das ist nicht nur quantitativ eine ökologische Katastrophe, sondern auch qualitativ, denn viele der eingesetzten Mittel sind in den Heimatstaaten der Chemiekonzerne schon lange verboten. Vor allem die als extrem bienengefährlich geltenden Neonicotinoid-Insektizide werden seit Auftreten einer bakteriellen Orangenkrankheit massenhaft ausgebracht. Die Folge: Seit 2007 hat sich die Anzahl der gemeldeten Pestizidvergiftungen gut verdoppelt. Auch die Arbeitsunfälle im Zusammenhang mit Pestiziden sind in diesem Zeitraum um 67 Prozent angestiegen.
2. Die drei „Saftgiganten“ Citrusuco, Cutrale und LDC verkaufen 50 Prozent des weltweit produzierten Saftkonzentrats an große Saftabfüll- und Verpackungsunternehmen.

3. Der Durchschnittspreis, den ein Orangenproduzent für ein Kilo Orangen am globalen Markt bekommt, sind acht Euro-Cent. Offensichtlich genug, um mit dem Orangengeschäft ein Milliardenvermögen anzuhäufen, wie der Brasilianer José Luis Cutrale. Die Zeche zahlen die PlantagenarbeiterInnen. Für einen Tageslohn von 10 Euro müssen 1500 Kilogramm Orangen gepflückt werden. Damit liegt die Entlohnung zwischen einem halben und einem Euro-Cent pro Kilogramm.

4. Die Erntehelfer ziehen von Plantage zu Plantage. Es gibt in der Regel keinerlei rechtlichen oder gesundheitlichen Schutz. Folgen sind häufige Unfälle und damit verbundene Verletzungen. Die gesetzlichen Arbeitszeitregelungen werden massiv überschritten und die Bezahlung lässt ein Leben in Würde nicht zu.

5. Die Situation für Frauen ist zusätzlich erschwert, weil Diskriminierung, psychische und physische/sexuelle Gewalt zum Arbeitsalltag gehören.

In Deutschland werden zwei Drittel des Orangensafts als Eigenmarken für Discounter und Supermärkte hergestellt. Sandra Dusch Silva, Mitautorin der Studie und CIR-Mitarbeiterin beklagt diese Entwicklung. Ihr Fazit lautet: „[Die Discounter] diktieren damit indirekt die Arbeitsbedingungen von Millionen Beschäftigten“. Nach ihren neuesten Recherchen 2017 fügt sie ernüchtert hinzu: „In den zwei Jahren ist – außer Lippenbekenntnissen – wenig passiert.“

Dabei haben die VerbraucherInnen die Macht! Erst recht im Land der trinkfreudigsten aller OrangensaftkonsumentInnen tragen wir eine Verantwortung.

In einem Interview mit der Lebensmittelzeitung, einer Sonderpublikation der CIR in der Lebensmittelzeitung, äußert sich der Agraringenieur Luis Fernando Guedes Pinto, Gründer und Leiter der Agrarabteilung bei Imaflo, einem der wichtigsten Institute für Sozial- und Umweltzertifizierung in Brasilien, unmissverständlich dazu: „Kaufen Sie möglichst gut zertifizierte Produkte! Es macht einen Unterschied – hier in Brasilien. Es verbessert die Lebensbedingungen der Menschen.“

– MICHAEL SCHNEIDER

#### Noch Fragen?

#### ZUR STUDIE:

[www.ci-romero.de/presse\\_o-saft\\_studie](http://www.ci-romero.de/presse_o-saft_studie)

#### ARTIKEL BEI SPIEGEL-ONLINE:

<http://bit.ly/2rDnqCB>

#### ARTIKEL AUF WELT.DE:

<http://bit.ly/2ne9Qjg>

#### ARTIKEL AUF ZEIT.DE:

<http://bit.ly/2Bsc6c0>



#### NOCH MEHR NEUIGKEITEN, FOTOS & HINWEISE AUF VERANSTALTUNGEN:

[facebook.com/dermarktladen](https://facebook.com/dermarktladen)

**JETZT ONLINE BESTELLEN. WIR LIEFERN MONTAG BIS  
DONNERSTAG IM GANZEN TÜBINGER STADTGEBIET:**

[shop.dermarktladen.de](http://shop.dermarktladen.de)

#### IMPRESSUM

Die *Marktlese* erscheint monatlich und wird herausgegeben von **Der Marktladen**, Michael Schneider, Vogelbeerweg 4, 72076, Tübingen

07071 56 555 0, [redaktion@dermarktladen.de](mailto:redaktion@dermarktladen.de), [www.dermarktladen.de](http://www.dermarktladen.de).  
Für den Inhalt verantwortlich: *Michael Schneider*

Alle Rechte vorbehalten. Druckfehler vorbehalten.

Chefredakteur: *Michael Schneider*

Stellv. Chefredakteurin: *Jessica Sabasch*

Konzept: *Jessica Sabasch*

Layout: *Jonas Schneider*

Lektorat: *Franziska List*

Druck: dieUmweltDruckerei GmbH, Lohweg 1, 30559 Hannover  
klimaneutral gedruckt auf 100% Recyclingpapier, chlorfrei gebleicht  
Titelbild: © Amada44 / CC-BY-SA-3.0

# Marktlese

für regionale Wertschätzer &  
kulinarische Weltenbummler

Das Geheimnis für



hundert Jahre Wohlbefinden

43 | Februar 2018



## Neues von den Bruderhähnen



Bayerns beste 20  
bio Produkte 18  
[www.bayerns-beste-bioproducte.de](http://www.bayerns-beste-bioproducte.de)



Das Herrmannsdorfer „Landhuhn in der Brühe“ wurde auf der Internationalen Grünen Woche als eines von Bayerns besten Bio-Produkten 2018 ausgezeichnet. Über fünf Stunden Kochzeit, artgerechte Tierhaltung im Freiland und hauseigene Schlachtung überzeugten den bayerischen Landwirtschaftsminister Helmut Brunner und die Jury.

**Am Mittwoch, 10. Januar 2018** bekamen wir die ersten 40 Bruderhähne vom Hofgut Martinsberg als Frischware in unsere Theken. Drei Tage später waren sie alle verkauft. Das war mal ein toller Start!

Mittlerweile gibt es Zubereitungserfahrungen in alle Richtungen. Der Bruderhahn schmeckt aus dem Römertopf, ebenso aus dem Backofen (dabei ist das Niedrigtemperaturgaren immer eine sehr gute Option). Aber auch der „schwimmende Bruderhahn“ in einer Kokos-Zitronensoße oder klassisch in Rot- oder Weißwein ist sehr zu empfehlen.

Uns war von Anfang an klar, dass 400 Hähne nicht alle als ganze Tiere vermarktet werden können. Was also tun mit den übrigen 360?

Diese Frage war nicht leicht zu beantworten. Wir suchten einen vertrauenswürdigen und erfahrenen Verarbeiter von Geflügelfleisch. Die Lösung zeichnete sich bei einem Besuch bei den Herrmannsdorfer Landwerkstätten im Herbst 2017 ab. Damals lernten wir unter anderem ihre neuen Bruderhahn-Produkte kennen. Wir waren äußerst angetan und nahmen das neue Angebot sofort in unser Sortiment auf. Aber nicht nur wir waren so begeistert, sondern (leider) auch viele andere LadnerkollegInnen, sodass es regelmäßig hieß: „leider ausverkauft“. Inzwischen gibt es eine Lösung dafür: Wir haben die beiden losen Enden, nämlich die offene Vermarktungsfrage vom Hofgut Martinsberg mit dem Nachfrageboom bei den Herrmannsdorfer Kollegen, einfach verbunden. So ist eine feste Zusammenarbeit entstanden. Der Plan für 2018 ist, dass alle zehn Wochen Bruderhähne geschlachtet werden. Nächster Liefertermin ist in der Woche vor Ostern. Wir werden uns bemühen, einige der Brüder als Tiefkühlware zu bekommen. Damit die Angebotspausen nicht zu lang werden.

## Verkostungs- Termine im Februar

**16.02.** VOGELBEERWEG

**VERKOSTUNG: BAUER FREYTAG**  
Bauer Albrecht Freytag von den Steighöfchen, die bei Bichishausen auf der Schwäbische Alb liegen, beliefert uns mit Zwiebeln, Lauch, Pastinaken, Rote Bete, Karotten und Kartoffeln in Demeter-Qualität. Zur Verkostung gibt's selbstgebackenen Möhrenkuchen.  
[www.vielklang.org](http://www.vielklang.org)

**23.02.** VOGELBEERWEG

**24.02.** EUROPAPLATZ  
**VERKOSTUNG: BÄCKEREI BERGER**

Schon seit 1994 arbeiten wir mit der Bäckerei Berger zusammen. Jeden Tag beziehen wir leckere Brote, Kleinbackwaren und Kuchen vom Traditionsbetrieb aus Reutlingen. Alles in Bioland-Qualität natürlich. Probieren sie Neuheiten im Sortiment und kommen Sie ins Gespräch.



Bauer Freytag

an Europaplatz  
hat die  
**Bäckerei**  
**SONNTAGS**  
**geöffnet**  
von 9-16 Uhr

auf ein Feierabendbier mit:

# Raphael Fischer

Vielleicht kennen Sie den ein oder anderen von uns schon von einem längeren Gespräch zwischen den Regalen oder einem Plausch an der Theke. Hier stellen wir jeden Monat KollegInnen vor, die im Marktladen arbeiten. Denn, wenn es eines gibt, das den Marktladen, neben all seinen Leckereien, auszeichnet, dann sind es die Menschen, die hier arbeiten.

## IM MARKTLADEN FINDET MAN MICH NORMALERWEISE:

In den fünf Jahren, die ich bald im Marktladen bin, habe ich mich durch fast alle Abteilungen gearbeitet. Angefangen habe ich als Teilzeit-Mitarbeiter im Lager und am Obst und Gemüse. Dann war ich eine Zeit lang an der Brottheke und an der Kasse. Heute sieht man mich meistens im Vogelbeerweg zwischen Fleisch und Käse hin und her tingeln. An der langen Theke bin ich mitverantwortlich für Fleisch- und Wurstbestellungen und die Sortimentsgestaltung. Hier kann ich auch meine Erfahrungen aus meiner Kochausbildung und aus der Gastro einbringen.

## WOHER ICH KOMME?

Ich bin im Kreis Biberach geboren und aufgewachsen. Auf der Durchreise bin ich irgendwie in Tübingen gelandet und geblieben und fühle mich inzwischen sehr wohl hier. Zum Marktladen bin ich über eine Empfehlung aus dem Bekanntenkreis

gekommen. Ich bin gelernter Einzelhandelskaufmann und war Filialleiter bei einem namhaften Discounter.

## WAS MIR WICHTIG IST

Im Marktladen schätze ich die familiäre Atmosphäre und den enormen Input. Es ist mir wichtig, Freiheit und Gestaltungsmöglichkeiten zu haben. Ich mag die Vielseitigkeit meiner Arbeit. Das Eingebundensein auf Messen und Veranstaltungen. Das Verbundensein mit den Lieferanten.

## WAS ICH MACHE, WENN ICH NICHT IM MARKTLADEN BIN

So einiges! Kochen für Freunde und für meine Freundin. Zeit mit meinen Mitbewohnern verbringen. Mich ins Tübinger Nachtleben stürzen, auf Konzerte gehen. Lesen; zurzeit eine Biographie von Gregor Gysi. Außerdem lerne ich gerade für den Abschluss meiner Zusatzausbildung zum Fachverkäufer im Reformhandel – am liebsten in Lerngemeinschaften.

## WORAUF ICH MICH GERADE FREUE:

Auf das erste Mal Snowboarden in dieser Saison, wahrscheinlich im Montafon. Auf die Käsetour durchs Allgäu, die Schweiz und Italien mit meinen Kolleginnen. Abends Fondue essen in Nufenen, wo der Via Mala herkommt. Die Erzeugerstätten kennenzulernen, die Hersteller wiederzusehen.

## KLEINE GEHEIMNISSE UND LEIDENSCHAFTEN

Gutes Essen! Hausmannskost! Mein Vater hat schon immer gut und gerne gekocht. Bei gutem Essen kontroverse Unterhaltungen führen.

Die Fragen stellte: JESSICA SABASCH



Bei der Lektüre der folgenden „Geschichte“ werden Sie sich vermutlich denken: Was soll denn daran Mut machen? Das ist doch schlimm und erschütternd! Und Sie haben Recht. Doch es gibt darin auch etwas, von dem ich denke, dass es uns Mut machen, uns Ansporn sein kann.

Im Jahr 2000 gab es rund um den Globus noch 250 Millionen Kinder, die täglich arbeiten mussten. Unter Bedingungen, die sie ihrer elementaren Rechte und Chancen berauben. Im November 2017 fand die vierte Weltkonferenz zur Kinderarbeit in Buenos Aires statt. In der Abschlusserklärung zur nachhaltigen Beseitigung der Kinderarbeit wurde bedauert, dass das für 2016 angesetzte Ziel der Abschaffung der schwersten Form der Kinderarbeit nicht erreicht worden sei. Und wie so oft, wenn ein globales Ziel nicht erreicht wird, wurde es weiter nach hinten verschoben. Das Resümee des International Labour Organisation (ILO)-Experten Thomas Wissing deprimiert ebenfalls: „Die Zahlen zeigen, dass wir in den letzten vier Jahren nicht mehr so viel Fortschritte gemacht haben, wie in den ersten 20 Jahren der Kampagne gegen die Kinderarbeit“, sagte er der Deutschen Presse Agentur, „Es geht noch vorwärts, aber nicht so schnell wie in der Vergangenheit.“

Mehr Unterstützung und Zusammenarbeit sei notwendig, um die Ursachen der Kinderarbeit an der Wurzel zu packen und zu beseitigen. Man könne beispielsweise in Familien, die sich durch Landwirtschaft selbst versorgen, nicht die Eltern für die Einbindung der Kinder in die Arbeit bestrafen. Vielmehr müsse die generelle Armut der Familien bekämpft werden, damit sie es sich leisten können, ihre Kinder in die Schule zu schicken.

Im Vergleich zum Millenniumsjahr machen die aktuellen Zahlen zumindest ein wenig Hoffnung, zeigen sie doch einen Rückgang der Kinderarbeit auf 152 Millionen. Damit konnte die Kinderarbeit weltweit um über 60 Prozent reduziert werden.

Es ist natürlich nicht unproblematisch, als Nicht-Betroffener und Nicht-Experte zu behaupten, dass die Reduzierung der Kinderarbeit eine Mutmachgeschichte sei. Ich meine aber, wir können und müssen vielleicht sogar versuchen, das, was daran positiv ist, auch zu sehen. Nämlich, dass wir durch ein verantwortungsbewusstes Konsumverhalten etwas bewirken können. Denn, nach Angaben der ILO finden mehr als 70 Prozent der Kinderarbeit in der Landwirtschaft statt, 42 Prozent unter gefährlichen Bedingungen. Im produzierenden Gewerbe arbeiten laut Schätzungen der UNICEF zwölf Millionen Kinder und Jugendliche.

Wenn unser überbordender Konsum bisher ein Teil des Problems ist, dann können wir mit einer Verhaltensänderung also auch zum Teil der Lösung werden.

Und das ist ganz sicher ein Grund, sich gegenseitig Mut zu machen: Wir können durch unser eigenes Handeln Dinge unmittelbar zum Besseren beeinflussen. Das kann man längst nicht von allen Missständen behaupten, die es auf der Welt zu beklagen gibt.

Im Rahmen der Kampagne „Time-to-Talk – Sprechen über Kinderarbeit“, durchgeführt von mehr als 55 internationalen zivilgesellschaftlichen Partnern, wurden 1833 Kinder in 36 Ländern zu ihrer Sicht auf die Kinderarbeit befragt. Wenn Sie die Kampagne und weitere Informationen zu diesem Thema interessieren, dann helfen Ihnen die untenstehenden Links weiter:  
[www.kindernothilfe.de](http://www.kindernothilfe.de)  
[www.time-to-talk.info](http://www.time-to-talk.info)  
[www.ilo.org](http://www.ilo.org) (Internationale Arbeitsorganisation)  
[www.knh.de](http://www.knh.de) (Kindernothilfe)  
[www.tdh.de](http://www.tdh.de) (Terre des Hommes)

– MICHAEL SCHNEIDER

Probieren Sie  
jetzt unseren:

**BIO** LIEFER-SERVICE

[shop.dermarktladen.de](http://shop.dermarktladen.de)

07071 138 96 77

- über 1000 Artikel
- bis 12 bestellt – 13 – 20 Uhr geliefert
- Lieferung im ganzen Tübinger Stadtgebiet
- per E-mobil mit Ökostrom



Liebe Leserinnen & Leser,

blutbildend, antioxidativ, entsäuernd, krampflösend und das Immunsystem stärkend. Braucht man sonst noch was für ein hundertjähriges Wohlbefinden? Rote Bete heißt das Superfood, ursprünglich aus Nordafrika, von den alten Römern zu uns gebracht. In der Jahreszeitenküche machen wir Ihnen einen Rezeptvorschlag. Und dann noch zwei Orangen zum Nachtisch und die Wahrscheinlichkeit von wippenden Urenkeln auf unserem Schoß wächst.

Bauer Freytag und seine Helfer werden hoffentlich Freude an ihrer Erntearbeit haben, die Orangenpflücker in Brasilien eher weniger. Der Lohn für 1,5 Tonnen gepflückte Orangen pro Tag reicht kaum zum Überleben. Geschweige denn zum Altwerden. Darüber sollten wir nachdenken, wenn wir uns genüsslich ein Glas Orangensaft einschenken. Die Mutmachgeschichte ist im Februar eine im doppelten Sinne: Einmal geht es um die deutliche Reduzierung der weltweiten Kinderarbeit in den letzten 17 Jahren und zum anderen macht sie darauf aufmerksam, dass wir durch ein bewusstes Konsumverhalten aktiv dazu beitragen können, Kinderarbeit weiter zu mindern.

Im Interview plaudert unser Mitarbeiter „Raphi“ bei einem Feierabendbier noch ein wenig aus dem Nähkästchen. Und schließlich noch eine tolle Nachricht am Schluss: Wir haben am 10. Januar die ersten Bruderhähne vom Hofgut Martinsberg bekommen und ratzfatz verkauft. Wie's weitergeht, dazu gibt's Infos in dieser Marktlese.

Christina Schneider  
Nihal Schneider



Rote Bete mit Walnuss-Couscous

FÜR 4 PORTIONEN

- 4 mittelgroße oder 6 kleine Rote Beten
- 100 g Walnüsse
- 1 EL Butter
- 150 ml Joghurt
- 2 Zweige Minze
- 2 Zweige Estragon (frisch oder getrocknet)
- 3 EL Himbeeressig
- 5 EL Olivenöl
- 250 g Couscous
- 3 TL „Raz el Hanout“

Den Ofen auf 180°C vorheizen. Die Rote Bete waschen, mit Salz einreiben und in einem möglichst kleinen, gut schließenden Gefäß im Ofen in ca. 1 – 1,5 Stunde garen bis sie weich ist.

In der Zwischenzeit können Sie ganz entspannt den Estragon klein schneiden und mit dem Joghurt vermischen.

Gegen Ende der Garzeit die Walnüsse grob hacken. Den Couscous mit Butter und den Walnüssen in einem kleinen Topf kurz anrösten. Ca. 250ml Wasser, das „Raz el Hanout“ und eine Prise Salz dazugeben und einmal aufkochen. Vom Herd nehmen und ca. 10 Minuten quellen lassen.

Die fertigen Beten etwas auskühlen lassen und schälen. Wenn Sie danach noch eine repräsentative Funktion erfüllen müssen, bietet es sich an hierzu Einweg-Handschuhe zu tragen. In Scheiben schneiden und auf vier Teller aufteilen. Mit Olivenöl, Himbeerbalsam und Estragon-Joghurt beträufeln.

Dem Couscous etwas Olivenöl untermischen und auf der Roten Bete anrichten. Mit den Minzblättern (alternativ: Petersilie) bestreuen.

## Rote Bete

*Beta vulgaris subsp. vulgaris*

Man muss nie lange auf sie verzichten, wenn man dem Saisonkalender folgt, gibt es Rote Bete von September bis März. Vielleicht wird sie auch deshalb oft unterschätzt. Dabei ist sie ein idealer und vielseitiger Begleiter in einer abwechslungsreichen, saisonalen Ernährung: sie schmeckt roh in den Salat geraspelt mit Spinat, Rucola oder Feldsalat und Apfel, gekocht (z.B. in der osteuropäischen Suppe Borschtsch), süßsauer eingemacht zum Vesper oder im Ofen gebacken, wobei dann ihr süßlich-erdiger Geschmack am besten zur Geltung kommt. Ihr intensives Rot (Betanin) sorgt für farbenfrohe Teller und ihr hoher Gehalt an Vitaminen und Mineralien (z.B. Folsäure und Eisen) macht sie zu einem natürlichen Gesundheitsgeheimtipp. Sie wirkt blutdrucksenkend, fördert die Blutbildung und schützt das Herz-Kreislauf-System. Nur war sie nicht immer so schön gleichmäßig rot, sondern wurde im 19. und 20. Jahrhundert immer weiter veredelt. Bei uns im Marktladen bekommen sie die weinroten Wunderrüben im Februar vom Bauer Freytag von den Steighöfen auf der schwäbischen Alb.

# Jahreszeitenküche

