



Newsletter 6/2014

Bericht aus den Fairbiotea-Projekten:

Wuliang Heart High Mountain Teegarten-Projekt

Dongzhai-Teegarten

Nach kurzer sorgfältiger Überlegung und mit dem Einverständnis des Teegarten-Managements haben wir uns Anfang dieses Jahres entschieden, dieses tolle nachhaltige Projekt unter dem Namen Wuliang Heart bei Fairbiotea aufzunehmen. Inzwischen haben wir den Dongzhai-Teegarten mehrfach besucht und eine Schwachstellenanalyse durchgeführt. Wir konnten keine nennenswerten Schwachstellen finden. Nach Aufbereitung der Daten werden wir ein Profil des Teegartens erstellen und detailliert berichten. Wir können aber jetzt schon sagen, dass sich unsere Vermutungen und Hoffnungen bestätigt haben. Verglichen mit vielen Teegärten in der ganzen Welt ist dieser Teegarten eine Besonderheit. Hier wird sowohl ökologisch als auch sozial nachhaltig gearbeitet. So gibt es praktisch keine wesentlichen Entwicklungsnotwendigkeiten, außer dass die Exportmenge gesteigert werden muss, um den nachhaltigen Prozess vollständig zu finanzieren.



Da die Gegend in den Wuliang-Bergen vormals Waldgebiet war, lebten dort keine Teebauern. Das Teegarten-Management hat dann das für China und auch weltweit außergewöhnliche Projekt entwickelt, trotz verbreiteter Landflucht Familien mit Kindern in der Gegend anzusiedeln. Der Besitzer und die neu angesiedelten Teebauern gehören der ethnischen Minderheit der Dai und anderen chinesischen Minderheiten an. Da junge Chinesen nicht mehr auf dem Land arbeiten und leben wollen, mussten Anreize geschaffen werden: Das Teegarten-Management hat Häuser gebaut, in denen die Familien leben. Die Bauern wurden in der Herstellung von Biotee ausgebildet.



Jede Familie erhält exklusiv eine Teefläche, welche sie betreut. Jeder Arbeitsschritt, wie z.B. Unkrautjäten, Kompostmaterial sammeln, Kompost ausbringen oder Schädlinge sammeln wird einzeln vom Teegarten-Management vergütet. Die Bezahlung ist überdurchschnittlich und dem modernen China angepasst. Auf diese Weise erfahren die Bauern Wertschätzung und werden für die Mehrarbeit im ökologischen Landbau motiviert.

Die Bauern pflücken den Tee nach genauen Vorgaben durch das Teegarten-Management. Nur die Blattknospe oder die Knospe und das jüngste Blatt oder die Knospe und die zwei jüngsten Blätter werden gepflückt. Diese hervorragende Pflückqualität ist teuer, weil die so verwendbare Teemenge gering ist und die Bauern sehr gut bezahlt werden. Für das Pflücken der Knospe oder nur des jüngsten Blattes erhalten die Bauern eine bessere Bezahlung als für das Pflücken einer Knospe mit den zwei jüngsten Blättern.

Im Anschluss an das Pflücken wird der Tee in der firmeneigenen Teefabrik weiterverarbeitet. Die Bauern begleiten jeden Arbeitsschritt, von der Umsetzung des ökologischen Anbauprozesses bis hin zur Verpackung des fertigen Tees. Sie produzieren den Tee, während das Teegarten-Management die Finanzierung, Knowhow, Material und Räumlichkeiten zur Verfügung stellt und bestimmte Vorgaben macht.

Derzeit wird im Dongzhai-Teegarten nur auf Auftrag produziert. Ein solch nachhaltiger Teegarten kann nur wirtschaftlich betrieben werden, wenn sich mit dem hergestellten Tee hohe Preise erzielen lassen. Deshalb wird im Dongzhai-Teegarten ausschließlich handgepflückter und überwiegend handverarbeiteter Tee hergestellt, der im chinesischen Markt durchaus das Zehnfache des Preises von Exportware erzielen kann. Die Mengen, die im chinesischen Markt nicht abgesetzt werden können, werden exportiert. Dieser Teegarten ist in allen Belangen als hervorragend und einzigartig anzusehen. Man kann das ökosoziale Herzblut des Gründers und Besitzers in allen Bereichen dieses Teegartens spüren.

Ein nachhaltiger ökologischer Anbauprozess und eine faire nachhaltig soziale Behandlung der Bauern kosten viel Geld. Nachhaltige Produktionsstrukturen zu schaffen erfordern hohe Investitionen. Wer also nachhaltigen und fairen Anbau unterstützen möchte, muss bereit sein die höheren Preise für solche Produkte zu zahlen. Dies ist der einzige Weg, Ausbeutung der Bauern und Betrug im ökologischen Anbauprozess zu verhindern.

Unter <http://www.fairbiotea.de/fairbiotea/tee-sorten.html> sind die Teesorten aus dem Dongzhai-Teegarten gelistet.



Dongzhai-Tees können über die Fairbiotea-Lizenznehmer, Groß- und Einzelhandel erworben werden:

<http://www.puretea.de/tee-shop/>

<http://www.nurnatur.de/nn/index.html>

<http://www.heuschrecke.com/index.htm>

Darüber hinaus gibt es einige Teefachgeschäfte, Naturkostläden, Fachgroßhändler und Naturkostgroßhändler, die Dongzhai-Tee anbieten.

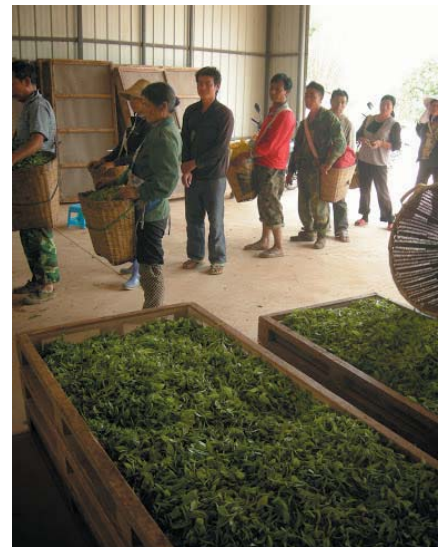


Stand der Entwicklung – werden die Fairbiotea-Standards¹ erfüllt?

1. Zwischen Fairbiotea und dem Teegarten-Management wurde eine **Kooperationsvereinbarung** geschlossen.
2. Die **Produktionsplanung** für den Export in die EU erfolgt gemeinschaftlich zwischen dem Fairbiotea-Importeur und dem Teegarten-Management.
3. Im Rahmen der Produktionsplanung garantiert der Fairbiotea-Importeur im Voraus eine feste Jahresabnahmemenge zu einem festgelegten und fairen Preis.
Eine komplette Abnahme der gesamten Produktionsmenge ist wegen der hochwertigen teuren Tees in diesem Projekt nicht möglich. Für solche hochwertigen Tees muss in Europa erst ein Markt entstehen.
4. Wegen der relativ kleinen Abnahmemengen wird das **Bonussystem** nicht in dem Maße greifen wie in anderen Fairbiotea-Teegärten. Die Beträge sind zu gering um wirkliche Entwicklung finanzieren zu können. Der Teegarten ist allerdings schon so nachhaltig ökologisch und sozial entwickelt, dass kaum noch Unterstützung nötig ist.
5. Sofern noch spezieller **Beratungsbedarf** besteht, wird Fairbiotea diese Beratung organisieren und finanzieren. Derzeit wird keine ökologische Beratung benötigt.



6. **Parallelproduktion:** Derzeit ist eine klare Trennung zwischen biologischem und konventionellem Tee nicht durchgängig in allen Produktionsschritten sichergestellt. Es sind in allen Bereichen Maßnahmen ergriffen worden, die ausreichend sein sollten, um eine Vermischung oder eine Kontamination zu vermeiden. Derzeit befindet sich eine neue Produktionshalle im Bau. Nach der Fertigstellung wird es eine klare Trennung der biologischen und der konventionellen Herstellung geben. Es wird derzeit geprüft in wieweit die neuen Produktionsmaschinen mit Solarenergie betrieben werden können.
7. Es gibt einen internen **geschlossenen Nährstoffkreislauf**, der gut organisiert ist. Es werden etwa 1600 Tonnen Kompost jährlich hergestellt. Außerdem gibt es ein gut organisiertes Bewässerungssystem für die Teepflanzen, dass sie Trockenphasen ohne Schäden überstehen lässt.
8. In Anbetracht der relativ kleinen Exportmengen sind die Kosten für die TraCert (vormals ConCert) Container-Inspektion noch zu hoch. Wir hoffen, diese dennoch bald realisieren zu können. Selbstverständlich werden wir die Tees des Teegartens ständig im **Labor auf Rückstände von Pflanzenschutzmitteln** untersuchen und nach Kriterien des ökologischen Landbaus bewerten.
9. Wir werden an dieser Stelle regelmäßig über das Projekt berichten, um möglichst viel **Transparenz** schaffen.
10. Der Dongzhai-Teegarten ist selbstverständlich **nach EU-Bioverordnung zertifiziert**. Außerdem existiert eine **Zertifizierung** für das Qualitätsmanagement nach **ISO**.



¹ Fairbiotea-Standards siehe unter www.fairbiotea.de/zusaetzliche-standards.html