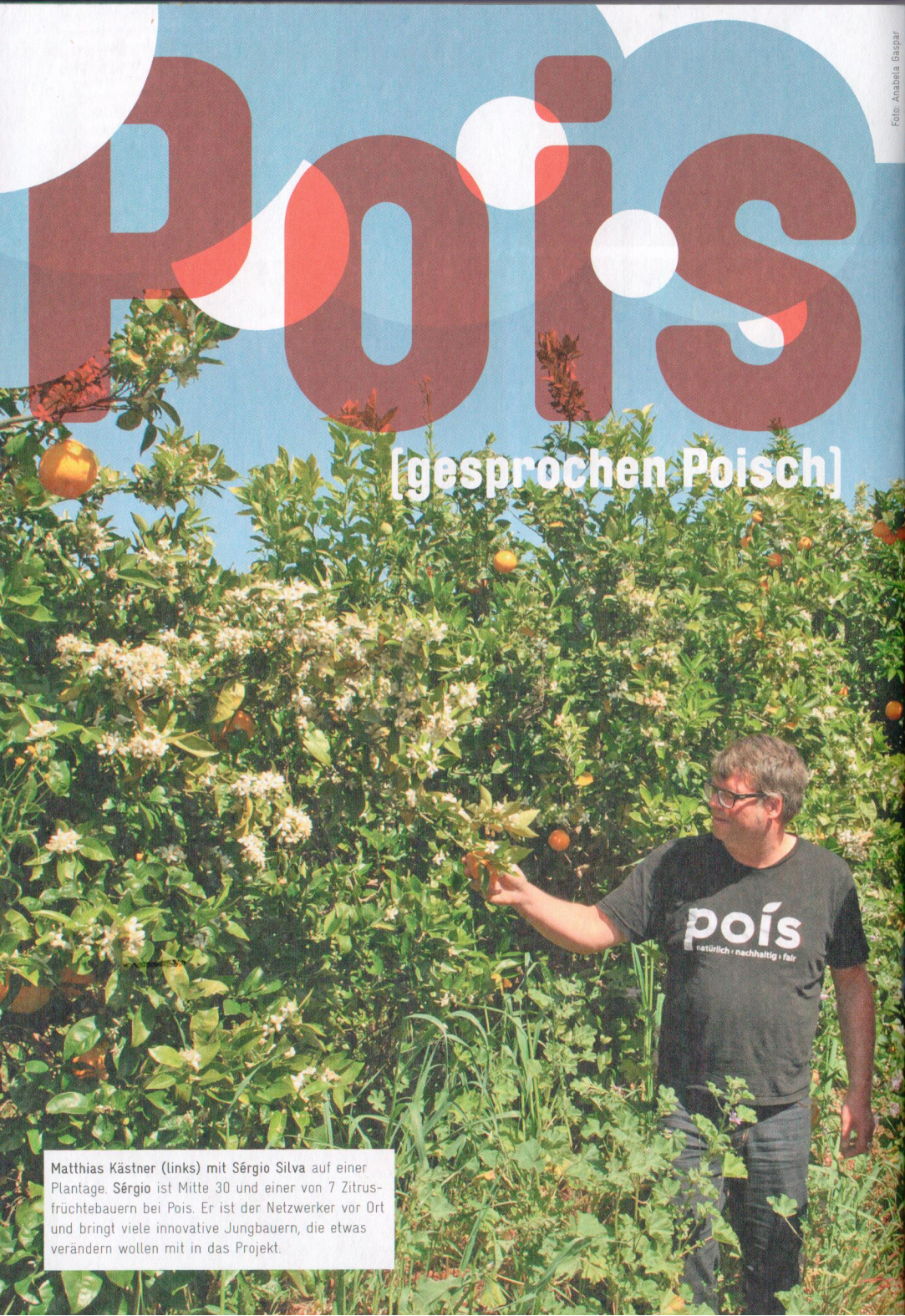




[gesprachen Poisch]

Matthias Kästner (links) mit Sérgio Silva auf einer Plantage. Sérgio ist Mitte 30 und einer von 7 Zitrusfrüchtebauern bei Pois. Er ist der Netzwerker vor Ort und bringt viele innovative Jungbauern, die etwas verändern wollen mit in das Projekt.

wirklich faire Lebensmittel

Etwas müde, aber zufrieden sieht Matthias Kästner aus, als wir uns treffen. Heute Nacht erst ist er aus der Algarve in Portugal zurückgekommen. Stolz erzählt er mir von der nächsten Lieferung, die bald Stuttgart erreichen wird.

Text: Lennart Arendt / Fotos: Pois

Wie viele andere Erfolgsgeschichten, fing auch diese ganz klein und eher zufällig an. Matthias, der seit 28 Jahren regelmäßig die Region besucht, brachte ein paar Kisten Orangen aus seinem Portugalurlaub mit, die er unter seinen Freunden verteilte. Die Kisten waren schnell geleert, die Leute begeistert von der besonderen Qualität. Es wurde ein Selbstläufer. Heute steht Matthias stolz in seinem eigenen Hofladen in Winnenden und verkauft nicht nur Orangen, sondern auch Avocados, Limetten, Maracujas, Mandarinen, Olivenöl und vieles mehr. Doch warum erzähle ich euch davon? Was ist an Matthias' Projekt so besonders?

Deutschland ist nicht nur Fußballweltmeister, sondern auch Trink-Weltmeister von Fruchtsäften aller Art, insbesondere Apfel- und Orangensaft. Die meisten Orangensäfte, die auf unserem Frühstückstisch landen, bestehen aus Konzentrat, das zumeist aus Brasilien stammt und hier – um es vereinfacht zu sagen – wieder mit Wasser und Aromen angereichert wird. Jedoch wird nicht nur reichlich Saft aus Konzentrat, sondern auch aus frischen Früchten konsumiert. Nichts geht über einen frisch gepressten Orangensaft oder?

Ursprünglich kommt die Orange übrigens aus Südchina und ist vermutlich über die Ausbreitung des Islams nach Nordafrika und später im 15. Jhd. auf die iberische Halbinsel gelangt und von da aus in die ganze Welt. Heute werden die Zitrusfrüchte in Europa zwischen Dezember und Mai überwiegend im Mittelmeerraum in Spanien, Italien und Portugal geerntet.

Matthias geht es aber nicht primär um Zitrusfrüchte, sondern er will Menschen zusammenbringen und ehrliche sowie nachhaltige Produkte anbieten. Das ist auch bitter nötig, denn Orangen sind, wie auch viele andere Lebensmittel im europäischen Vergleich, nirgendwo so günstig zu haben wie bei uns. Ein Kilo kostet im Discounter häufig weniger als 1,- Euro. Und jeder Deutsche isst im Schnitt über 40kg Zitrusfrüchte pro Jahr. Es gilt: Hauptsache billig – mit all den negativen Folgen.



Die unmittelbare Zusammenarbeit und eine gute Beziehung zu den Produzenten vor Ort ist ein wichtiger Bestandteil der Philosophie von pois.

Fotos: pois

Die Gewinne fließen in wenige Hände, denn 85% des Marktes teilen sich die großen Vier: Rewe Group, Aldi Nord & Süd, Schwarz Gruppe (Lidl) und Edeka. Die gesellschaftlichen Schäden werden der Allgemeinheit überlassen. Auf Grund einer so großen Marktmacht können Preise diktiert werden, die sogar häufig unter dem eigentlichen Erzeugerpreis liegen, sodass der Orangenbauer in Portugal im Schnitt nur 13ct pro kg verdient. Viel zu wenig, um davon leben zu können. Qualität wird nicht honoriert. Die billigen Orangen werden mit Chemikalien behandelt und in der Regel unter miserablen Arbeitsbedingungen für Erntehelfer auf der Plantage gepflückt. Zudem landen sie meist unreif in der Kiste – so wird der Orangensaft zu einer sauren und unfairen Angelegenheit.

Anders bei Pois. Die Produkte werden direkt bei den Kleinerzeugern und Landwirten gekauft. Sie verdienen ca. das 5-fa-



Paolo ist stolz auf seine Süßkartoffeln und Erdnüsse. Rosa Dias betreibt eine Biofeigenquinta in der Ostalgarve seit der x-ten Generation. Neben Feigen und Manufakturwaren aus Feigen stellt sie Salz und Bioöl her.

che dessen, was sie am portugiesischen Großmarkt dafür erzielen würden. Ohne Umwege gelangen die Produkte direkt hier in die Region Stuttgart – natürlich wird auch der Spediteur fair bezahlt. Pois hebt sich aber nicht nur mit der transparenten Lieferkette ab: Matthias arbeitet eng mit über 76 Erzeugern zusammen und eng bedeutet dabei mit engem persönlichen Kontakt. Matthias fährt mehrmals im Jahr nach Portugal, besucht die Bauern und schaut sich die Plantagen vor Ort an. So sind ehrliche und vertrauensvolle Freundschaften entstanden. Der Erfolg des Projekts spricht sich unter den Bauern herum. Immer mehr wollen sich aus den Ketten des vorherrschenden Systems lösen. Denn die Bauern sind stolz auf ihre Arbeit und voller Liebe für Ihre Produkte. Übrigens sind nicht alle Produkte

biozertifiziert, da eine Zertifizierung für die Bauern sehr teuer und nicht unbedingt vorteilhaft ist. Die Früchte sind aber komplett unbehandelt und nicht gespritzt.

Bestellt wird per E-Mail – einen Online-shop gibts noch dieses Jahr – und abgeholt werden kann die frische Ware in Waiblingen, im pois Hofladen in Winnenden, in Degerloch und beim Theaterhaus in Stuttgart. Im Theaterhaus gibt es am Abholtag ein portugiesisches Frühstück mit Galao (port. Milchkaffee), frisch-gepresstem Orangensaft, süßen Naschereien uvm. Der Hofladen in Winnenden ist mit portugiesischen Möbeln eingerichtet und bietet neben Früchten auch Kunsthandwerk und mehr.

www.pois-portugal.de und auf Facebook