

Deutsche werben um die „Königin

Vanille ist das zweit teuerste Gewürz der Welt / GIZ und private deutsche Firmen bemühen

Von Timot Szent-Ivanyi

Antananarivo. Die Frage kommt René Totoantsarika reichlich komisch vor. „Eis zum Essen? Mit Vanille?“ Er zieht die Stirn kraus, schaut etwas unsicher. Nein, so etwas habe er noch nie in seinem Leben probiert. Aber irgendetwas mit Vanille müsse er doch schon einmal gegessen haben, wundert sich der Besucher. Schokolade vielleicht? Totoantsarika denkt eine Weile nach und stützt sich auf seine Machete. Dann huscht ein Lächeln über sein Gesicht. Ja klar, Kekse! Kekse mit Vanille habe er schon einmal gekostet. Lecker seien die gewesen, sagt er und lacht.

Der jugendlich wirkende Mann klettert durch das Unterholz und geht auf einen kleinen Baum zu, der mit einer grünen Kletterpflanze bewachsen ist. Er prüft die Wurzel, streicht vorsichtig über die Blätter, kappt einige Ranken.

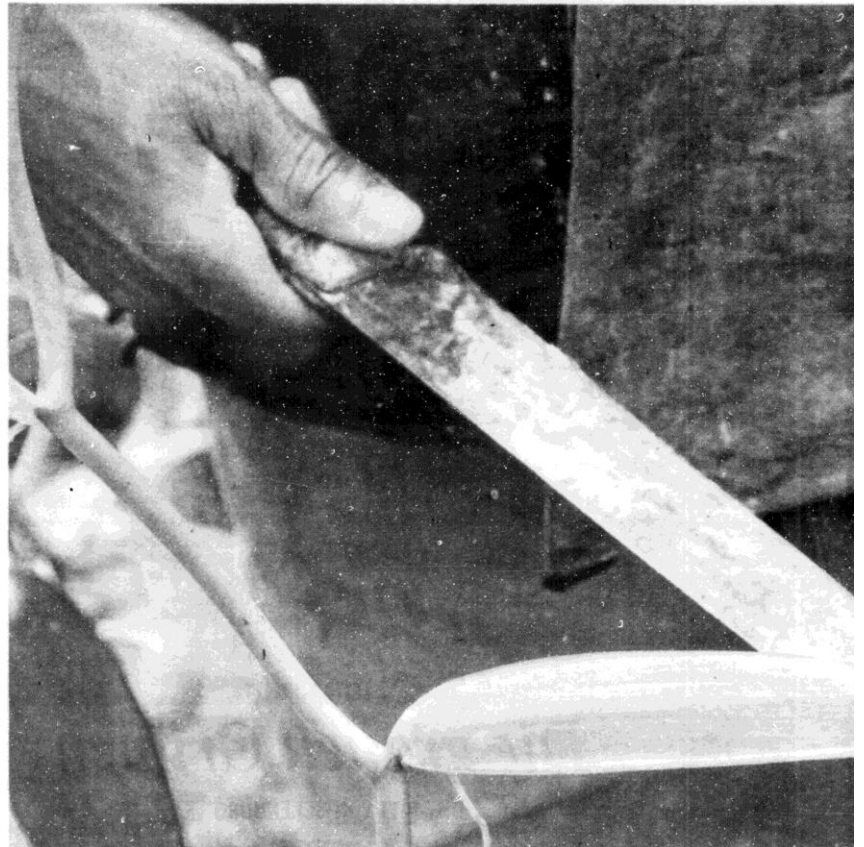
Aromenhersteller Symrise aus Holzminden kauft Vanille direkt von Kleinbauern

Diese Pflanzen sind der Schatz von René Totoantsarika: Er ist Vanille-Bauer. Und er ist Nutznießer eines mit deutschen Steuergeldern finanzierten Programms, durch das die Lebensbedingungen von Kleinbauern auf Madagaskar verbessert werden sollen. Das besondere dabei: Die Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ) kooperiert bei dem Projekt eng mit der Privatwirtschaft.

Vanille ist nicht nur eines der weltweit beliebtesten Gewürze, es ist auch eines der kostbarsten: Die „Königin der Gewürze“ ist nach Safran das zweit teuerste Gewürz der Welt. Heute stammen rund 80 Prozent der weltweit verkauften natürlichen Vanille aus Madagaskar, das meiste davon aus der fruchtbaren Sava-Region im Nordosten.

Reich macht die hier angebaute „Bourbon-Vanille“ die Bauern aber nicht. Bevor René Totoantsarika zu seinem Vanille-Feld im dichten Urwald führt, lädt er zu sich nach Hause ein. Eine Holzhütte, vielleicht neun Quadratmeter groß, darin zwei Betten für sich und seine Frau sowie den fünfjährigen Sohn und die zweijährige Tochter. Tisch und Regal, ein Radio, eine Taschenlampe und zwei Koffer mit Kleidung. Alle laufen barfuß. Ein kleines Reisfeld unweit seines Hauses im Dorf Fokontany Maroambihy hat er von seinen Eltern geerbt. „Aber damit kann ich meine Familie nicht satt bekommen“, sagt er.

Der 48-Jährige erzählt, wie aufwendig der Anbau von Vanille ist. Die Kletterpflanze gedeiht vornehmlich im Dickicht des Dschungels und braucht mindestens drei Jahre, um erstmals zu blühen. Die Blüten müssen einzeln per Hand bestäubt werden – die auf die Vanille-Orchidee spezialisierte Biene-Art gibt es nur in Mittelamerika und nicht hier in Afrika. Die gelblich-grünen Blü-



Der Anbau von Vanille auf Madagaskar ist sehr mühsam. Blüten müssen per Hand bestäubt werden.

ten blühen nur nacheinander auf, wobei jede einzelne Blüte bereits nach wenigen Stunden wieder verwelkt. „Allein mit dem Bestäuben bin ich wochenlang beschäftigt“, berichtet Totoantsarika. Er macht vor, wie es geht: Mit einem Holzstäbchen wird die Narbe vorsichtig angehoben, anschließend wird der Pollen behutsam auf die Spitze der Narbe gedrückt. Ihren Geschmack entwickelt die Vanille ähnlich wie bei Kaffee erst durch Fermentierung, wodurch die grünen Schoten schwarz werden.

Die Ernte wird in der Regel an Zwischenhändler verkauft. Da der Preis allerdings stark schwankt – 2004 erreichte er auf dem Weltmarkt über 500 Dollar je Kilogramm, um kurz danach auf 20 Dollar abzustürzen – wissen die Bauern bis zum Markttag nicht, welchen Lohn sie für ihre Arbeit heraushandeln können. Viele sind auch darauf angewiesen, unreife Schoten milderer Qualität zu verkaufen, weil schlicht das Geld alle ist.

Die Symrise AG aus dem niedersächsischen Holzminden, der viertgrößte Duft- und Aromenhersteller der Welt, kauft seit Jahren Vanille aus Madagaskar. Doch die Unzufriedenheit wuchs. „Wir wussten nie, ob wir über die Zwischenhändler genügend Vanille in guter Qualität aufkaufen können“, berichtet Symrise-Vanilleexperte Clemens Tenge. Deshalb entschloss sich das Unternehmen 2006, selbst vor Ort tätig zu werden. „Wir haben unser ei-

genes Team aufgebaut und kaufen jetzt direkt von den Kleinbauern“, sagt Tenge.

Das klingt leichter als es ist. Denn die Konkurrenz beim Aufkauf ist wegen der vielen Zwischenhändler stark. Die Kleinbauern lassen sich traditionell nicht an ein Unternehmen binden, sondern entscheiden sich Jahr für Jahr neu, an wen sie die Vanille

verkaufen. Die Lösung von Symrise: „Wir bauen Vertrauen auf.“

Das Geld, das Symrise durch die Umgehung der Zwischenhändler spart, gibt sie nun unter anderem dafür aus, die Bauern in besseren Anbaumethoden zu trainieren. Auch im sozialen Bereich engagiert sich Symrise: Das Unternehmen gewährt Zuschüsse, gibt Zuschüsse zu einer neu aufgebauten Krankenversicherung und bezahlt Lehrer an Grundschulen der Region. Das Prinzip: Wir helfen Euch, ihr verkauft uns hochwertige Vanille.

Und hier kommt die GIZ ins Spiel, die von Symrise um Mitarbeit gebeten worden war. Die Motivation mag unterschiedlich sein, doch die Ziele sind identisch. „Wir wollen ein besseres Leben für die Kleinbauern erreichen“, sagt GIZ-Landesdirektor Alan Walsch. „Wenn wir das durch eine Zusammenarbeit mit Unternehmen schaffen und am Ende beide Seiten profitieren, ist das eine echte Win-Win-Situation.“ Mittlerweile arbeiten die Partner mit etwa 4000 Bauern zusammen. Die Beteiligung der GIZ hat dem Projekt neuen Schub gegeben. „Wir werden als ehrliche Vermittler gesehen“, so Walsch.

Beraten durch die GIZ, fördert Symrise unter anderem die Bildung von Kooperativen, damit die Kleinbauern die Arbeit besser aufteilen und gemeinsam ihre Interessen vertreten können, etwa bei Preisverhandlungen. Das ist nur scheinbar ein Widerspruch zu



Im Feld: Vanille-Bauer René Totoantsarika.

GIZ/GUY STUBBS

ANBAUGEBIETE

Madagaskar liefert rund 80 Prozent der weltweit verkauften Vanille. Andere Anbaugelände sind Indonesien, China, Mexiko, Tahiti und Indien. Geschmacklich sind deren Sorten nicht mit der Bourbon-Vanille aus dem Indischen Ozean vergleichbar, da ihr Vanillin-Gehalt etwas geringer ist.

Vanillearomen synthetischen Ursprungs werden etwa in Schokolade, Eiscreme, Getränken, Arzneimitteln, Kosmetika und Parfüms verarbeitet. FR

der Gewürze“

sich auf Madagaskar um die Gunst der Bauern



GIZ-GUY STUBBS

den Interessen des Unternehmens, schließlich will Symrise nicht mit jedem Bauern einzeln verhandeln müssen. Auch René Totoantsarika ist Mitglied einer Kooperative und beschreibt die Vorteile: „Wir helfen uns bei der Bewachung der Felder“, sagt er. Ziel der GIZ ist es auch, die Abhängigkeit der Bauern von der Vanille zu verringern. Auf Schulfeldern lernen die Farmer, wie Gemüse, Nüsse und Obst angebaut werden. Dadurch soll erreicht werden, dass sich die Familien über das ganze Jahr hinweg mit Lebensmitteln aus dem eigenen Anbau versorgen können und nicht nur auf Reis setzen.

Wer das Vertrauen der Bauern gewinnen will, muss sich langfristig engagieren

Aber warum hat Symrise daran ein Interesse? „Wenn ich nicht weiß, was ich morgen essen kann, kümmere ich mich sicherlich nicht um die Qualität von Vanille-Pflanzen“, sagt Landesdirektor Walsch. Ein weiteres Argument: Der Reisanbau laugt den Boden aus und macht ihn schon nach einigen Jahren unfruchtbar. Um neue Flächen zu gewinnen, wird bisher der Wald gerodet, der dann für den Vanille-Anbau fehlt.

Dass es aber gar nicht so leicht ist, das Vertrauen der Bauern zu gewinnen, zeigt René Totoantsarika. Er hat an Trainings teilgenommen, lernte Neues über den

Vanilleanbau. In diesem Jahr hat er Schoten an Symrise verkauft, jedoch nur wenige Kilogramm. „Wir haben hier schon viele Versprechen gehört“, sagt er. Man müsse erst einmal sehen, wie es weitergehe. „Die Krankenversicherung ist natürlich klasse“, meint er. „Wenn es Symrise ernst meint und die Sache dauerhaft läuft, dann sind sie meine Partner, keine Frage“, sagt er.

Eine Klage hört man jedoch immer wieder von den Bauern: „Der Preis, den wir für unsere Vanille bekommen, ist viel zu niedrig“, sagt Kooperativen-Chef Edward Todisoa. Symrise macht jedoch geltend, dass sich das Unternehmen aus Wettbewerbsgründen nicht vom Weltmarktpreis abkoppeln kann. Der bewegt sich derzeit auf einem Niveau um 80 Dollar für das Kilo schwarze Vanille. Die Bauern erzielen für die unbearbeiteten grünen Schoten etwa die Hälfte.

Ist das ein fairer Preis? Niemand weiß es. Um das zu ändern, wollen Mitarbeiter der GIZ mit einer Studie herausfinden, wie die finanziellen Verhältnisse der Bauern sind und wie viel sie der Vanilleanbau überhaupt kostet. Denn kaum ein Bauer führt Buch über Ein- und Ausgaben.

Wie viel er verdient, darüber will oder kann auch René Totoantsarika nichts sagen. „Zu wenig“, meint er nur. Dabei sei es wichtig, Geld zurücklegen zu können. Denn er hat einen teuren Traum: „Meine Kinder sollen