



BESTE VANILLE FÜR EIN BESSERES LEBEN

Madagaskar ist das wichtigste Herkunftsland für die „Königin der Gewürze“.

Die Symrise AG unterstützt mit Hilfe der GIZ Kleinbauern und ihre Familien und erhält im Gegenzug Vanille von höchster Qualität.

TEXT TIMOT SZENT-IVANYI FOTOS GUY STUBBS

Die Frage kommt René Totoantsarika reichlich komisch vor. „Vanilleeis?“ Er zieht die Stirn kraus. Nein, so etwas habe er in seinem ganzen Leben noch nicht probiert. Aber irgendetwas mit Vanille müsse er doch schon einmal gegessen haben, wundert sich der Besucher. Totoantsarika denkt eine Weile nach und stützt sich auf seine Machete. Ein Lächeln huscht über sein Gesicht: Ja klar, Kekse! Kekse mit Vanille habe er schon einmal gekostet. Lecker seien die gewesen, erinnert er sich. Leichtfüßig tritt der Mittvierziger durch das Unterholz auf einen kleinen Baum zu, der mit einer erbsengrünen Kletterpflanze bewachsen ist. Er prüft ihre Wurzel, streicht vorsichtig über die Blätter, kappt einige Ranken. Diese Pflanze und weitere, die in dem Waldstück wachsen, sind sein Schatz: René Totoantsarika ist Vanillebauer. Und er ist Teilnehmer eines Programms, mit dem die GIZ die Lebensbedingungen von Kleinbauern auf Madagaskar verbessert. Dabei kooperiert die GIZ mit den Firmen Unilever und Symrise.

Vanille ist nicht nur eines der weltweit beliebtesten Gewürze, es ist auch eines der kostbarsten: Nur Safran ist noch teurer als

die „Königin der Gewürze“. Heute stammen rund 80 Prozent der weltweit verkauften natürlichen Vanille aus Madagaskar, das meiste davon aus der fruchtbaren Sava-Region im Nordosten. Hier lebt auch Totoantsarika, im Dorf Maroambihy.

Geduldig erklärt Totoantsarika, wie aufwendig der Anbau von Vanille ist. Die Kletterpflanze gedeiht am besten im Dickicht des Dschungels und braucht bis zur ersten Blüte mindestens drei Jahre. Jede Blüte muss einzeln per Hand bestäubt werden, denn die auf die Vanille-Orchidee spezialisierten Bienen- und

Kolibriarten gibt es ausschließlich in Mittelamerika. Die gelbgrünen Blüten blühen nur nacheinander auf und verwelken ebenso, jede Blüte für sich, schon nach wenigen Stunden. „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 der Pollen behutsam auf die Spitze der Narbe gedrückt. Die grünen Schoten, die schließlich geerntet werden, erhalten den charakteristischen Geschmack und die schwarze Farbe erst später, durch Fermentierung.

GUTE INVESTITION

Mit develoPPP.de fördert das Bundesministerium für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung das Engagement der Privatwirtschaft dort, wo unternehmerische Chancen und entwicklungspolitischer Handlungsbedarf zusammentreffen. develoPPP.de richtet sich an Unternehmen, die in Entwicklungs- und Schwellenländern investieren wollen, und bietet ihnen finanzielle und fachliche Unterstützung. Seit 1999 hat die GIZ mehr als 700 solcher Partnerschaften begleitet.

www.develoPPP.de

Geschäfte ohne Zwischenhandel

Doch so aufwendig der Vanilleanbau auch ist – zum Leben reicht er kaum. Totoantsarika lädt 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 kleines Radio, eine Taschenlampe und zwei Koffer mit Bekleidung. Unweit des Hauses liegt ein kleines Reisfeld, das Totoantsarika von seinen Eltern geerbt hat. „Aber damit kann ich meine Familie nicht satt bekommen“, sagt er.

Die geernteten Vanilleschoten verkauft Totoantsarika in der Regel an Zwischenhändler. Da der Preis allerdings stark schwankt – 2004 erreichte er auf dem Weltmarkt mehr »

Frucht der Mühe: Vanille anzubauen ist aufwendig und dauert sehr lang – das macht sie zum zweit-teuersten Gewürz überhaupt.



Oben: Er hofft auf Verbesserung: René Totoantsarika, hier vor seinem Haus, verfolgt die Angebote von Symrise aufmerksam.

Unten: Drei Jahre dauert es, bis die Kletterpflanze Vanille (links) zum ersten Mal blüht. Grün geerntet, werden die Vanilleschoten durch Trocknung und Fermentierung schwarz (rechts).

als 500 Dollar je Kilogramm, nur um kurz danach auf 20 Dollar abzustürzen –, weiß er bis zum Markttag nicht, welchen Lohn er für seine Arbeit erhält. Viele Bauern sind aus Geldnot sogar gezwungen, unreife Schoten zu besonders niedrigen Preisen zu verkaufen.

Die Symrise AG aus dem niedersächsischen Holzminden ist der viertgrößte Duft- und Aromenhersteller der Welt und Zulieferer

des Konzerns Unilever. Seit Jahren kauft Symrise Vanille aus Madagaskar. Doch die Unzufriedenheit wuchs. „Wir wussten nie, ob wir über die Zwischenhändler genügend Vanille in guter Qualität aufkaufen können“, berichtet Clemens Tenge, Vanilleexperte bei Symrise. Deshalb entschloss sich das Unternehmen 2006, an Ort und Stelle aktiv zu werden. „Wir haben unser eigenes Team aufgebaut und kaufen jetzt direkt von den Kleinbauern“, so Tenge. Das klingt einfacher, als es ist. Denn die Konkurrenz durch viele Zwischenhändler ist groß. Und die Kleinbauern binden sich traditionell nicht längerfristig an ein Unternehmen, sondern entscheiden Jahr für Jahr neu, an wen sie ihre Vanille verkaufen. Dagegen hilft nur eine langfristige Strategie, die Tenge so zusammenfasst: „Wir bauen Vertrauen auf.“

Das Geld, das Symrise durch die Umgehung der Zwischenhändler spart, gibt das Unternehmen nun unter anderem dafür aus, die

Bauern in besseren Anbaumethoden zu schulen. Damit will es die Qualität dauerhaft erhöhen. Auch im sozialen Bereich engagiert sich das Unternehmen: Es gewährt Vorschüsse, bezuschusst eine Krankenversicherung und bezahlt Lehrer an Grundschulen der Region. Hinter alldem steht ein Prinzip: Wir helfen euch und ihr verkauft uns hochwertige Vanille.

An dieser Stelle kommt die GIZ ins Spiel, die von Symrise beauftragt wurde. Die Motivation mag unterschiedlich sein, doch die Ziele sind identisch. „Wir wollen ein besseres Leben für die Kleinbauern erreichen“, sagt Alan Walsch von der GIZ. „Wenn wir das durch eine Zusammenarbeit mit Unternehmen schaffen und am Ende beide Seiten profitieren, ist das eine echte Win-win-Situation“, meint er. Mittlerweile arbeiten GIZ und Symrise mit 4.000 Bauern zusammen. „Wir werden als ehrliche Vermittler gesehen“, berichtet Walsch.

Schulungsfelder für vielfältigen Anbau

Beraten durch die GIZ, fördert Symrise die Bildung von Kooperativen, damit die Kleinbauern die Arbeit besser aufteilen und gemeinsam ihre Interessen vertreten können, beispielsweise bei Preisverhandlungen. Das steht nur scheinbar im Widerspruch zu den Interessen des Unternehmens, schließlich will Symrise nicht mit jedem Bauern einzeln verhandeln. Auch Vanillebauer Totoantsarika ist Mitglied einer Kooperative – für ihn ein Vorteil: „Wir helfen uns bei der Bewachung der Felder“, sagt er und erklärt, dass die tief im Dschungel liegenden Plantagen bisweilen von Dieben heimgesucht werden.

Auf Schulungsfeldern lernen die Landwirte von der GIZ, wie Gemüse, Nüsse und Obst angebaut werden. Ziel ist, dass sich die Familien über das ganze Jahr hinweg mit verschiedenen Lebensmitteln aus eigener Produktion versorgen können und nicht nur auf Vanille und Reis setzen. Aber warum hat Symrise daran ein Interesse? „Wenn ich nicht weiß, was ich morgen essen kann, kümmerge ich mich sicherlich nicht um die Qualität von Vanillepflanzen“, sagt Walsch von der GIZ. Ge-

gen übermäßigen Reisanbau spreche auch, dass er den Boden auslaugt. Eine Balance ist auch deshalb wichtig, weil die Bauern, um neue Flächen für Reis zu gewinnen, den Urwald roden. Der steht dann wiederum nicht mehr für den Vanilleanbau zur Verfügung.

Sind die Marktpreise für Vanille fair?

Das Vertrauen der Bauern zu gewinnen, ist nicht leicht. Vanillebauer Totoantsarika etwa hat an Schulungen teilgenommen und Neues über den Vanilleanbau gelernt. Trotzdem verkaufte er in diesem Jahr nur wenige Kilogramm Vanilleschoten an Symrise. „Wir haben hier schon viele Versprechen gehört“, sagt er. Er wolle erst einmal sehen, wie es weitergehe. „Die Krankenversicherung ist natürlich klasse“, meint er, denn Ärzte seien extrem teuer. „Wenn Symrise es ernst meint und die Angebote dauerhaft laufen, dann sind sie meine Partner, keine Frage“, sagt er.

Eine Klage hört man immer wieder von den Bauern: „Der Preis, den wir für unsere Vanille bekommen, ist viel zu niedrig“, meint Edward Todisoa, Chef einer Kooperative. Symrise sagt, dass sich das Unternehmen aus Wettbewerbsgründen nicht vom Weltmarktpreis abkoppeln könne. Der bewegt sich derzeit bei um die 80 Dollar für ein Kilogramm schwarze Vanille. Die Bauern erzielen für die unbearbeiteten grünen Schoten etwa die Hälfte. Fermentiert bräute die Vanille in der Regel mehr ein, doch das Verfahren ist zu aufwendig für die meisten Bauern. Wie fair ist der Preis, den sie erhalten? Niemand weiß es. Um das zu ändern, untersucht die GIZ zurzeit in einer Studie die finanziellen Verhältnisse der Bauern und wie viel sie der Vanilleanbau überhaupt kostet. Denn kaum ein Bauer führt Buch über Einnahmen und Ausgaben, auch René Totoantsarika nicht. Wie viel er verdient, darüber will oder kann er nichts sagen. „Zu wenig“, meint er nur. Dabei sei es wichtig, Geld zurücklegen zu können: „Meine Kinder sollen doch einmal studieren.“

➤ ANSPRECHPARTNER

GIZ Madagaskar > giz-madagaskar@giz.de

MADAGASKAR



HAUPTSTADT:
Antananarivo

EINWOHNER:
22,9 Millionen¹

BRUTTOINLANDSPRODUKT:
10,8 Milliarden USD²

WIRTSCHAFTSWACHSTUM:
2,1 Prozent³

**RANG IM HUMAN
DEVELOPMENT INDEX:**
155 (von 187)

Quelle: ^{1,2,3} Weltbank 2013

KLEINBAUERN FÖRDERN

PROJEKT:

VERBESSERUNG DER LEBENSBEDINGUNGEN VON VANILLEBAUERN

AUFTRAGGEBER:

BUNDESMINISTERIUM FÜR WIRTSCHAFTLICHE ZUSAMMENARBEIT
UND ENTWICKLUNG

PARTNER:

UNILEVER UND SYMRISSE

BEGINN:

2014

Vier Fünftel der weltweit verkauften natürlichen Vanille stammt aus Madagaskar. Obwohl die dort produzierte „Bourbon“-Vanille auf dem Weltmarkt hohe Preise erzielt, erhalten diejenigen, die die Vanille in aufwendiger Arbeit anbauen, nur einen kleinen Teil der Gewinne. Um die Lebensbedingungen der Vanillebauern zu verbessern, arbeitet die GIZ mit dem Nahrungsmittelkonzern Unilever und dem Aromen- und Duftstoffhersteller Symrise zusammen. Derzeit beliefern rund 4.000 Bauern Symrise mit Vanilleschoten. Ziel des Projektes ist es unter anderem, die Qualität der Vanille zu erhöhen, damit die Bauern höhere Preise verhandeln können. Gleichzeitig soll aber auch ihre Abhängigkeit von der Vanille durch eine Diversifizierung der angebauten Feldfrüchte verringert werden.

www.giz.de/madagaskar

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.

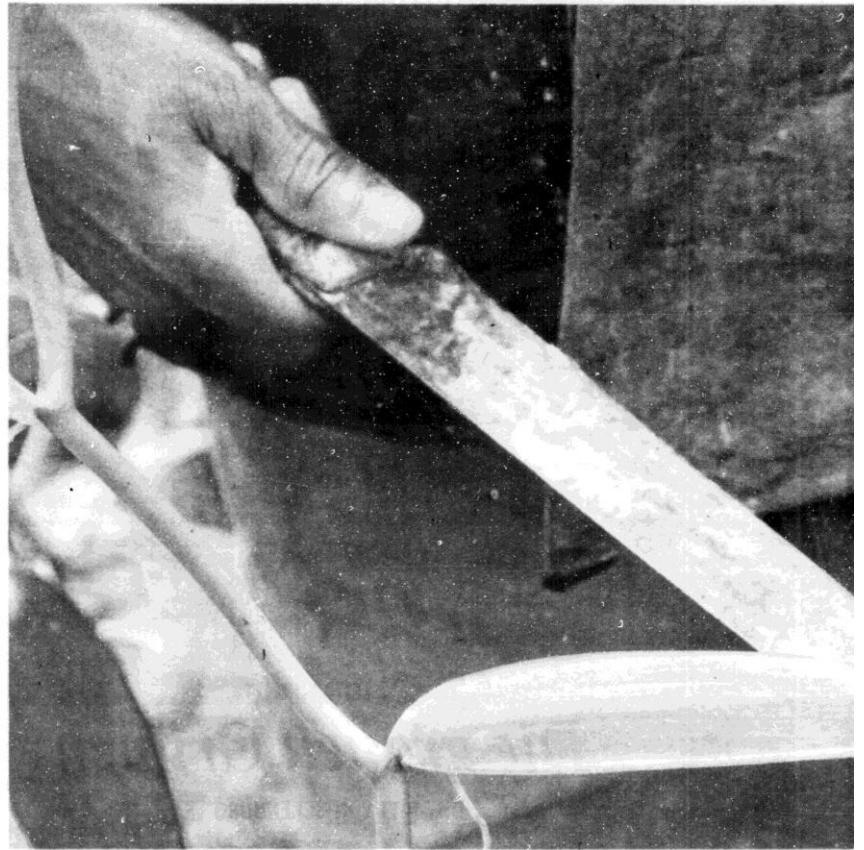
Aromenhersteller Symrise aus Holzminden kauft Vanille direkt von Kleinbauern

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 Bienen-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, dass 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 Kooperations-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

Abs	Frankfurter Rundschau (23.12.2014)	Akzente (2 / 2015)	Abs
	Wirtschaft Deutsche werben um die „Königin der Gewürze“ (Timot Szent-Ivanyi)	Engagiert Beste Vanille für ein besseres Leben (Timot Szent-Ivanyi, Fotos: Guy Stubbs)	
0	Vanille ist das zweitteuerste Gewürz der Welt. GIZ und private deutsche Firmen bemühen sich auf Madagaskar um die Gunst der Bauern.	Madagaskar ist das wichtigste Herkunftsland für die „Königin der Gewürze“. Die Symrise AG unterstützt mit Hilfe der GIZ Kleinbauern und ihre Familien und erhält im Gegenzug Vanille von höchster Qualität.	0
1	Die Frage kommt René Totoantsarika reichlich komisch vor. „Eis zum Essen? Mit Vanille?“	Die Frage kommt René Totoantsarika reichlich komisch vor. „Vanilleeis?“	1
	Er zieht die Stirn kraus, schaut etwas unsicher.	Er zieht die Stirn kraus.	
	Nein, so etwas habe er noch nie in seinem Leben probiert.	Nein, so etwas habe er in seinem ganzen Leben noch nicht probiert.	
	Aber irgendetwas mit Vanille müsse er doch schon einmal gegessen haben, wundert sich der Besucher. Schokolade vielleicht?	Aber irgendetwas mit Vanille müsse er doch schon einmal gegessen haben, wundert sich der Besucher.	
	Totoantsarika denkt eine Weile nach und stützt sich auf seine Machete. Dann huscht ein Lächeln über sein Gesicht.	Totoantsarika denkt eine Weile nach und stützt sich auf seine Machete. Ein Lächeln huscht über sein Gesicht:	
	Ja klar, Kekse! Kekse mit Vanille habe er schon einmal gekostet. Lecker seien die gewesen, sagt er und lacht.	Ja klar, Kekse! Kekse mit Vanille habe er schon einmal gekostet. Lecker seien die gewesen, erinnert er sich.	
2	Der jugendlich wirkende Mann klettert durch das Unterholz und geht auf einen kleinen Baum zu, der mit einer grünen Kletterpflanze bewachsen ist.	Leichtfüßig tritt der Mittvierziger durch das Unterholz auf einen kleinen Baum zu, der mit einer erbsengrünen Kletterpflanze bewachsen ist.	
	Er prüft die Wurzel, streicht vorsichtig über die Blätter, kappt einige Ranken.	Er prüft ihre Wurzel, streicht vorsichtig über die Blätter, kappt einige Ranken.	
	Aromenhersteller Symrise aus Holzminden kauft Vanille direkt von Kleinbauern		
3	Diese Pflanzen sind der Schatz von René Totoantsarika: Er ist Vanille-Bauer.	Diese Pflanze und weitere, die in dem Waldstück wachsen, sind sein Schatz: René Totoantsarika ist Vanillebauer.	
	Und er ist Nutznießer eines mit deutschen Steuergeldern finanzierten Programms,	Und er ist Teilnehmer eines Programms,	
	durch das die Lebensbedingungen von Kleinbauern auf Madagaskar verbessert werden sollen. Das besondere dabei:	mit dem die GIZ die Lebensbedingungen von Kleinbauern auf Madagaskar verbessert.	
	Die Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ) kooperiert bei dem Projekt eng mit der Privatwirtschaft.	Dabei kooperiert die GIZ mit den Firmen Unilever und Symrise.	
4	Vanille ist nicht nur eines der weltweit beliebtesten Gewürze, es ist auch eines der kostbarsten: Die „Königin der Gewürze“ ist nach Safran das zweitteuerste Gewürz der Welt.	Vanille ist nicht nur eines der weltweit beliebtesten Gewürze, es ist auch eines der kostbarsten: Nur Safran ist noch teurer als die „Königin der Gewürze“.	2
	Heute stammen rund 80 Prozent der weltweit verkauften natürlichen Vanille aus Madagaskar, das meiste davon aus der fruchtbaren Sava-Region im Nordosten.	Heute stammen rund 80 Prozent der weltweit verkauften natürlichen Vanille aus Madagaskar, das meiste davon aus der fruchtbaren Sava-Region im Nordosten. Hier lebt auch Totoantsarika, im Dorf Maroambihy.	
5	Reich macht die hier angebaute „Bourbon-Vanille“ die Bauern aber nicht.	Doch so aufwendig der Vanilleanbau auch ist — zum Leben reicht er kaum.	4
	Bevor René Totoantsarika zu seinem Vanille-Feld im dichten Urwald führt, läßt er zu sich nach	Totoantsarika lädt zu sich nach Hause ein:	

Abs	Frankfurter Rundschau (23.12.2014)	Akzente (2 / 2015)	Abs
	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 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 kleines Radio,	
	eine Taschenlampe und zwei Koffer mit Kleidung. Alle laufen barfuß.	eine Taschenlampe und zwei Koffer mit Bekleidung.	
	Ein kleines Reisfeld unweit seines Hauses im Dorf Fokontany Maroambihy hat er von seinen Eltern geerbt.	Unweit des Hauses liegt ein kleines Reisfeld, das Totoantsarika von seinen Eltern geerbt hat.	
	„Aber damit kann ich meine Familie nicht satt bekommen“, sagt er.	„Aber damit kann ich meine Familie nicht satt bekommen“, sagt er.	
6	Der 48-Jährige erzählt, wie aufwendig der Anbau von Vanille ist.	Geduldig erklärt Totoantsarika, wie aufwendig der Anbau von Vanille ist.	3
	Die Kletterpflanze gedeiht vornehmlich im Dickicht des Dschungels und braucht mindestens drei Jahre, um erstmals zu blühen.	Die Kletterpflanze gedeiht am besten im Dickicht des Dschungels und braucht bis zur ersten Blüte mindestens drei Jahre.	
	Die Blüten müssen einzeln per Hand bestäubt werden – die auf die Vanille-Orchidee spezialisierte Bienen-Art gibt es nur in Mittelamerika und nicht hier in Afrika.	Jede Blüte muss einzeln per Hand bestäubt werden, denn die auf die Vanille-Orchidee spezialisierten Bienen- und Kolibriarten gibt es ausschließlich in Mittelamerika.	
	Die gelblich-grünen Blüten blühen nur nacheinander auf, wobei jede einzelne Blüte bereits nach wenigen Stunden wieder verwelkt.	Die gelbgrünen Blüten blühen nur nacheinander auf und verwelken ebenso, jede Blüte für sich, schon nach wenigen Stunden.	
	„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.	„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 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 grünen Schoten, die schließlich geerntet werden, erhalten den charakteristischen Geschmack und die schwarze Farbe erst später, durch Fermentierung.	
		Geschäfte ohne Zwischenhandel	
7	Die Ernte wird in der Regel an Zwischenhändler verkauft.	Die geernteten Vanilleschoten verkauft Totoantsarika in der Regel an Zwischenhändler.	5
	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.	Da der Preis allerdings stark schwankt – 2004 erreichte er auf dem Weltmarkt mehr als 500 Dollar je Kilogramm, nur um kurz danach auf 20 Dollar abzustürzen –, weiß er bis zum Markttag nicht, welchen Lohn er für seine Arbeit erhält.	
	Viele sind auch darauf angewiesen,	Viele Bauern sind aus Geldnot sogar gezwungen,	
	unreife Schoten minderer Qualität zu verkaufen, weil schlicht das Geld alle ist.	unreife Schoten zu besonders niedrigen Preisen zu verkaufen.	
8	Die Symrise AG aus dem niedersächsischen Holzminden, der viertgrößte Duft- und Aromenhersteller der Welt,	Die Symrise AG aus dem niedersächsischen Holzminden ist der viertgrößte Duft- und Aromenhersteller der Welt und Zulieferer des Konzerns Unilever.	6
	kauft seit Jahren Vanille aus Madagaskar.	Seit Jahren kauft Symrise Vanille aus Madagaskar.	
	Doch die Unzufriedenheit wuchs. „Wir wussten nie, ob wir über die Zwischenhändler genügend	Doch die Unzufriedenheit wuchs. „Wir wussten nie, ob wir über die Zwischenhändler genügend	

Abs	Frankfurter Rundschau (23.12.2014)	Akzente (2 / 2015)	Abs
	Vanille in guter Qualität aufkaufen können“, berichtet Symrise-Vanilleexperte Clemens Tenge.	Vanille in guter Qualität aufkaufen können“, berichtet Clemens Tenge, Vanilleexperte bei Symrise.	
	Deshalb entschloss sich das Unternehmen 2006, selbst vor Ort tätig zu werden.	Deshalb entschloss sich das Unternehmen 2006, an Ort und Stelle aktiv zu werden.	
	„Wir haben unser eigenes Team aufgebaut und kaufen jetzt direkt von den Kleinbauern“, sagt Tenge.	„Wir haben unser eigenes Team aufgebaut und kaufen jetzt direkt von den Kleinbauern“, so Tenge.	
9	Das klingt leichter als es ist.	Das klingt einfacher, 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:	Denn die Konkurrenz durch viele Zwischenhändler ist groß. Und die Kleinbauern binden sich traditionell nicht längerfristig an ein Unternehmen, sondern entscheiden Jahr für Jahr neu, an wen sie ihre Vanille verkaufen. Dagegen hilft nur eine langfristige Strategie, die Tenge so zusammenfasst:	
	„Wir bauen Vertrauen auf.“	„Wir bauen Vertrauen auf.“	
10	Das Geld, das Symrise durch die Umgehung der Zwischenhändler spart, gibt sie nun unter anderem dafür aus, die Bauern in besseren Anbaumethoden zu trainieren.	Das Geld, das Symrise durch die Umgehung der Zwischenhändler spart, gibt das Unternehmen nun unter anderem dafür aus, die Bauern in besseren Anbaumethoden zu schulen. Damit will es die Qualität dauerhaft erhöhen.	7
	Auch im sozialen Bereich engagiert sich Symrise:	Auch im sozialen Bereich engagiert sich das Unternehmen:	
	Das Unternehmen gewährt Vorschüsse, gibt Zuschüsse zu einer neu aufgebauten Krankenversicherung und bezahlt Lehrer an Grundschulen der Region. Das Prinzip:	Es gewährt Vorschüsse, bezuschusst eine Krankenversicherung und bezahlt Lehrer an Grundschulen der Region. Hinter alldem steht ein Prinzip:	
	Wir helfen Euch, Ihr verkauft uns hochwertige Vanille.	Wir helfen euch und ihr verkauft uns hochwertige Vanille.	
11	Und hier kommt die GIZ ins Spiel, die von Symrise um Mitarbeit gebeten worden war.	An dieser Stelle kommt die GIZ ins Spiel, die von Symrise beauftragt wurde.	8
	Die Motivation mag unterschiedlich sein, doch die Ziele sind identisch. „Wir wollen ein besseres Leben für die Kleinbauern erreichen“, sagt GIZ-Landesdirektor Alan Walsch.	Die Motivation mag unterschiedlich sein, doch die Ziele sind identisch. „Wir wollen ein besseres Leben für die Kleinbauern erreichen“, sagt Alan Walsch von der GIZ.	
	„Wenn wir das durch eine Zusammenarbeit mit Unternehmen schaffen und am Ende beide Seiten profitieren, ist das eine echte Win-Win-Situation.“	„Wenn wir das durch eine Zusammenarbeit mit Unternehmen schaffen und am Ende beide Seiten profitieren, ist das eine echte Win-win-Situation“, meint er.	
	Mittlerweile arbeiten die Partner mit etwa 4000 Bauern zusammen. Die Beteiligung der GIZ hat dem Projekt neuen Schub gegeben.	Mittlerweile arbeiten GIZ und Symrise mit 4.000 Bauern zusammen.	
	„Wir werden als ehrliche Vermittler gesehen“, so Walsch.	„Wir werden als ehrliche Vermittler gesehen“, berichtet Walsch.	
		Schulungsfelder für vielfältigen Anbau	
12	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.	Beraten durch die GIZ, fördert Symrise die Bildung von Kooperativen, damit die Kleinbauern die Arbeit besser aufteilen und gemeinsam ihre Interessen vertreten können, beispielsweise bei Preisverhandlungen.	9
	Das ist nur scheinbar ein Widerspruch zu den Interessen des Unternehmens, schließlich will Symrise nicht mit jedem Bauern einzeln	Das steht nur scheinbar im Widerspruch zu den Interessen des Unternehmens, schließlich will Symrise nicht mit jedem Bauern einzeln	

Abs	Frankfurter Rundschau (23.12.2014)	Akzente (2 / 2015)	Abs
	verhandeln müssen.	verhandeln.	
	Auch René Totoantsarika ist Mitglied einer Kooperative und beschreibt die Vorteile: „Wir helfen uns bei der Bewachung der Felder“, sagt er.	Auch Vanillebauer Totoantsarika ist Mitglied einer Kooperative — für ihn ein Vorteil: „Wir helfen uns bei der Bewachung der Felder“, sagt er und erklärt,	
13	Ziel der GIZ ist es auch, die Abhängigkeit der Bauern von der Vanille zu verringern.	dass die tief im Dschungel liegenden Plantagen bisweilen von Dieben heimgesucht werden.	
	Auf Schulfeldern lernen die Farmer,	Auf Schulungsfeldern lernen die Landwirte von der GIZ,	10
	wie Gemüse, Nüsse und Obst angebaut werden. Dadurch soll erreicht werden,	wie Gemüse, Nüsse und Obst angebaut werden. Ziel ist,	
	dass sich die Familien über das ganze Jahr hinweg mit Lebensmitteln aus dem eigenen Anbau versorgen können und nicht nur auf Reis setzen.	dass sich die Familien über das ganze Jahr hinweg mit verschiedenen Lebensmitteln aus eigener Produktion versorgen können und nicht nur auf Vanille und Reis setzen.	
14	Aber warum hat Symrise daran ein Interesse? „Wenn ich nicht weiß, was ich morgen essen kann, kümmerge ich mich sicherlich nicht um die Qualität von Vanille-Pflanzen“, sagt Landesdirektor Walsch. Ein weiteres Argument:	Aber warum hat Symrise daran ein Interesse? „Wenn ich nicht weiß, was ich morgen essen kann, kümmerge ich mich sicherlich nicht um die Qualität von Vanillepflanzen“, sagt Walsch von der GIZ.	
	Der Reisanbau laugt den Boden aus und macht ihn schon nach einigen Jahren unfruchtbar.	Gegen übermäßigen Reisanbau spreche auch, dass er den Boden auslaugt. Eine Balance ist auch deshalb wichtig, weil die Bauern,	
	Um neue Flächen zu gewinnen, wird bisher der Wald gerodet, der dann für den Vanille-Anbau fehlt.	um neue Flächen für Reis zu gewinnen, den Urwald roden. Der steht dann wiederum nicht mehr für den Vanilleanbau zur Verfügung.	
		Sind die Marktpreise für Vanille fair?	
15	Dass es aber gar nicht so leicht ist, dass Vertrauen der Bauern zu gewinnen, zeigt René Totoantsarika. Er hat an Trainings teilgenommen, lernte Neues über den Vanilleanbau.	Das Vertrauen der Bauern zu gewinnen, ist nicht leicht. Vanillebauer Totoantsarika etwa hat an Schulungen teilgenommen und Neues über den Vanilleanbau gelernt.	11
	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.	Trotzdem verkaufte er in diesem Jahr nur wenige Kilogramm Vanilleschoten an Symrise. „Wir haben hier schon viele Versprechen gehört“, sagt er. Er wolle erst einmal sehen, wie es weitergehe. „Die Krankenversicherung ist natürlich klasse“, meint er, denn Ärzte seien extrem teuer.	
	„Wenn es Symrise ernst meint und die Sache dauerhaft läuft, dann sind sie meine Partner, keine Frage“, sagt er.	„Wenn Symrise es ernst meint und die Angebote dauerhaft laufen, dann sind sie meine Partner, keine Frage“, sagt er.	
16	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.	Eine Klage hört man immer wieder von den Bauern: „Der Preis, den wir für unsere Vanille bekommen, ist viel zu niedrig“, meint Edward Todisoa, Chef einer Kooperative.	12
	Symrise macht jedoch geltend,	Symrise sagt,	
	dass sich das Unternehmen aus Wettbewerbsgründen nicht vom Weltmarktpreis abkoppeln kann.	dass sich das Unternehmen aus Wettbewerbsgründen nicht vom Weltmarktpreis abkoppeln könne.	
	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.	Der bewegt sich derzeit bei um die 80 Dollar für ein Kilogramm schwarze Vanille. Die Bauern erzielen für die unbearbeiteten grünen Schoten etwa die Hälfte. Fermentiert bräuchte die Vanille in der Regel mehr ein, doch das Verfahren ist zu	

Abs	Frankfurter Rundschau (23.12.2014)	Akzente (2 / 2015)	Abs
		aufwendig für die meisten Bauern.	
17	Ist das ein fairer Preis?	Wie fair ist der Preis, den sie erhalten?	
	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.	Niemand weiß es. Um das zu ändern, untersucht die GIZ zurzeit in einer Studie die finanziellen Verhältnisse der Bauern und wie viel sie der Vanilleanbau überhaupt kostet.	
	Denn kaum ein Bauer führt Buch über Ein- und Ausgaben.	Denn kaum ein Bauer führt Buch über Einnahmen und Ausgaben,	
18	Wie viel er verdient, darüber will oder kann auch René Totoantsarika nichts sagen.	auch René Totoantsarika nicht. Wie viel er verdient, darüber will oder kann er nichts sagen.	
	„Zu wenig“, meint er nur. Dabei sei es wichtig, Geld zurücklegen zu können. Denn er hat einen teuren Traum:	„Zu wenig“, meint er nur. Dabei sei es wichtig, Geld zurücklegen zu können:	
	„Meine Kinder sollen doch einmal studieren.“	„Meine Kinder sollen doch einmal studieren.“	
		ANSPRECHPARTNER GIZ Madagaskar > giz-madagaskar@giz.de	
		GUTE INVESTITION	
	Madagaskar liefert rund 80 Prozent der weltweit verkauften Vanille. Andere Anbaugebiete 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	Mit develoPPP.de fördert das Bundesministerium für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung das Engagement der Privatwirtschaft dort, wo unternehmerische Chancen und entwicklungspolitischer Handlungsbedarf zusammentreffen. develoPPP.de richtet sich an Unternehmen, die in Entwicklungs- und Schwellenländern investieren wollen, und bietet ihnen finanzielle und fachliche Unterstützung. Seit 1999 hat die GIZ mehr als 700 solcher Partnerschaften begleitet. www.develoPPP.de	