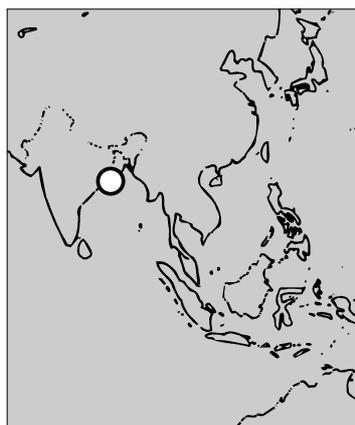


Tea Promoters India (TPI)

Indien

Das Land in Stichworten



Indien ist mit 3,3 Millionen Quadratkilometern so groß wie Westeuropa. Der Subkontinent weist große landschaftliche und klimatische Unterschiede auf, fruchtbares Schwemmland am Ganges, Wüsten- und Trockengebiete im Westen und in Zentralindien und tropische Regenwälder im Osten und Süden. In den meisten Landesteilen ist das Klima vom Monsun bestimmt, in der Himalaya-Region herrscht ein subpolares Klima. Die Handelspartner befinden sich überwiegend in Nordindien, unter anderem in den Bundesstaaten Uttar Pradesh und Westbengalen (inklusive Darjeeling und Assam). In Südindien sind sie hauptsächlich in den Bundesstaaten Andhra Pradesh, Tamil Nadu und Kerala zu finden. Indien hat mit mehr als einer Milliarde Einwohnern die zweitgrößte Bevölkerung der Welt. Der Großteil der Bevölkerung lebt nach wie vor auf dem Land. Die Landwirtschaft trägt rund ein Drittel zum Sozialprodukt bei und ein Viertel zu den Exporten, zum Beispiel Tee, Baumwolle, Pflanzenöl und Ölsaaten. Die Hälfte aller landwirtschaftlichen Betriebe ist allerdings kleiner als ein Hektar. Für diese Bauern ist ein Zusatzeinkommen durch Handwerk und den Verkauf der landwirtschaftlichen Produkte absolut notwendig. Etwa ein Drittel der Bevölkerung ist unterbeschäftigt und lebt unterhalb des Existenzminimums. Auf der anderen Seite ist Indien international bekannt für seine große Computer-, Stahl- und Filmindustrie, um nur einige Beispiele zu nennen.

Die Organisation

Bei Tea Promoters India (TPI) handelt es sich um eine sozial engagierte Teehandelsfirma mit Sitz in Kolkatta, die der Familie Mohan gehört. TPI verwaltet inzwischen vier Teegärten in Darjeeling, einen in Dooars (Teeanbaugebiet zwischen Darjeeling und Assam) und einen in Assam. Diese Teegärten wurden von der Familie Mohan (TPI) vom indischen Staat gepachtet. TPI ist ein Pionier in Sachen Bioanbau in Darjeeling. Alle Gärten sind inzwischen nach den Richtlinien von Naturland zertifiziert.

Die gepa bezieht ihren Biotee hauptsächlich von dem Teegarten Samabeong in Darjeeling, der nahe der Grenze zu Tibet auf einer Höhe von 1 458 bis 2 000 Metern liegt. „Samabeong“ heißt übrigens „Höhle des schwarzen Bären“. Dieser Teegarten

umfasst 731,82 Hektar, wovon 161 Hektar mit Teebüschen bepflanzt sind. Auf 60 Prozent der restlichen Fläche ist Wald, wichtig in einer Region wie Darjeeling, in der große Waldflächen abgeholzt wurden. Um das große ökologische und soziale Engagement von TPI in Samabeong zu fördern, hat sich die gepa bereits zu Beginn der Zusammenarbeit Ende der 80er-Jahre verpflichtet, die gesamte Biotee-Ernte von Samabeong zu vermarkten.

Pilotprojekt in Sachen Mitbestimmung

„Es war die feste Überzeugung von Brji Mohan, dem Seniorchef von TPI, dass die alten Kolonialstrukturen im Teesektor beendet werden müssen“, so betont Prem Tamang von TPI 2005. Der Koordinator für die TPI-Teegärten in Darjeeling berichtet, dass Brji Mohan im Teegarten Samabeong 1990 erstmals das Konzept eines gemeinsamen Gremiums einführte, durch das die Teearbeiterinnen und -arbeiter an dem ganzen Entscheidungsprozess und bei der Verwaltung des Teegartens beteiligt werden. Dabei handelt es sich um ein zunächst einzigartiges Mitbestimmungsmodell, denn die Teegärten sind in der Regel sehr hierarchisch



strukturiert. Später wurde dieses Gremium als so genannter „Joint Body“ zu einem unverzichtbaren Bestandteil des Fairen Teehandels weltweit. Darin sind sowohl Arbeiterinnen und Arbeiter vertreten als auch das Management. In dem Teegarten Samabeong bestimmt ein weiteres Team über die Verwendung des "Social Welfare Fund“, eines Fonds speziell für Sozialleistungen für die Teearbeiter.

Die Produzenten

Vom Fairen Handel der gepa mit TPI profitieren zwei unterschiedliche Gruppen: die Teearbeiterinnen und Teearbeiter in den TPI-Teegärten – vor allem in Samabeong und Banaspaty – und die Mitglieder der Kleinbauern-Kooperative Subarna in Darjeeling:

Die Teearbeiterinnen und Teearbeiter

Auf Samabeong leben zurzeit 310 Familien, insgesamt also 1 579 Menschen. 136 Frauen und 89 Männer gehen im Teegarten Samabeong einer regelmäßigen Beschäftigung nach, ebenso wie 25 Männer und Frauen in der dortigen Teefabrik und 4 Beschäftigte in der Verwaltung und der Krankenstation. Außerdem werden noch zusätzlich 71 Männer und 108 Frauen in der Saison beschäftigt, die auch im Teegarten Samabeong leben. In dem kleineren Teegarten Banaspaty in Assam sind 50 Mitarbeiter permanent beschäftigt sowie zusätzlich 46 während der Saison.



In Indien erhalten die Arbeiterinnen und Arbeiter in Teegärten einen von Regierung und Gewerkschaften ausgehandelten Tageslohn, der zurzeit bei 49,80 indische Rupien liegt. Dieser Lohn ist zwar für alle Teegartenbesitzer verbindlich, wird aber in vielen anderen Teegärten verspätet, unregelmäßig oder nicht in vollem Umfang ausbezahlt. TPI hält sich nicht nur an diese Regelungen, sondern im Gegensatz zu anderen Teeplantagen werden die Mitarbeiter von TPI auch während der Monate im Jahr kontinuierlich und gleich bezahlt, in denen aufgrund der kalten Jahreszeit weniger Arbeit anfällt (November – Februar). Zudem gibt es bei TPI für die Mitarbeiter eine Gar-

antie auf einen Mindestlohn pro Tag sowie bei einer Pflückleistung von mehr als fünf Kilogramm Teeblätter einen Aufschlag auf den oben genannten Tageslohn. In einem Bio-Teegarten werden außerdem mehr Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter benötigt als in einem konventionellen Teegarten.

Wohnen, Brennmaterial, Arbeitskleidung und medizinische Versorgung sind für die Arbeiter per Gesetz gratis. Urlaub (15 Urlaubstage plus elf Feiertage), Krankengeld (für 14 Tage), „Provident Fund“ (Vorsorgefonds), „Retirement Gratitute“ (eine Art Rentenversicherung) und Mutterschutz (für 12 Wochen) werden zum Beispiel entsprechend den gesetzlichen Bestimmungen gewährt, ebenso wie verbilligte Grundnahrungsmittel wie Reis.

Der gepa-Mehrpreis fließt in einen Fonds für zusätzliche Sozialleistungen, aus dem folgende Maßnahmen finanziert werden:

Gemeinschaftszentrum

Mithilfe des Fonds wurde als erstes im Teegarten Samabeong ein Gemeinschaftszentrum errichtet, die so genannte „gepa-Community Hall“. Die Treffen der oben erwähnten Komitees finden dort statt und in einem der vier Räume ist die eigene Krankenstation untergebracht. Die Frauen von Samabeong treffen sich dort regelmäßig, um an Nähkursen und dem Unterricht speziell für Frauen teilzunehmen. Zudem wird das Gemeinschaftszentrum zum Beispiel für Gewerkschaftstreffen, Hochzeiten und vieles mehr genutzt.

Weiterführende Schule

Die gepa-Community Hall wurde zunächst auch als Schule benutzt, wurde aber bald zu klein, da viele Eltern die Kinder dorthin in die Schule schickten. Bereits 1994 wurde deshalb eine weiterführende Schule („B.M. High School“) für Klasse 5 bis 10 gebaut. Mithilfe des Fairen Handels werden sowohl die Gehälter der zwölf Lehrer bezahlt als auch die Schulbücher. Diese Schule steht selbstverständlich auch den Kindern aus den umliegenden Dörfern des Teegartens Samabeong zur Verfügung. Rund die Hälfte von den insgesamt 362 Schulkindern stammt aus den umliegenden Dörfern des Teegartens Samabeong. Für die Schülerinnen und Schüler, die ihre Ausbildung nach der Klasse 10 fortsetzen wollen, gibt es aus dem gepa-Mehrpreis Stipendien für Unterkunft und Verpflegung im Wohnheim in der nächst gelegenen Stadt.

Bildung für Frauen

Junge Absolventinnen der B.M. High School unterrichten die Teepflückerinnen, die nicht lesen und schreiben können. Dafür werden die jungen Frauen bezahlt, was aus dem gepa-Mehrpreis bestritten wird. Gleich zwei gute Effekte hat dieses



Bildungsprogramm für Frauen: die ausgebildeten jungen Frauen sammeln erste Erfahrungen im Unterrichten und die Teearbeiterinnen haben die Möglichkeit, Wesentliches zu lernen. Sie können dann zum Beispiel bei der Abgabe der gepflückten Teeblätter mit ihrem Namen unterschreiben und nicht mehr mit dem Daumenabdruck.

Frauen haben im Teegarten die Chance, Stellen zu übernehmen, die vor fünfzehn Jahren für Frauen noch undenkbar waren. So sind sie heute auf Samabeong als Vorarbeiterinnen und Assistentin des Teegartenmanagers tätig. Im Büro von TPI in Kolkatta arbeitet seit 2006 eine Tee-Testerin mit einer Assistentin – eine Seltenheit im Teegeschäft.

Solarenergie im Teegarten

Ökologie wurde von Anfang an auf Samabeong groß geschrieben. Es finden immer wieder kleine und größere Verbesserungen statt. So erhielten zum Beispiel rund 200 Teearbeiter-Familien Solarstromanlagen für ihre Häuser. Dadurch gibt es jetzt sowohl in den Häusern als auch davor abends Licht, denn ab 18 Uhr ist es auf Samabeong dunkel. Die Kinder können dank des Solarstromes abends besser ihre Hausaufgaben machen und müssen nicht mehr neben der rußenden Kerosinlampe sitzen. Der Solarstrom wird von vielen Familien auch für den Betrieb eines eigenen Fernsehgerätes genutzt, das in dem abgelegenen Teegarten „als Fenster zu Welt“ gesehen wird.

Förderung der Kleinbauern-Kooperative Subarna

„Wir wollten nicht nur die Menschen im Teegarten Samabeong fördern, sondern auch Kleinbauern in der Region“, so Binod Mohan von TPI. Deshalb wurden seit 1997 mehr als 750 000 Teepflanzen für die Kleinbauern der Subarna Tea Co-operative aus dem gepa-Mehrpreis finanziert. Zudem wurden Kurse gegeben, von der Pflanzenpflege bei Tee bis zum Aufbau einer Genossenschaft. Die Verarbeitung des Tees findet in der Teefabrik auf Samabeong statt. Im Frühjahr 2005 wurde der erste Tee dieser Kleinbauern-Kooperative nach Deutschland exportiert. Entstanden ist der Kontakt zwischen TPI und den Kleinbauern aus der Region des Teegartens Samabeong übrigens über deren Kinder. Die Kinder der Kleinbauern besuchen zusammen mit den Kindern der Teearbeiter die weiterführende Schule auf Samabeong.

Außerdem wurden im Teegarten Samabeong für die Familien Milchkühe angeschafft. Der Kuhdung wird von den Familien an den Teegarten verkauft. Es gibt eine gut funktionierende Biogasanlage. Zudem wurden Gaskocher, Schnellkochtöpfe und Warmhalteboxen für das Mittagessen im Teegarten gekauft und es wurde für gut verfügbares und sauberes Trinkwasser gesorgt.

Produktion und Vermarktung

Die Anfänge des Teeanbaues in Darjeeling gehen auf Mitte des 19. Jahrhunderts zurück. Soweit heute bekannt, wurden die ersten Teebüsche in den niedrigen Lagen Darjeelings gepflanzt, wo auch heute noch Tee angebaut wird. Später pflanzte man Tee auch in den höheren Lagen, wo die bei Teetrinkern bis heute sehr geschätzten Teegärten wie „Singell“ liegen.

Die Geschichte des Teegartens Samabeong geht zurück in das Jahr 1882. Da sich dieser Teegarten in der Nähe der Grenze zu Tibet befindet, wurde die Ernte lange Zeit dort hin verkauft. Dies war jedoch nach der chinesischen Invasion in Tibet im Jahre 1959 nicht mehr möglich. Im Jahre 1970 wurde der Teegarten vom früheren Management schließlich ganz aufgegeben. Die Teearbeiterfamilien bauten dann weiterhin etwas Tee zum Verkaufen und Lebensmittel für den eigenen Bedarf an. 1990 übernahm TPI den Teegarten Samabeong und baute nicht nur die Teefabrik, sondern den gesamten Teegarten wieder auf. Die jahrelange extensive Bewirtschaftung durch die Teearbeiterfamilien erwies sich für die Bioumstellung als Glücksfall.

Samabeong ist einer der ersten zertifizierten Bioteegärten in Darjeeling. War vor etwa 30 Jahren der Anbau ohne Chemie noch der Normalfall, konnte sich die nachfolgende Manager-Generation einen Anbau ohne Chemie nicht mehr vorstellen. So wurden die TPI-Pioniere des ökologischen Anbaus zu Beginn nicht ernst genommen, fanden dann später aber doch viele Nachahmer.

In Samabeong wird mit einer Mischung aus Kuhdung und Blattabfällen gedüngt. Durch diese Düngung werden die Pflanzen widerstandsfähig. Zur Vorbeugung gegen den Schädlingsbefall werden alte Sträucher rechtzeitig beschnitten oder durch neue Teepflanzen ersetzt. Durch Mulchen wird der Unkrautwuchs bekämpft.

Bei einem Schädlingsbefall werden nur gezielt Präparate gesprüht, die von Naturland akzeptiert sind (Kupferpräparate gegen Pilze, Neem gegen Spinnen und Milben). Jedes Jahr besucht ein von Naturland akzeptierter Experte die Plantage und berät und kontrolliert. Der Biotee von Samabeong wird im Teegarten selbst weiterverarbeitet, ebenso wie der Tee der Kleinbauernkooperative. Neben dem klassischen Bio-Schwarztee wird auf Samabeong auch Bio-Grüntee hergestellt, und zwar nach der japanischen Dämpfmethode. Diese in Japan seit rund 300 Jahren praktizierte Art der Grünteeherstellung gilt als schonender als das sonst übliche Erhitzen der Teeblätter in Pfannen, einer anderen Form der Grünteeherstellung. Denn beim Erhitzen in der Pfanne kann es passieren, dass das Blattgut zu dunkel wird, wenn nicht sehr vorsichtig und erfahren vorgegangen wird. Bei der Dämpfmethode werden die frisch gepflückten Teeblätter etwa 20 bis 40 Sekunden Wasserdampf ausgesetzt. Durch das Dämpfen wird das Fermentieren des Blattes verhindert und deshalb bleibt dieser Tee grün und wird nicht schwarz. Dann werden die Grüntee-Blätter ebenfalls getrocknet und gerollt.

Der TPI-Tee für die gepa wird in Kolkatta in handgeschöpfte Kartonage verpackt, die aus einem Selbsthilfeprojekt in Nordindien stammt.

