

GUT, NICHT NUR IM GESCHMACK

Die **dwp eG** Fairhandelsgenossenschaft bietet unter der Marke **WeltPartner** ein breites Sortiment in Bio-Qualität an. Partnerschaftliches Handeln und Transparenz sind uns besonders wichtig. Dies schließt Projektpartner und Kleinbauern in Übersee, Fachhändler und Sie als Kundin bzw. Kunden ein. Mit dem Kauf der fair+bio Produkte von **WeltPartner** helfen Sie, das Leben von Kleinbauernfamilien weltweit zu verbessern. Das bedeutet zum Beispiel: eine faire Bezahlung, bessere Arbeitsbedingungen und Zugang zu Bildung. Durch den ökologischen Anbau werden zudem Ressourcen und Klima geschont.



FÜR ALLE
DAS BESTE



WELT
Partner

Gefördert mit Mitteln des evangelischen Kirchlichen Entwicklungsdienstes, durch MISEREOR und durch ENGAGEMENT GLOBAL mit finanzieller Unterstützung des



Bundesministerium für
wirtschaftliche Zusammenarbeit
und Entwicklung

Für den Inhalt dieser Publikation ist allein das Forum Fairer Handel e. V. verantwortlich; die hier dargestellten Positionen geben nicht den Standpunkt von Engagement Global gGmbH und des Bundesministeriums für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung wieder.

ff FORUM
FAIRER
HANDEL

MISEREOR
IHR HILFESWERK
FAIRER HANDEL
Von Anfang an!

dwp
wir handeln fair

dwp eG Fairhandelsgenossenschaft
D-88212 Ravensburg
www.dwpeg.de

177007 | cerrydesign.eco | bildrechte © Cnaan Fair Trade, dwp eG, shutterstock.com (pingpongcat, Gabeca de Marmore, Spectral-Design)

fair+
bio

PALÄSTINA
ZUKUNFT DURCH DEN
FAIREN HANDEL

Canaan
FAIR TRADE

CHANCE FÜR KLEINBAUERN

Ahmed Abusalama:
„Ein Olivenbaum ist wie ein
menschliches Wesen, das Teil der
Familie, der Geschichte des Dorfes
und der Gemeinschaft ist.“



Palästina ist eine sehr fruchtbare Region. Hier gedeihen Früchte, Gemüse, Mandeln und Kräuter besonders gut. Doch in den Augen der Welt steht Palästina vor allem für eine scheinbar ausweglose Situation im sogenannten Nahost-Konflikt. Viele Landwirte sind heute von ihren Feldern abgeschnitten. Ihre Grundstücke wurden zur Sicherheitszone erklärt. Die betroffenen Bauern benötigen eine Genehmigung, um auf ihre Felder zu kommen. Das hat Konsequenzen: Die Olivenernte reduzierte sich drastisch. Die Bauern konnten zudem viele Jahre lang ihre Produkte kaum mehr absetzen: Es gab keinen Markt mehr.

Doch es gibt Gegenkräfte: Durch den Fairen Handel, vor allem durch die Arbeit von Canaan Fair Trade und Palestine Fair Trade Association verbessert sich die Lage der Kleinbauern wieder: Sie erhalten Zugang zu den internationalen Märkten, erwirtschaften ein Einkommen, das ihre Existenz sichert und blicken vorsichtig optimistisch in die Zukunft. Der Anbau von Oliven spielt dabei eine große Rolle, aber auch die Kultivierung von Hartweizen, Mandeln, Thymian, Tomaten und anderen landwirtschaftlichen Erzeugnissen.

OLIVEN - FAIR + BIO

„Home of the Olives“ steht in großen Buchstaben am Gebäude von Canaan Fair Trade in Jenin im Westjordanland. Und das zu Recht, denn Oliven sind ein Symbol der Hoffnung für die Menschen in Palästina.

Man schätzt, dass in Palästina etwa 100.000 Familien vom Olivenanbau leben. Diese sind wichtigste Einkommensquelle und unentbehrliches Grundnahrungsmittel für unzählige Kleinbauernfamilien. Olivenhaine machen etwa 80% der landwirtschaftlichen Flächen aus.

Die Ernte ist traditionell eine Gemeinschaftsarbeit, bei der alle Familienmitglieder sowie auch Verwandte und Freunde mithelfen.

Der Anbau von Oliven ist aufwändig, denn die Bäume wachsen häufig auf Terrassen, die von Hand errichtet werden müssen. Für moderne Maschinen sind sie nicht zugänglich.





CANAAN FAIR TRADE

Im Jahr 2004 gründete der Kulturanthropologe Dr. Nasser Abufarha in seiner Heimat Jenin im Westjordanland das Unternehmen Canaan Fair Trade (CFT) und zeitgleich die Nichtregierungsorganisation Palestine Fair Trade Association. Sein Ziel ist, die unterdrückte palästinensische Landbevölkerung zu unterstützen. Dabei geht es Nasser Abufarha um die Sicherung der Lebensgrundlage für Tausende Familien sowie um den Erhalt der Kultur und der Traditionen. So werden die Olivenhaine zum Beispiel nach den Regeln der Jahrtausende alten Permakultur bewirtschaftet.

CFT ist es gelungen, den Olivenmarkt wieder zu stabilisieren und die Preise nachhaltig zu gestalten. Die Aktivitäten von CFT beeinflussen die allgemeine Entwicklung der gesamten

Region, denn das Unternehmen investiert in Gemeinschaftsprojekte, in Forschung und Entwicklung, Bildung und in weitere Bereiche.

Mittlerweile gibt es 43 Olivenöl-Genossenschaften und 8 Frauenverbände im Umfeld von Canaan. Die 51 Produzentenkooperativen, mit denen CFT zusammenarbeitet, haben mehr als 1.700 Mitglieder. Die im ganzen Westjordanland verstreut lebenden Kleinbauern werden durch die Palestine Fair Trade Association beraten.

Die frischen Oliven der Kooperativen werden von Canaan zu unterschiedlichen Produkten verarbeitet. Canaan übernimmt das Verpacken, das Marketing und den Export an Partner in alle Welt wie die dwp eG Fairhandelsgenossenschaft.



Gründer von Canaan Fair Trade:
Dr. Nasser Abufarha

MEHR ALS FAIRE PREISE

Nasser Abufarha erläutert die Philosophie seiner Organisation: „Fairer Handel ist für Canaan mehr als nur die Zahlung eines fairen Preises. Daher zahlen wir zusätzliche Aufschläge, leisten intensive Beratung und investieren insbesondere in die produzierenden Gemeinden. Die dort ansässigen Kooperativen erhalten Gelder für die Verwirklichung von Gemeindeprojekten.“ Canaan unterstützt die Nichtregierungsorganisation Palestine Fair Trade Association bei der Finanzierung vielfältiger Sozialprogramme.

Nasser Abufarha fasst zusammen: „Wir sind froh, dass unser Weg bisher so erfolgreich war: Wir geben Familien in schwierigen wirtschaftlichen Situationen und in der festgefahrenen politischen Lage Palästinas neue Perspektiven. Dazu passt der Olivenbaum einfach perfekt – als Symbol der Hoffnung und des Friedens. Seine Früchte gilt es für uns im Fairen Handel zu nutzen: für ein neues, gewaltfreies, aufstrebendes und selbständiges Palästina.“



TREES FOR LIFE

Etwas Besonderes ist das Projekt „trees for life“. Hierfür wählt Canaan jährlich rund 20 seiner Kooperativen aus, in denen neue Bäume gepflanzt werden. Die Kooperativen erhalten etwa 10.000 junge Olivenbäumchen.

STIPENDIEN

Canaan vergibt Stipendien, um Führungsqualitäten zu fördern und unterstützt jährlich 10 Studentinnen, bevorzugt aus abgelegenen Regionen oder Flüchtlingslagern. So können sie ihr Studium an palästinensischen Universitäten absolvieren. Die Studenten und Studentinnen verpflichten sich im Gegenzug, gemeinnützige Arbeiten in ihren Gemeinden zu verrichten.

MIKROKREDITE FÜR FRAUEN

Schließlich gibt es in Kooperation mit der Palestine Fair Trade Association ein jeweils 2-jähriges Mikrokredit-Programm für Frauen, die ein produktives Gewerbe beginnen und mit den Erzeugnissen Canaan Fair Trade beliefern möchten. Dr. Nasser Abufarha ist sehr zufrieden: „Das läuft bisher hervorragend.“



OLIVENÖL UND OLIVEN

Das WeltPartner Bio-Olivenöl stammt von fünf KleinbäuerInnen-Kooperativen. Es trägt die Qualitätsbezeichnung „nativ extra“, da es aus hochwertigen Früchten gewonnen wird, die direkt nach der Ernte kalt gepresst und schonend verarbeitet wurden. Voraussetzung für die Bezeichnung „nativ extra“ ist auch der niedrige Säuregehalt von unter 1 Prozent.

Für Olivenöl der Marke WeltPartner werden Rumi- und Nabali-Oliven verwendet. Diese Sorten sind für Palästina typisch. Sie zeichnen sich durch einen unverwechselbaren fruchtig-würzigen, kräftigen Geschmack aus.

Die schwarzen Oliven von WeltPartner reifen am Baum, sie werden mit Meersalz verfeinert und vor Ort in Palästina abgefüllt.



OLIVENBAUER KHADER KHADER

Khader Khader ist der jüngste Produzent bei Canaan Fair Trade in Nus Ijbail, einem Dorf im Westjordanland. Khader genießt als Landwirt großes Vertrauen und Achtung.

Als Jugendlicher hat er bereits 12 bis 16 Stunden am Tag in israelischen Plastikfabriken gearbeitet. Er war damals wochenlang nicht Zuhause und übernachtete in der Fabrik. Nach zehn harten Jahren beschloss er, seinen Job aufzugeben. Obwohl er damals noch nichts über Landwirtschaft wusste, wagte er den mutigen Sprung in ein neues Leben als Olivenbauer. Bereits während der ersten Saison, in der Khader Oliven an Canaan lieferte, gelang es ihm, Geld für einen Traktor zu sparen.

Familie Khader mit Thomas Hoyer,
Vorstand der dwp eG



Er pflügt auch die Felder seiner Nachbarn, liefert Dung und hilft bei deren Ernte.

Khader experimentiert auch mit anderen Obstsorten, die er kultivieren will. Ein Haus für seine Familie zu bauen ist sein nächstes Ziel. Zuversichtlich sagt er: „Das Wichtigste für mich ist, dass ich nicht mehr in einer Fabrik arbeiten muss und bei meiner Familie bin. Ich bin glücklich, denn ich kann meinen Lebensunterhalt gut verdienen.“

Ransees – eine Unternehmerin

Jahrelang unterstützte Ransees ihren Mann Khader, doch heute ist auch sie Produzentin für Canaan. Auf ihren Feldern pflanzt sie Thymin an, mit dem die Gewürzspezialität Za'atar hergestellt wird.



GETROCKNETE TOMATEN, AUFSTRICH & TAPENADE

Die von der Sonne **getrockneten Tomaten** überzeugen durch ihren herzhaften, aromatischen Geschmack. Von Frauen aus verschiedenen Kooperativen im Westjordanland werden nur die besten Qualitäten ausgesucht und in hochwertigem Bio-Olivenöl eingelegt. Sie verleihen warmen Gerichten, Saucen und Salaten eine mediterrane Note.

Eine Vielfalt der Aromen des Nahen Ostens findet sich in unserer **Oliven Tapenade** wieder. Die Mischung macht's: grüne Nabali-Oliven und Kapern sind hier abgerundet mit Senfsaat, Öl und Zitronensaft.

Der WeltPartner **Aufstrich Tomate-Kapern** aus sonnengereiften Tomaten, wilden Kapern und Bio-Olivenöl eignet sich ideal zu Brot, als Dip sowie zum Veredeln von Saucen, Suppen, Fisch und Fleisch.



Itaf Sadiq Ormeyer
mit Tochter

MUT ZUR SELBSTÄNDIGKEIT

Itaf Sadiq Ormeyer ist Mutter und auch Großmutter. Seit 2005 ist sie Mitglied der Frauenkooperative von Faqu'a, welche wie viele andere an Canaan Fair Trade liefert. 2010 wagte Itaf gemeinsam mit anderen Frauen einen großen Schritt: Sie mieteten ein Gebäude, um getrocknete Tomaten herzustellen.

Itaf erklärt die Produktionsschritte: „Die Herstellung sonnentrockneter Tomaten erfordert viel Sorgfalt. Sobald nur ein Stückchen schadhaf ist, verdirbt die gesamte Charge. Daher wählen wir jede Tomate einzeln aus. Nach der Trocknung besprühen wir sie mit Meersalz. Das Einlegen in Olivenöl von Canaan verleiht unseren Tomaten einen besonderen Geschmack.“

„ICH FÜHLE MICH FREI!“

Itaf Sadiq Ormeyer genießt die Freundschaft mit den Frauen der Kooperative sehr. Noch mehr aber schätzt sie die Nähe zu ihrem Mann, der sie tatkräftig unterstützt. „Mein Mann ist Tagelöhner, er hat mich nie gebeten zu arbeiten. Er half mir, als ich der Kooperative beigetreten bin.“



Das war sehr wichtig für unsere Beziehung – sie führte uns noch näher zusammen.“ Auch ihre drei studierenden Töchter befürworten ihre Arbeit. „Ich fühle mich gesegnet, weil meine Töchter die Hausarbeit übernehmen, um mich zu entlasten. Dieses Glück haben nicht viele Frauen in meinem Dorf.“

Itaf ist überzeugt, dass die ganze Familie von ihrer Arbeit profitiert: „Abgesehen von den finanziellen Vorteilen bekommen wir auch viele Gäste, die sich für unsere Arbeit interessieren. Das ist wundervoll, vor allem für meine Töchter, die viel über die Welt lernen. Für mich zählt am meisten, dass ich mich viel freier fühle als früher: Ich gehe jeden Tag aus dem Haus, spreche mit vielen Menschen und freue mich über den Sinn meiner Arbeit. Auch fragen mich die Leute immer nach neuen Projekten, an denen ich gerade arbeite. Das macht mich stolz.“

Abeer Abbas bei der Zubereitung von Couscous



MANDELN

Die Mandeln aus Palästina sind besonders aromatisch. Sie werden dort seit Jahrhunderten in vielen verschiedenen Sorten kultiviert. Die Mandeln werden vorsichtig von Hand geerntet, in der Sonne getrocknet und bei Canaan für den Export verpackt.

Im Sortiment von WeltPartner gibt es ungezuckerte **Mandeln** zum Knabbern, Kochen und Backen sowie süße Mandeln, die mit einer weißen Zuckerschicht dragiert sind.



FREEKEH & COUSCOUS

Freekeh ist sonnengetrockneter und gerösteter grüner Weizen. Nachdem er geerntet und getrocknet wurde, wird er über Feuer geröstet. Dadurch erhält er eine fein rauchige, besondere Note. Freekeh passt als vollwertige Beilage zu vielen Gerichten.

Maftoul ist der palästinensische Name für Couscous. Er wird in der Sonne getrocknet und von Hand gerollt. Hartweizen-Couscous aus Palästina besitzt eine goldene Farbe und eine lockere Konsistenz, er wird als Beilage für Fleisch- und Gemüsegerichte verwendet. Ideal auch für Suppen, Salate oder orientalische Süßspeisen.

STARKE FRAUEN-GEMEINSCHAFT

Während Abeer Abbas, Mitglied der Frauenkooperative von Faqu'a und Lieferantin an Canaan Fair Trade, Tomaten schneidet und sie behutsam auf Matten legt, erinnert sie sich an ihr früheres Leben.

Bevor sie und ihr Ehemann Mahmoud Teil der Palestine Fair Trade Association wurden, kannte sie die anderen Frauen kaum. Das ist heute ganz anders: „Die Freundschaften in der Kooperative haben für mich große Bedeutung.“ Durch die Arbeit entwickelten sich starke Bindungen und das Leben wurde für alle fröhlicher.

Abeer ist dankbar für den Zusammenhalt der Frauen in der Kooperative: „In schwierigen Zeiten stehen wir zusammen, so auch 2007 als mein Sohn ins Krankenhaus kam. Ich konnte drei Monate nicht arbeiten, doch meine Freundinnen haben mir meinen Lohn ausgezahlt. Ich werde das nie vergessen. Damals erkannte ich, dass ich nicht nur ein Teil einer gewöhnlichen Kooperative war, sondern einer starken und engen Frauengemeinschaft.“

GESCHICHTEN AUS MAFTOUL

Alle bekommen denselben Lohn, berichtet Abeer Abbas: „Wir arbeiten zusammen und teilen den Lohn gleich auf. Niemand schaut danach, wer mehr oder weniger arbeitet.“ Abeer erzählt, wie das Lachen der Frauen bis zu den Hügeln ertönt, wenn sie im Produktionshaus zusammenkommen. „Beim Walzen des Weizens reden wir viel über unser Leben und unsere Erlebnisse. Unser Couscous wird so mit unseren persönlichen Geschichten vermischt.“



Abeer wünscht sich, ein selbständiges Leben zu führen, in Zufriedenheit und in einer glücklichen Partnerschaft. Viele Frauen müssen finanziell aushelfen, sagt sie: „Die Männer in unserer Gesellschaft können mit ihrem Einkommen oft nicht umgehen. Leider gibt es kaum Arbeitsmöglichkeiten und keinen Zugang zu anderen Städten. Daher ist mir meine geregelte Arbeit in der Kooperative auch so wichtig.“



DIE WÜRZE PALÄSTINAS

ZA'ATAR

Auf den Hügeln des Westjordanlandes in der Nähe von Jenin und Nablus wächst Thymian. Vermischt mit geröstetem Sesam, Gewürzsumach, Olivenöl und Meersalz entsteht daraus **Za'atar**: eine typische Gewürzmischung für die arabische Küche.

Za'atar passt wunderbar zu frischem Brot mit Olivenöl, als Dip und Zugabe zu warmen Speisen und Salaten. Probieren Sie es aus!

Rezepte finden Sie unter www.dwpeg.de



HERZENSGUT

Firyal mischt Zutaten für die Gewürzmischung Za'atar

Firyal will nicht fotografiert werden, aber sie berichtet gerne über ihre Produkte und ihre Arbeit. Sie ist eine von sechs Frauen, die als Mitglied der Jalameh Village Cooperative Za'atar an Canaan Fair Trade verkaufen.

Mit der Herstellung von Za'atar verbindet sie sehr viel: „Bei allem was wir machen bereitet es Freude zu wissen, dass andere es schätzen. Wenn ich koche will ich sicher sein, dass meiner Familie das Essen schmeckt. Diesen Gedanken haben wir auch bei der Zubereitung unserer Gewürzmischung im Herzen: Deshalb nutzen wir nur beste Zutaten, deren Herkunft wir genau kennen.“



KÖSTLICHES AUS PALÄSTINA

FAIR + BIO, VEGAN UND EINZIGARTIG

Ein Siegel für höchste Qualität

Der Anteil an Naturland Fair zertifizierten Produkten im Sortiment von **WeltPartner** steigt kontinuierlich.

Naturland Fair steht für einen ganzheitlichen Anspruch im Fairen Handel, der die Kleinproduzenten wieder in den Mittelpunkt stellt.

WeltPartner und Canaan Fair Trade

...entdecken Sie hochwertige fair gehandelte Lebensmittel und lassen Sie sich von der Arabischen Küche inspirieren.



Ein Auszug aus dem vielfältigen Canaan-Sortiment von **WeltPartner**.

