

Flores Farm fördert indonesisches Bio-Cashewnuss-Projekt:

Kalt geknackt und fair gehandelt

Das Cashewnuss-Projekt auf den indonesischen Inseln Flores und Bali zeigt, wie fairer und ökologischer Welthandel funktionieren kann: Durch traditionelle Anbaumethoden und die besondere Verarbeitung der Cashewkerne bietet es rund 700 Farmerfamilien eine Lebensgrundlage und Zukunftsperspektive. Gleichzeitig beachtet es die Prinzipien der Nachhaltigkeit und bringt dabei Bio-Cashewkerne von höchster Qualität hervor.

Manchmal genügt eine einfache Reise, um das Leben vieler Menschen zu verändern ...

Als Martin Steckdaub und Jochen Wolf im Oktober 2005 nach Indonesien flogen, ahnten sie noch nicht, dass sie am Ende der Reise eine gemeinsame Firma, die Flores Farm GmbH, gründen würden. Sie begleiteten einen gemeinsamen Freund, Johannes Schwegler und ein Fernsehteam des Westdeutschen Rundfunks bei einer Dokumentation über ein Cashewnuss-Projekt auf der indonesischen Insel Flores. Martin Steckdaub interessierte sich für das Projekt aufgrund seiner jahrelangen Arbeit für regierungsunabhängige Organisationen (NGOs) und konnte Jochen Wolf, ehemals geschäftsführender Gesellschafter in einem Heizungs- und Sanitärgrößhandel, dafür gewinnen mitzufliegen.



Abbildung 1: Brachland



Abbildung 2: Cashewplantage

Das Cashewnuss-Projekt auf den Inseln Flores und Bali

Wie ein kleines Paradies wirkt die Insel Flores auf ihre Besucher. Das subtropische Klima sorgt für eine üppige Vegetation. An der Küste erstrecken sich unberührte Strände und Riffs. Das Tiefland dahinter ist von lichtem Regenwald und Savanne geprägt.

Flores Farm GmbH • Filderstr. 45 • 70180 Stuttgart

Fon: +49 (711) 90 11 08 8-0 • Fax: +49 (711) 90 11 08 8-9 • contact@floresfarm.com • www.floresfarm.com • DE-ÖKO-005
 BW-Bank Stuttgart • Kto. 2 090 836 • BLZ 600 501 01 • IBAN: DE30 600 501 01 0002090836 • BIC / SWIFT: SOLADEST
 Geschäftsführer Martin Steckdaub, Jochen Wolf • Registergericht Stuttgart HRB 720417 • UStIdNr. DE246634466

Doch die Lebensbedingungen ihrer Bevölkerung sind alles andere als paradiesisch: Es fehlen Innovationen und Wissen, es fehlt der Zugang zu Märkten (viele Dörfer sind nur zu Fuß zu erreichen), es fehlen teils Wasser, oft Strom. Und landwirtschaftliche Erzeugnisse, die exportiert werden, erzielen auf dem Weltmarkt nur geringe Preise. Die Folge: Misswirtschaft und Raubbau. An der Nordküste der Insel drohte Brachland zu erodieren, wodurch wertvolles Land auf Dauer vernichtet worden wäre. Deshalb ergriff 1991 die Ernährungsbehörde der Vereinten Nationen die Initiative: Sie stellte Setzlinge von Cashewbäumen bereit, mit denen die Flächen wiederaufgeforstet wurden. 2003 initiierte dann die Schweizer Entwicklungsorganisation Swisscontact (www.swisscontact.org) mit vier Bauernkooperativen, die insgesamt 560 Familien umfassen, ein groß angelegtes Cashewnuss-Projekt. Die Bauern lernten strikt nach ökologischen Kriterien zu arbeiten und sich wieder auf traditionelle Anbaumethoden zurückzubedenken. So verwenden sie zum Beispiel keine chemischen Dünger, sondern stattdessen Blätter von Bäumen und Gras. Schädlinge werden mit Rauch vertrieben, den die Bauern durch kleine Feuer erzeugen. So konnten die vier Farmerkooperativen schon im Sommer 2005 ihre Cashewnüsse durch die Schweizer Zertifizierungsstelle IMO als „aus kontrolliert biologischem Anbau“ ausweisen lassen. Zwei Jahre später weitete die Flores GmbH ihr Engagement auf die indonesische Insel Bali aus. Auch hier verdienen in der Zwischenzeit vier Bauernkooperativen mit insgesamt 140 Familien ihren Lebensunterhalt mit Bio und Fair for life zertifizierten Cashewnüssen.



Abbildung 3: Cashewapfel mit Nuss



Abbildung 4: Ernte

Einzigartige Verarbeitung: kalt geknackt und schonend getrocknet

Doch ebenso wichtig wie der biologische Anbau der Cashewkerne ist ihre Weiterverarbeitung. Bei konventionellen Verfahren werden die Cashewnüsse vor dem Knacken für mehrere Stunden in Wasserdampf oder in bis zu 205 Grad Celsius heißem Öl

Flores Farm GmbH • Filderstr. 45 • 70180 Stuttgart

Fon: +49 (711) 90 11 08 8-0 • Fax: +49 (711) 90 11 08 8-9 • contact@floresfarm.com • www.floresfarm.com • DE-ÖKO-005
BW-Bank Stuttgart • Kto. 2 090 836 • BLZ 600 501 01 • IBAN: DE30 600 501 01 0002090836 • BIC / SWIFT: SOLADEST
Geschäftsführer Martin Steckdaub, Jochen Wolf • Registergericht Stuttgart HRB 720417 • UStIdNr. DE246634466

erhitzt. So lässt sich zwar die Schale leichter öffnen, aber durch die Hitze werden auch die Mineralien und Vitamine der Kerne beeinträchtigt. Deshalb entschied man sich für ein einzigartiges Verfahren: Jede Nuss wird einzeln von Hand geknackt und danach bei maximal 45 Grad Celsius schonend getrocknet. Dadurch wird gewährleistet, dass der Cashewkern nicht nur sein volles Aroma, sondern auch seine wertvollen Bestandteile erhält. Das Ergebnis ist ein Cashewkern in Rohkostqualität. Und der hat es in sich: Neben wertvollen Mineralien und Vitaminen besitzt er einen hohen Anteil an ein- und mehrfach ungesättigten Fettsäuren. In einer wissenschaftlichen Untersuchung der Universität Stuttgart-Hohenheim am Lehrstuhl von Professor Biesalski wurden alle weltweiten Knack- und Trockenverfahren simuliert und die Inhaltsstoffe aller Methoden nach der Verarbeitung analysiert. Das Ergebnis: Flores Farm Cashewkerne schmecken nicht nur besser, in dieser Analyse hatten sie auch die meisten Nährstoffe nach der Verarbeitung. Den vollständigen Artikel aus „Journal of Agricultural and Food Chemistry“ finden Sie unter

<http://pubs.acs.org/doi/abs/10.1021/jf904580k?prevSearch=cashew&searchHistoryKey>.



Abbildung 5: Knacken jeder Nuss ohne Hitzezufuhr



Abbildung 6: Cashewkern mit letzter Schutzhaut

Das fehlende Glied in der Kette

Jochen Wolf und Martin Steckdaub waren von dem Projekt, das die Prinzipien der Nachhaltigkeit beachtet, gleichzeitig vielen Farmerfamilien eine Lebensgrundlage und Zukunftsperspektive bietet und dabei Bio-Cashewkerne von höchster Qualität hervorbringt, tief beeindruckt. Doch dann mussten sie erfahren, dass das Projekt kurz vor dem Scheitern stand. Den Farmern fehlte es an Absatzmöglichkeiten und Geld, so dass sie gezwungen waren, die Nüsse zu Dumpingpreisen in den konventionellen Markt zu verkaufen. Um dieses fehlende Glied in der Kette zu schließen, entschlossen sich Steckdaub und Wolf kurzerhand 60 Tonnen Rohnüsse zu kaufen, den Weiterverarbeitungsprozess zu finanzieren

Flores Farm GmbH · Filderstr. 45 · 70180 Stuttgart

Fon: +49 (711) 90 11 08 8-0 · Fax: +49 (711) 90 11 08 8-9 · contact@floresfarm.com · www.floresfarm.com · DE-ÖKO-005
BW-Bank Stuttgart · Kto. 2 090 836 · BLZ 600 501 01 · IBAN: DE30 600 501 01 0002090836 · BIC / SWIFT: SOLADEST
Geschäftsführer Martin Steckdaub, Jochen Wolf · Registergericht Stuttgart HRB 720417 · UStIdNr. DE246634466

und den deutschen und europäischen Markt für die Nüsse zu erschließen. Der Grundstein für die Flores Farm GmbH war gelegt!



Abbildung 7: Vertreter der Farmer aus Indonesien bei der Aushändigung des Bio-Zertifikats

Flores war nur der Anfang ...

Doch das Cashew-Projekt von der Insel Flores war nur der Anfang. In den letzten fünf Jahren hat die Flores Farm ihr Sortiment an Premium Bio-Nüssen und Trockenfrüchten stetig erweitert und sich einen festen Platz auf dem deutschen und europäischen Markt erobert. In der festen Überzeugung, dass Bioqualität und fairer Handel untrennbar zusammengehören, fördert die Flores Farm weitere Kleinbauernprojekte – zum Beispiel in Ghana (Kokosnuss und Ananas) und in Peru und Ecuador (Physalis) auf ihrem Weg zum Fair Trade-Zertifikat.



Flores Farm GmbH • Filderstr. 45 • 70180 Stuttgart

Fon: +49 (711) 90 11 08 8-0 • Fax: +49 (711) 90 11 08 8-9 • contact@floresfarm.com • www.floresfarm.com • DE-ÖKO-005
BW-Bank Stuttgart • Kto. 2 090 836 • BLZ 600 501 01 • IBAN: DE30 600 501 01 0002090836 • BIC / SWIFT: SOLADEST
Geschäftsführer Martin Steckdaub, Jochen Wolf • Registergericht Stuttgart HRB 720417 • UStIdNr. DE246634466