



Kräuter und Gewürze mit Rainforest Alliance Certified-Siegel auf dem Vormarsch

Mehr als nur Bananen, Tee, Kaffee, Kakao

(ddp direct) Frankfurt am Main, 29. Oktober 2013 ? Viele kennen das Siegel Rainforest Alliance Certified?? vom täglichen Einkauf von Bananen, Tee, Kaffee oder kakaohaltigen Produkten. Doch seit einiger Zeit kümmern sich die unabhängige Natur- und Umweltschutzorganisation Rainforest Alliance und ihre Partner im Netzwerk für Nachhaltige Landwirtschaft (SAN ? Sustainable Agriculture Network) verstärkt um eine naturnähere und sozialverträglichere Erzeugung von Kräutern und Gewürzen. In dieser Kategorie werden heute eineinhalb Dutzend verschiedene Kulturpflanzen gemäß SAN-Standard auf zertifizierten Farmen verantwortungs-voll angebaut. Allein 7.000 Tonnen Zimt gibt es bereits von Rainforest Alliance Certified??-Farmen. Hauptlieferland ist bislang Indonesien. Zudem reicht das Spektrum an nachhaltig erzeugten Kräutern und Gewürzen von Basilikum und Indischem Basilikum über Kardamom und Kamille bis zu Chili, Jasmin und Minze, Zitronengras und Zitronenverbene. Rainforest-Alliance-zertifizierte Farmen aus Indien, Indonesien oder Vietnam liefern darüber hinaus über 1.500 Tonnen Pfeffer. Hinzu kommen Hibiskus aus Burkina Faso und Vanille aus Madagaskar.

Die Rainforest Alliance setzt sich dafür ein, dass tropische Farmer, zumeist Kleinbauern mit durchschnittlich 3 Hektar Land, nicht von einer Kulturpflanze abhängig sind (z. B. Tee, Kaffee oder Kakao) und fördert wo immer möglich agrarische Vielfalt (Diversifizierung). Kräuter und Gewürze können eine ideale Ergänzung für den Agrarmix sein: So bauen Kaffeefarmen in Indien auch Pfeffer an. Teefarmen in Bangladesch produzieren auch Lorbeer, Ingwer, Jasmin oder Zitronengras.

Rainforest Alliance Certified?? und AgroforstsystemeEin zentrales Merkmal naturnaher tropischer Landwirtschaft sind Agroforstsysteme. Dabei kombinieren die Farmer bevorzugt einheimische Hölzer (Bäume wie beispielsweise Teak, Mahagoni, Paranuss, diverse Palmenarten und Sträucher ohne essbare Früchte) mit land-wirtschaftlichen Nutzpflanzen. Laut SAN-Standard sind Ingwer, Kaffee, Kakao, Kardamom, Muskatnuss, Gewürznelke, Pfeffer, Vanille und Zimt als ideale Partner in Agroforstsystemen empfohlen. In aller Regel erstreckt sich der Lebenszyklus von Kulturpflanzen in der tropischen Landwirtschaft auf mehr als 10, nicht selten über 50 Jahre. Einmalig ist: Der SAN-Standard bevorzugt heimische Hölzer und erlaubt nicht den Anbau invasiver Schattenbaumarten. Invasive Arten sind gebietsfremd, werden von außen absichtlich oder unabsichtlich eingetragen, breiten sich häufig rasant aus und verdrängen heimische Arten zum Nachteil der natürlichen Ökosysteme vor Ort.

Auch wenn einige der Kräuter und Gewürze möglicherweise nie erkennbar mit dem Siegel auf der Endverpackung in Verbindung gebracht werden (weil die eingesetzten Mengen insbesondere von Gewürzen zu klein oder nicht geschmacksbestimmend ausfallen), so werden doch verschiedene längst auch in Deutschland verarbeitet.

Anfang 2012 wurde die Rainforest Alliance von der Nachhaltigkeitsinitiative für Gewürze ?Sustainable Spices Initiative? (SSI) ausgewählt, über die lokale Anpassung des SAN-Standards für Nachhaltige Landwirtschaft Lösungen für die vielfältigen Herausforderungen beim Anbau von tropischen Kräutern und Gewürzen zu entwickeln. Die SSI wurde von der Sustainable Trade Initiative (IDH) und vier führenden Unternehmen des holländischen Gewürzmarktes gegründet. Unterstützt wird SSI unter anderem auch vom renommierten niederländischen Royal Tropical Institute (KIT). Kleinbauern und WissensbedarfDie bislang gängigen Praktiken im tropischen Kräuter- und Gewürzanbau sind oftmals wenig nachhaltig. Kathrin Resak hat an der Universität Hohenheim Agrarwissenschaften der Tropen und Subtropen studiert und ist heute eine der Expertinnen für Nachhaltigkeitsstandards. Sie hat an den Richtlinien des SAN für den nachhaltigen Gewürzanbau vor Ort mitgewirkt: ?Zum Großteil werden Kräuter und Gewürze von Kleinbauern angebaut. Viele von ihnen wissen nicht, wie sie dauerhaft ein und dieselbe Parzelle erfolgreich bewirtschaften können. Grundlagenkenntnisse über die Prinzipien der Bodengesundheit und des integrierten Pflanzen-schutzes sind meistens nicht vorhanden?, so Resak. Die Folge seien ausgelaugte Böden und die damit einhergehende Erschließung immer neuer landwirtschaftlicher Produktionsflächen. ?Dabei werden oft natürliche Wälder per Brandrodung zerstört und so gehen immer mehr Flächen schützenswerter Ökosysteme verloren?, erklärt die Agrar-wissen-schaftlerin. Dazu komme, dass Bauern meist nicht wüssten, unter welchen Umständen der Einsatz von Pestiziden überhaupt angebracht sei und was bei einem sicheren Umgang mit Pestiziden beachtet werden müsse.

Derzeit verfügbare Rainforest Alliance Certified??-Kräuter und -Gewürze:

Basilikum, Lorbeer, Chili, Minze, Hibiskus, Pfeffer, Indischer Basilikum (Tulsi), Pfefferminze, Ingwer, Malabarnuss (Vasaka), Jasmin, Vanille, Kamille, Zimt, Kardamom, Zitronengras, Knoblauch, Zitronenverbene

Shortlink zu dieser Pressemitteilung:
<http://shortpr.com/ms7bae>

Permanentlink zu dieser Pressemitteilung:
<http://www.themenportal.de/bio-food/kraeuter-und-gewuerze-mit-rainforest-alliance-certified-siegel-auf-dem-vormarsch-45138>

=== Schalen von Zimt einer Rainforest Alliance Certified-Farm in Indonesien (Bild) ===

Shortlink:
<http://shortpr.com/u7rh0j>

Permanentlink:
<http://www.themenportal.de/bilder/schaelen-von-zimt-einer-rainforest-alliance-certified-farm-in-indonesien>

Pressekontakt

Rainforest Alliance Pressestelle c/o :relations GmbH

Herr Sascha Tischer
Mörfelder Landstraße 72
60598 Frankfurt am Main

rainforest-alliance@relations.de

Firmenkontakt

Rainforest Alliance Pressestelle c/o :relations GmbH

Herr Sascha Tischer
Mörfelder Landstraße 72
60598 Frankfurt am Main

rainforest-alliance.org/de
rainforest-alliance@relations.de

-

Anlage: Bild

