

# MANGO

## Königin der Tropenfrüchte

### Energiespender aus Fairem Handel

#### - Zusatzmaterialien -



#### Übersicht:

- 1) Mango – Hintergründe zu einer Kulturpflanze
- 2) Philippinische Kleinbauern und PREDA
- 3) Länderinformation Philippinen
- 4) Partnerschaft in der Einen Welt -- das Limburger Partnerbistum Alaminos

#### Mango – Hintergründe zu einer Kulturpflanze

Die Mango, *Mangifera indica*, ist ein Steinobst und gehört wie viele andere bekannte Obstsorten (z.B. Apfel, Pflaume, Birne) zu den Rosengewächsen (*Rosidae*). Zur Gattung Mango gehören etwa 300 verschiedene Arten. Aber nur die Art *Mangifera indica* spielt eine wichtige Rolle für den Menschen. Die Mango wird auch Mangopflaume genannt.

Der Mangobaum ist immergrün und kann bis zu 45 Meter hoch werden. An der Spitze kann er eine Breite von bis zu 10 Metern erreichen. Neu gebildete Blätter sind anfangs lachsfarben, werden jedoch bald dunkelgrün.



Die ersten Früchte trägt der Mangobaum etwa 4 bis 6 Jahre nach der Pflanzung. Die kleinen, weißen bis rosafarbenen Blüten stehen in aufrechten Rispen. Wenn sie sich öffnen, duften sie nach Lilien. Nachdem die Blüten verwelkt sind, dauert es noch drei bis sechs Monate, bis die Früchte reif sind. Die reife Mangofrucht hängt an

langen Stielen am Baum und wiegt bis zu zwei Kilogramm.

Die Mango ist rundlich, ei- bis walzenförmig. Die Frucht besitzt eine dünne, glatte Schale, darunter ein je nach Reifegrad weiches bzw. faseriges Fruchtfleisch, das einen großen, abgeflachten Steinkern umschließt. Die Färbung der Frucht reicht von grün über gelb bis rot, oft auch eine Kombination aller drei Farben. Die geschälte Frucht hat einen stark aromatisch-süßlichen Duft und Geschmack. Unter der ledrigen, ungenießbaren Schale befindet sich das faserige, zarte, saftige Fruchtfleisch. Die geschälte Frucht hat einen leicht süßlichen Duft.

Die Reife einer Frucht kann man daran erkennen, dass sie duftet und auf Druck leicht nachgibt. Mangos sind vollreif, wenn auf der Frucht kleine bis mittelgroße schwarze Punkte zu erkennen sind. Geschmacklich wird die Mango im Allgemeinen als eine Mischung aus Pfirsich und Ananas bezeichnet.

#### Philippinische Kleinbauern und PREDA

Obwohl die Böden auf den Philippinen fruchtbar sind und gute Ernten bringen, kann sich ein Großteil der philippinischen Bevölkerung nicht einmal ausreichend ernähren. Knapp 30% der Filipinos leben unterhalb der absoluten Armutsgrenze.

Durch die ungerechte Landverteilung, ein Überbleibsel aus der spanischen Kolonialzeit, findet die Masse der Kleinbauernfamilien kaum ein Auskommen. Überhöhte Pachtforderungen, Korruption und auch eine wachsende Umweltzerstörung machen den Kleinbauern das Leben zusätzlich schwer.



Auf der philippinischen Insel Cebu, der Hauptanbau- und Verarbeitungsregion der Carabao-Mango, bilden große Exporteure Kartelle zur Absprache des Einkaufspreises.

Von deren Machenschaften sind besonders die Kleinbauern betroffen. Viele von ihnen sind dringend auf Geld angewiesen, etwa um Saatgut und Dünger für andere Nahrungsmittel zu kaufen. Deshalb bleibt ihnen oft nur die Möglichkeit ihre Ernte im Voraus zu Niedrigstpreisen an die Aufkäufer der Exporteure zu verkaufen. Mit im Voraus billig eingekauften Früchten machen die Zwischenhändler in Nachfragespitzenzeiten riesige Geschäfte. So verbleiben rund 70% der Verkaufserlöse bei ihnen, während die Bauern nur 30 Prozent erhalten.

Deshalb treibt bittere Armut immer mehr Kleinbauernfamilien in falscher Hoffnung von den Dörfern in die Slums der Städte, wo sie nicht selten in eine Spirale der Hoffnungslosigkeit geraten.

### Die Mangobauern

Auf den 7.000 philippinischen Inseln wachsen bis zu 100 verschiedene Mangoarten. Für das Naturvolk der Aitas stellt die Mangofrucht eine wichtige Einkommensquelle dar. Sehr naturverbunden und vorsichtig im Umgang mit ihren Ressourcen setzen sie traditionell auf natürliche Bewirtschaftung. Im April und Mai wird mit Hilfe der gesamten Familie geerntet. Dabei klettern die Pflücker mit schlafwandlerischer Sicherheit in die bis zu 40 m hohen Baumkronen. Ein Netz an einem langen Bambusstab dient als Erntegerät, mit dem sie die Mangos unversehrt vom Baum pflücken können. Mit viel Geschick füllen sie so in kürzester Zeit ihre großen Körbe. Anschließend wird gewogen, denn bezahlt werden Mangos nach Kilogramm.

Schon der Ernterlös eines großen Baumes ermöglicht es einer Familie z. B. für zwei Kinder

die Schulgebühren und alles benötigte Material für ein Jahr zu bezahlen. Die Aitas wurden jahrzehntlang von den Regierenden benachteiligt und als zurückgeblieben verspottet.

Die Nichtregierungsorganisation PREDA hat eine enge Beziehung zu ihnen aufgebaut und hilft auf verschiedene Weise. So können sie u. a. über den Fairen Handel ihre Mangos zu guten Preisen verkaufen. Neben den Aitas in PREDAs Umland leben viele Mangobauern in Zentral-Luzon. Auch hier, ca. 150 km im Landesinnern trägt PREDAs langjährige Betreuungsarbeit bereits Früchte. Kinder leben offensichtlich unbeschwert. Familien leben einfach aber behütet in ihren Bambushäusern.

Nur wenige Kilometer vom Kooperativenhaus entfernt liegt die mustergültige Biofarm von Tabio Fernandes. Er ist das älteste Kooperativenmitglied und besitzt ca. 2 ha fruchtbares Land. Konsequenter hat er in den letzten Jahren seine Anbaufläche auf ökologische Bewirtschaftung umgestellt. Gezielt setzt er auf eine Diversifizierung mit verschiedenen Fruchtserträgen. Neben noch jungen Mangobäumen findet man hier Bananenstauden und die zitronenähnliche Baumfrucht Calamansi.



### Tabio Fernandes:

*„Am meisten wünsche ich mir für mich und meine Familie eine dauerhafte Unterstützung bei der Vermarktung unserer Mangoernte. Dadurch können wir uns auf lange Zeit ein gutes Einkommen verschaffen. Außerdem kann ich meine ökologische Landwirtschaft weiter ausbauen und so noch mehr eigenes Gemüse anbauen. Dies garantiert meiner Familie immer genügend gesundes und qualitativ gutes Essen.“*

*Besonders wichtig ist aber, dass wir alle unsere Kinder regelmäßig zur Schule schicken können. So bedeutet eine langfristige Vermarktung unserer Mangos mit fairen Preisen für uns Mangobauern und zukünftige Generationen ein weitaus besseres Leben.“*

### **Von der Frucht zum Produkt**

Mangobäume mit ihren wertvollen Früchten sind für die Region und ihre Mangobauern inzwischen zur bedeutendsten Einkommensquelle geworden. Schon wenige Bäume sichern langfristig die Existenz einer Familie. Ein Unternehmen, das seit Jahrzehnten als Verarbeiter einen sicheren Absatz für Mangofrüchte garantiert, ist die Firma Profood auf der philippinischen Insel Cebu. Hier werden täglich tonnenweise frische Mangofrüchte aus verschiedenen Regionen angeliefert. Überall wird mit Hochdruck gearbeitet. Die Zeit drängt, denn von der Ernte der Mangos bis zu ihrer vollen Reife liegen nur wenige Tage. Ansonsten verderben sie und werden wertlos. Sortiert nach Qualität und Größe landen die Früchte in unterschiedlichen Produktionslinien. Die gestiegene Nachfrage nach Mangoprodukten hat Profood zu einem der wichtigsten Arbeitgeber der Region gemacht.



### **Justin Uy, Geschäftsführer Profood Corp.:**

*„In den letzten 25 Jahren haben wir ein riesiges Netzwerk von Mangobauern aufgebaut, von denen wir in der Regel direkt einkaufen. Sie erhalten von uns die Garantie, dass wir ihre kompletten Erntemengen aufkaufen. Daher gehen sie heute sogar so weit, neue Mangobäume anzupflanzen. Wir müssen die Bauern einfach nur von der Notwendigkeit überzeugen, mehr Mangos zu ernten. Größere Verkaufsmengen führen dazu, dass die Bauern ihren Lebensstandard weiter verbessern können. Früher war die Mango uninteressant und nichts wert. Aber heute ist sie auf Grund der stark gestiegenen Nachfrage zur teuersten Frucht auf den Philippinen geworden.“*

Neben den getrockneten Mangos schafft besonders die Verwendung von Mangopüree eine größtmögliche Wertschöpfung. Zur Herstellung werden kleine Mangos sowie das bei der Verarbeitung am Kern verbleibende Fruchtfleisch verwendet.



### **Fair Handelspartner PREDA**

PREDA (Peoples Recovery, Empowerment and Development Assistance) auf den Philippinen ist eine vom irischen Priester Shay Cullen gegründete Stiftung, die seit 1974 über 500 Kinder aus Bars und Nachtclubs befreite, ihnen ein neues Zuhause gab und erfolgreich therapierte. Neben diesem Einsatz beugt PREDA dem Kindesbrauch vor, indem es die Armut der Landbevölkerung dadurch bekämpft, dass Familien genügend Einkommen erwirtschaften. Faire Preise für Mangos verbessern dauerhaft das Familieneinkommen und schaffen neue Perspektiven.

### **Pater Shay Cullen, Leiter PREDA:**

*„Betrachten wir den Fairen Handel und die Mangoindustrie, stellen wir fest, dass die Mangobauern vor vielen Jahren größte Probleme hatten. Sie hatten Mangos aber keinen Markt. Nur durch engagierte Menschen wie bei Profood gelang es, Techniken zur Herstellung von getrockneten Mangos zu entwickeln. Profood sah die Nöte der Bauern und motivierte sie zur Gründung von Kooperativen. So kann Profood direkt mit den Bauern arbeiten, ohne dass ein Zwischenhändler eingebunden ist. Die weltweite Fair-Handels-Bewegung verkauft nicht nur unsere Produkte. Der Handel hält die Leute am Leben und gibt ihnen Arbeit. Fairer Handel ist keine Verteilung von Almosen, sondern eine sehr wichtige Arbeit, die es jedem Menschen ermöglicht, sich gegen Ungerechtigkeit, Leid und Armut in den Entwicklungsländern einzusetzen.“*

Quelle: Handreichung zum Mangokoffer, dwp eG

## Länderinformation Philippinen

Die Philippinen sind ein Inselstaat, der sich aus mehr als 7.000 Inseln – meist vulkanischen Ursprungs – zusammensetzt, die gemeinsam eine Gesamtfläche von 300 000 km<sup>2</sup> bilden. Die rund 90 Millionen Philippiner bewohnen ungefähr 880 der philippinischen Inseln, da nur etwa 1.000 Inseln größer als 1 km<sup>2</sup> sind. Über die Hälfte (58%) der Bevölkerung der Philippinen leben in den Städten des Landes. Die Philippinen sind das katholischste Land Asiens.



Da die Philippinen über natürliche Ressourcen wie Gold, Silber, Kupfer, Nickel, Blei oder auch Zink und Erdöl verfügen, sind vor allem in der Region um die Hauptstadt Manila Industriezweige angesiedelt, die sich auf die Verarbeitung dieser Bodenschätze spezialisiert haben. Ein Drittel der Wirtschaftskraft der Philippinen wird durch den Industriesektor erwirtschaftet.

Der Dienstleistungssektor trägt über die Hälfte zum jährlichen Bruttoinlandsprodukt (BIP) bei, wohingegen der Landwirtschaftssektor nur etwa 17% ausmacht. Diese Verteilung spiegelt sich auch in den Exportdaten der Philippinen wieder: Elektronische Produkte 61,7%, Maschinen/Transportausrüstungen 14,0%, Bekleidung 6,6%, Agrarprodukte 2,6%.

Zu den Agrarprodukten, die in den Philippinen produziert werden, zählen vor allem Reis, Mais, Kokosnüsse, Zuckerrohr, Kaffee, Kakao und Tabak, sowie Gemüse und Obst, wie beispielsweise Ananas, Mangos und Zitrusfrüchte. Darüber hinaus werden Fleisch- und Fischerzeugnisse sowie forstwirtschaftliche Produkte verarbeitet.

## Partnerschaft in der Einen Welt -- das Limburger Partnerbistum Alaminos

Die Kontakte des Bistums Limburg zum philippinischen Bistum Alaminos auf der Insel Luzon, das 1985 gegründet wurde, umfassen Dialogprogramme zum wechselseitigen Lernen, Projektförderung und Gemeindeparterschaften. Begonnen hat der Kontakt mit einem Besuch von Altbischof Franz Kamphaus im Rahmen eines sogenannten Exposure-Programms der Deutschen Kommission Justitia et Pax im Februar 1987. Aus dem Rückbegegnungsprogramm und weiteren Besuchen von Personen beider Bistümer in wechselnder Richtung haben sich die heutigen Kontakte entwickelt.

Neben Einzelpersonen und Einrichtungen des Bischöflichen Ordinariates engagieren sich in der Philippinenpartnerschaft derzeit zwei Gemeinden bzw. Pastorale Räume im Bistum Limburg. Die Pfarrei St. Mauritius - St. Johannes in Frankfurt am Main pflegt langjährige Kontakte zur Pfarrei Salasa. Der Pastorale Raum Schlossborn-Schmittchen ist seit Sommer 2007 mit der Gemeinde Bani partnerschaftlich verbunden.

Das Bistum Alaminos arbeitet seit einigen Jahren eng mit der Organisation PREDA zusammen, Mangobäume auf ökologischen Landbau umzustellen und über den Fairen Handel zu vermarkten.

Weitere Informationen zur Bistumspartnerschaft zwischen Limburg und Alaminos gibt es im Internet unter [www.weltkirche.bistumlimburg.de](http://www.weltkirche.bistumlimburg.de) und unter [www.dioceseofalaminos.org](http://www.dioceseofalaminos.org) (Englisch).

Bilder: dwp eG, 2H Werbung, Bistum Limburg