



Auch in diesem Jahr: „Süß statt bitter“! Faire Orangen im Advent

Auf den Orangenplantagen in Italien werden viele afrikanische Migranten ausgebeutet – meist von Kleinbauern, die selbst unter dem Preisdruck von Supermarktketten stehen. Sie müssen ihre Orangen für einen Preis verkaufen, der kaum die Kosten für das Pflücken abdeckt. SOS Rosarno in Kalabrien zeigt, dass es anders geht: Der Verein stellt den direkten Kontakt zwischen Bauern, Arbeitern und Einkaufsgemeinschaften her, ohne Zwischenstufen des Handels. So erhalten Arbeiter und Bauern einen fairen Preis und können in Würde leben. Zudem unterstützt SOS Rosarno die Flüchtlingsarbeit der Waldenser Kirche - das Projekt „Mediterranean Hope“.

Orangen, Zitronen, Grapefruit, Mandeln ... Rosarno, die Kleinstadt in Kalabrien, in der Nähe der Stiefelspitze Italiens, ist ein Paradies auf Erden. Doch nicht für die Bauern und Erntehelfer, die diese und andere Früchte anbauen. Von November bis April helfen ca. 2.500 Wanderarbeiter, meist afrikanische Geflüchtete, bei der Orangenernte. Sie arbeiten als Tagelöhner auf den Plantagen für ca. 25 Euro am Tag. Kein Lohn, von dem man anständig leben, geschweige denn eine Miete bezahlen könnte. Die Erntehelfer hausen bei Kälte in Zelten und unter erbärmlichen Bedingungen.



Ohne die Migranten würde die ohnehin schwache kalabrische Wirtschaft zusammenbrechen. Die Abnehmer der Früchte sind multinationale Konzerne und Handelsketten. Sie diktieren den Bauern die Preise, die nicht einmal die Produktionskosten decken. So bezahlen große Handelsketten nur 12 Cent/kg Orangen. Die Produktionskosten liegen bei mindestens 20 Cent/kg. Deshalb haben die Bauern nur zwei Möglichkeiten: entweder die Früchte auf den Plantagen verfaulen zu lassen oder die Tagelöhner auszubeuten. Überall in Südeuropa schufteten Migranten für Hungerlöhne auf Obst- und Gemüseplantagen. Die moderne Sklaverei ist eine Folge des globalen Wettbewerbs.

Der Verein „SOS Rosarno“ setzt dem etwas entgegen. Er beschäftigt die Migranten mit regulären Arbeitsverträgen und zahlt ihnen Tariflöhne sowie Sozialbeiträge. Der Verein vertreibt Orangen nur von Öko-Betrieben und organisiert den Verkauf an Bioläden und Gruppen solidarischen Konsums.





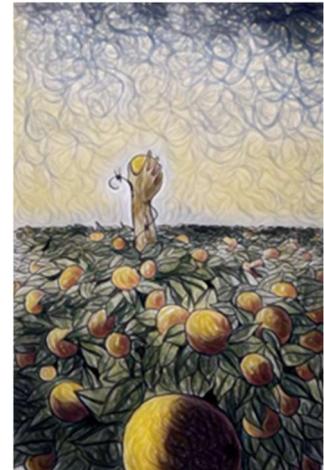
„Lichter auf Rosarno“ – ein Projekt von „Mediterranean Hope“

Mediterranean Hope versucht das Leben der Erntehelfer in und um Rosarno zu verbessern. In dem Projekt „Lichter auf Rosarno“ werden Fahrräder von Erntehelfern mit Lampen ausgestattet und in ihren Zeltsiedlungen Solarlampen installiert. Zudem wurde 2022 das „Haus der Würde“ etabliert. Dieses Haus bietet Erntehelfern menschenwürdige Unterkünfte und zudem für Initiativen die Möglichkeit sich zu treffen. Ein Teil des Erlöses aus dem Orangenverkauf wird für diese Projekte verwendet.

Wir möchten im Advent die Arbeit von SOS Rosarno und von Mediterranean Hope unterstützen. Seien Sie dabei! Bestellen Sie Faire Orangen und bringen Sie im Advent Menschen in Ihrer Gemeinde, Ihrer Stadt auf den Geschmack nach mehr Fairness und Gerechtigkeit!

Auf der **Homepage** www.faire-orangen.de haben wir für Sie Informationen sowie **zahlreiche Materialien für die Öffentlichkeits- und Bildungsarbeit** zusammengestellt, z. B.

- Hintergrundinformationen zur Situation in Italien, die Arbeit von SOS Rosarno und Mediterranean Hope; ein Video und Berichte zum Projekt „Lichter auf Rosarno“
- Tipps zur Lagerung der Orangen und Rezeptideen
- Vorlagen für Flyer und Plakate zum selbst ausdrucken
- Foto- und Bildmaterial und Entwurf für eine Pressemitteilung,
- einen Powerpointvortrag,
- Film “Mediterranea – Refugees welcome?!“: Ausleihe (DVD und online) und pädagogisches Material zum Film
- ein Quiz, z. B. für den Weltladenstand
- Gedichte
- Predigtentwürfe und Ideen für die Konfiarbeit
- Sharepics für Social Media
-





Die Qualität der Orangen und Umgang mit Reklamationen

Bei den Lieferungen in der Saison 2022-23 gab es häufiger Probleme mit der Qualität der Orangen als in der Saison davor.

Deswegen folgende Hinweise:

Die Orangen verlassen in bestem Zustand die Plantagen. Aber es gibt klimatische Veränderungen in Kalabrien und daraus folgend günstige und ungünstige Bedingungen, die sich auf die Qualität der Orangen auswirken. Es kann feucht und heiß sein, wodurch Schimmel und Pilzkrankheiten ausgelöst werden können. Regnet es bei der Ernte heftig, können Qualität und Lieferzeiten beeinflusst werden. Schäden werden häufig aber erst einige Tage später sichtbar, nicht unmittelbar bei der Ernte. Auch Frostschäden werden häufig erst 7 -15 Tage nach der Ernte sichtbar. Der Versand der Früchte erfolgt jedoch am Tag der Ernte oder am Tag darauf.

Reklamationen

Bitte beachten Sie diese Hinweise:

- Erhalten Sie die Orangen per Spedition, überprüfen Sie bitte im Beisein des Fahrers, ob Transportschäden wie z. B. verrutschte Kisten ersichtlich sind. Fotografieren Sie diese Schäden und lassen sich den Transportschaden auch vom Fahrer schriftlich bestätigen. SOS Rosarno kann nur dann eventuelle Transportschäden gegenüber der Spedition geltend machen.
- Schimmel oder andere Schäden an den Orangen sind häufig nicht unmittelbar sichtbar. Bei Bio-Orangen sind 1-3 schlechte Orangen/Kiste eher normal. Es sollten nicht mehr als 5 schlechte Orangen/Kiste sein. Überprüfen Sie bitte sofort nach Erhalt der Ware die Qualität. Wenn Sie kistenweise Orangen an Ihre Kunden weiterverkaufen, machen Sie diese darauf aufmerksam, unmittelbar zu Hause die Orangen zu überprüfen und umzulagern. Die Pappkartons sind zum Transport der Orangen optimal, für eine längere Lagerung aber nicht geeignet. Falls bei der Anlieferung mehrere Früchte schlecht sind, bitten wir um sofortige Rückmeldung und Fotos von den betroffenen Orangenkisten. Die Reklamationen werden wir dann an SOS Rosarno weiterleiten.

Die Orangen lagern Sie am besten lose, luftig und kühl. Überprüfen Sie täglich den Zustand der Orangen und entsorgen Sie sofort schimmelige Ware.

Neben dem Schimmel kann die Orange auch von der Mittelmeerfliege befallen sein, die Orangen riechen dann extrem schlecht.

Weitere Informationen zur Lagerung oder Schädlingsbefall finden Sie auf unserer Webseite.