

## Biologische und fair gehandelte Erdnüsse aus dem Reich der Mitte



Der Anbau von Erdnüssen genießt eine lange Tradition in der chinesischen Provinz Shandong. In der Region, die sonst vor allem als Heimat des chinesischen Philosophen Konfuzius bekannt ist, werden seit über 300 Jahren Erdnüsse in fruchtbaren Hügeltälern angebaut. 40 % der chinesischen Erdnussproduktion findet in Shandong statt. Es ist somit kein Zufall, dass sich Naturkost Ernst Weber genau hier auf die Suche nach besonders wohlschmeckenden Erdnüssen und motivierten chinesischen Biobauern für ein Erdnussprojekt machte.

Seit 1996 kauft Naturkost Ernst Weber nun Bio-Erdnüsse aus einem eigenen Anbauprojekt nahe der Stadt Yishui in der Provinz Shandong. Dieses Projekt ist das erste ökologische Anbauprojekt nach EU-Richtlinien in China und wurde zusammen mit dem chinesischen Landwirtschaftsministerium entwickelt. Seit 2016 ist das Projekt zusätzlich Bio Suisse zertifiziert. Im Projekt bauen 121 Bauernfamilien auf 562 ha biologische Erdnüsse an. 2016 kam noch ein zweites Anbauprojekt hinzu, das Songyuan Xinli Projekt in der Provinz Jilin. Hier sind es 67 Bauernfamilien, die auf 1.587 ha biologische Erdnüsse anbauen, seit 2020 zusätzlich Bio Suisse zertifiziert.

### Die Lage des Bio-Projektes in der Provinz Shandong



Shandong ist eine chinesische Provinz, gelegen am Unterlauf des Gelben Flusses und östlich der Taihang Berge. Die Provinz erstreckt sich über 156.700 km<sup>2</sup> und grenzt im Osten an das Gelbe Meer. In Shandong leben mehr als 100 Mio. Menschen, von denen die Hälfte in der Landwirtschaft arbeitet. Die Region ist Chinas wichtigstes Baumwollanbaugebiet. Weitere typische Produkte, die in kleinbäuerlichen Strukturen erzeugt werden, sind Weizen, Mais, Bohnen und natürlich Erdnüsse. Obwohl Shandong lediglich 1,6 % der chinesischen Landfläche ausmacht, werden hier 40 % der chinesischen Erdnüsse produziert.



## Die Erzeugung von Bio-Erdnüssen

Die chinesischen Landwirte ernten die Erdnüsse im September. Diese werden in der Sonne getrocknet und in gemeinsamen Dorfscheunen gelagert, wo sie nach Größe vorsortiert und erstmalig gesäubert werden. Ein Teil der Ernte bleibt in den Dörfern und wird als Saatgut für die nächste Saison verwendet.

## Regionale Verarbeitung der Bio-Erdnüsse

Nach der Vorsortierung der Erdnussernte wird den Bäuerinnen und Bauern die Ernte abgekauft. Anschließend werden die Erdnüsse aus beiden Projekten in der SA8000 zertifizierten, projekteigenen Verarbeitungsanlage in Yishui sortiert, geschält, blanchiert und abschließend verpackt. 2011 hat Naturkost Ernst Weber in eben diese Anlage zur Weiterverarbeitung investiert. Im Jahr 2020 wurden zuletzt technische Verbesserungen in der Fabrik umgesetzt und die Verarbeitungskapazität erhöht. Die zentrale Lagerung der Bio-Erdnusskerne ermöglicht eine bessere Qualitätskontrolle und Logistik. Zusätzlich bleibt ein weiterer Verarbeitungsschritt der Erdnuss-Wertschöpfungskette in der Region und sichert lokale Arbeitsplätze. Die Bio-Erdnussfelder und die Erdnussverarbeitung in Yishui werden regelmäßig von MitarbeiterInnen der Naturkost Ernst Weber GmbH besucht.

## Bio-Erdnüsse aus fairem Handel

2009 haben sich 59 Bäuerinnen und Bauern des Yishui-Projekts und 2020 alle 67 Bauernfamilien des Songyuan Xinli-Projekts jeweils zu Fairtrade-Kooperativen zusammengeschlossen. Alle Erdnüsse, die von diesen Gruppen angebaut werden, weisen neben einer Bio- und einer Bio Suisse auch eine Fairtrade-Zertifizierung auf. Die Landwirte erhalten zusätzlich zu ihrem Verkaufspreis eine Prämie von 110 US-Dollar pro Tonne verkaufter Erdnüsse. Die Kooperativen entscheiden demokratisch über die Verwendung dieser Prämiegelder. In den letzten Jahren wurde zum Beispiel in hochqualitatives Saatgut und organischen Dünger investiert.