

FÜR ALLE
DAS BESTE



WELT
Partner



fair+
bio

BESONDERES
AUS PALÄSTINA

Canaan
FAIR TRADE



OLIVEN - FAIR + BIO

Chance für Kleinbauernfamilien

Olivenhaine machen etwa 80% der landwirtschaftlichen Flächen in Palästina aus. Sie werden seit Jahrhunderten aufwändig von Familien bewirtschaftet, die ihr Wissen seit Generationen weitergeben. Die Olivenbäume wachsen auf von Hand erbauten, Erosion vorbeugenden Terrassen - unzugänglich für moderne Maschinen.

Die Olivenenernte ist traditionell eine Gemeinschaftsarbeit, bei der die Familien mit ihren Verwandten mithelfen. Von den geernteten Oliven profitieren alle. Sie sind die wichtigste Einkommensquelle und unentbehrliches Grundnahrungsmittel für unzählige Kleinbauernfamilien in Palästina.

HEIMAT DER OLIVEN - CANAAN FAIR TRADE



Unsere Partnerorganisation in Palästina - Canaan Fair Trade - wurde 2004 von Dr. Nasser Abufarha in Jenin im Westjordanland gegründet. Zielsetzung ist die Unterstützung der unterdrückten palästinensischen Landbevölkerung, die im politischen Konflikt gefangen ist. Es geht dabei sowohl um die Sicherung der Lebensgrundlage für tausende Familien als auch um den Erhalt der eigenen Kultur und Tradition.

Inzwischen arbeitet Canaan mit 51 Produzentenkooperativen zusammen, denen insgesamt über 1.700 Mitglieder angehören. Beraten werden die im ganzen Westjordanland verstreuten Mitglieder durch die „Palestine Fair Trade Association“, einer palästinensischen Nichtregierungsorganisation, die eng mit Canaan zusammenarbeitet. Die frischen Oliven der Kooperativen werden von Canaan gepresst und zu unterschiedlichen Produkten verarbeitet. Auch übernimmt Canaan das Verpacken, das Marketing und den Export der Köstlichkeiten an Fairhandelsfirmen wie dwp in aller Welt.

Neben einem fairen Preis wird an die Kleinbauernfamilien ein Aufschlag für die ökologische Bewirtschaftung gezahlt. Natürlich erhalten auch die gut 40 Festangestellten der Verarbeitungsanlage faire Löhne mit guten Sozialleistungen, sowie einen sicheren und gesunden Arbeitsplatz.





OLIVENPRODUKTE - NATIV EXTRA

Unser Bio-Olivenöl stammt aus der Oliven-
ernte von 5 Kleinbauernkooperativen,
die für Canaan Fair Trade Oliven gemäß den
Naturland Richtlinien anbauen. Es trägt die
Qualitätsbezeichnung *nativ extra*, da es aus
hochwertigen Oliven gewonnen wird, die
direkt nach der Ernte kalt gepresst und durch
behutsame Temperatureinwirkung schonend
verarbeitet wurden. Voraussetzung ist auch
ein niedriger Säuregehalt von unter 1 Prozent.

Für unser Olivenöl und für unsere grünen
Oliven im Glas werden die so genannten
Nabali-Oliven verwendet. Diese für Palästina
typische Sorte zeichnet sich durch einen
fruchtig-würzigen, leicht bitteren Ge-
schmack aus und unterscheidet sich deut-
lich von Olivensorten anderer Länder.

Ganz nach palästinensischer Tradition wer-
den die in Olivenöl eingelegten Oliven nur
mit Wasser, Zitronensaft und Salz veredelt.

OLIVENBAUER KHADIR KHADIR

Khadir Khadir ist mit 28 Jahren der jüngste Cnaan Fair Trade Produzent in Nus Ijbail, einem Dorf im Westjordanland. Khadir genießt als fleißiger Landwirt großes Vertrauen und Bewunderung in seinem Dorf.

Khadir betont: „Wenn ich nicht schwitze, habe ich nicht gearbeitet.“ Harte Arbeit ist ihm wirklich nicht fremd - als Jugendlicher hat Khadir bereits 12-16 Stunden am Tag in israelischen Plastikfabriken gearbeitet. Er war wochenlang nicht Zuhause und hat in der Fabrik übernachtet. Nach 10 harten Jahren unter miserablen Bedingungen hat er beschlossen, den sicheren Job aufzugeben und als Olivenbauer ganz neu anzufangen.

Obwohl er damals noch nichts über Landwirtschaft wusste, konnte ihn sein Vater von der täglichen Feldarbeit überzeugen.

Nach einer Erntezeit dachte sich Khadir, dass er mehr tun könnte, als nur Oliven einzusammeln. Während seiner ersten Saison, in der er Oliven an Cnaan lieferte, gelang es ihm, Geld für einen Traktor zu sparen. Dieser ermöglichte ihm ein zweites Standbein, da er nun seine Dienste auch anderen Landwirten anbieten konnte.

Er pflügt seitdem ihre Felder, liefert Düng und hilft bei deren Ernte. So hinterlässt Khadir seine Spuren auf jedem Stück Land seiner 350 Einwohner kleinen Gemeinde.

Nus Ijbail ist für Khadir ein besonderer Ort - auch weil es einer der wenigen Flecken auf der Erde ist, wo die Menschen noch nach alter

Tradition zusammen arbeiten. Trotz seiner jungen Jahre, ist Khadir von diesem Lebensstil überzeugt. Er achtet sehr auf das Wohl der Kooperative und teilt mit den vielen Besuchern gerne die Schönheit des Landlebens.

EIN SEHR GLÜCKLICHER MANN

Khadirs Traum ist ein Haus für seine Familie auf seinem Land zu bauen. Zuversichtlich, dass er es eines Tages schafft, sagt er:

„Das Wichtigste für mich ist, dass ich nicht mehr in einer israelischen Fabrik arbeiten muss und bei meiner Familie bin. Ich habe im Moment nur ein kleines, bescheidenes Haus, aber dafür kann ich meinen Lebensunterhalt gut verdienen. So kann ich jede Nacht mit meiner Frau und meinen Kindern verbringen und nicht in einer lauten Fabrik. Ich bin ein sehr glücklicher Mann.“





GETROCKNETE TOMATEN & OLIVENTAPENADE

Unsere sonnengetrockneten Tomaten bestehen durch ihren herzhaften, aromatischen Geschmack. Als Beilage zu warmen Speisen, besonderen Saucen sowie leckeren Salaten verleihen sie diesen eine feine, säuerlich-mediterrane Note. Von Frauen aus verschiedenen Kooperativen werden nur die besten Qualitäten sorgfältig aussortiert und anschließend in hochwertigem Bio-Olivenöl eingelegt.

Eine Vielfalt der Düfte des Nahen Ostens finden sich in unserer aromaintensiven Oliventapenade wieder. Die Mischung macht es aus: In Olivenöl eingelegte grüne Nabali-Oliven, gemischt mit Kapern, abgerundet mit etwas Senf und Zitronensaft.

Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit dieser vielfältig einsetzbaren Olivenpaste - als leckeren Brotaufstrich, zum Dippen oder zum Veredeln von Saucen, Suppen, Fisch und Fleisch ...

NEUE SCHRITTE WAGEN

Itaf Sadiq Ormeh, 43, ist glückliche Großmutter von drei Enkeln und seit 2005 Mitglied in der produzierenden Frauenkooperative aus dem Ort Faqu'a. 2010 haben Itaf und die anderen Frauen einen großen Schritt gewagt: Sie mieteten ein kleines Haus, um dort getrocknete Tomaten herstellen und an Cnaan Fair Trade verkaufen zu können. Während Itaf die perfekten, reifen Tomaten aussortiert, erklärt sie:

„Die Herstellung sonnengetrockneter Tomaten erfordert viel Sorgfalt. Sobald nur ein Stück schadhaft ist, ist die gesamte Charge verdorben. Daher wählen wir jede Tomate einzeln sorgsam aus. Nach der Sontrocknung bespritzen wir sie mit Meersalz. Das Einlegen in Olivenöl von Cnaan Fair Trade verleiht unseren Tomaten den besonderen Geschmack.“

EIN GUTES GEFÜHL

Itaf genießt die enge Freundschaft mit den Frauen der Kooperative sehr. Noch mehr schätzt sie aber die Nähe zu ihrem Mann, der sie tatkräftig unterstützte, als sie anfang, vor Ort zu arbeiten.

„Mein Mann ist ein Tagelöhner, er hat mich nie gebeten zu arbeiten, aber er half mir, als ich der Kooperative beirat. Diese Unterstützung war sehr wichtig für unsere Beziehung - sie führte uns noch näher zusammen.“

Nicht nur ihr Mann, sondern auch ihre drei studierenden Töchter befürworten ihre Arbeit. „Ich fühle mich wie gesegnet, weil meine Töchter die Hausarbeit übernehmen und ich somit,

anders als die meisten Frauen in meinem Dorf, nicht noch zusätzlich mit der häuslichen Arbeit belastet werde.“

Auf die Frage, welche Vorteile sich für ihre Familie ergeben, antwortete sie: „Abgesehen von den finanziellen Vorteilen bekommen wir auch viele Gäste. Dies ist wundervoll, vor allem für meine Töchter, die durch diese interkulturellen Begegnungen viel über die Welt lernen.“

Für mich persönlich zählt aber am meisten, dass ich mich nicht mehr zuhause wie gefangen fühle. Jetzt gehe ich jeden Tag nach draußen, spreche mit den Menschen und freue mich über den Sinn meiner Arbeit und meines Lebens. Auch fragen mich die Leute immer nach den Tomaten und nach neuen Projekten an denen ich gerade arbeite. Dies gibt mir ein richtig gutes Gefühl.“



Itaf Sadiq Ormeh mit Tochter



MANDELN & COUSCOUS

Seit Jahrhunderten wird die große regionale Vielfalt an Mandelbäumen in Palästina und deren leckere Mandeln mit ihrem köstlichen Aroma hoch gelobt. Sorgfältig geerntet, werden sie anschließend in der Sonne getrocknet und bei Cnaan Fair Trade für den Export verpackt. Es gibt sie als ungezuckerte, edle Bio-Variante sowie als süße Mandeln, dragiert mit einer weißen Zuckerschicht. Da es aufgrund der von Israel auferlegten Importbeschränkungen für Palästina fast unmöglich ist, Bio-Zucker zu importieren, wird derzeit noch konventioneller Zucker verwendet.

Maftoul ist der traditionelle Name für den palästinensischen Couscous. Er besticht durch seine goldene Farbe und lockere Konsistenz und kann als gesunde, vollwertige Beilage oder als Hauptbestandteil köstlicher Fleisch- und Gemüsegerichte verwendet werden.

Maftoul wird Sie in verschiedenen Salaten oder auch in orientalischen Süßspeisen begeistern. Sonnengetrocknet und aufwändig von Hand gerollt, ist Maftoul wohl der einzige Couscous, dessen Zutaten zu 100 % aus Palästina stammen - eine wirklich traditionell hergestellte Delikatesse.

STARKE FRAUENGEMEINSCHAFT

Während die 32-jährige Abeer Abbas, Mitglied in der Frauenkooperative Faqu'a Village, rote Tomaten schneidet und sie behutsam auf Matten legt, erinnert sie sich an das Leben zurück, bevor sie und ihr Ehemann Mahmoud Teil der „Palestine Fair Trade-Association“ wurden.

„Die heutigen Freundschaften zu den anderen Frauen in der Kooperative haben für mich große Bedeutung. Wir kannten uns kaum, bevor wir zusammen sonnengetrocknete Tomaten und Maftoul herstellten. Daraus entwickelten sich sehr starke Bindungen und das Leben wurde für uns alle fröhlicher.

Doch auch in schwierigen Zeiten stehen wir zusammen, so auch in 2007 als mein Sohn ins Krankenhaus kam. Ich konnte nicht arbeiten, doch meine Freundinnen hier haben mir meinen Lohn ausgezahlt - so als hätte ich die gesamten 3 Monate gearbeitet.

Ich werde das nie vergessen. Damals erkannte ich, dass ich nicht nur ein Teil einer gewöhnlichen Kooperative war, sondern einer starken und engen Frauengemeinschaft. Klar, dass wir daher stetig wachsen.“

„GESCHICHTEN AUS MAFTOUL“

„Wir arbeiten alle zusammen und teilen den Lohn gleich auf. Niemand schaut danach wer mehr oder weniger arbeitet. Wir haben es uns zur Aufgabe gemacht, täglich gemeinsam zu arbeiten um, unseren Familien zu helfen.“

Abeer erzählt, wie das Lachen der Frauen bis zu den Hügeln ertönt, wenn sie hier im neu gemieteten Produktionshaus alle zusammen kommen.

„Die Arbeit ist anstrengend, aber es wird viel gelacht. Jede von uns hat ihre eigene Geschichte und beim Walzen des Weizens reden wir viel über unser Leben. Unser Weizen wird so durch unsere Hände und mit unseren Lebensgeschichten gemischt.“

Als Mutter der Kinder Hanan, Ahmed und Hamodeh, wünscht sich Abeer ein selbstständiges Leben zu führen, in Zufriedenheit und einer glücklichen Partnerschaft. „Wir Frauen müssen finanziell oft aushelfen, da die Männer in unserer Gesellschaft mit ihrem Einkommen oft nicht umgehen können. Leider gibt es kaum Arbeitsmöglichkeiten und keinen Zugang zu anderen Städten. Daher ist mir meine geregelte Arbeit in der Kooperative auch so wichtig.“



ZA'ATAR

Za'atar ist die typische Gewürzmischung aus Palästina. Auf den Hügeln des Westjordanlandes in Nähe von Jenin und Nablus wächst wilder Thymian. Vermischt mit geröstetem Sesam, Gewürzsumach, Olivenöl und Meersalz bringt dieser einen einzigartigen, aromatischen Geschmack hervor.

In Kombination mit frischem Brot und Olivenöl, als Dip oder auch Zugabe zu warmen Speisen und Salaten - die mediterran-orientalische Note steht dabei immer im Vordergrund.

Feine Rezepte unter www.dwpeg.de



OLIVENÖLSEIFE

Bereits seit dem 7. Jahrhundert werden in Palästina Olivenölseifen traditionell hergestellt. 100% natürlich. Bio-Olivenöl von Canaan mit fair gehandeltem Bio-Kokosnussöl von Kleinbauern in Sri Lanka angereichert - eine harmonisch-milde Seife für den täglichen Gebrauch.



Qualität und Herzlichkeit

Reich an menschlicher Wärme und großzügig im Herzen, ist Firyal Al Sa'di bekannt für die Herstellung von leckerem Za'atar. Firyal ist eine von sechs Frauen, die als „Jalameh Village Kooperative“ Za'atar an Canaan Fair Trade verkaufen. Auch wenn sie nicht fotografiert werden möchte, so beschreibt sie mit ausschmückenden Bildern, was sie mit der Herstellung von Za'atar verbindet:

„Bei allem was man macht, bereitet es Freude zu wissen, dass andere es schätzen. Selbst wenn du zuhause kochst, willst du sicher sein, dass deiner Familie das Essen schmeckt. Dies ist es, was wir bei der Zubereitung von Za'atar fühlen. Wer auch immer unser Za'atar kostet, wird davon begeistert sein. Man kann unser Za'atar beruhigt genießen, denn wir nutzen nur beste Zutaten, deren Herkunft und Qualität wir genau kennen.“



**WARME HÄNDE
UND ZARTE SAMEN**

MEHR ALS NUR FAIRE PREISE

Nasser Abufarha, Kulturanthropologe und Gründer von Canaan Fair Trade, erläutert uns die Fairhandelsphilosophie seiner Organisation.

„Für Canaan gilt: Fairer Handel ist mehr als nur die Zahlung eines fairen Preises. Daher zahlen wir zusätzliche Aufschläge, leisten intensive Beratung und investieren insbesondere in die produzierenden Gemeinden. Die dort ansässigen Kooperativen erhalten Gelder für die Verwirklichung von Gemeindeprojekten. Ebenfalls unterstützen wir die Nichtregierungsorganisation „Palestine Fair Trade Association“ bei der Finanzierung vielfältiger Sozialprogramme.

Außerdem wählen wir für unser „trees for life“-Projekt jährlich die Hälfte der 43 Olivenkooperativen zur kostenlosen Pflanzung neuer Olivenbäumchen aus.

So werden jedes Jahr ca. 10.000 junge Olivenbäumchen auf geeignetem Land der Kleinbauernfamilien gepflanzt - in der Regel sind es 25 bis 50 Bäumchen je Familie. Die Kosten je Bäumchen liegen bei etwa 5 Euro und werden überwiegend durch Spenden aus den Verkaufserlösen der Canaan Produkte durch Überseepartner finanziert.

Zudem vergeben wir Stipendien an Kinder der Kooperativenmitglieder, um Führungsqualitäten zu fördern. Wir finanzieren jährlich 10 StudentInnen, bevorzugt aus abgelegenen Regionen oder den Flüchtlingslagern, während ihrem 4jährigen Studium auf palästinensischen Universitäten. Die StudentInnen verpflichten sich im Gegenzug

während ihrer studienfreien Zeit gemeinnützige Arbeiten in ihren Gemeinden zu verrichten.

Schließlich gibt es in Kooperation mit der PFTA ein jeweils 2jähriges Mikro-Kreditprogramm für Frauen, die ein kleines, produktives Gewerbe beginnen und mit den Erzeugnissen Canaan Fair Trade beliefern möchten. Das läuft bisher wunderbar.

Abschließend kann ich sagen: Wir sind sehr froh, dass unser Weg bisher so erfolgreich war: Wir geben benachteiligten Familien in schwierigen wirtschaftlichen Situationen und in der festgefahrenen politischen Lage Palästinas neue Perspektiven. Dazu passt perfekt der Olivenbaum - als weltweites Symbol der Hoffnung und des Friedens. Seine Früchte gilt es für uns im Fairen Handel zu nutzen: für ein neues, gewaltfreies, aufstrebendes und selbständiges Palästina.“



Qualität aus Fairem Handel - Geschmack mit Mehrwert

Die **dwp eG** bietet unter ihrer neuen Marke **WeltPartner** ein breites Sortiment in ausgesuchter Bio-Qualität an. In jedem Produkt stecken partnerschaftliches Handeln und eine transparente Handelskette. Diese schließen Projektpartner und Anbauer in Übersee, unsere Fachhändler und Sie, als Kunden ein.

Mit dem Kauf der „fair+bio“ Köstlichkeiten unterstützen Sie Menschen weltweit und fördern die Lebensbedingungen von Kleinbauernfamilien, gerechte Arbeitsbedingungen, neue Bildungschancen, das Verbot von Kinderarbeit sowie einen klimaschonenden und ökologischen Anbau.



dwp

wir handeln fair

dwp eG

Fairhandelsgenossenschaft

D-88212 Ravensburg

www.dwpeg.de

CARITAS fair trade

Vertrieb Schweiz:

Caritas Fairtrade

CH-6020 Emmenbrücke

www.caritas-fairtrade.ch