

ABENTEUER JOURNALISMUS

Maria Riederer Auf der Todesstraße zur Erkenntnis

Maria Riederer arbeitet seit 1996 als freie Autorin und Reporterin für verschiedene öffentlich-rechtliche Rundfunkanstalten in den Bereichen Religion und Gesellschaft, Kinderfunk und Kultur.

Heute sterbe ich. Jeden Moment kann es passieren. Das schlängelnde, total überbesetzte Auto wird die Kurve nicht kriegen, der nächste entgegenkommende Laster wird uns in den Abgrund drängen. Die Piste ist nur ein paar Meter breit, rechts ragt eine dicht bewachsene Felswand steil in die Höhe, links geht es kilometertief senkrecht hinunter. Die „Todesstraße“ führt von La Paz im bolivianischen Hochland ins tropische Amazonasgebiet. In acht Stunden von 4000 auf 400 Meter – das ist nicht nur eine klimatische Herausforderung. Jährlich sterben hunderte von Menschen auf dieser Straße. Man fängt sich in die Gefahr, eine Frau schläft selig auf dem Beifahrersitz, während ich mein Gottvertrauen prüfe und dabei nicht besonders glanzvoll abschneide.

Wozu das ganze? Ich bin auf der Fahrt in den subtropischen Ort Sapecho zu einem Termin bei El Ceibo, einer Fairtrade-Kakao-Kooperative. Leise frage ich mich, ob diese Recherche es wert ist, dass ich mein Leben aufs Spiel setze. Kriegsreporter würden das als Berufsrisiko bezeichnen. Hier geht es aber nicht um Kriege, Krisen oder harte Drogen, sondern um eine harmlose Süßigkeit. Harmlos, wenn in Maßen genossen, jedenfalls für den Konsumenten. Doch für die Bauern ist der globale Handel mit Schokolade alles andere als ein Zuckerschlecken.

In Sapecho herrscht eine Luft-



feuchtigkeit von 100%. Ein Mitarbeiter von El Ceibo warnt mich vor Malaria und Dengue-Fieber. Dann nimmt er mich auf seinem alten Mofa mit in die Kakaoplantagen. In Afrika habe ich bereits Kaffee-Bauern besucht und festgestellt, dass „Plantagen“ keineswegs weitläufige Felder mit hunderten von Mitarbeitern sind, sondern private Gärten unterschiedlicher Größe. Die Kakaofarmen stehen kurz vor der Ernte. Einer der Bauern führt mir extra für meine Tonaufnahmen vor, wie er die dicke, rote Kakaofrucht mit einem beherzten Macheten-Schwung öffnet, dass es kracht. Victor hat mit nur 53 Jahren kaum Zähne im Mund, dafür umso mehr Falten. Das Leben ist hart. Victor hat keine Mitarbeiter, nur seine Frau hilft ihm. Die Kinder dürfen bei El Ceibo nicht arbeiten, sondern müssen – nein, dürfen – zur Schule gehen. Victor führt uns durch das hügelige Gelände seiner Plantage, erklärt, wie er pflanzt, pflegt und erntet, und er sagt mir auch, dass der Preis für seine Bio-Kakaobohnen viel zu niedrig ist. Deshalb baut er noch Bananen und andere Früchte an. Dasselbe hat mir der 70jährige Kaffeebauer in Tansania ge-

sagt, der seine Ernte ebenfalls an eine Fairtrade-Kooperative abliefern, die z.B. mit der Gepa handelt. Tatsächlich liegen die Vorteile des fairen Handels oft in anderen Gütern: Fortbildung der Bauern, Schulbildung für die Kinder, medizinische Versorgung und Sicherheit. So profitieren auch die Familie und das ganze Dorf.

Der zweitägige Besuch in Sapecho ist für mich ein weiteres Glied in der Kette meiner Fairtrade-Recherchen. Kaffee- und Blumenfarmer in Afrika, Näherinnen aus Bangladesh, eine Bananen-Farmerin aus Ecuador – sie alle haben mir ihre Geschichten erzählt. Es sind Geschichten von großem Leid, aber vor allem vom Selbstbewusstsein guter Produzenten. Der faire Handel ist keine Spendenaktion, sondern ein Abkommen zwischen Handelspartnern, die sich darauf einigen, Qualität gegen adäquate Leistungen zu tauschen – jenseits vom Billig-Wahn. Der Käufer am Ende der Handelskette muss genau hinsehen. Manches Siegel führt in die Irre, und nicht immer ist „fair“ drin, wo „fair“ draufsteht. Die El Ceibo-Schokolade kann man allerdings mit gutem Gewissen genießen.