

Wein von weit her – und fair

Im Februar besuchte das Alnatura Magazin
Stellar Organics – das größte Fair-Trade-Weingut Südafrikas.



OHNE FINANZIELLE UNTERSTÜTZUNG

für die Schule Steilhoogte bei Vredendal gäbe es keinen Schulbus. Die Kinder müssten den über zehn Kilometer langen Schulweg zu Fuß zurücklegen.

NACH EINER KILOMETERLANGEN FAHRT ÜBER STAUB- UND SCHOTTERPISTEN BEI ÜBER 40 GRAD ENDLICH ANGEKOMMEN: Neugierige Kinder drängeln sich um die fremde Frau (Autorin des Artikels) mit ihrer Kamera, als sie die Schule Steilhoogte bei Vredendal betritt. Die Stimmung ist fröhlich und ausgelassen. Kein Wunder, es ist Nachmittag und der Unterricht ist zu Ende. Der Schulbus wartet bereits unter dem einzigen schattenspendenden Baum und dem Schulleiter Manus Spamer ist es wichtig, dass die Kinder sich diszipliniert anstellen. 200 Kinder und Jugendliche von 3 bis 14 Jahren werden hier von 8 Lehrern betreut. Die Klassenräume sind klimatisiert, es gibt einen Schulgarten, eine Kantine, einen Sportplatz und einen Spielplatz für die Kleinen. Die Großen haben sogar Computer an ihren Plätzen.

Das alles ist für die Mehrheit der schwarzen und farbigen Südafrikaner – auch 22 Jahre nach dem Ende der Apartheid – nicht selbstverständlich. Zumal diese Kinder größtenteils aus armen und schwierigen sozialen Verhältnissen kommen. Viele der Eltern sind drogen- oder alkoholabhängig. Noch vor wenigen Jahren war die Schule in einem erbärmlichen Zustand. Private Spendengelder, das Engagement des Schulleiters und vor allem auch die Unterstützung durch die Stiftung des Weinguts Stellar Organics helfen, den Kindern eine reale Bildungschance zu ermöglichen. Für die Ferien hat Irene, die Leiterin der sozialen Projekte bei Stellar, eine Initiative ins Leben gerufen, die die Schüler mit einem warmen Essen versorgt und sie tagsüber betreut. Ansonsten würden Schulferien für diese Kinder vor allem hungrige Ferien bedeuten.

FAIR IST DAS NICHT: Ein Großteil der farbigen und schwarzen Bevölkerung in Südafrika lebt in Townships. Das sind nach Hautfarben getrennte urbane Siedlungen mit einer Arbeitslosenquote von häufig über 50 Prozent. Viele Schwarze schufteten als Landarbeiter in noblen Weingütern für einen geringen Lohn ohne jegliche Absicherung. Früher war es sogar üblich, den Arbeitern ihren Lohn in Naturalien, also Wein, auszubezahlen, ungeachtet des grassierenden Alkoholismus.

Fährt man von Kapstadt aus 300 Kilometer am Atlantik entlang in nördliche Richtung, lässt die feudalen Weinorte Stellenbosch, Paarl und Wellington rechts liegen, gelangt man in das semiaride Namaqualand, in dem das größte Fair-Trade-Weingut Südafrikas Stellar Organics jährlich über vier Millionen Flaschen Wein produziert.

Hier ist nichts edel oder repräsentativ. Es gibt kein teuer restauriertes kapholländisches Häuschen mit angeschlossenem Luxusrestaurant, keine parkähnlichen Anwesen. Weinkeller und Produktionshalle sind funktional eingerichtet, mit allen nötigen technischen Geräten, um moderne Weine herzustellen, die bio- und Fair-for-Life-zertifiziert sind. Willem Rossouw, der Chef und Gründer von Stellar, wohnt in einem bescheidenen Haus gleich neben den riesigen Weintanks. Der Kellermeister, Winemaker Klaas Coetzee, lebt mit seiner Familie gleich nebenan. Unweit davon befinden sich die Häuser der Arbeiter, alle gemauert, mit Strom aus Solarzellen auf den Dächern und eigenem Wasseranschluss ausgestattet. Insgesamt arbeiten fast 350 Menschen für die Winery. Dazu gehören auch die Angestellten der 14 Farmer, die an Stellar ihre Bio-Trauben von den 450 Hektar Rebfläche liefern. Stellar selbst besitzt keinen einzigen Hektar Weinberg. Es handelt sich um eine Art Genossenschaft, die ihre Trauben gemeinsam verarbeiten lässt. Den Arbeitern gehören 26 Prozent der Geschäftsanteile, die zur Altersvorsorge sowie für Unfall- und Krankenversicherung bereitstehen.

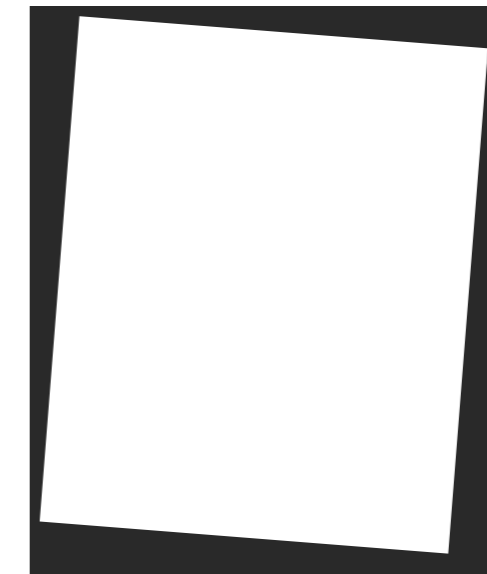
Good Grapes for a Better Life – in diesem Fall Muscat-Trauben.

Die Alnatura Magazin Autorin besuchte das Schulprojekt, das vom Weingut Stellar Organics gefördert wird.



WILLEM, GRÜNDER UND GESCHÄFTSFÜHRER**VON STELLAR ORGANICS**, kümmert sich um die

ng der Arbeiter und ihrer Familien
 und sorgt für anständige Unterkünfte
 (links). Sein eigenes Wohnhaus sieht
 hnlich aus. Zudem unterstützt Stellar
 rschiedene soziale Projekte wie
 od Grapes for a Better Life e. V. und
 r for Life (fairforlife.org).



Eine fruchtig-aromatische Weißwein-Cuvée aus den Rebsorten Chevin Blanc und Sauvignon Blanc (links). In Frankreich heißt die würzig-beerige rote Rebsorte Syrah: Der Shiraz von Stellar ist ein körperreicher Rotwein mit viel Schwelz (rechts).

DIE HIGHTECH-ERNTEMASCHINEN gehören Stellar und die Farmer teilen sich die Maschinen, nutzen sie gemeinsam und unterstützen sich gegenseitig. Geerntet wird bei Nacht, denn die Temperatur muss unter 20 Grad Celsius liegen, um die Trauben frisch und unversehrt zu pressen. Es ist Anfang Februar und die Ernte in der Weinregion am Olifants River hat bereits begonnen. Auf über 40 Grad Celsius klettert das Thermometer am Tag. Hier ist es unerlässlich, mit einer ausgetüftelten Technik zu arbeiten, um die Trauben in einem guten Zustand sofort nach der Ernte verarbeiten zu können. Willem erzählt begeistert von seinen Ideen, mit möglichst geringen Kosten und optimaler Technik zu einem qualitativ hochwertigen Wein zu kommen, zumal Stellar auch Weine ohne Schwefelzusatz produziert (mehr zum Thema »Was macht der Schwefel im Wein« auf den Seiten 12/13). Zu seinem sozialen Engagement schweigt er oder macht lieber Witze. Er inszeniert sich nicht als Wohltäter. Bereits sein Vater war Farmer, aber die Notwendigkeit einer finanziellen Absicherung der Arbeiter wurde Willem klar, nachdem bei einem schlimmen Verkehrsunfall in den 1980er-Jahren sein Bruder und 40 Mitarbeiter starben. Deren Familien mussten versorgt werden.

HEINRICH, ein langjähriger und wichtiger Weinbergs-Mitarbeiter, pfropft eine Jungrebe auf einen 25 Jahre alten Weinstock (oben).

KLAAS, der Winemaker – also Kellermeister – von Stellar, entnimmt Proben aus seinen Barrique-Fässern (rechts).

»FÜR UNS BEDEUTET FAIR TRADE MEHR ALS DIE ZUSICHERUNG EINES MINDESTPREIS-SCHEMAS, deshalb haben wir uns gemeinsam mit Stellar seit 2011 für die Fair-for-Life-Zertifizierung entschieden. Außerdem gründeten wir den gemeinnützigen Verein Good Grapes for a Better Life e. V., der gezielt soziale Projekte in Südafrika und Südamerika mit einem Teil des Verkaufserlöses der Weine unterstützt«, erklärt Peter Riegel, Gründer und Geschäftsführer von Riegel Weinimport. Er besucht Stellar Organics sowie die von ihm unterstützten Projekte einmal im Jahr.

Neben dem Stellar-Schulprojekt konnte mit den Spendengeldern auch eine eigene mobile Klinik samt Krankenschwester finanziert werden. Damit erhalten auch entlegene Farmer und ihre Arbeiter medizinische Versorgung, die ansonsten aufgrund der schlechten Infrastruktur nicht gewährleistet wäre. Soil for Life ist ein weiteres südafrikanisches Sozialprojekt, das über den Verein unterstützt wird (lesen Sie darüber in der Rubrik »Nachhaltig leben« auf den Seiten 40/41).

WEINE IM ALNATURA SUPER NATUR MARKT Der Großteil des Alnatura Weinangebots stammt von Riegel Weinimport, einem Unternehmen, das den Bio-Weinanbau seit über 30 Jahren tatkräftig fördert. Aus Überzeugung konzentrierte sich Peter Riegel von Anfang an ausschließlich auf den Import von Bio-Weinen und motivierte dadurch auch viele Winzer, auf Bio umzustellen. Inzwischen macht er gemeinsam mit dem Önologen Jean Natoli seine eigenen, bereits mehrfach prämierten Weine auf dem Gut Mas des Quernes in Südfrankreich. Sein Interesse und Engagement beschränken sich jedoch nicht nur auf gute Bio-Weine, er will mehr: eine faire Chance auf ein besseres Leben für die Menschen, die am Anbau und der Herstellung seiner Weine beteiligt sind. SUS

Fair-Trade-Weine bringen Glück

Weitere fair gehandelte Weine aus dem Alnatura Weinsortiment stammen aus der Region Maule in Chile. Das Weingut **La Fortuna** – auf Deutsch »Das Glück« zählt zu den Pionieren des Bio-Weinbaus in **Chile** und ist seit 2009 auch Fairtrade-zertifiziert. Ein Teil der Erlöse aus dem Verkauf der Weine wird in soziale Projekte für Mitarbeiter investiert, wie z. B. in eine Fahrradwerkstatt und eine mobile Zahnarztpraxis. Dank der klimatischen Besonderheiten seiner geografischen Lage zwischen den Anden im Osten und der Küstenkordillere im Westen vor dem Pazifik hat es Chile geschafft, Krankheiten und Schädlinge weitgehend von seinen Weinbergen fernzuhalten.

Besondere Beachtung verdient die rote Rebsorte Carménère. Sie stammt ursprünglich aus dem Bordeauxgebiet und bringt in ihrer neuen Heimat würzig-fruchtige Rotweine mit eigenständigem Charakter hervor. Auch die aromatische weiße Sorte Sauvignon Blanc gedeiht hier prächtig.