



## PREMIUM SPICES – Madagaskar

### Verarbeitung und Export von Vanille und Gewürzen

PREMIUM SPICES beliefert PRONATEC seit 2005 mit Premium Bourbon-Vanille, Gewürzen und Kakao aus Madagaskar – allesamt in Bio und Fair Trade Qualität. Aktuell bindet PREMIUM SPICES 1'860 Kleinbäuerinnen und Kleinbauern aus fünf Kooperativen in unsere Wertschöpfungskette ein. PRONATEC ist Abnehmerin der gesamten Ernte und hält seit 2010 eine Minderheitsbeteiligung.

PREMIUM SPICES wurde 2005 mit dem Ziel gegründet, das Einkommen der madagassischen Kleinbauernfamilien durch Direktvermarktung zu verbessern und gleichzeitig den Artenreichtum Madagaskars zu schützen. PRONATEC ist als loyale Partnerin seit Beginn mit dabei und unterstützt PREMIUM SPICES bei Zertifizierungen, Export Marketing und Verkauf.

Die Arbeit von PREMIUM SPICES begann bereits 2002 rund um das UNESCO-Biosphärenreservat Mananara. Das Reservat im schwer zugänglichen, feucht-tropischen Nordosten der Insel beherbergt unvergleichliche Naturschätze und wertvolle Korallenriffe vor den Küstengebieten. Der traditionelle **Agroforstanbau von Vanille-Orchideen und Gewürznelkenbäumen** am Rande des geschützten tropischen Regenwalds ermöglicht die **harmonische Koexistenz von Mensch und Natur**. Bodenfruchtbarkeit und Biodiversität bleiben langfristig erhalten, während die **Vermarktung der wertvollen Produkte den Kleinbauernfamilien seit vielen Jahren ein wertvolles Einkommen bietet**. Das Ökosystem wird vor Abholzung geschützt und die Region langfristig gestärkt.

Nebst **Vanille und Nelken** versorgt uns PREMIUM SPICES mit **Kakao, Ingwer, Zimt und Kurkuma**. Ein Grossteil der Verarbeitung, wie beispielsweise das Schneiden und Trocknen der Ingwerstücke, findet vor Ort statt und schafft lokale Arbeitsplätze. Über ein Viertel der Produzenten sind Frauen, die dadurch in ihrer Rolle besonders gestärkt werden.



### FAIRTRADE PROJEKTE

- **Schutz des Wassereinzugsgebietes** – Sensibilisierung und Training
- **Zugang zu fließend Wasser** – Bau von 2 Brunnen
- **Nahrung und finanzielle Hilfe** – für 1126 Bauern in prekärer Lage
- **Klimaresilienz und Biodiversität** – 18'000 Zimtsetzlinge zur Aufforstung (13'000 von PREMIUM SPICES; 5'000 von MITSINJO)

So unterstützt PREMIUM SPICES lokale Kleinbauernfamilien

- **Zukunftssicherheit** dank Vorfinanzierung und Aufkauf eines Grossteils der Ernte
- **Höheres Einkommen** dank Bio/Fairtrade Prämie und Fairtrade Mindestpreis
- **Höhere Erträge** dank Verjüngung der Parzellen mit Vanille- und Zimtsetzlingen zum Selbstkostenpreis
- **Kompetenzaufbau** dank Beratung und Schulungen
- **Die gesamte Region profitiert** dank wertvollen Gemeinschaftsprojekten

## Dafür steht PREMIUM SPICES

- **Schutz des Regenwaldes** – Vanille- und Gewürzbanbau rund um UNESCO-Biosphärenreservat Mananara
- **Keine Abholzung** – Nutzung bestehender Flächen, Aufforstung durch Zimtbäume, Nelkenbäume, Vanille-Supportpflanzen
- **Biodiversität** Anbau in waldähnlichen Agroforstsystemen mit verschiedenen Frucht- und Schattenbäumen, 7 % der Anbaufläche bleiben ungenutzt (gemäß Bio Suisse Zertifizierung)
- **Vanille-Veredelung** im eigenen Fermentationszentrum
- **Pestizidfrei** dank Bio Landbau, Kontrolle schon vor Ort
- **Gemeinschaftsprojekte** finanziert durch Fairtrade Prämien
- **Langfristige Verbundenheit** mit den Kleinbauern
- **Projektberichte, Gesichter und Bilder** machen den Ursprung erlebbar



PREMIUM SPICES kümmert sich um die **Verarbeitung, Qualitätskontrolle und Export der Lebensmittelrohstoffe**. Zudem organisiert unser lokaler Partner den Transport der Güter über die oft schlechten Strassen aus den ländlichen Gebieten in die internationalen Häfen oder nach Antananarivo für den Export der Vanille.

Der **Zusammenschluss in Kooperativen** und die Zusammenarbeit mit PREMIUM SPICES **verschafft den Kleinbauern Zugang zu internationalen Märkten und stärkt sie in ihrer Verhandlungsposition**. In jährlichen Schulungen von PREMIUM SPICES vertiefen sie ihr Wissen, um die Erträge zu steigern, ihr Einkommen zu diversifizieren und die Produktqualität zu verbessern. **Auch finanziell dürfen die Bauern auf PREMIUM SPICES zählen**, z.B. beim Erwerb von Hilfsmitteln zur Sicherstellung der Qualitätssicherung (Risikomanagement), dem Kauf von Setzlingen zur Wiederaufforstung oder der Versorgung mit Arbeitsmaterialien und Unterstützung beim anspruchsvollen Zertifizierungsprozess.

Die alljährliche Generalversammlung bietet Gelegenheit zur Beziehungspflege zwischen PREMIUM SPICES und den Kleinbauern. Vertrauen und Transparenz bilden die Basis eines für beide Seiten gewinnbringenden Handels und einer nachhaltigen Entwicklung der Region.

## PREMIUM SPICES auf einen Blick

- Gegründet 2005
- Management: Jürg Brand
- 85 Mitarbeitende
- 4 Standorte: Antananarivo (Hauptsitz), Mananara-Nord (Vanille, Nelken), Toamasina (Ingwer, Kurkuma, Zimt), Ambanja (Kakao)
- Einkauf, Fermentation und Trocknung, Qualitätskontrolle, Export

[pronatec.com/premium-spices](http://pronatec.com/premium-spices)

