



COMAM, COPPVM, CPVM – Madagaskar

Bio Bourbon Vanille und Gewürznelken

Unsere Vanille und Gewürznelken werden von langjährigen Partnerkooperativen am Rande des UNESCO Biosphärenreservats Mananara im Nordosten Madagaskars angebaut. Unser lokaler Partner PREMIUM SPICES kümmert sich um Vanillerveredelung sowie Export und unterstützt die Kooperativen in allen Aspekten des Zertifizierungsprozesses.

Eine dreitägige Fahrt über die holprige Hauptstrasse bringt Besucherinnen und Besucher von der Hauptstadt Antananarivo ins Biosphärenreservat Mananara. Das Reservat umfasst **seltene tropische Regenwälder in Küstennähe**. Das traditionelle Wissen der Bevölkerung und das feuchte Klima bilden die ideale Grundlage für den Anbau qualitativ hochwertiger Vanille und Gewürznelken nach Bio und Fairtrade Standards.

Die Mitglieder der Kooperativen entscheiden gemeinsam über den Einsatz der Fairtrade Prämien. Neben der Finanzierung von Werkzeugen wie der traditionellen „Angady“-Hacke oder dem „Kiso“-Messer, die für die tägliche Arbeit benötigt werden, ermöglichen die jährlichen Prämien zum Beispiel auch die Unterstützung besonders vulnerabler Mitglieder: Weil die Lebensmittel in den letzten Jahren aufgrund der Inflation deutlich teurer geworden sind, haben einige Bauern Mühe, den Bedarf des täglichen Lebens zu finanzieren. Weitere wichtige Projekte umfassen den Schutz des Wassereinzugsgebiets, um allen Dörfern weiterhin sicheres Trinkwasser zu gewährleisten, wie auch der Zugang zu fließend Wasser.



NEUSTE FAIRTRADE PROJEKTE

- **Hilfe für Mitglieder in Not** – Lebensmittelpakete für 1'337 Mitglieder
- **Schutz des Grundwassers** – Sensibilisierungskampagne zum Schutz der Wasserressourcen mit 1'239 Bauern
- **Zugang zu fließend Wasser** – Bau von 2 Brunnen
- **Setzlinge für die Zukunft** – Verteilung von 3'785 Nelkenbaumsetzlingen an die Kleinbauern und Kleinbäuerinnen

So unterstützen die Kooperativen die Kleinbauernfamilien

- **Höheres Einkommen** dank Bio/Fairtrade Prämie und Fairtrade Mindestpreis
- **Steigerung der Erträge** mittels Beratungen, Werkzeugen, Schulungen und Setzlingen
- **Gesundheitsversorgung** durch die Finanzierung von Ärzten und Medikamenten
- **Höhere Lebensqualität** durch den Bau von Gemeinschaftszentren und die Verbesserung der Wasserversorgung
- **Die gesamte Region profitiert** von wertvollen Gemeinschaftsprojekten

Die Kooperativen auf einen Blick

- **COMAM**
Gegründet 2003, 757 Mitglieder (155 Frauen) in 37 Dörfern, 1'620 Parzellen Fairtrade zertifiziert seit 2006
- **COOPPVM**
Gegründet 2009, 446 Mitglieder (86 Frauen) in 34 Dörfern, 584 Parzellen Fairtrade zertifiziert seit 2016
- **CPVM**
Gegründet 2017, 134 Mitglieder (31 Frauen) in 9 Dörfern, 179 Parzellen

„Seit ich Mitglied der Genossenschaft bin, habe ich keine Probleme mehr, Medikamente zu kaufen und die Arztrechnungen meiner Familie im Falle einer Krankheit zu bezahlen. Der Vanilleanbau ist unsere Lebensgrundlage.“

Tabavy Esteline, 47 Jahre, Mitglied von KOMAM seit 2014



Die Bauernfamilien leben meist in kleinen Dörfern rund um den geschützten Regenwald. Die **bis zu 1,5 Meter langen Vanille-Orchideen wachsen am Rand des Biosphärenreservats**, wo sie sich den Ästen ihrer Wirtspflanzen entlang nach oben schlingen. Alle **Arbeiten werden von Hand und nach den Grundsätzen des pestizidfreien biologischen Anbaus ausgeführt**. Wenn die Pflanzen zurückgeschnitten werden, dienen die Zweige und Blätter als Gründüngung sowie zum Schutz und zur Regeneration des Bodens.

PREMIUM SPICES kauft den grössten Teil der Vanille als grüne Schoten bei den Kleinbauern ein. Die Veredelung der Schoten erfordert sechs bis acht Wochen aufwendiger Pflege im eigenen Verarbeitungszentrum. Dazu gehören Heisswasserbäder, Schwitzprozess, Sonnen- und Schattentrocknung sowie tägliche Massagen der dunkler werdenden Vanilleschoten. Das **Endprodukt ist eine hochwertige Bio Vanille mit dem typisch runden und dennoch komplexen Bourbon-Aroma**. Bevor die Vanille zu den internationalen Häfen oder in die Hauptstadt Antananarivo transportiert wird, führt PREMIUM SPICES noch einmal strenge Qualitätskontrollen durch.

Madagaskar ist der zweitgrösste Exporteur von Gewürznelken weltweit und verfügt über eine **reiche Erfahrung in Anbau und Verarbeitung**. Die Nelkenproduktion erstreckt sich über einen grossen Teil der Ostküste und bietet den Bauern eine wichtige Einkommensquelle. Die Nelkenbäume wachsen in traditionellen Nelkenwäldern. Die Gewürznelken stammen aus den Blütenknospen des Nelkenbaums, die gerettet werden, bevor sie aufblühen, um dann in der Sonne getrocknet zu werden.

Unsere Produkte

- Bio Bourbon Vanille (Schoten, Pulver, Extrakt, Extraktpulver, Teabag cut und Schnitt 4-6mm) (pronatec.com/vanilla)
- Bio Gewürznelken (CG3, handverlesene Nelken, und Nelken-Stiele für industrielle Anwendungen) (pronatec.com/spices)

