





Liebe Freundinnen und Freunde des Fairen Handels in Dülmen,

haben Sie heute Morgen gut gefrühstückt? Na hoffentlich doch! Vielleicht gehören Sie auch zu den 28% der Deutschen (das sind ca. 22 Millionen Menschen!), die zum Frühstück am liebsten zu **Nutella** greifen, egal, ob sie "die" oder "das" *Nutella* zu dieser Nuss-Nougat-Creme sagen.

Nutella ist ein Produkt aus dem Hause Ferrero. Heute wird das Unternehmen von Giovanni F., einem der reichsten Männer Italiens geführt. Der Umsatz betrug im letzten Jahr 11 Mrd. Euro bei einer Produktionsmenge von ca. 250.000 t, die in 75 Länder verkauft werden. Seit 1965 gibt es *Nutella* auch in Deutschland.



100g *Nutella* haben ca. 530 kcal. Der Zuckergehalt beträgt ca. 56%, Haselnüsse sind mit 13% am Inhalt beteiligt, der Kakaogehalt beträgt. ca. 7,4 Prozent. Dazu kommen noch Milchpulver und Palmöl. Ja, *Nutella* ist eine Kalorienbombe!



Unter dem Titel "Die Nutella-Macher" haben nun zwei SPIEGEL-Redakteure recherchiert, wie viel Ausbeutung in der Ernte von Haselnüssen, Palmöl und Kakao steckt – und wie viel Kinderarbeit (SPIEGEL 52 / 2022).

Die Haselnüsse für *Nutella* werden größtenteils an der **türkischen Schwarzmeerküste** angebaut. Es sind oft Jugendliche und Kinder aus dem kurdischen und ärmeren Teil der Türkei, die die Haselnüsse ernten. NGOs schätzen, dass ca. 40.00 Kinder in der Haselnussernte arbeiten, teils mehrere Wochen ohne Pause. Für ca. 15 Euro Lohn am Tag kriechen sie zwischen den Haselnusssträuchern umher, bücken sich und schleppen die schweren Säcke. Viele der Kinder sacken in der Schule ab, weil sie in der Erntesaison monatelang mit ihren Eltern oder mit Arbeitsvermittlern unterwegs sind. Ausbeutung hoch drei kann man das mit Fug und Recht nennen!

Die Insel Sumatra in Indonesien ist ein entwaldetes Paradies.

Von hier kommt ein Großteil des Palmöls, das *Nutella* cremig macht. Palmöl – der Schmierstoff der Welt. Von den 16 Mio. Hektar Regenwald, den es vor hundert Jahren hier noch gab, stehen noch 2%. Der Rest: Ölpalmen-Plantagen soweit das Auge reicht. Damit die Monokulturen nicht vom Unkraut zuwachsen, werden sie mit Roundup (Glyphosat) gespritzt. Die Internationale Agentur zur Krebsforschung (IARC) stuft Glyphosat in die Kategorie 2A (wahrscheinlich krebserzeugend für den Menschen, *probably carcinogenic to humans*) ein. Auf Sumatra gibt es viele illegale Plantagen, die sich nicht an den Standard des "Runden Tisches für nachhaltiges Palmöl" halten. Die Kontrollen sind lasch, Schutzkleidung beim Spritzen des giftigen Herbizids wird nur selten getragen.

Rund 200.000 t Kakaobohnen braucht Ferrero jährlich für die *Nutella*-Produktion, der größte Teil davon kommt von der **Elfenbeinküste**, **z. B. von der Kakao-Kooperative in Divo.** Ferrero sieht sich hier auf gutem Weg. Von nachhaltiger Forstwirtschaft ist die Rede und dass man Werte für Mensch und Umwelt schafft. In einer vertraulichen Präsentation liest es sich freilich anders. Die drei Schlüsselprobleme bestünden weiter: Bauernarmut, Kinderarbeit und Abholzung. Ein erstaunliches Eingeständnis, das aber eigentlich nicht für die Öffentlichkeit bestimmt war. Auf die anderen Fragen



EineWelt-Info-Brief 148

Dülmen, Februar 2023

der SPIEGEL-Redakteure an Ferrero – nach der Kinderarbeit bei der Haselnussernte in der Türkei und der Abholzung des Regenwaldes in Sumatra - verweigert der Konzern die Auskunft.

Fazit: Wer sich *Nutella* aufs Brot schmiert, muss davon ausgehen, dass sein Brotaufstrich mit Kinderarbeit, unter Abholzung des Regenwaldes und unsäglichen Arbeitsbedingungen hergestellt worden ist. Der Handel mit den Zutaten der Nuss-Nougat-Creme hat viele arm und wenige reich gemacht. Im Jahr 2022 hat Ferrero ca. 740 Mio. Euro an seine Aktionäre ausgeschüttet. Ein sehr abschreckendes Beispiel für un-fairen Handel!

Dies wäre nicht der Newsletter des EineWeltLadens, wenn wir Ihnen keine Alternative anbieten könnten. Im Laden finden Sie unsere Variante der Nuss-Nougat-Creme: Cocoba - bio und fair. Cocoba gibt es auch als veganen Aufstrich, als Zartbitter Schoko-Creme. Und einen dritten Brotaufstrich können wir Ihnen alternativ empfehlen: Erdnuss-Creme crunchy. Alle drei Aufstriche kosten regulär 4,80 € pro Glas. Um Sie auf den fairen Geschmack zu bringen gibt's im Februar 10% Nachlass auf die drei Süßen.



Orangen zum Zweiten: Zum zweiten und letzten Mal in diesem Winter gibt es wieder eine Orangen-Bestellrunde. Wieder kommen die Orangen aus Rosarno in Kalabrien und wiederum wird durch den Kauf die Arbeit von "*Mediterranean Hope*" und damit die Erntearbeiter auf den Orangen-Plantagen unterstützt. Diesmal wird die Sorte "*Late Lane*" geerntet, keine Navel-Orange, aber eine Sorte ohne Kerne. Die Orangen kommen um den 7. März. Eine 10 kg-Kiste kostet wie bisher 33 €. Wenn Sie eine Kiste haben möchten, können Sie Ihre Bestellung als Antwort auf diese E-mail aufgeben. Geben Sie bitte Ihren Namen an, wie viele Kisten Sie haben möchten und wo Sie Ihre Orangen abholen möchten, im Laden am Westring oder bei Fritz Pietz, Mühlenweg 109. Es geht auch telefonisch: 0170 41 86 284. Sie können auch im Internet bestellen: Gehen Sie auf https://ewl-duelmen.de/bestellung.html und füllen Sie das Bestellformular aus. Letzter Bestelltag ist Freitag, der 17. Februar. Sobald die Orangen abholbereit sind, werden Sie benachrichtigt.

Wenn Sie sich näher für die Organisation "Mediterranean Hope" interessieren, so möchten wir Sie auf einen Beitrag im Europa-Magazin der ARD hinweisen. Es geht vor allem um das "Haus der Würde" / "Casa Dignita", das die Hilfsorgansation in Rosarno hergerichtet hat. Dies ist der Link: https://www.ardmediathek.de/video/europamagazin/italien-haus-der-wuerde-fuer-erntearbeiter/daserste/Y3JpZDovL2Rhc2Vyc3RlLmRlL2V1cm9wYW1hZ2F6aW4vNTk2OGUyZWItMzMxZS00M TA1LWFiYWEtYTlhNGMwOWUwZTUx

Wir wünschen Ihnen guten Appetit beim Orangenverzehr und auch mit unseren fairen Brotaufstrichen.

Einen schönen Monat Februar, bleiben Sie gesund, bleiben Sie fair!

Ihr EineWeltLaden-Team