



# Naturland

## Nachrichten International

III, 2010

### INHALT Seite

#### NEUIGKEITEN VON NATURLAND

**Delegiertenversammlung stärkt Naturland International**  
Einrichtung eines „Beirat International“ 2-3

**Interview mit Ashok Lohia**  
von Chamong Tea Estate, Darjeeling 3-4

**20 Jahre Naturland-Tee aus Darjeeling**  
Dr. Richard Storhas berichtet 4-5

#### FACHINFORMATION

**Die Kultivierung von Fischen und Krustentieren in Reisfeldern** 5

**Teewissen** 6-8

**Boden ist Leben!**  
Bodensymposium zeigt Vielfalt und Bedeutung der Böden 8

**Wurmkompost – ein hochwertiger Dünger**  
zur Verbesserung der Bodenfruchtbarkeit 9-11

#### MITGLIEDERFORUM

**Naturland Mitglieder in Darjeeling** 11-12

## EDITORIAL



**Liebe Naturland Mitglieder und Partner in aller Welt!**

### Seit vielen Jahren engagiert sich Naturland weltweit für den Öko-Landbau.

In Pionierarbeit hat Naturland gemeinsam mit dem Fair Handelsunternehmen GEPA 1986 Teegärten auf Sri Lanka bei der Umstellung auf den ökologischen Landbau unterstützt, was in eine nachhaltige Naturland Partnerschaft mündete. Es folgten Naturland zertifizierte Teerzeuger in Indien, die maßgeblichen Einfluss auf die Entwicklung des Fair Trade Bereichs nahmen – und diesbezüglich bis heute aktiv sind.

Die soziale Verantwortung ist neben der ökologisch nachhaltigen Wirtschaftsweise für Naturland ein zentrales Thema. Dass Naturland Partner mit dem ökologischen Landbau die Umwelt, als Grundlage allen Lebens, schützen, muss mit einer Verbesserung der Lebensbedingungen der Menschen einhergehen. So ist es Pflicht zu gewährleisten,

dass die Menschen, die durch ihren Einsatz die Welt ernähren, gerecht bezahlt werden, Möglichkeiten der Weiterbildung bekommen, nicht um ihre

Existenz bangen müssen und im Einklang mit der Natur arbeiten.

Während einerseits weltweit agierende Agro-Konzerne zunehmend mehr Land und mehr Markt beherrschen, fragen andererseits die Kunden stärker nach Produktions- und Arbeitsbedingungen. Das schöne Bild beispielsweise einer Teeanlage reicht nicht mehr. Die Gesellschaft will sich nicht mehr für dumm verkaufen lassen – sei es von der Politik oder beim täglichen Einkauf.

Die Umstellungen der ersten Teeanlagen waren der Auftakt für die erfolgreiche internationale Arbeit von Naturland. Damals entstand ein wegweisendes Modell für die Verbesserung der ökologischen, sozialen und ökonomischen Bedingungen von Teepflückerinnen und Teearbeitern in Indien, das ein Plus für Umwelt und Menschen darstellt und auch in vielen anderen Produktionsbereichen angewandt wird.

Bis heute haben sich weltweit ca. 55.000 Landwirte aus fast 50 Ländern dafür entschieden nach den Naturland Richtlinien zu wirtschaften.



## Naturland auf Messen:

- IGW, 22. – 30. Januar 2011 in Berlin
- BioFach, 16. – 19. Februar 2011 in Nürnberg
- Boston Seafood, 20. – 22. März 2011 in Boston

100% Öko-Landbau ist das Naturland Leitbild für eine Landwirtschaft der Zukunft. Mit der wachsenden Nachfrage und dem zunehmenden Interesse der Gesellschaft wird Naturland und Partner mit Energie dieses Ziel weiterhin und erfolgreich verfolgen.

Herzlichen Dank für das Vertrauen, die Anregungen und die gute Zusammenarbeit. Ihnen ein erfolgreiches Jahr

2011 wünscht im Namen des Naturland Präsidiums und aller Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter

Ihr Steffen Reese  
Geschäftsführer

## NEUIGKEITEN VON NATURLAND

### Delegiertenversammlung stärkt Naturland International Einrichtung eines „Beirat International“ einstimmig beschlossen

Die Delegiertenversammlung (DV) ist das höchste Entscheidungsgremium von Naturland. Die Delegierten wählen das Präsidium, die Richtlinien- und Anerkennungskommission, entscheidet über den Haushalt und die Richtlinien. Entsprechend der Anzahl der Mitglieder sind zurzeit zwei internationale Delegierte vertreten: Mr. Gabriel Lyatuu (Tansania) und Mr. Michael Stark (Shetland). Die Delegiertenversammlung wird jeweils für drei Jahre gewählt, die nächste Legislaturperiode erfolgt von 2011 bis 2013.

Um die Möglichkeiten der Partizipation sowie den Einfluss der internationalen Mitglieder zu verbessern, hat Naturland ab der nächsten Wahlperiode eine effektivere Struktur für die internationalen Delegierten geschaffen. Hierzu sind folgende Instrumente vorgesehen:

#### 1. Länderversammlungen

In den mitgliederstarken Ländern sollen jährliche oder zweijährige Länderversammlungen stattfinden. Neben Berichten von Naturland und länderspezifischen Themen kann ein Sprecher gewählt oder ein Delegierter vorgeschlagen werden. Durch die Länderversammlungen wird den Mit-

gliedern explizit die Möglichkeit gegeben, Anliegen und Anträge vor die DV zu bringen, über deren Entscheidung in der DV sie anschließend Rückmeldung erhalten. Länderversammlungen werden voraussichtlich in Mexiko einschließlich Zentralamerika, Ecuador, Peru, Indien, Ägypten, Italien und Irland stattfinden.

#### 2. Mehr internationale Delegierte

Die Anzahl der internationalen Betriebe ist auf 360 angewachsen, deshalb werden in der nächsten Wahlperiode 2011 bis 2013 drei internationale Delegierte gewählt werden.

Es wurde eine Satzungsänderung beschlossen, die vorsieht, dass diejenigen Kandidaten gewählt sind, die als Vertreter der Kontinente Afrika, Amerika, Asien, Australien und Europa außerhalb Deutschlands am meisten Stimmen erhalten. Internationale Naturland Mitglieder werden aus drei Kontinenten mit je einem Delegierten in der Delegiertenversammlung vertreten sein. Die Satzungsänderung schließt aus, dass ein Kontinent alle Delegierten stellt.

#### 3. Beirat International

Die Naturland Satzung wird um ein Organ erweitert: einen „Beirat



Kaffeebauern aus Mexiko



Ziegenbauer aus Griechenland



Zuckerverarbeitung auf den Philippinen



Rooibosstee-Ernte in Süd Afrika

International“. Dieser kann aus bis zu fünf Mitgliedern bestehen. Internationale Delegierte sind (automatisch) Mitglieder des Beirat International, weitere Mitglieder repräsentieren die Kontinente, in denen Naturland vertreten ist, aber keinen Delegierten hat. Diese werden für die Dauer von zwei Jahren auf Vorschlag des Präsidiums von der DV hinzu gewählt. Der Beirat International berät Naturland in Fragen zur Förderung des Ökologischen Landbaus sowie des Fairen Handels weltweit und regt Forschungs- und Entwicklungsarbeiten sowie weitere innovative Maßnahmen an.

## „In unseren Adern fließt Tee, nicht Blut“

### Interview zwischen Ashok Lohia (Chamong) und Anne-Catrin Hessenland (Naturland)

*Ihre Familie ist bereits seit sechs Generationen im Tee-geschäft. Vor der sogenannten grünen Revolution wurde der Tee nach traditionellen Anbaumethoden kultiviert. Wie zeigen sich die Einwirkungen der modernen Landwirtschaft?*

Ja, unsere Familie pflegt eine lange Teetradition. Seit 1916 sind wir in Assam und seit 23 Jahren in der Darjeeling Tee Industrie. 1965/66 wurden Chemikalien eingeführt, um die Produktion zu steigern und die Kosten niedrig zu halten. Die Bauern wussten jedoch von Anfang an, dass durch die Produktionssteigerung mit Chemie die Qualität und der Geschmack leiden werden. Und dass am Ende in der Tasse statt Tee gefärbtes Wasser sein wird – ohne Geschmack. Um zu überleben gab es jedoch keine andere Alternative. Die Verwendung von chemischen Düngemitteln hatte den Boden kraftlos gemacht und in den Bergen von Darjeeling wurden die obersten Erdschichten weggespült. Das Produktionswachstum stagnierte und die Regeneration erforderte ökologische Vorgehensweisen.

*Was gab Ihnen den Anstoß auf ökologische Landwirtschaft umzustellen?*

Dem angesehenen Teeverkoster, Ranjeet Choudhary, aus der Tocklai Tee Forschungsstation, war es möglich allein durch Nippen den Namen der Region festzustellen, aus dem der Tee kam. Sein Geschmackssinn war so empfindlich, dass er sogar einst zu einem Teegarten Leiter gesagt hat: „Halte deine Hunde fern!“, nachdem der Tee den Geruch der Hunde angenommen hatte. Tee ist sehr empfindlich. Bei einem Prozess der Qualitäts- und der Geschmackssicherung des Darjeeling Tees, kam er zu der Ansicht, eine Verschlechterung des Geschmacks

Naturland macht durch diese Änderungen das Gewicht und die Bedeutung der internationalen Mitglieder deutlich. Mit Auslaufen der nächsten Legislaturperiode wird der Erfolg dieser Verbesserungen evaluiert und möglicherweise weitere Schritte erarbeitet. Über weitere Einzelheiten und anstehende Wahlen informieren wir unsere Mitglieder Anfang 2011.



Herr und Frau Lohia im Gespräch mit Anne-Catrin Hessenland

nach der Verwendung von Chemikalien zu bemerken. Daher war er der festen Überzeugung auf Öko-Landbau umzustellen. 1993 haben wir diese Entscheidung dann bewusst getroffen, um die Plantagen zu retten und die Qualität zu verbessern. Ich habe mir gedacht, wenn es meine Vorfahren geschafft haben mit ökologischer oder eher gesagt traditioneller Landwirtschaft, also ohne den Einsatz von Chemikalien, in Assam gute Teewirtschaft zu betreiben, warum sollte es nicht möglich sein, diese Praxis auch in Darjeeling anzuwenden. Also haben wir in beiden Regionen jeweils ein Projekt gestartet. Seit dem haben sich Boden, Flora, Fauna und Qualität verbessert. Die Produktion ist jedoch zurück gegangen. Ich bin der festen Überzeugung, dass wenn der chemische Einsatz niemals stattgefunden hätte, die Pflanzen in einem viel besseren Zustand wären. Wegen eben dieser Verwendung ist das Reproduktionssystem der Pflanzen schwach geworden. Aber wenn sich neue Wurzeln gebildet haben, wird es sich wieder regenerieren. Der Boden muss in Zukunft durch guten Mischanbau und Fruchtfolgewirtschaft geschützt werden. Das Gift muss aus den Pflanzen ausgleitet und der Prozess als homöopathisch gesehen werden. Wir sind optimistisch. >>>

*Vor den Siebzigern wurde die Landwirtschaft in einem traditionellen Weg betrieben. In wie weit ist dieses Wissen in der ökologischen Landwirtschaft integriert?*

Zum damaligen Zeitpunkt war der Boden nicht schwach und ausgelaugt. Daher ist das Wissen der traditionellen Landwirtschaft begrenzt. Unsere Position ist nun die eines Reha-Zentrums und nimmt auf jeden Fall mehr Arbeit in Anspruch. Die Öko-Plantagen sind wie Ayurveda Zentren für die Pflanzen mit Yoga oder Homöopathie. Mein Freund Andre Vollers hatte mir einst gesagt: „Oberstes Gebot, um im Öko-Bereich erfolgreich zu sein ist, dass man ehrlich zu sich selber ist.“ Von daher haben wir Vertrauen in das was wir gerade machen.

*Die Chamong Gruppe hat insgesamt 10.000 Mitarbeiter in Assam und Darjeeling angestellt. Wie gewährleisten Sie, dass diese zufrieden sind und bei Ihrer Firma bleiben?*

Unsere Firmenphilosophie besagt: „Nur ein zufriedener Angestellter wird die Produktion und Qualität steigern“. Meine Mutter war sehr spirituell. In Indien ist es die Verpflichtung des Sohnes, die Eltern auf eine Pilgerreise zu nehmen. Da meine Mutter krank war, konnte sie keine Tempel besuchen. Eines Tages fragte ich sie, welche gute Tat sie stattdessen tun wolle. Sie sagte: „Da ich nicht reisen kann, möchte ich von dir, dass nach meinem Tod jegliche Wohltätigkeit unseren Angestellten zugutekommt, da Du ihr Beschützer bist“.

## 20 Jahre Naturland-Tee aus Darjeeling



Teegarten in Darjeeling

**Dr. Richard Storhas, Naturland Gründungsmitglied und Geschäftsführer der ersten Stunde, berichtet aus den Anfängen der internationalen Arbeit von Naturland.**

1988 reiste Herr Mohan, Teerzeuger aus Kalkutta, dem indischen Teehandelszentrum, nach Europa um sich über die Marktchancen von ökologisch erzeugtem Tee zu erkundigen. Er hatte großes Interesse sei-

ne Teegärten dementsprechend umzustellen und suchte nach Fachleuten, die ihn vor Ort beraten und später bei der Zertifizierung unterstützen konnten. Seine Suche brachte ihn auch in die Naturland Räumlichkeiten nach

Gräfelting. Dort fanden intensive Gespräche zwischen Herrn Mohan und der damaligen Naturland Geschäftsleitung, Herrn Dr. Storhas, statt. Dabei wurden die Möglichkeiten einer zukünftigen Zusammenarbeit sowie die wesentlichen Schritte zur Umstellung des ersten Teegartens nach ökologischen Kriterien im nordindischen Darjeeling besprochen.

Ein Jahr später besuchte Dr. Storhas die Darjeeling-Region um dort den von Herrn Mohan geleiteten staatlichen Teegarten Singell zu besuchen. „Die ersten Eindrücke waren atemberaubend!“, so Storhas. „Enge kurvenreiche Straßen in den Vorbergen des Himalaja, Teebüsche an steilen Hanglagen bis hinauf auf über 2000 Meter Höhe, dahinter die eisbedeckten Gipfel einiger 8000ender in Sikkim und Nepal.“

Dr. Storhas hatte ein Jahr zuvor in Sri Lanka bereits der Firma Stassen beim ersten Öko-Teeprojekt beratend zur Seite gestanden. „Auch wenn das Klima in Darjeeling deutlich anders ist, konnte ich bei der Beratung die bereits gemachten Erfahrungen aus dem Vorjahr gut verwerten.“

Zunächst ging es vor allem darum eine Kompostwirtschaft zu installieren und die Nährstoffversorgung auf natürlicher Basis zu organisieren. Eine naturnahe Bewirtschaftung der Teegärten lag Herrn Mohan persönlich am Herzen und er konnte viele Erfahrungen und Kennt-



Herr Binod Mohan



Dr. Richard Storhas



Teegarten in Darjeeling

nisse aus seiner längjährigen Praxis mit einbringen. Zudem war er für alle Empfehlungen aufgeschlossen. Gemeinsam wurde z. B. ein Konzept zur Kompostierung der organischen Abfälle aus der nahegelegenen Kleinstadt diskutiert. Eine weitere Idee war, eine Rinderhaltung in den Teegärten einzurichten um genügend Dung für die bewirtschafteten Flächen zu erhalten. Aus verschiedenen Gründen waren beide Ideen an diesem Standort nicht umzusetzen. Deshalb entschloss man sich, wenigstens den Stallmist aus der Kuhhaltung der Teearbeiterfamilien zu sammeln und weitere Mengen zuzukaufen. Freie Flächen zwischen den Teesträuchern wurden mit stickstoff-

sammelnden Leguminosen und Elefantengras bepflanzt und als langfristiges Projekt wurde das Pflanzen von Schattenbäumen beschlossen.

Diskutiert wurde auch die soziale Situation der Teearbeiter und Pflückerinnen und wie diese verbessert werden könnte. Herr Mohan hat in der Folgezeit mit vielen produktiven Ideen zur Weiterentwicklung der Gesundheitsversorgung und des betriebseigenen Schulwesens beigetragen.

Im Jahr 1990 konnte nach einer erfolgreichen Inspektion des Teegartens Samabeong der erste Darjeelingtee als Naturland zertifizierte Tee angeboten werden.

Aus diesem Pionierprojekt entwickelte sich eine langjährige Partnerschaft zwischen Naturland und Familie Mohan, was u.a. erfreulicherweise dazu führte, dass in den Folgejahren noch viele weitere Teegärten auf ökologische Bewirtschaftung umgestellt wurden.

## FACHINFORMATIONEN

### FAO Studie: Die Kultivierung von Fischen und Krustentieren in Reisfeldern

**Die Reis-Fisch Wirtschaft, also die Kultivierung von Fischen und Krustentieren in Reisfeldern kann einen wichtigen Beitrag zur Verbesserung der Lebensgrundlage in ländlichen Gebieten liefern. Bei dieser Art von Polykultur wird das Wasser bei Nassreisanbau oder die in der Regenzeit überfluteten Reisfelder zusätzlich genutzt. In diesem Zusammenhang bedeutet das Wort „Fisch“ nicht dass es sich ausschließlich um Flossenfische handeln muss. Es geht vielmehr um im Wasser lebende Tiere inklusive Krustentiere, wie Süßwasser Garnelen (Macrobrachium), anderen tropischen Garnelen oder Krebsen und kann in folgenden verschiedenen Systemen betrieben werden:**

- Die gleichzeitige Produktion von Reis und Fisch in einem Reisfeld.
- Das Rotations-System, bei dem in der Regenzeit u.a. Süßwasser-Garnelen gezüchtet und in der Trockenzeit Reis angebaut wird.
- Ein System bei dem z.B. Shrimps in Teichen, die direkt an die Reisfelder angrenzen, gezüchtet wer-



Reis-Garnelen Polykultur mit Wasserkanälen zwischen den Reisfeldern

den. Hierbei werden die Wasserressourcen zwischen den beiden bewirtschafteten Flächen aufgeteilt und ausgetauscht. Das Wasser ist durch die Tiere bereits „gedüngt“ und daher sehr nährstoffreich, was eine zusätzliche Düngung erspart.

Die Reis-Fisch Wirtschaft ist ein effektiver Weg um auf wenig Fläche Kohlenhydrate, tierisches Eiweiß und wertvolle Fettsäuren herzustellen. Die positive Auswirkung auf die Einkommens- und Versorgungsverhältnisse kann signifikant sein. Die geernteten Tiere können zu einem direkt verkauft werden, zum anderen Nutztieren, die sonst als Ernährungsgrundlage dienen, ersetzen.

Im Jahr 2006 hat Naturland zusammen mit SIPPO (Swiss Import Promotion Programme) und MPEDA (The Marine Products Export Development Authority of India) das „Indian Organic Aquaculture Projekt“ (IOAP) initiiert. Die-

Hauptziele bestanden darin die ökologische Aquakultur in Indien zu entwickeln und auszubauen und den Erzeugern durch die Öko-Zertifizierung einen besseren Marktzugang zu ermöglichen. In der Projektlaufzeit konnten mehrere Reis-Shrimp Erzeuger, die in der Regel aus Klein-Gruppen von 5 – 10 Mitgliedern bestehen, in Andhra Pradesh (Süd-Ost Indien) und Kerala (Süd-West Indien) von Naturland zertifiziert werden. Die Larven stammen in den meisten Fällen aus einer eigenständigen Nachzucht.

Das Futter kommt entweder aus eigener Produktion oder von einem Futterproduzenten. Somit wurde die ganze Wertschöpfungskette, also die Shrimp Produzenten, die Aufzuchtanlagen und die Futterhersteller zertifiziert. Im Moment ist der Gesamternteertrag noch gering. Neuzugänge von Projekt-Partnern lassen jedoch in Zukunft ein Gesamt-Ertrags-Wachstum erwarten.

Die beschriebenen extensiven Polykultur-Systeme werden in vielen asiatischen Ländern praktiziert. Die FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations) hat eine Studie über diese Art von landwirtschaftlicher Produktion in verschiedenen Ländern wie China, Kambodscha, Laos und Vietnam veröffentlicht. Sie enthält die Ergebnisse von fünf Fallstudien über die Verfügbarkeit und die Verwendung von Fischen und Krustentieren

Reis-Garnelen  
Polykultur  
Feld nach der  
Reisernte



Süßwasser Garnele (*Macrobrachium rosenbergii*)

aus Reis-Fisch Polykultur sowie Informationen über die Bewirtschaftungsmaßnahmen auf lokaler Ebene. Wenn Sie mehr Informationen zu der Studie benötigen wenden Sie sich bitte an [Matthias.Halwart@fao.org](mailto:Matthias.Halwart@fao.org) oder [Devin.Bartley@fao.org](mailto:Devin.Bartley@fao.org).

Quelle: Halwart, M. and Gupta, M.V. (Eds.) *Culture of fish in rice fields*.  
FAO and WorldFish Center, Penang, Malaysia. 2004.  
[www.worldfishcenter.org/Pubs/CultureOfFish/Culture-of-Fish.pdf](http://www.worldfishcenter.org/Pubs/CultureOfFish/Culture-of-Fish.pdf)

## Teewissen



Ernte der Teeblätter

Tee wird unter verschiedenen ökologischen Standortbedingungen in den Tropen und Subtropen angebaut. Ideale Rahmenbedingungen für das Teewachstum sind eine mittlere Jahrestemperatur von 18-20°C, eine durchschnittliche Sonnenscheindauer von ca. 4 Stunden je Tag sowie eine gleichmäßig über das Jahr verteilte Niederschlagsmenge von mindestens 1600 mm.

**Camellia sinensis var. sinensis** ist ein strauchwüchsiges, kleinblättriges, kälteresistentes Hochlandgewächs und stammt aus China, wird aber auch in Darjeeling/ Indien kultiviert. **Camellia sinensis var. assamica** ist schnellwüchsiger und großblättriger Strauch und wurde erst 1830 in Assam/Indien entdeckt. Seit dem wird er im übrigen Indien und in Sri Lanka angebaut. Jedoch werden inzwischen weltweit immer mehr Hybridsorten verwendet.

### Grüner Tee ist nicht fermentiert, Schwarzer Tee ist fermentiert

Grüner Tee unterscheidet sich von Schwarzem Tee in der Zubereitung, im Geschmack, den Inhaltsstoffen und Wirkungen des Aufgusses, jedoch nicht darin, von welchen Pflanzen er stammt. Der Unterschied liegt in der Verarbeitungsmethode nach der Ernte. Die Blätter der Varietät „sinensis“ werden gegenüber der Varietät „assamica“ für

grünen Tee bevorzugt, da die kleinblättrige, zartere Sorte dafür besser geeignet ist. China stellt überwiegend und Japan ausschließlich Grünen Tee her. In Indien, Sri Lanka, Afrika und Südamerika wird hauptsächlich Schwarzer Tee hergestellt, der im Gegensatz zum Grünen Tee fermentiert wird.

**Weißer Tee** besteht ausschließlich aus jungen Teeblättern, die schonend gewelkt und getrocknet werden, um den charakteristischen Flaum zu erhalten. So kann sich der feine Geschmack entwickeln und mehr wertvolle Inhaltsstoffe bleiben erhalten. Weißer Tee wird mittlerweile in fast allen Teeregionen hergestellt; neben China z.B. auch in Assam, Darjeeling, Nilgiri, Sri Lanka, Malawi und Kenia. Der Charakter ist von der Anbauregion abhängig und sehr verschieden.

### Viele Tees werden nach dem Teeanbaugebiet benannt, aus dem sie stammen



Arbeiterinnen bei der Teeverarbeitung

**Darjeeling** ist ein heller, feiner, aromatischer Tee. Er wird in Nordostindien an den Südhängen des Himalayas in 800 bis 2000m Höhe angebaut. Der

First Flush (von März bis

April geerntet) hat ein zartes, blumiges Aroma. Für den Second-Flush (Ernte von Ende Mai bis Ende Juni) ist intensives, kräftiges Aroma charakteristisch. Der während der Monsun-Zeit geerntete Regentee hat einen kräftigen Geschmack, welcher im Oktober mit der letzten Ernte wieder ein eher leichtes, liebliches Aroma bekommt. Je höher das Anbaugebiet des Tees ist, desto besser seine Qualität.

**Ceylon Tee** ist das wichtigste Exportgut der Insel Sri Lanka und wird in der Landschaft des zentralen Hochlandes angebaut. Zwischen Juni und September hat der Tee einen vollmundigen, kräftigen, spritzigen Geschmack. Dagegen ist er von Dezember bis März weniger gerbstoffhaltig und weicher. Der feine Tee mit kupferroter Tasse ist ein Standardbestandteil von vielen Teemischungen.

**Assam** wächst in der Hochebene im Norden Indiens beidseitig des Brahmaputra. Der First Flush (nach der Erntepause ab Februar) hat einen blumig, etwas würzigen Geschmack und eine helle, goldgelbe Tassenfarbe. Bekannter ist die Ernte des Second-Flush (Ende Mai bis

Ende Juni) mit kräftigem, würzigem, malzigem Aroma.

Weitere bekannte Anbauggebiete sind in Nordindien **Doors**, das zwischen Assam und Darjeeling liegt, und in Südindien **Nilgiri** und die **Western Ghats mountains**.

### Teemischungen und aromatisierte Tees sind weit verbreitet

**Ostfriesenmischung** ist eine Mischung aus starken Teesorten (Assam, Ceylon, Afrika), die mit Kluntje (Kandis) und Sahne getrunken wird.

**Earl Grey**, Klassiker der aromatisierten Tees, ist traditionell ein kräftiger Schwarztee und bekommt durch den Zusatz von Bergamotte-Öl (Citrus × limon oder auch Citrus bergamia) seinen typischen Geschmack.

### Auch der Erntezeitpunkt beeinflusst den Geschmack

Die Jahreszeit, in der gepflückt wird, beeinflusst Farbe und Geschmack des Tees. Diese Klassifizierung trifft auf indische Tees zu, ganz besonders auf Tees aus Darjeeling. Andere Anbauggebiete haben je nach Lage durchgehende oder auch nur monatlich begrenzte Erntezeiten.

**First Flush** nach dem Winter die erste Teeernte, ist frisch und spritzig, geprägt von jungen Triebspitzen. In between



First Flush (links) und Second Flush (rechts), Ambootia

weist noch ein wenig von der Frische der ersten Pflückung auf, tendiert aber schon zum Second Flush.

**Second Flush**, die zweite Ernteperiode im Sommer, ist ein kräftiger aroma-

tischer Tee mit würzigem Aroma.

Danach werden die so genannten „**Regentees**“ während des Monsuns geerntet. Sie werden hauptsächlich für Mischungen bzw. einfache Teesorten genutzt werden.

**Autumnal** im Herbst geerntet und gehört nicht mehr unbedingt zu den hochklassigen Tees, hat jedoch einen ausgeprägten, vollmundigen Charakter. Seine Weichheit verdankt er dem reduzierten Gerbstoff-Gehalt.



## Unterschiedliche Verarbeitungsmethoden in den Teefabriken

Als **Orthodox** wird die ursprüngliche Teeherstellung bezeichnet, bei der die gepflückten Teeblätter gewelkt, gerollt, fermentiert, getrocknet und sortiert werden.

**CTC** steht für Crushing (Zerbrechen), Tearing (Zerreißen), Curling (Rollen) und ist eine mechanisierte Methode, die v.a. zu Herstellung für Tee in Aufgussbeuteln verwendet wird.

## Beispiele häufig verwendeter Abkürzungen

**F.T.G.F.O.P.** (Finest Tippy Golden Flowery Orange Pekoe) ist die Abkürzung für die besonders erlesene Teequalität mit hohem Anteil an Blattspitzen und Knospen.

**B.O.P.** (Broken Orange Pekoe) bezeichnet einen kräftigen Schwarztee aus feiner Pflückung, mit zerkleinerten Blättern. (Orange hat nichts mit Orangenfrüchten zu tun. Vermutlich ist diese Bezeichnung auf den Namen einer niederländischen Königsfamilie zurückzuführen.)



Verschiedene Teequalitäten (u.a. F.T.G.F.O.P. und B.O.P.; Chamong)

Während der Erntezeit werden die hellgrünen Jungtriebe alle vier bis sieben Tage gepflückt. Nach ca. sieben Jahren nimmt die Knospenqualität durch das ständige Pflücken soweit ab, dass der Busch beschnitten wird, damit er neu austreiben kann. Bereits nach drei bis vier Jahren liefert er wieder erste Erträge. Auf diese Weise können Teebüsche bei guter Pflege bis zu 100 Jahre alt werden.

Quellen: [www.teekampagne.de](http://www.teekampagne.de), [TeeGschwender Teebuch](http://TeeGschwenderTeebuch), [www.teesorten.de](http://www.teesorten.de) (letzter Aufruf: 22.09.2010)

## Bodensymposium zeigt Vielfalt und Bedeutung der Böden - Boden ist Leben!

Der Boden ist eine der wichtigsten Lebensgrundlagen auf unserem Planeten. Dies zeigte das Bodensymposium „Quell des Lebens oder wertloser Dreck?“ am 14. und 15. Oktober in München (Deutschland) ganz deutlich. Veranstaltet wurde die Tagung gemeinsam von Naturland, der Hofpfisterei und dem oekom verlag im Rahmen des 4. Münchner Klimaherbstes. Prof. Dr. David R. Montgomery von der Universität Washington warnte in seiner Buchpräsentation von „Dreck - Warum unsere Zivilisation den Boden unter den Füßen verliert“ eindringlich vor der weltweiten Bodenerosion. „Der Verlust dieser wichtigen Lebensgrundlage wird zu einem großen Problem für die Menschheit“, betonte der amerikanische Geologe und Sachbuchautor. Alle Referenten stellten klar, dass der Schutz des Bodens oberste Priorität haben muss. „Ökologischer Landbau leistet bereits jetzt einen großen Beitrag für gesunde Böden. Das Herzstück für jeden Öko-Landwirt ist es, die Bodenfruchtbarkeit zu erhalten und Humusaufbau durch gezielte Fruchtfolgen zu fördern“, beschrieb Naturland Landwirt Hans Wimberger seinen Arbeitsalltag auf dem Acker.

## Der Boden als Klimaschützer

Prof. Dr. Kurt-Jürgen Hülsbergen, Leiter des Lehrstuhls für Ökologischen Landbau und Pflanzenbausysteme der Technischen Universität München (Deutschland), machte deutlich, dass die Landwirtschaft sowohl vom Klimawandel beeinflusst wird als auch ihrerseits klimarelevante Spurengase freisetzt. Verschiedene Forschungsprojekte, in denen auch Öko-Landwirte beteiligt sind, zeigten, dass die Landwirtschaft mit vielseitigen Strategien dem Klimawandel entgegenwirken kann. „Bereits jetzt leistet der Öko-Landbau durch Humusaufbau, den Einsatz von Leguminosen und durch Fruchtfolgemanagement einen bedeutenden Beitrag zum Klimaschutz. Jedoch müssen seine Kapazitäten noch konsequenter genutzt und ausgebaut werden“, resümierte Hülsbergen seine wissenschaftlichen Erkenntnisse.



## Terra Preta - Kohlenstoffsenke und Modell für eine nachhaltige Landnutzung?

Prof. Dr. Bruno Glaser vom Institut für Agrar- und Ernährungswissenschaften der Universität Halle-Wittenberg

(Deutschland) präsentierte seinen aktuellen Forschungsstand zu den Indianerschwarzerden Amazoniens. Die Terra Preta ist anthropogenen Ursprungs: Sie entwickelte sich durch Oxidation verkohlter Biomasse, die sich zusammen mit anderen nährstoffreichen Abfällen durch mikrobielle Umwandlungen (Kompostierung) mit den Tonteilchen des ursprünglichen Bodens verbinden. Die „Schwarze Erde“, wie die Terra Preta auch genannt wird, ist sehr fruchtbar und hat hohe Kohlenstoff-, Nährstoff- und Wasserspeicherkapazitäten. Der Ansatz der Forschungen ist, durch spezielle technische Verfahren aus Biomasse erneuerbare Energie und Holzkohle zu gewinnen und anschließend die kompostierte Holzkohle in die Böden einzuarbeiten, um deren Fruchtbarkeit langfristig zu erhöhen. „Dadurch könnten weltweit stark degradierte Böden nachhaltig aufgewertet werden“, erklärte Glaser. „Ein weiterer Positiveffekt im Kampf gegen den Klimawandel ist, dass es dadurch möglich wäre, Kohlendioxid aus der Luft über lange Zeiträume (Jahrtausende) in die Böden einzulagern“, so der Wissenschaftler weiter.

### Bodenbewusstsein schaffen

Es gibt viele Ursachen, warum dem Boden in der Öffentlichkeit nicht der Stellenwert beigemessen wird, der seiner Bedeutung gerecht wird. Gründe für die schwere Vermittlung des Bodens sah Prof. i.R. Dr. Günter Miehlich von der Universität Hamburg unter anderem darin, dass die Menschen den Bezug zum Boden verloren hätten und ihnen die Verbindung von Boden und Lebensmittel fehle. „Außerdem hat der Boden keinen Kuschelfaktor und bewegt sich nicht, wodurch er schwer greifbar wird“, argumentierte der Wissenschaftler. Um dem Schutz der Böden mehr Aufmerksamkeit zu schenken, forderte er, nutzerspezifische Regeln und Informationen zu erstellen und sie über ein international aufgestelltes Netzwerk zu vertreiben.



Fruchtbare Böden gewährleisten eine gute Nährstoffversorgung von Pflanzen

### Neues Bodenbewusstsein durch Landwirtschaft in der Stadt

Dr. Christa Müller von der Stiftungsgemeinschaft anstiftung & ertomis stellte an Hand von vier Projekten dar, dass durch die weltweit aufblühende Urban-Gardening-Bewegung mehr Bewusstsein für Landwirtschaft und Lebensmittel geschaffen wird. Zu beobachten sei eine Renaissance des Gärtnerns, des gemeinschaftlichen Anbaus von Nahrungsmitteln und eine Rückkehr der Natur in die Stadt. Neben dem positiven Effekt, den Stadtbewohnern Kontakt zum Boden zu vermitteln, ist auch der soziale Aspekt von großer Bedeutung: Der Anbau von Lebensmitteln und seine ökologischen und sozialen Dimensionen werden erfahrbar. Die Gemeinschaftsgärten in der Stadt helfen den Menschen zu verstehen, wo ihre Lebensmittel herkommen. „Die Grenzen zwischen Stadt



Analyse eines Bodenprofils

und Land lösen sich als feste Gegensätze auf, und hierin liegen große Chancen für eine Postwachstumsgesellschaft“, fasste Dr. Christa Müller die neue Bewegung zusammen.

Die Tagungsbeiträge finden Sie unter [www.naturland.de/bodensymposium.html](http://www.naturland.de/bodensymposium.html). (nur in Deutsch verfügbar)

## Wurmkompost - ein hochwertiger Dünger zur Verbesserung der Bodenfruchtbarkeit

Der Einsatz von Kompost kann entscheidend zur Erhaltung und Verbesserung der Bodenfruchtbarkeit beitragen. Ein besonders hochwertiger und nährstoffreicher Dünger ist der Wurmkompost (auch Vermi-Kompost genannt, von lat.: vermis = Würmer). Dieses tiefschwarze Substrat ist das Umwandlungsprodukt organischen Materials durch Mikroorganismen und im Speziellen durch Würmer. Die Grundnährstoffe Stickstoff (N), Phosphor (P) und Kali (K) sind hier in höheren Mengen als in herkömmlichem Kompost vorhanden.

**Tabelle SEQ Tabelle 1\* ARABIC 1: Nährstoffzusammensetzung Vermi-Kompost und herkömmlicher Kompost**

Nährstoffe	Vermi-Kompost	Herkömmlicher Kompost
N (%)	1,9%	1,4 %
C/N	13,6	20,6
P (%)	2,0	1,8
K (%)	0,8	0,7

Quelle: *Practical on Vermicompost*, Dr. D. K. Shahi

Der Wurmhumus fördert nicht nur das Pflanzenwachstum, sondern beschleunigt, als Bodenverbesserungsmittel mit heilender Wirkung, auch die Regeneration ausgelaugter Böden. Besonders in tropischen und subtropischen Ländern, wo die Böden häufig geringe Wasser- und Nährstoffrückhaltekapazitäten haben, genießt dieses Kompostierungsverfahren einen hohen Stellenwert. Viele Naturland Mitgliedsbetriebe in Asien und Lateinamerika verwenden Wurmhumus, sie erproben und entwickeln das Verfahren, dem Standort und ihrer Betriebsstruktur entsprechend, weiter. Diese Kompostierung ist auch im kleinen Maßstab überall einsetzbar und für kleinbäuerliche Betriebsstrukturen geeignet. In Kooperativen wird der Kompost in Gemeinschaftsarbeit angelegt und steht der Allgemeinheit zur Verfügung. Schon nach 2-3 Monaten kann der Humus geerntet werden. Die Dauer der Umsetzung hängt vom Ausgangsmaterial, den Lebensbedingungen der Würmer (Feuchte, Temperatur) und der optimalen Betreuung der Kompostierung ab.

## **Eisenia foetida - fleißiger Arbeiter**

Die am häufigsten verwendete Wurmart ist der „Red Wiggler“ (*Eisenia foetida*), der bereits von Natur aus hohe Umsetzungs- und Reproduktionsraten aufweist. So kann er täglich die Masse seines eigenen Körpergewichts umsetzen. Am Ende bleiben von dem zugegebenen organischen Material 15 Prozent als Wurmkompost übrig. Ein Wurm erzeugt pro Jahr außerdem 500 bis 600 Nachkommen und vermehrt sich alle 2 Monate. 200-300 Würmer auf 1 m<sup>2</sup>/20 cm Tiefe können in 60 Tagen fertigen Wurmhumus produzieren.

*Kompostbehälter zwischen Avocado- und Schattenbäumen (ABIOEM in Uruapan, Michoacan, Mexiko)*



*Kompostwürmer in Mexiko (ISMAM Kooperative)*



*Besichtigung der Wurmvermehrung von PDS Organic Spices in Kerala, Indien*

## **Wurmfutter - eine breite aber durchdachte Auswahl**

An die Würmer können, in regelmäßigen Abständen von 10-15 Tagen, Mist von Rindern, Schweinen oder Geflügel aus ökologischer Viehwirtschaft verfüttert werden. Pflanzenabfälle wie Laubblätter und Kaffeepulpe ergänzen den Speiseplan von *Eisenia foetida*. Die Eiweiß- und Stickstoff-Gehalte dürfen jedoch nicht zu hoch sein, da sonst die Mikroorganismen-Tätigkeit stark ansteigt und sich dadurch die Temperatur im Substrat erhöht. Die Würmer flüchten dann, sind sie aber nicht schnell genug, sterben sie. Grundsätzlich gilt: Je feiner man das Material den Aktivisten (Würmer, Mikroorganismen, Kleinstlebewesen) zur Verfügung stellt, desto schneller kann die Umsetzung erfolgen. Da die Würmer Gewohnheitstiere sind, sollte die Zusammensetzung des Materials im Laufe der Kompostierung nicht zu sehr variieren. Gibt man z.B. zu grobes Material in den Komposthaufen, dann kann dieses nicht recht zersetzt werden. An neues Futter müssen sich die Tiere dann erst wieder gewöhnen. Hier muss jeder Landwirt seine eigenen Erfahrungen sammeln.

## **Bauliche Umsetzung: Feuchtigkeit, Dunkelheit und Belüftung**

Kompostwürmer erbringen ihre beste Leistung bei Temperaturen zwischen 20-25 Grad, einer 80%igen Luftfeuchte und genügend Sauerstoff. Um in der Praxis die optimalen Lebensbedingungen (das optimale Klima) herzustellen, wird der Wurmkomposter, auch Wurm-Bett genannt, wie folgt aufgebaut: Kokosfasern, Streu, geschredderte Zweige oder Sägespäne dienen als Ausgangsmaterialien und können je nach lokalen Gegebenheiten variieren.

Das Wurm-Bett bildet somit die Basis der Kompostanlage. Als nächstes wird eine Schicht Wurmfutter aufgesetzt, gut befeuchtet und die Wurmpopulation hineingesetzt. Wenn man kurz nach dem Einsetzen die Würmer dem Licht aussetzt, vergraben sie sich schneller. Anschließend kann die Oberfläche noch mit Bananenblättern, Jute, oder Gras abgedeckt werden, um die Würmer vor Räubern, Regen, Licht oder gar Austrocknung zu schützen. Die Bauern kontrollieren und regulieren die Vermi-Kompostierung regelmäßig.

Die Komposthaufen sind in der Regel 1,2 m breit, 0,6 m hoch und können beliebig lang sein. Pro Quadratmeter können 2.000 Individuen angesiedelt sein. Eine Überdachung bietet Schutz vor Temperatur- und Wetterextremen wie starken Regenfällen.

Je nach Region und Niederschlagsmenge können die Kompostbehälter auch unter Schattenbäumen zwischen den Kulturen platziert werden. So hat man den fertigen Dünger gleich vor Ort, um ihn auszubringen.



#### Nutzung des Komposts

Der fertige, feuchte Vermi-Kompost kann im Verhältnis 1:4 mit Erde gemischt oder direkt auf der Pflanzscheibe ausgebracht werden (z.B. in einem halbmondförmigen Aushub an der Hangoberseite) und dann mit Erde bedeckt. 10 Liter Wurmhumus können ca.

100 Liter Erde mit allen pflanzenwichtigen Nährstoffen und Bodenlebewesen versorgen. Besonders geschätzt ist das Sickerwasser (Vermi-Wash), das am

Wurmbeet aufgefangen und in verdünnter Form als Blattdünger verwendet wird.

#### Potential für große und kleine Öko-Betriebe

Vermi-Kompost ist ein hochwertiger, nährstoffreicher Dünger für die Pflanzen und verbessert gleichzeitig Struktur, sowie Wasser und Nährstoffspeicherkapazitäten des Bodens. Die Würmer sind eine einmalige Investition und können sich bei guter Pflege selbst vermehren. Trotzdem ist das Verfahren arbeits- und zeitintensiv und bedarf eines anspruchsvollen Managements. Deshalb sind für Neueinsteiger Fortbildungen notwendig. Um den Bauern das nötige Fingerspitzengefühl und Wissen für die empfindliche Vermi-Kompostierung zu vermitteln, veranstalten Kooperativen regelmäßige Workshops zum Thema Bodenverbesserung und verteilen „Wurmstarterpakete“.

#### Nähere Informationen unter

[www.naturland.de/erzeugerwurmkompostierung.html](http://www.naturland.de/erzeugerwurmkompostierung.html)

**Haben Sie selber Erfahrung im Bereich Wurmkompostierung? Bitte teilen Sie diese mit den anderen Naturland Mitgliedern! Wir freuen uns auf Ihren Bericht! Zusendungen an: [a.hessenland@naturland.de](mailto:a.hessenland@naturland.de)**

## MITGLIEDERFORUM

### Naturland Mitglieder in Darjeeling



Teepflückerinnen (Ambootia – Moondakotee)



Darjeeling ist der Name eines Distrikts in Westbengalen in Nordostindien an der Grenze zu Nepal, Bhutan und Bangladesch mit gleichnamiger Hauptstadt. Des Weiteren ist Darjeeling die geschützte geografische Ursprungsbeschreibung des Tees dieses Gebietes. Das Wort selbst setzt sich aus dem nepalesischen „Dorje“ (der Donnergott) und „Ling“ (das Land) zusammen und bedeutet: das Land des Donnergottes.



Teepflückerinnen im Seeyok Teegarten (TPJ)

#### Geographische Ursprungsbezeichnung

Die Teegärten Darjeelings litten sehr darunter, dass mindestens 4-mal so viel Tees mit dem Name Darjeeling verkauft als in der Region angebaut wurden. So führte das „Tea Board of India“, dem die Aufsicht der gesamte Teeproduktion Indiens untersteht, ein Logo und eine Zertifizierung der geographischen Ursprungsbezeichnung für Tee aus Darjeeling ein. Es dient dazu den Ursprung des Tees sicher zu stellen und den Verbraucher vor Imitaten zu schützen. Als Vorbild galt die geschützten Ursprungsbezeichnungen bei Champagne oder Cognac.

Charakteristisch für diese Region ist der Wechsel von heißen, feuchten Sommern, bedingt durch den mehrere Monate anhaltenden Monsun, hin zu kühlen, trockenen Wintern bei ganzjährig milden Temperaturen.



*Teehänge in Chamong (Marrybong)*

Steile Hanglagen, fruchtbare Lössböden, intensive Sonneneinstrahlung, kühle Nächte, sowie reichlich Feuchtigkeit sind Faktoren, die das langsame Wachstum der Teebüsche begünstigen. In den oberen Höhenlagen wachsen die Teeblätter am langsamsten und haben dadurch die hochwertigste Qualität und ein intensives Aroma.

## Öko+Fair in Darjeeling

In Darjeeling gibt es 87 registrierte Teegärten, von denen 35% nach den strengen Naturland Richtlinien wirtschaften, weiter 25% sind Bio zertifiziert und 40% wirtschaften konventionell.

**Tea Promoters India (TPI)**, das Unternehmen der Familie Mohan ist Pionier des ökologischen Landbau in Darjeeling und ist seit 1990 mit dem Teegarten Samabeong Naturland Mitglied. In den letzten 20 Jahren kamen fünf weitere Teegärten hinzu, darunter Samjukta Vikas/Mineral Spring, ein Teeprojekt mit Kleinbauern und ein Teegarten in Dooars. TPI entwickelt nicht nur den Öko-Landbau in Darjeeling weiter, sondern engagiert sich auch ganz besonders im sozialen Bereich und im fairen Handel. Bei Gesprächen mit TPI Mitarbeiterinnen des Entscheidungsgremiums erfuhr die Naturland Mitarbeiterin, Friedrun Sachs, dass die enge Zusammenarbeit mit dem Management, die verbesserten Ausbildungsmöglichkeiten für alle und die Stärkung der Position der Frauen, besonders geschätzt werden. Die Methode des "Appreciative Participatory Planning and Action" (APPA) wird von einer NGO gelehrt und gefördert. Diese unterstützt bei Entscheidungsfindungen, z.B. für was die Fair Prämie ausgegeben werden soll.

Die Anfänge des Teeanbaus der **Ambootia Tea Group Gardens** liegen inzwischen 150 Jahre zurück und umfassen heute 12 Teegärten. 2001 wurde der Teegarten Ambootia Naturland Mitglied und neun weitere der Gruppe folgten. Erdbeben sind an den steilen Hängen

des Himalaya eine der größten Herausforderungen. 1968 ereignete sich bei Ambootia der größte Erdbeben der Region. Dies nahm die „Ambootia Familie“ zum Anlass ein Aufforstungsprojekt zu starten, oberhalb, sowie im Erdbebengebiet. Zusätzlich wurde der Teeanbau auf ökologischen Landbau umgestellt. Dadurch konnte die Bodenerosion verringert und die Bodenfruchtbarkeit wieder hergestellt werden und die Menschen der Region hatten wieder gutes Trinkwasser. **Chamong Tee Exports Pvt. Ltd** ist seit 1916 im Teehandel tätig und beschäftigt derzeit etwa 10.000 Mitarbeiter (siehe Interview). Das Familienunternehmen begann in Assam und bewirtschaftet heute dreizehn Teegärten in Darjeeling, die alle Naturland zertifiziert sind. Soziale Absicherung und das Wohlergehen der Mitarbeiter stellen einen wichtigen Aspekt der Unternehmensphilosophie dar. Eine ebenfalls hohe Priorität haben Aufforstung und Umweltschutz. In enger Zusammenarbeit mit der Teekampagne und dem WWF Indien wurde schon 1992 das Projekt „Save the Environment and Regenerate Vital Employment“ (S.E.R.V.E.) gestartet. Es handelt sich um ein langfristiges Projekt zur Verbesserung der sozialen und wirtschaftlichen Lebensbedingungen der Einwohner der Darjeeling Berge. Inzwischen wurden 210 ha aufgeforstet, 22 Baumschulen eingerichtet, sowie Bildungsprogramme in Umwelterziehung und Umweltbewusstseins durchgeführt. Eine der Teefermerhäuser wurde in ein exquisites Hotel umgewandelt. Das Tumsong Chibari Resort bietet Städtern einen wunderbaren Rückzug. Die saubere Luft und die intakte Natur geben neue Kraft und Einblick in das Leben in einem Teegarten.



*Frau Friedrun Sachs von Naturland (rechts) mit Team von TPI (Singell)*

Weitere Infos: [tumsong@chiabari.com](mailto:tumsong@chiabari.com)



### Impressum:

Naturland – Verband für ökologischen Landbau e.V.  
Kleinhaderner Weg 1 • 82166 Gräfelfing, Deutschland  
Tel: +49 (0)89 89 80 82 - 0 • Fax: +49 (0)89 89 80 82 - 90  
[naturland@naturland.de](mailto:naturland@naturland.de) • <http://www.naturland.de>

**Präsidium:** Hans Hohenester, Dr. Felix Prinz zu Löwenstein, Peter Warlich, Arthur Stein, Frauke Weissang

**Geschäftsführung:** Steffen Reese (V.i.S.d.P.)