



# QUINOA

Produktinformation der Max Havelaar-Stiftung (Schweiz) 2021

**«Früher wollte niemand das "Indio-Futter" Quinoa kaufen - das war hart. Heute verkaufen wir in viele Länder und sind bestrebt die Produktion zu erhöhen ohne Monokulturen zu schaffen.»**

German Nina, Gründungspartner der Quinoa-Kooperative Anapqui, Bolivien



## Weshalb Quinoa aus fairem Handel?

Zu Kolonialzeiten verboten und später als "Indio-Futter" verschmäht war Quinoa für lange Zeit kaum verkäuflich. Einige Produzenten widerstanden dem Druck und pflanzen Quinoa bis heute an. Durch den fairen Handel fanden sie einen Exportmarkt. Heute kann die Nachfrage kaum mehr gedeckt werden und der Preis von Quinoa hat sich innerhalb kurzer Zeit verdreifacht. Die Anbauggebiete werden dadurch immer weiter ausgedehnt. Dies hat Folgen für das sensible Ökosystem der Andenländer. Fairtrade fördert den nachhaltigen Quinoaanbau. Das Ziel ist es, den ProduzentInnen eine langfristige Einkommensquelle zu ermöglichen, ohne dadurch das ökologische Gleichgewicht der sensiblen Andenregion zu zerstören.

## Wie wirkt Fairtrade?

- Verbesserte Einkommenssituation und mehr finanzielle Stabilität für Kleinbauern
- Selbstbestimmung und Verantwortungsübernahme dank Mitbestimmung in demokratisch organisierten Kooperativen
- Fairtrade-Prämien ermöglichen nebst Investitionen in Produktivität und Qualität, Entwicklungsprojekte, wie den Bau von Schulen, Investitionen in Wasserprojekte oder medizinische Versorgung
- Wichtiger Beitrag an die Entwicklung ländlicher Gegenden
- Schutz von natürlichen Ressourcen und Förderung der Bio-Landwirtschaft

## Produzentenporträt

### Die Quinoa Kooperative Anapqui in Bolivien

Um die Abhängigkeit von Zwischenhändlern zu beenden, schlossen sich 1983 regionale Quinoa-Produzenten zur Kooperative Anapqui zusammen. Mittlerweile gehören zwölf Genossenschaften um den ausgetrockneten Salzsee „Salar de Uyuni“ im bolivianischen Hochland dazu. Anapqui nimmt die Produktion, Weiterverarbeitung und Vermarktung von Quinoa in die eigenen Hände und unterstützt die Regionalkooperativen vor allem durch technische Beratung. Diese wird mit Hilfe der Fairtrade-Prämie finanziert. Der Fokus liegt dabei auf dem Erhalt der Bodenfruchtbarkeit, der Verbesserung der Anbautechniken, der internen Kontrolle des Bio-Landbaus und der Pflege traditioneller Quinoasorten. Ausserdem erhalten die Bauern Schulungen in Buchhaltung und Verwaltung.

Anapqui zählt heute rund 1000 Mitgliedsfamilien indigener Abstammung. Jede Bauernfamilie bewirtschaftet durchschnittlich 3 Hektaren Land. Trotz der Kolonialisierung sind zahlreiche Elemente der andinen Kultur bis heute erhalten geblieben und die Bauern sprechen Aymara oder Quechua.

## Anbau und Produktion

Quinoa wird vor allem in den Andenländern Bolivien und Peru zwischen 2500 und 4000 Metern Höhe angebaut. Quinoa ist aber bemerkenswert anpassungsfähig. So überleben die Pflanzen Temperaturen von minus 4 bis plus 38 Grad Celsius und werfen auch bei jährlichen Regenfällen von 100 bis 200 mm noch akzeptable Erträge ab. Die Pflanze wird deshalb bereits erfolgreich in den USA angebaut und in vielen Ländern in Europa, Afrika und Asien laufen zurzeit Testversuche mit ersten positiven Resultaten. Gesät wird grossteils mechanisch und zu verschiedenen Zeitpunkten je nach Region. Geerntet wird einmal pro Jahr per Hand. Danach werden die Pflanzen getrocknet, und anschliessend müssen die Samen, die sich in den Blütentrauben befinden, gewaschen und abgeschliffen werden. Denn die Hülse enthält einen hohen Anteil an Saponin - einem Bitterstoff der die Samen ungeniessbar machen würde. Der Vorteil dieses Bitterstoffs liegt darin, dass Vögel kein Quinoa essen und die Felder darum nur minimalen Schutz benötigen. Ist die Hülse erst einmal entfernt, lassen sich mit Quinoa verschiedene feine Gerichte zubereiten oder ähnlich wie mit Getreide verschiedene Lebensmittel wie z.B. Brot herstellen.

## Zahlen und Fakten (2020)

- Jährlich werden weltweit rund 160 000 Tonnen Quinoa produziert, rund 98 % davon in den Andenländern Bolivien, Peru und Ecuador.
- Die Schweiz importierte 2020 rund 858 Tonnen Fairtrade-Quinoa.
- 1993 erklärte die NASA in einem Bericht Quinoa für ideal geeignet als Anbaupflanze für längere Allmissionen oder Weltraumkolonien und machte die Pflanze damit weltweit bekannter.

## Wo findet man Quinoa mit dem Fairtrade Max Havelaar-Gütesiegel?

Quinoa aus fairem Handel ist im Detailhandel, in Welt- und Bioläden sowie in der Gastronomie erhältlich.

Detaillierte Informationen:

[www.maxhavelaar.ch/produktfinder](http://www.maxhavelaar.ch/produktfinder)

## Sorten und Qualitäten

Quinoa gibt es in verschiedenen Sorten und Farben. Beliebt sind die weisse, schwarze oder die rote Quinoa - oder deren Mischung, die Tricolore.

## Internationales Netzwerk und Kontrollen

Die Max Havelaar-Stiftung (Schweiz) ist Mitglied des internationalen Dachverbandes Fairtrade International. Fairtrade International legt die Standards des fairen Handels fest und unterstützt die Produzenten im Süden bei deren Umsetzung. Die Produzenten spielen dabei als gleichberechtigte Miteigentümer des Fairtrade-Systems eine aktive Rolle. Die Zertifizierungsstelle FLOCERT GmbH ist eine ISO 17065 akkreditierte Zertifizierungsorganisation, welche die Produzenten und Händler unabhängig auf die Einhaltung der Fairtrade-Standards zertifiziert und kontrolliert.

[www.fairtrade.net](http://www.fairtrade.net)

[www.flo-cert.net](http://www.flo-cert.net)

## Die Max Havelaar-Stiftung (Schweiz)

Die 1992 von sechs grossen Schweizer Hilfswerken gegründete Max Havelaar-Stiftung ist eine Non-Profit-Organisation, die in der Schweiz das Fairtrade-Label für nachhaltig angebaute und fair gehandelte Produkte vergibt. Als Mitglied von Fairtrade International verbessert Max Havelaar durch fairen Handel das Leben von Kleinbauern und Plantagenarbeiterinnen in Entwicklungs- und Schwellenländern, betreibt aber selbst keinen Handel. Hauptaufgaben der Max Havelaar-Stiftung sind die Schaffung von Marktzugang für Fairtrade-Produkte sowie die Informations- und Sensibilisierungsarbeit für den fairen Handel in der Schweiz.

Stifterorganisationen:

Swissaid, Fastenopfer, Caritas, HEKS, Helvetas, Brot für alle

Fairtrade Max Havelaar ist das bekannteste Nachhaltigkeits-Label in der Schweiz mit den höchsten Zustimmungs- und Vertrauenswerten.

Max Havelaar-Stiftung (Schweiz)

Limmatstrasse 107, CH-8005 Zürich

T +41 44 278 99 00

[info@maxhavelaar.ch](mailto:info@maxhavelaar.ch)

[gastro@maxhavelaar.ch](mailto:gastro@maxhavelaar.ch)

[www.maxhavelaar.ch](http://www.maxhavelaar.ch)