

PRODUKTINFORMATION: ORANGENSAFT

Wie wird das Produkt hergestellt (Anbau, Produktion)?



© www.transfair.org

Wachstum

- Die Orangenpflanze gehört wie alle Zitrusfrüchte zur Familie der Rautengewächse (lat. *Citrus aurantium sinensis*). Sie gedeiht in den Tropen, Subtropen und im Mittelmeergebiet.
- Die Haupterntezeit in Brasilien liegt zwischen Juli und Dezember, wobei neu eingeführte Sorten die Ernteperiode ausdehnen.

Sorten

- Zitrusfrüchte zeichnen sich dadurch aus, dass sie Öldrüsen in den Blättern besitzen. In früheren Zeiten dienten Zitruspflanzen als Heilpflanzen. Einige Zitrusfrüchte, wie bestimmte Sorten von Orangen, Pampelmusen, Zitronen, eignen sich zum Verzehr.
- Andere Sorten werden wegen ihrer Schale oder ihres Aromas angebaut. Unter anderem werden sie für die Herstellung von Ölen, Parfum oder Cremes benutzt.
- Der botanische Name der Orange *Citrus sinensis* (*sinensis* = chinesisch) sowie die Bezeichnung Chinaapfel deuten auf ihre chinesische Herkunft hin.
- Von der Orangenpflanze kennt man über hundert Arten. In vielen Gebieten werden vor allem die Sorten Pera, Natal und Valencia angebaut.

Produktion

- In Deutschland wird vornehmlich Orangensaft aus Brasilien konsumiert. Die Deutschen stehen zudem an der Spitze der Orangensaft-Konsumenten.
- Nach der - in Lateinamerika zumeist händischen - Ernte der Orangen werden sie in Sortieranlagen gebracht, die sich meist nahe der Plantage befinden.
- In der Sortieranlage werden die Früchte für ihre unterschiedliche Verwertung sortiert: Direktkonsum im Heimatland, Pressung und Produktion von Orangensaft für den einheimischen Markt und Orangen, die für Europa und die USA bestimmt sind.
- Die Orangen für Europa und die USA werden im Land selber in großen Pressereien zu Saft gepresst und in einer Heizanlage bei etwas 50-60 Grad Celsius erhitzt und zu Konzentrat verarbeitet.
- Das Konzentrat ermöglicht einen platzsparenden Transport. Beim Vorgang des Konzentrierens gehen allerdings Vitamine verloren, die später wieder künstlich hinzugefügt werden müssen.
- Bis zum Transport nach Europa lagert das Konzentrat in Kühllhäusern.

Wer ist an der Produktion beteiligt (soziale Aspekte, Arbeitsbedingungen, Fairer Handel)?

- Auf Orangensaftplantagen in Lateinamerika arbeiten Männer, Frauen und auch Kinder unter sehr harten Arbeitsbedingungen für einen ausbeuterisch geringen Lohn.
- Der größte Teil des Preises, der im Supermarkt in Europa für einen Saft gezahlt wird, geht an Produzenten in Europa, Transport- und Handelsfirmen und Plantagenbesitzer.
- Auf den Plantagen herrscht eine sehr hohe Kinderarbeitsrate, zum Teil sind es über 35% Kinder und Heranwachsende, die bei der Erntearbeit helfen.
- Grund dafür ist zum einen die hohe Arbeitsbelastung, die die noch kräftigen Jugendlichen besser aushalten als die Älteren. Zum anderen verdienen die Eltern der Kinder zu wenig, um ohne die Hilfe ihrer Kinder auszukommen.
- Die gesundheitliche Belastung bei der Orangenenernte ist extrem hoch. Die ArbeiterInnen sind Insekten sowie chemischen Giften zur Düngung ausgesetzt. Durch die harte und lange Arbeit ernähren sie sich mangelhaft. Das Schleppen der Orangensäcke verursacht schwerwiegende

Schäden der Wirbelsäule. Nicht selten kommt es zu Arbeitsunfällen. Doch da bei Ausfällen kein Lohn gezahlt wird, schleppen sich die ArbeiterInnen auch krank zur Arbeit.

- Eine schwerwiegende Folge der Kinderarbeit ist zudem, dass die Kinder in vielen Fällen nicht zur Schule gehen können, kaum Ausbildung bekommen und so keine besseren Chancen als ihre Eltern haben.
- Es gibt jedoch Bemühungen, durch das Angebot von GEPA- und TransFair-Produkten die Arbeits- und Lebensbedingung der ArbeiterInnen zu verbessern. In vielen Supermärkten kann man die fair gehandelten Orangensäfte bereits beziehen.

Wie/wohin wird das Produkt transportiert (Transportmittel und Verpackung)?

- Der zu Konzentrat gepresste Orangensaft wird auf Kühlschiffen in gefrosteten Blocks nach Europa transportiert. Dort wird er in großen Kesseln aufbewahrt, bis Tankwagen das Konzentrat zu Fruchtsaftunternehmen bringen.
- Hier wird es ausgefroren, mit Wasser versetzt und in Flaschen abgefüllt.
- 1 kg Konzentrat ergibt ungefähr 4,7 l Orangensaft.
- Lastwagen holen die Getränkeboxen ab und transportieren sie in die Lebensmittelmärkte.

Welche Auswirkung hat die Produktion auf die Umwelt (ökologischer Anbau, regionaler Bezug)?

- Da die Orangenproduktion in Europa nicht ausreicht, um der europäischen Nachfrage zu genügen, sind lange Transportwege und dadurch bedingt eine hohe Umweltbelastung und hoher Energieverbrauch vorprogrammiert.
- Dennoch ist der Energieverbrauch durch den Transport noch gering im Vergleich mit der Energie, die zum Herstellen von Konzentrat, Ge- und Entfrieren benötigt wird.
- Orangen werden meist in großen Monokulturen angebaut, die besonders anfällig für Schädlinge sind. Um diese zu bekämpfen, werden gefährliche Gifte eingesetzt, die sowohl der Umwelt wie den ArbeiterInnen schaden.
- Die zum Verzehr bestimmten Früchte weisen Rückstände der Gifte auf. Um eine zu hohe Belastung zu vermeiden, gibt es fest vorgeschriebene Höchstwerte.

Welche Nährstoffe hat das Produkt (Aspekt der Gesundheit)?

- Informationen hierzu finden Sie unter www.agendakids.muc.kobis.de (klicken Sie auf den Link „Ernährung“, der sich hinter der Weltkugel und den zwei Händen versteckt; dann auf „Infos“ und „Was kommt auf den Frühstückstisch?“).