

Weisser Tee

Ganz im Osten Nepals fernab von Trekkingrouten liegt die Kanchanjunga Kooperative direkt am alten Schmugglerpfad, auf dem seit Generationen Waren aller Art nach Darjeeling und zurück transportiert wurden. Die Koop hat sich in den letzten Jahren stark entwickelt. In der ganzen Region wurde sie zum Vorzeigeprojekt für die Kultivierung von erstklassigem Tee und für biologischen Anbau.

Kanchanjunga Tea Estate (KTE) ist eine Vereinigung zur gemeinsamen Vermarktung des Tees. Das Land auf dem der Tee angebaut wird befindet sich in gemeinschaftlichem Besitz der Koop. Ca. 20 Bauern haben ihr Land übereignet und dafür Anteile an der Koop erhalten. Daneben gibt es über 100 Angestellte, davon sind nur 5 % Saisonarbeiter. Alle Angestellten erhalten den von der Regierung festgesetzten Mindestlohn für die Teewirtschaft. Dazu kommen zahlreiche Sonderleistungen, wie Reis und Salz, ein 13. Monatsgehalt, einen Tag zusätzliche Vergütung, für den, der mehr als 20 Tage im Monat zur Arbeit kommt. Und ab 10 kg gepflückten Tee gibt es 25% mehr Lohn pro Kilo am Tag. Ein Fond zur Alterssicherung und für Notfälle wird mit je 5% des Einkommens vom Arbeitnehmer und Arbeitgeber finanziert. Auch die Teefabrik gehört der Koop was besonders wichtig ist, denn der größte Teil der Wertschöpfung bei der Herstellung von Tee wird in der Teefabrik erwirtschaftet. Die Kooperative hat sich während einer Krisenzeit auf vorbildliche Weise diversifiziert und baut neben Tee eine breite Palette von Kräutern, Gewürzen und Früchten an, die z. B. im ausgezeichneten Yogi-Tee der Koop verwendet werden. Alle Produkte werden biologisch angebaut und sind zertifiziert.

Wichtig für die Biozertifizierung ist die interne Kontrolle. 2 Mitarbeiter überprüfen jede Woche die Erntemengen in Übereinstimmung mit dem Gruppentagebuch und führen unangemeldete Besuche durch. Sie überprüfen die selbst produzierten Mengen an Kompostdünger im Abgleich mit den protokollierten ausgebrachten Mengen. Um über genügend eigenen Dünger zu verfügen ist jede Familie darauf bedacht Rinder und Ziegen zu halten.

Im Weltladen finden Sie Weißen Tee „Bai Mu Dan“ aus der Kanchanjunga Kooperative. Durch langsame Lufttrocknung mit einer natürlichen Fermentation entsteht diese Spezialität. Bei kurzer Ziehzeit ein leichter und zarter Tee, lässt man ihn länger ziehen, wird er erdiger und leicht rauchig. Achtung: Mit nicht mehr kochendem Wasser aufgießen!



Wir sind für Sie da:

Mo.-Mi. 9.00-18.00, Do.+Fr. 9.00-18.30, Sa. 9.00-13.30

Kirchstraße 25, 72622 Nürtingen, Tel. 07022/211713

info@nuertinger-weltladen.de . www.nuertinger-weltladen.de