



Foto: OWW

Lateinamerika

EZA

NATÜRLICH FAIR

PARTNERBESCHREIBUNG

Cimex

Rum aus Kuba

Zucker ist aus der kubanischen Wirtschaft nicht wegzudenken. Bis 1993 war Kuba weltgrößter Zuckerexporteur. Das Produkt machte 75% der gesamten Ausfuhren aus. Ein Fünftel der kubanischen Bevölkerung ist in der Zuckerproduktion tätig. Vor der Revolution 1959 waren die USA Hauptabnehmer für den Zucker aus Kuba. Nach 1959 verhängten die USA den bis heute gültigen Boykott aller kubanischen Produkte. Die UDSSR unterstützten das Land daraufhin, indem sie den Zucker aus Kuba importierten. Mit dem Zusammenbruch des Ostblocks und des Zerfalls der UDSSR verlor Kuba seine wichtigsten Handelspartner. Zudem hatte man die Diversifizierung der kubanischen Wirtschaft verabsäumt und war von einem einzigen Exportprodukt abhängig, dessen Preis auf dem Weltmarkt immer mehr verfiel. Die Auswirkungen auf die kubanische Wirtschaft waren katastrophal.

Seither unternimmt die kubanische Regierung wesentliche Schritte, um die heimische Wirtschaft aus der Krise zu führen, wobei jedoch darauf geachtet wird, die Errungenschaften der Revolution nicht zu gefährden. Auch im landwirtschaftlichen Bereich wurden wichtige Maßnahmen gesetzt. Seit der Landreform befinden sich 80% des landwirtschaftlich nutzbaren Bodens im Besitz des Staates. 20% des Landes wurde den Bauern und Bäuerinnen übertragen, die dieses Land bis dato bearbeitet hatten. 1994 wurde den ArbeiterInnen dieser Staatsbetriebe das Recht des Fruchtgenusses eingeräumt, d.h. sie sind zwar nicht BesitzerInnen des Landes jedoch der Ernte. Dies führte zu einer Ankurbelung der landwirtschaftlichen Produktion und zur Gründung zahlreicher Kooperativen. Einige dieser Kooperativen in der näheren Umgebung der Rumfabrik in Caney liefern das Zuckerrohr für die Rumproduktion.

EZA-Partner seit 1999

„In Kuba sind die politischen und civilen Rechte der Bürger eingeschränkt. Aber das wohl größte Verdienst dieses Systems ist die Entwicklung eines Wohlfahrtsstaates, wie es in Lateinamerika keinen zweiten gibt. Unsere Unterstützung für Kuba ist auch als Protest gegen den jahrzehntelangen Boykott des Landes durch die USA zu sehen. Durch diesen Boykott wird dem Land gleichsam die faire Chance vorenthalten die eigene Entwicklung voranzutreiben.“

Quelle: Projektbericht Kuba von OWW

Corporación Cimex S.A.

Der Rum Varadero wird in Santiago de Cuba in der Rumfabrik „Caney“ erzeugt. Der Rumerzeuger „Cuba Ron“ ist Eigentümer der Fabrik und ihrerseits wiederum dem Ministerium für Nahrungsmittelindustrie untergeordnet. Vermarktet wird der Rum Varadero von der Firma CIMEX, einem rechtlich privaten Unternehmen, das gänzlich staatlich finanziert wird. CIMEX ist Eigentümer der Rummarken „Caney“ und „Varadero“ und lässt den Rum von Cuba Ron S.A. produzieren. Die Qualitätskontrolle unterliegt dem unabhängigen Kontrollorgan CENICA (Centro de Investigación para la Calidad). Nach der Kontrolle durch CENICA erhält Cubaron das Qualitätssiegel („sello de garantía“), welches den Etiketten des für den Export bestimmten Rums hinzugefügt wird. Der Produktionsprozess von Rum beginnt mit dem Häckseln des geernteten Zuckerrohrs. Die entstehende homogene Masse wird in einer Mühle gepresst. Ergebnis ist eine cremige, fast schwarze Flüssigkeit, die Melasse. Sie enthält etwas über 50% Zuckeranteil und verschiedene Stoffe, die für den Gärungsprozess und den späteren Geschmack wichtig sind. In Tanks kommt die Melasse zu den Zuckerfabriken, wo sie gereinigt, mit Wasser verdünnt und mit Hefepilzen, die speziell auf Kuba gezüchtet werden, versetzt wird, um die Gärung einzuleiten. Nach 30 Stunden ist der Gärungsprozess abgeschlossen und die Destillation beginnt. Die ersten Entstehungsprodukte beim Destillieren sind reine, für den Menschen jedoch nicht bekommliche Alkohole, der Vorbrand. Der Nachbrand, nach dem trinkbaren Branntwein, ist mit Fuselstoffen versetzt, die den Geschmack wesentlich beeinträchtigen würden. Man muss also den richtigen Moment für den genießbaren Branntwein abpassen. Dieser Branntwein wird dann zur Reife in Holzfässer aus amerikanischer Weisseiche gefüllt, die 180 Liter aufnehmen. Das Produkt, das inzwischen schon als Rum bezeichnet wird, wird abschließend durch Aktivkohle und Sand gefiltert. Die verschiedenen Rumsorten werden nun von den Kellermeistern untereinander gemischt und verschnitten, um den typischen Geschmack eines Labels zu gewährleisten – der weiße Rum ist fertig. Je länger der Rum gelagert wird, desto dunkler ist seine Färbung. Nur die erfahrendsten Kellermeister werden mit der letzten Verblendung betraut. CIMEX zahlt Sozialversicherungsbeiträge für alle Angestellten. Das niedrigste Gehalt in der Firma liegt 200% über dem nationalen Mindestlohn. Die Angestellten verfügen über fixe Arbeitsverträge und gesetzlich abgesicherte Arbeitsrechte. Weiters erhalten alle Angestellten wöchentlich kostenlos Nahrungsmittel und Produkte des persönlichen Bedarfs. Die Erlöse aus dem Export fließen dem öffentlichen Haushalt zu. Mit diesen Geldern werden u.a. die Sozialversicherung, die medizinische Versorgung und das Bildungssystem finanziert, Sozialleistungen zu denen alle KubanerInnen kostenlos Zugang haben.

Die ProduzentInnen

Die ZuckerproduzentInnen bearbeiten das Land gemeinschaftlich. Das Land selbst befindet sich im Besitz der Kooperative und ist weder vererbbar noch veräußerlich. Tritt ein Mitglied aus der Kooperative aus, wird ihm sein zustehender Anteil ausbezahlt. Die Mitglieder der Kooperativen erhalten einen Tageslohn, der dem kubanischen Mindestlohn entspricht. Darüber hinaus werden für Auftragsarbeiten Sonderbezahlungen geleistet. Erwirtschaftet die Kooperative am Jahresende einen Gewinn, wird dieser an die Mitglieder in Form einer Dividende ausbezahlt. Zusätzlich ist die Verpflegung für die ArbeiterInnen kostenlos. Die Familien der Mitglieder werden in der Regel mit Nahrungsmitteln, Bekleidung und beim Hausbau unterstützt. Darüber hinaus übernehmen die Kooperativen wichtige soziale, kulturelle und wirtschaftliche Funktionen (z. B. die Versorgung öffentlicher Einrichtungen mit günstigen Nahrungsmitteln). Das Land wird zu ca. 80 – 90% mit Zuckerrohr bepflanzt. Der Rest dient dem Anbau von Grundnahrungsmitteln, Gemüse und Obst bzw. der Viehzucht für den Eigenbedarf. Überschüsse werden am lokalen Markt verkauft. Die Produktion des Zuckerrohrs erfolgt ohne Einsatz von Chemikalien. Eine Zertifizierung wäre aus diesem Grund relativ leicht durchzusetzen.

Der Rum von CIMEX ist über EZA und WELTLÄDEN als Varadero Rum erhältlich.

Weitere Informationen:

www.cubaron.com

Quellen: Projektbericht Kuba von OWW; Informe Cuba Febrero 2005, Leo Ghysels, Oxfam-Wereldwinkels; (EZA, akt. Nov. 2007)

VORTEILE AUS DEM FAIREN HANDEL

Die ZuckerproduzentInnen ziehen keinen direkten Vorteil aus dem Export des Varadero Rums. Indirekt kommen jedoch auch sie in den Genuss der staatlichen Sozialleistungen, die vor allem aus den Exporterlösen von Rum und anderen Devisenbringern finanziert werden. Außerdem erhöht die Rumerzeugung die Nachfrage nach Zuckerrohr und schafft so zusätzliche Absatzmöglichkeiten für dieses krisengebeutelte, landwirtschaftliche Produkt. Bezahlt werden die Kooperativen auf Basis eines staatlich festgesetzten Zuckerrohrpreises, der auf Empfehlung einer eigenen einberufenen Kommission aus ProduzentInnen, GewerkschafterInnen und Wirtschaftsleuten beruht. Dabei wird darauf geachtet, dass die Produktionskosten abgedeckt werden.