

Die Migros empfiehlt

# Fair gehandelt schmeckt besser

**Die Migros engagiert sich für gerechten Handel mit Entwicklungs- und Schwellenländern. Dafür steht das Max-Havelaar-Gütesiegel. Diese Artikel ermöglichen den Erzeugern bessere Arbeits- und Lebensbedingungen.**

Text: Kathrin Hönig | Fotos: Bijean Milani (Reportage), Steve Derungs (Portrait), Ruth Küng (Food) | Rezepte: Annina Ciocco



**Fairtrade-Unternehmer  
Bijean Milani**

Die Reportage, Seite 26



**Schokoladenmousse  
mit Kaffee**

Ein cremiges Dessert, Seite 28



**Gemüsecurry  
mit Ananas**

Eine pikante Mahlzeit, Seite 28





Bei der Ernte schützen Handschuhe und geeignete Kleidung vor den harten spitzen Blättern.



Die zahlreichen Einzelblüten der Ananas-Pflanze wachsen zu einer Beeren-Scheinfrucht zusammen.



Ein Gremium aus Angestellten und Management entscheidet über die sozialen Projekte.



Nach der Reinigung und Desinfektion werden die Früchte in Kisten verpackt.

Die Migros informiert

# Die süsse Frucht der Entwicklungshilfe

**Der Schweizer Unternehmer Bijean Milani führt in Ghana eine Firma, die Ananas produziert und vertreibt. Vom Ertrag profitieren 270 Angestellte, ihre Familien und mehrere Dörfer in der Region.**

**M**it einer guten Portion Abenteuerlust, Interesse an anderen Kulturen und einer Geschäftsidee im Gepäck, kehrte der Schweizer Bijean Milani 1993 der Heimat den Rücken zu. Der damals 33-jährige gelernte Jurist war ein kluger Kaufmann. Er erkannte das steigende Potenzial der Ananas auf dem europäischen Markt. Das ghanaische Klima bietet hervorragende Bedingungen für den Anbau der Frucht. Milani gründete in der Küstenstadt Accra eine Handelsgesellschaft und begann, die saftigen, süssen Exoten zu exportieren. Bevor er seine eigene Plantage, die «Queen of Africa», erwarb, bezog er die Ware von Kleinbauern.

Von Anfang an war ihm das Prinzip des fairen Handels wichtig. «Mich interessiert das Spannungsfeld zwischen erster und dritter Welt», sagt Milani. «Die Herausforderung besteht darin, für alle Beteiligten einen Mehrwert zu schaffen.» Das Prinzip ist einfach: nehmen und geben. Mit einer Einschränkung: fair nehmen und fair geben. Bijean Milani war klar, dass sein Handelsgeschäft nur dann langfristig bestehen könne, wenn er erstklassige Ware lieferte. Dazu braucht es motivierte Mitarbeiter. Dies wiederum, davon ist Milani überzeugt, erreicht man weniger mit Geld, als mit Ausbildung, sicheren Arbeitsverhältnissen, guten Arbeitsbedingungen. Noch vor der Zertifizierung seines Betriebs durch das Fairtrade Label Max Havelaar im Jahr 2005 hatte er eine Schule gebaut und einen Fussballclub gegründet. Seither gehen pro verkauftem Kilo Ananas 0,05 US-Dollar als Max-Havelaar-Fairtrade-Prämie ab. Die Liste der damit finanzierten sozialen Projekte ist lang: Trinkwasseraufbereitungsanlagen in drei Dörfern, der Bau von Schulhäusern in zwei Gemeinden, Unterrichtsmaterial für die Kinder, Kleinkredite für Arbeitnehmer – sie dienen dem Kauf von Fernsehgeräten, Nähmaschinen oder Kühlschränken, Velos für den Arbeitsweg. Ausserdem steht das Siegel Max Havelaar

für geregelte Arbeitszeiten, die Abrechnung von Überstunden, bezahlte Ferien, Mutterschaftsurlaub und Schutz der Angestellten vor willkürlicher Kündigung. Damit möglichst viel der Wertschöpfung aus der Ananasproduktion in der Region verbleibt, gründete Milani eine weitere Firma. Sie verarbeitet die nicht exportierbaren Früchte zu Fruchtsaft und vertreibt diesen auf dem lokalen Markt.

Vor zwei Jahren kehrte Bijean Milani mit seiner ghanaischen Frau und den Kindern in die Schweiz zurück und gründete die Milani Fairtrade GmbH. Vor Ort leitet nun ein einheimischer Geschäftsführer das Unternehmen. So kann sich Milani vermehrt um Innovation und Vermarktung kümmern. Er hat in eine moderne Verpackungsanlage mit Kühlkette investiert und kann somit die Früchte ernten und liefern, wenn sie reif sind. «Wir bieten eine geschlossene Lieferkette an, vom Anbau über den Transport bis zur Endauslieferung», schwärmt der Unternehmer und verdeutlicht, was er unter Mehrwert für alle Beteiligten versteht: «Wir wollen nicht nur fair und nachhaltig produzierte Ananas verkaufen, sondern solche, die den kommerziellen qualitativ überlegen sind.» Ein hoher Anspruch – einer, von dem alle profitieren.

Rezepte mit Fairtrade-Produkten finden Sie auf Seite 28.

## Max Havelaar



Max Havelaar setzt sich weltweit für den fairen Handel und die Interessen von Kleinbauern im globalen Süden ein. Neben dem gerechten Preis erhalten die Produzenten eine Fairtrade-Prämie für soziale Projekte.



### Schokoladenmousse mit Kaffee

Dessert für 4 Personen

- 100 g Zartbitterschokolade, z. B. Crémant\*
- 50 g Milkschokolade, z. B. Au lait\*
- 2 Eier
- 30 g Zucker
- 1 doppelter Espresso\* à ca. 3 cl
- 2 dl Vollrahm
- 1 Prise Salz

1. Schokolade in Stücke brechen. Über einem heissen Wasserbad langsam schmelzen. Eier trennen. Eigelb und Zucker schaumig schlagen. Espresso darunter mischen.

2. Rahm schlagen. Eiweiss mit Salz steif schlagen. Schokolade unter ständigem Rühren zur Eigelbmasse mischen. Rahm und Eiweiss unter die Schokoladenmasse heben. In Dessertschalen giessen und zugedeckt im Kühlschrank ca. 6 Stunden fest werden lassen.

#### TIPPS

- Nach Belieben mit zerbrochenen Kaffeebohnen garnieren.
- Ananas\*, Bananen\* oder Mango\* dazuservieren.

**Zubereitung ca. 20 Minuten**  
+ mind. ca. 6 Stunden kühl stellen

Pro Person ca. 7 g Eiweiss, 32 g Fett, 30 g Kohlenhydrate, 1800 kJ/430 kcal **CODE XXXX**

### Gemüsecurry mit Ananas

Hauptgericht für 4 Personen

- 400 g Süsskartoffeln
- 1 Zwiebel
- 200 g Stangensellerie
- 1 Ananas\*
- 1 EL Erdnussöl
- 2 EL rote Currypaste
- 5 dl Kokosmilch
- ca. 1 EL Sojasauce

1. Süsskartoffeln schälen, vierteln und in mundgerechte Stücke schneiden. Im Dampf weich garen. Zwiebel hacken. Sellerie und Ananas in Stücke schneiden.

2. Öl in einem Wok oder einer grossen Bratpfanne erhitzen. Currypaste darin anbraten. Zwiebel und Stangensellerie kurz mitbraten. Kokosmilch dazugeben und das Curry bei kleiner Hitze ca. 30 Minuten kochen. Ananas und Süsskartoffeln begeben und das Gemüsecurry mit Sojasauce abschmecken.

**TIPP** Mit Stangenselleriegrün oder Koriander garnieren und mit Langkornreis\* servieren.

**Zubereitung ca. 15 Minuten**  
+ ca. 30 Minuten kochen

Pro Person ca. 6 g Eiweiss, 26 g Fett, 31 g Kohlenhydrate, 1600 kJ/380 kcal **CODE XXXX**

\*Diese Produkte sind Max-Havelaar-zertifiziert erhältlich.



Die Migros empfiehlt

# Max-Havelaar-Sortiment

**Dank garantiertem Mindestpreis und Prämie leistet jedes Produkt einen Beitrag zu besseren Lebensbedingungen für die Erzeuger und ihre Familien.**



Von links nach rechts: Espresso in Bohnen\*, 500 g; Bio-Bananas, unterschiedliche Mengen; Bio-Crémant-Schokolade, 100 g; Bio-Instant-Kaffee\*, 100 g; Blütenhonig flüssig\*, 500 g.



Von links nach rechts: Bio-Milchschokolade, 100 g; Orangensaft, 1 l; Bio-Kaffee in Bohnen, 500 g; Blütenhonig cremig, 500 g; Bio-Bananen-Glace\*, 1 l.



Von links nach rechts: Basmatireis, 1 kg; Bio-Schwarztee, 20 Beutel; Bio-Rohrzucker\*, 600 g; Ananas\*; Avocado\*; Rose Déja Vu, ca. 60 cm.



\* Erhältlich in grösseren Filialen.