

# Ohne Fleiss kein Reis

Die kleinen Körner sind das Hauptnahrungsmittel für grosse Teile der Weltbevölkerung. Wieso es einen Unterschied macht, wie sie produziert werden und weshalb Bauernfamilien in Indien und Thailand davon profitieren.

TEXT MARTINA TROTTMANN

«Jede verkaufte Packung Fairtrade-Reis ermöglicht es uns, die Menschen in Indien und Thailand zu unterstützen», sagt Gerhard Marty (50). Der Schwyzer ist Leiter der Reismühle Nutrex in Brunnen SZ, einer Tochterfirma von Coop. In dieser Schälmmühle werden jährlich über 13 000 Tonnen Rohreis angeliefert und für den Konsum bereit gemacht. «Wir sind die nachhaltigste Reismühle in Europa,» sagt Marty. Über zwei Drittel des Umsatzes erzielt das Unternehmen mit nachhaltig produziertem Reis, der grösste Teil in Bio und Fairtrade. Dabei handelt es sich hauptsächlich um die Reissorten Jasmin aus Thailand und Basmati aus Indien. «Wir unterstützen vor Ort gezielt Projekte, die der Gemeinschaft zugutekommen», erklärt Marty. Man arbeite dabei mit lokalen Hilfsorganisationen und auch der Helvetas oder der Direktion für Entwicklung und Zusammenarbeit (Deza) zusammen. In Thailand sind aktuell rund 700, in Indien etwa 3000 Bauernfamilien in Kooperativen zusammengeschlossen. «Durch die Fairtrade-Prämien realisieren sie konkrete Projekte wie den Bau von Schulen oder Bio-Gas-Öfen», sagt Marty, der jährlich in eines der beiden Länder reist, um den Fortschritt der Projekte zu begutachten. ●



Eine Bäuerin in Indien zeigt Reispflanzen (o.). Die von Spelzen umschlossenen Reiskörner nach der Ernte und die bei Coop erhältlichen Produkte (Fotos rechts).

**68**  
Prozent  
des Reises der  
Reismühle ist  
nachhaltig.

**5**  
nachhaltig  
produzierte  
Reisesorten gibts  
unter dem Label  
Tom's Best.

**54 300**  
Reiskörner  
enthält ungefähr  
ein Kilogramm  
Jasminreis.



## Ökologische Vorteile

Der nachhaltig angebaute Reis ist laut Gerhard Marty auch besser für die Umwelt: «Den Bauernfamilien wird gezeigt, wie sie durch Handarbeit weniger Herbizide brauchen.» Ausserdem hat man herausgefunden, dass die Reispflanze beim Wachsen Methan abgibt, allerdings weniger, wenn sie nicht die ganze Zeit im Wasser steht. «Eine Reispflanze muss nicht ständig nass haben, damit sie gut wächst», so Marty. Man flute die Felder nur noch temporär und lasse sie dann wieder leerlaufen. «Die Auswertung der Projekte zeigte, dass wir damit den Wasserverbrauch verringern und gleichzeitig den Methanausstoss reduzieren.»

## Die neue Eigenmarke

Seit 2009 wird Fairtrade-Reis bei Coop verkauft. Seit 2011 bietet Coop bei allen Eigenmarken ausschliesslich nachhaltig produzierten Reis aus Indien und Thailand an. «Damit waren wir Pioniere auf dem Schweizer Markt», sagt der Leiter der Reismühle Nutrex. Das Label Qualité & Prix wird nun durch die Marke Tom's Best ersetzt. Der Preis bleibt budgetfreundlich, der Inhalt ist derselbe. «Damit stellen wir sicher, dass die langjährige Zusammenarbeit mit den Kooperativen weiterhin besteht», erklärt Marty. Er freut sich, dass damit nun weitere Projekte zum Wohl der Gemeinschaften umgesetzt werden können.

### TAT NR. 114

Seit 2011 verkauft Coop unter den Eigenmarken Prix Garantie, Naturaplan und Tom's Best nur noch Reis aus Thailand und Indien, der zu 100 Prozent Fairtrade-zertifiziert ist.

[www.taten-statt-worte.ch/114](http://www.taten-statt-worte.ch/114)

