



Lateinamerika



## PARTNERBESCHREIBUNG

Fair für mich.  
Fair für alle.

### ANAPQUI

#### Bio-Quinoa aus Bolivien

Quinoa, einst als „Indiofutter“ verschmäht, erlebt seit Jahren eine neue Renaissance. Aufgrund seiner besonderen ernährungsphysiologischen Eigenschaften wird Quinoa im Ausland verstärkt nachgefragt. Mit der Nachfrage im Ausland stieg seine Anerkennung in Bolivien. Das war nicht immer so: Durch den Import von subventioniertem Billigweizen in den 1970er und 1980er Jahren war der Quinoa-Anbau unrentabel geworden. Erst ANAPQUI konnte den Anbau von Quinoa wieder ankurbeln, indem den ProduzentInnen höhere und von den lokalen Marktpreisen relativ unabhängige Preise garantiert wurden. Dies gelang v. a. durch die Zusammenarbeit mit dem Fairen Handel. Früher kaum verkäuflich, weil es jene anbauten, die es konsumierten, konnten die Mitglieder von ANAPQUI von der gestiegenen Nachfrage profitieren.

Die Anbaugelände für Quinoa wurden immer weiter ausgedehnt, mit beträchtlichen Folgen für das sensible Ökosystem des bolivianischen Andenhochlands. Trockenheit, Wind und Übernutzung der Böden führen zu Bodenerosion, wenn nicht rechtzeitig die richtigen Maßnahmen gesetzt werden. Der organisch-biologische Anbau, wie er von ANAPQUI bereits vor vielen Jahren umgesetzt wurde, allein löst das Problem nicht. Wichtig sind zusätzliche Maßnahmen des Bodenschutzes, die richtige Bodenbearbeitung, Erntemethode und das Pflanzen von Windbarrieren. Diese Erkenntnis hat sich in ANAPQUI längst durchgesetzt. Die Organisation hat viel in die Überzeugung und Ausbildung seiner Mitglieder investiert. Mit Unterstützung einiger europäischer Fair-Handels-Pioniere (darunter die EZA Fairer Handel) und unter Federführung der deutschen GEPA wurde ein vierjähriges Projekt zur Förderung der nachhaltigen Quinuaproduktion umgesetzt.

Der Faire Handel unterstützt diese Bemühungen, indem er zusätzlich zum garantierten Mindestpreis eine Bio- und eine Fairtrade-Prämie zahlt. Aus diesen Geldern finanzierten sich erste Pilotprojekte und Maßnahmen im Einflussgebiet ANAPQUIs. Eine wichtige Rolle übernimmt in diesem Zusammenhang der technische Arm PROQUINAT. Ziel des Fairen Handels mit Quinoa muss es sein, den ProduzentInnen eine dauerhafte Einkommensquelle zu erschließen, ohne dadurch das ökologische Gleichgewicht der sensiblen Andenregion zu zerstören.

#### EZA Partner seit 1996

„Quinoa ist eine 5000 Jahre alte Kulturpflanze der Inkas mit besonders hohem Nährwert und vielen Vitaminen. Während der Kolonialzeit wurde der Anbau von Quinoa verboten und das ehemals hohe Ansehen des Wunderkorns abgewertet. Später galt Quinoa als billiges „Indiofutter“, für das es in Bolivien kaum einen Markt gab. Durch die Nachfrage des Fairen Handels sollte erreicht werden, das Prestige dieses hochwertigen Lebensmittels in Bolivien zu steigern, um dieses Produkt auch auf dem heimischen Markt wieder besser verkaufen zu können.“

Quelle: Gega-Faltblatt „Quinoa aus Bolivien“

## ANAPQUI – Nationale Vereinigung der Quinoa-ProduzentInnen

ANAPQUI ist der Zusammenschluss von mittlerweile 15 regionalen, Quinoa produzierenden Genossenschaften um den „Salar de Uyuni“, einem ausgetrockneten Salzsee im Südosten Boliviens. Gegründet wurde Anapqui 1983, um die Abhängigkeit von den ZwischenhändlerInnen zu beenden. Mit diesem Schritt sollte die Verarbeitung und Vermarktung von Quinoa in die eigenen Hände genommen und die wirtschaftliche Situation der Quinoa-ProduzentInnen verbessert werden. Jede der 15 Regional Kooperativen wird von einem/einer technischen BeraterIn betreut. Dabei geht es vor allem um den Erhalt der Bodenfruchtbarkeit, die Verbesserung der Anbautechniken, die interne Kontrolle im Sinne des Bio-Landbaus und die Pflege traditioneller Quinoasorten. ANAPQUI setzt sich für den Erhalt traditioneller Quinoasorten ein und kämpfte 1997 erfolgreich gegen die Patentierung der Apelawa-Quinoa an.

Sowohl ANAPQUI als auch die regionalen Zusammenschlüsse verfügen über ein Leitungsgremium. Die wichtigsten laufenden Entscheidungen werden vom Beratungsausschuss getroffen. Dieser setzt sich aus dem nationalen Vorstand und VertreterInnen aller Regionalvorstände zusammen.

Ziel ANAPQUIs ist die Verbesserung der Lebenssituation der Quinoa-ProduzentInnen durch die verstärkte Vermarktung von Quinoa im In- und Ausland, technische Beratung der ProduzentInnen und deren Interessensvertretung. Wichtige Anliegen sind die Preisstabilisierung am bolivianischen Markt, Qualitätssicherung, Bio-Zertifizierung (seit 1998), Fairtrade-Zertifizierung (seit 2005) und Weiterverarbeitung in der genossenschaftseigenen Verarbeitungsanlage in Challapata, einer Ortschaft im Bezirk Oruro. Die Verarbeitungsanlage beschäftigt aktuell über 70 Personen, davon 28 Frauen. Dort wird das Quinoa geschliffen, gewaschen, entsaponisiert - dabei werden Quinoa die natürlichen Bitterstoffe entzogen - und getrocknet. Die Sortierung erfolgt von Hand.

### Die ProduzentInnen

Die in ANAPQUI organisierten KleinproduzentInnen leben im Südosten des bolivianischen Hochlandes (Altiplanos) auf einer Höhe von 3.800 m und darüber. ANAPQUI zählt heute 2480 Mitgliedsfamilien indigener Abstammung. Sie sprechen Aymara oder Quechua. Die AnalphabetInnenrate in der Region beträgt rund 30%. Eine Familie verfügt über ca. 15 ha karges Land, doch nur ein Drittel der Fläche kann landwirtschaftlich genutzt werden. Der Rest liegt brach bzw. dient als Landreserve. Schafe und Lamas werden zur Woll- und Fleischproduktion gehalten und liefern wertvollen Mist als Dünger für die Quinuapflanzen. Neben Quinoa können auf den kargen Böden nur wenige Produkte wie Kartoffeln und Bohnen für den Eigenbedarf angebaut werden.

Trotz der Kolonialisierung sind zahlreiche Elemente der andinen Kultur bis heute erhalten geblieben, so auch vorkoloniale Kooperationsformen wie z. B. Hilfe mit Rückerstattung in Arbeit (ayni) oder in Naturalien (minka). In Bolivien, wo rund 35% der Bevölkerung unter der Armutsgrenze leben, bietet der Quinoa-Anbau eine bedeutende wirtschaftliche Alternative, vor allem für die BewohnerInnen des Altiplanos.

**Bio-Quinoa von ANAPQUI ist über EZA und WELTLÄDEN erhältlich und wichtige Zutat für Bio-Bolitos, Schoko-Orangen-Kekse und Fairetta Quinoa.**

#### Weitere Informationen:

EZA-DVD Schwerpunkt BOLIVIEN

[www.anapqui.org.bo](http://www.anapqui.org.bo)

Quellen: GEPA - The Fair Trade Company, ANAPQUI, EZA-Reisebericht 4/2007, EIF Anapqui 2016, GEPA Produzenteninformation 2021; (EZA, akt. Nov. 2021)

## VORTEILE AUS DEM FAIREN HANDEL

Die gesteigerte Nachfrage nach Quinoa aus dem Ausland brachte die Aufwertung von Quinoa im eigenen Land mit sich. Dazu meint Rafael, ehemaliges Vorstandsmitglied von ANAPQUI: „Früher hatten wir Quinoa und keinen Markt, heute haben wir den Markt und können weitere Mitglieder aufnehmen.“

Die Mitglieder von ANAPQUI profitieren von:

- einem besseren Preis, der durch einen garantierten Mindestpreis zusätzlich abgesichert ist,
- Zugang zum Weltmarkt unter Bedingungen des Fairen Handels,
- einem umfassenden landwirtschaftlichen Beratungs- und Ausbildungsprogramm,
- Ausbildungs-Stipendien für Kinder,
- dem kostenlosen Transport ihres Quinoas zur Verarbeitungsanlage,
- die Vertretung ihrer Interessen (z.B. in Landnutzungsfragen) und
- der Unterstützung bei der nachhaltigen Ausrichtung ihrer Produktion.

Diese zu sichern ist Ziel des von 2015 - 2019 von GEPA, EZA und weiteren EFTA-Mitgliedern umgesetzten Projekts zur Förderung der nachhaltigen Quinuaproduktion, das mit Mitteln des Landes Salzburg unterstützt wurde.