

DURSTLÖSCHER TANGO-TEE

Heiss geliebt, kalt getrunken

Argentinien ist das Ursprungsland des Tango-Tanzes und des Mate-Tees. Auf dem Markt gibt es neu eine Symbiose aus Namen und Kraut – den Tango-Tee. Der Vertrieb erfolgt in der Schweiz, die Rohstoffe kommen aber aus Argentinien's Urwaldprovinz Misiones.



Der «Tango-Tee» löscht den Durst und ist weniger süss als herkömmlicher Eistee: Produzent Kurt Steiner (l.) präsentiert das aus Mateblättern hergestellte Getränk im Bio- und Comestibles-Geschäft «Biovenuti» von Gijasetin Tunajur (r.).

«Das wichtigste im Leben sind Mate und ein fröhliches Gesicht. Den Rest schaffen wir.» Diese Redensart der Gauchos in Argentinien hat sich Kurt Steiner aus Bern zur Philosophie gemacht. Und aus Mate, dem weitverbreiteten Aufgussgetränk Südamerikas, einen Eistee, der aus Rohstoffen aus der argentinischen Urwaldprovinz Misiones besteht.

«Seit der Lancierung des Tango-Tees im Frühjahr 2006 geht es zu und her wie in einem «Bienenhaus», freut sich Kurt Steiner. Die Nachfrage deckt er mit Hilfe eines Grossisten und damit, dass er selber immer wieder mit

seinem Tee «hausieren» geht. Bei der Berufs-, Fach- und Fortbildungsschule (BFF) Bern zum Beispiel. Die jungen Leute, die sich in der Mensa verköstigen, sind begeistert vom kühlen Tee aus Südamerika. Er sei nicht allzu süss, limettig und lösche den Durst wirklich, ist da zu hören.

Was ist nun aber drin, in der blauen Flasche mit dem gelbem Deckel? Kurt Steiner zählt auf: Mate aus Argentinien, Zucker aus Paraguay, natürliches Limettenaroma und Zitronenessenz aus Europa (meist Sizilien) sowie Wasser aus dem Thurgau.

Den Tango-Tee gibt es in der Schweiz hauptsächlich in Quar-

tierläden und Biogeschäften. Schliesslich ist der Tee auch aus biologischem und fairem Anbau – von der Cooperativa Agricola Ltda. Ruiz de Montoya.

Von Schweizern gegründet

Bis Mitte der 80er-Jahre war Kurt Steiner Betriebsdisponent bei der SBB. Irgendwann realisierte er, dass das Leben noch andere Facetten als einen Fahrplan hat. Da er grosses Interesse an fernen Ländern und insbesondere an Südamerika hatte, entschloss er sich, auszuwandern. Gestrandet ist er im Nordosten Argentiniens, in der Urwaldprovinz Misiones. In diesem abgelegenen Ur-

waldgebiet fand er die Cooperativa Ruiz de Montoya, ein Zusammenschluss von Bauern, die unter anderem auch das Matekraut ernten.

Die Cooperativa wurde im Jahr 1955 von Bauern und Nachfahren von Schweizer Wirtschaftsflüchtlingen gegründet, die Anfang des letzten Jahrhunderts ihr Glück in der Provinz Misiones suchten. Der in Sachen fairer Handel damals Unbedarfte stiess am Oberlauf des Flusses Paraná sozusagen auf die Wurzeln seiner Landsleute. Während dreier Jahre baute er fortan eine Existenz auf und lernte durch den damaligen Präsidenten der

Cooperativa, Arnoldo Burri, die Sorgen und Nöte der einheimischen Bauern kennen. 1991 kehrte er in die Schweiz zurück und arbeitete weiter für die Cooperativa, denn er kannte mittlerweile auch die Bedürfnisse des europäischen Marktes und lieferte der Cooperativa nützliche Informationen.

1996 gründete Kurt Steiner in Bern den Förderverein Cooperativa Ruiz de Montoya. Der Verein ist nicht gewinnorientiert und wird von Freunden der Provinz Misiones getragen. Seither sorgt Kurt Steiner in der Schweiz für den Vertrieb der Produkte der Cooperativa. Nicht nur der Tango-Tee präsentiert sich auf der Homepage von seiner erfrischendsten Seite, auch die «Bombilla» – das Saugröhrchen und der Kürbis zum Genuss von heissem Mate-Tee – werden angeboten. Zudem können diverse Tees, Teezubehör, Bücher oder Geschenkpackungen online bestellt werden.

Tee schafft Arbeitsplätze

Heute gehören der Genossenschaft in Misiones 381 Mitglieder an, darunter 23 Tee- und 285 Matebauern. Sie beschäftigt 55 Personen, dazu kommen in Spitzenzeiten bis zu 30 Tagelöhner. Rund 1500 Personen können dank der Cooperativa einen Teil ihres Lebensunterhalts aus dem Tee- und Mateanbau bestreiten. Die Genossenschaft ist der grösste Arbeitgeber in der Gemeinde und verfügt über eigene Verarbeitungs- und Abpackanlagen für Teespezialitäten sowie einen Verkaufsladen.

In der Schweiz sind mittlerweile auch Gastro-Betriebe auf den Tango-Tee aufgesprungen. «Viele Kunden schätzen den Tee, weil er weniger süss ist als herkömmlicher Eistee», resümiert Kurt Steiner und macht sich daran, eine soeben eingegangene Internetbestellung zu erledigen. Neben dem Computer steht eine Flasche Tango-Tee. Ja, was denn sonst?

CORINNE ROLL

Kurt Steiner bietet regelmässig Studienreisen in die argentinische Provinz Misiones an. Informationen über dieses Projekt und auch darüber, wo der Tango-Tee überall erhältlich ist, gibt es auf der Website.

• www.tango-tee.ch