



Auf der roten Erde von Misiones

Die Hügellandschaft von Misiones ist geprägt von den Ausläufern des brasilianischen Berglandes. Roter Boden, blauer Himmel, gelbe Sonne und grüne Vegetation prägen das Land, wo der Tee wächst. Doch das Leben als Teebauer oder Landarbeiter ist hart, der Verkaufspreis schlecht und die Herausforderungen gross. Hier versucht die Cooperativa Ruiz de Montoya als Selbsthilfeorganisation die Menschen wirtschaftlich zu stärken, auch mit Export von Bio- und Fair-Trade-Produkten nach Europa.

Die subtropische Provinz Misiones erstreckt sich vom 25. bis 28. südlichen Breitengrad und liegt auf Höhen von 100 m ü.M., am Paraná im Westen, bis 800 m ü.M., an der Ruta 14 (Nationalstrasse 14) im Osten. Sie liegt zwischen den beiden grossen Flüssen Paraná und Uruguay und weist eine Fläche von rund 30'000 km² auf. Die Provinz zählt 1'040'000 Einwohner.

Seit 10 Jahren mit Teerstrasse

Ruiz de Montoya ist eine Gemeinde in der argentinischen Provinz Misiones, im Departement Libertador General San Martín. In der Gemeinde leben auf einer Fläche von rund 180 km² etwa 4500 Personen in weit verteilten Streusiedlungen. Die Cooperativa liegt rund 5 km östlich von Capioví, das an der Ruta 12 liegt, der Hauptverkehrsader der Provinz. Die Ruta 12 löste in den 70er Jahren den Paraná als Verkehrs- und Transportweg ab. Heute verbindet eine rund 300 km lange Asphaltstrasse entlang des Paraná die Hauptstadt Posadas im Süden mit Puerto Iguazú im Norden. Erst 1997 erhielt Ruiz de Montoya eine Teerstrasse von der Ruta 12 bis zur Cooperativa.

Die Landschaft wird von den Ausläufern des brasilianischen Berglandes geprägt. Die sanfte Hügellandschaft flacht gegen Süden immer mehr ab. In der Region Posadas geht sie in die Ebene der Pampa über. Der rote, eisenhaltige Lateritboden verleiht der Provinz mit dem Blau des Himmels und dem Grün der Vegetation einen Hauch von Einzigartigkeit. Misiones ist heute der letzte Grüngürtel am Oberlauf des Paraná, des Grenzflusses der Provinz zwischen Argentinien und Paraguay.

1800 bis 2500 mm Regen pro Jahr, rund 300 Sonnentage, Sommertemperaturen bis zu 40° C. und ein halbes Dutzend Fröste im Winter, lassen eine vielfältige Flora entstehen. Bei den Bäumen zählen wir rund 750 Arten, aber nur etwa 15 Arten werden forstwirtschaftlich genutzt. Viele Bäume blühen in den prächtigsten Farben und erfreuen jedes Auge. Die Farben der Blumen, wie zum Beispiel bei den Orchideen, sind ebenso beeindruckend wie ihre Formen.

Von A wie Ameisen bis Z wie Zweitakter

Die Fauna in Misiones ist geprägt von vielen Kleinlebewesen wie Ameisen, Mücken, Bienen, Wespen, Fliegen, Kakerlaken (Cucarachas), Käfern in unzähligen Arten usw. Das grösste Tier ist der Jaguar, von dem aber nur noch wenige Exemplare überleben. Mit etwas Glück begegnet uns vielleicht ein Puma oder eine der verschiedenen Kleinkatzen. In den Wäldern Misiones leben auch der kleine Ameisenbär (oso melero), der Ozelot, der Tapir, die Beutelratte (Comadreja), das Kapuzineräffchen, der Grüne Leguan (Lagarto overo) Kröten, Schlangen, Gürteltiere und der Nasenbär (Coatí). In abgelegenen Gebieten der Provinz sind der kleine und grosse Tukan verschiedene Kolibris, der Schwarz- und Rotkopfgeier und Kleinpapageie zu sehen. Für uns Europäer ist die Vogelwelt immer noch imposant, auch wenn in den letzten 50 Jahren verschiedene Arten verschwunden sind.

Nach der schweren Yerbakrise in den 30er Jahren wurden 1940 die ersten Teepflanzen aus Japan und Ceylon in die rote Erde gesteckt. 1955 gab es bereits rund 11'500 Teebauern, die 32'500 Hektaren bewirtschafteten. Obwohl die Teeplantagen in Misiones nur auf geringer Meereshöhe gedeihen, ist die Qualität des Tees gut. Er ist vergleichbar mit einem Ceylon B.O.P. Heute wird der Tee meistens geklont. Das heisst, von einem guten Teebaum werden Zweige gebrochen und zu einem neuen Baum gezogen. Nach zwei Jahren wird dieser „geköpft“, damit der Teebaum buschig wird. Im dritten Jahr können bereits die ersten, noch bescheidenen Ernten eingefahren werden.

Im Frühling wird ein Bodaschnitt, ein Putzschnitt, gemacht, damit alle Blätter gleichmässig treiben können. Als Burris, eingewanderte Schweizer, die ersten Maschinen entwickelten, wurden sie als Spinner bezeichnet. Die ersten Schneidmaschinen waren tragbare Messerbalken, die über die Teetische getragen werden mussten und von einem Zweitakt-Motörchen angetrieben wurden.

Heute wird der grösste Teil des Tees mit selbst fahrenden Maschinen geerntet. In abgelegenen Gebieten wird aber heute immer noch von Hand gepflückt, sofern eine Stube voller Kinder zur Verfügung steht. Nach der Ernte präsentieren sich die Teebäume recht „kahlgeshoren“.

Harte wirtschaftliche Zeiten

Kleinere Anbauflächen rentieren nicht. Das heisst aber nicht, dass die grösseren Teebauern mit ihren Pflanzungen Geld verdienen. Einige ernten den Tee nur, weil dies eine der wenigen Möglichkeiten ist, zu Bargeld oder Gutscheinen zu kommen, um im Lebensmittelladen der Cooperativa einzukaufen.

Die Teebauern kannten auch andere Zeiten. In den besten Teejahren konnte mit einem Kilo Tee 3 kg Fleisch gekauft werden. Heute muss der Teebauer für die gleiche Fleischmenge rund 45 kg grüne Teeblätter auf den Tisch legen. Im Augenblick erhält der Bauer für ein Kilo grüne Teeblätter 20 Cts. (8,5 Rp.).

Noldi Burri, der nach drei Schuljahren kurz vor dem Krieg aus Basel mit seinen Eltern in den Urwald ausgewandert ist, war massgeblich am Aufbau der Teeverarbeitung und der guten Teequalität der Cooperativa Ruiz de Montoya beteiligt. Ein Detail am Rande: Sein Vater suchte zuvor noch Arbeit beim Bau der Grimselstaumauer. Er fuhr mehrmals von Basel mit dem Fahrrad auf die Grimsel und zurück.

Yerba Mate, das Nationalgetränk Argentinien

Der Yerbastrauch aus der Familie der Stechpalmengewächse, von dem der Mate-Tee gewonnen wird, wurde bereits von den Jesuiten im 16./17. Jahrhundert kultiviert. Die Wirkungen der Blätter waren den Guaraní, der Urbevölkerung, bereits zuvor bekannt. Der *Ilex paraguariensis* wächst nur in einem engen Gebiet Südamerikas. Man findet ihn auf den Hochebenen in den brasilianischen Staaten Paraná, Santa Catarina und Río Grande do Sul, in den argentinischen Provinzen Misiones und Corrientes und in Paraguay und Uruguay, wo noch ganze Mate-Wälder zu sehen sind. Der ursprüngliche Waldbaum wird 6 bis 14 m hoch. Yerba Mate wird seit 1902 in Misiones in Plantagen kultiviert. Yerba könnte grundsätzlich das ganze Jahr geerntet werden. Heute wird sie aber nur im Winterhalbjahr verarbeitet. Den Bauern werden im Augenblick 36 Cts. (15 Rp.) für ein Kilo grüne Blätter bezahlt.

Das Mate-Getränk ist stimulierend, verdauungsfördernd, harntreibend und appetithemmend. Der Coffeingehalt beträgt durchschnittlich 1 %; Kaffee enthält dagegen 0,6-2,7 % Coffein. Der jährliche Verbrauch pro Person stieg seit 1875 bis heute von 3 kg auf 14 kg. Mate wird nicht nur in Argentinien, Uruguay, Brasilien und Paraguay getrunken, sondern auch in der Schweiz. In der Schweiz trinken ihn die Heimweh-Misioneros. In Reformhäusern und Apotheken wird er als Medizin, als harntreibender Tee, verkauft und in Bio- und Weltläden als Genusstee mit vorteilhaften gesundheitlichen Eigenschaften. Mate wird nicht nur in Argentinien abgesetzt, sondern durch Grosshändler auch nach Indien, Syrien, Ägypten und Saudi-Arabien exportiert, wo er eine billigere Alternative zum Kaffee darstellt.

Mate-Trinken ist in Argentinien ein gesellschaftliches Ritual. Mancher Besuch beginnt mit einem Mate. In der klassischen Form ist Mate für den Europäer aber meist erst nach einer Gewöhnungsphase trinkbar.

Tee vom Ernten übers Vorwelken bis zur Fermentation

Die Tee-Ernte dauert vom November bis April. In dieser Zeit kann etwa alle 3 Wochen geerntet werden. Dies ergibt 8 bis 9 Ernten pro Saison. Der Tee wird nach dem Abladen gelockert und nötigenfalls mit Kaltluft gekühlt, damit keine Gärung stattfindet. Festgepresste Blätter sind in kürzester Zeit rotbraun. Von der Anlieferungshalle gelangen die Blätter über Förderbänder zur automatischen Vorwelkanlage. In dieser Anlage werden den grünen Blättern rund 35 % Wasser entzogen, um die Blätter für das anschliessende Rollen weich und geschmeidig zu machen. Der Vorwelkungsprozess dauert rund vier Stunden bei höchstens 40° C.

Das Rollen der gewelkten grünen Blätter dient dazu, die Zellen aufzubrechen und den Zellsaft mit dem Sauerstoff der Luft in Verbindung zu bringen. Mit dem Rollbeginn setzt sowohl die Fermentation wie auch die Entwicklung der ätherischen Öle ein. Das Rollen dauert rund 30 Minuten. Das saftfeuchte, dunkelgrün gefärbte Blatt gelangt nach einer Auflockerung in den Rotervane. Der Rotervane dient zur weiteren Verkleinerung des gerollten Blattes. Das grüne Blatt läuft auf einer langsam rotierenden Schnecke durch den Zylinder.

Die Fermentation, die schon beim Rollen einsetzt, dauert auf einem Förderband, welches sich nur ganz langsam bewegt, rund 1 Stunde. Die Warmluftzufuhr muss genau kontrolliert und gesteuert werden, damit ein optimaler Fermentierungsprozess stattfinden kann. Anschliessend wird der Tee während rund einer Stunde getrocknet.

Auf dem Höhepunkt der Fermentation ist der kupferrote Tee nun dunkler und dunkler geworden - schwarzer Tee ist entstanden. Ausschliesslich beim Rollen und Zerkleinern in der Rotervane-Maschine – also nicht etwa beim Pflücken oder einem anderen Produktionsvorgang – werden die Grundsteine für das spätere Ergebnis der Blattgrade gelegt.

Von der richtigen Fermentation hängt in hohem Masse die Qualität des fertigen Tees ab. Jetzt werden über Schüttelbänder die verschiedenen Blattgrade ausgesiebt. Die drei feinsten Qualitäten sind für den Export bestimmt, die restlichen Qualitäten werden als Billigtees nach Bolivien, Peru und Chile exportiert. Die schlechteste Qualität kaufen Coca-Cola und neuerdings auch die Eistee-Produzenten auf.

In der genossenschaftseigenen Anlage wird Beuteltee für den Inland- und für den schweizerischen Markt abgepackt. Im Augenblick stehen 4 Maschinen für das Abpacken von Tee und 2 Maschinen für dasjenige der Yerba Mate im Einsatz. Bei der Tee- und Yerbaverpackung sind 9 Frauen beschäftigt.

In der Cooperativa wurde der erste Schwarztee 1955 verarbeitet. Seit 2004 wird auch Braun- und Grüntee hergestellt. Im Jahr 2006 verarbeitete die Cooperativa 2'588'255 kg grüne Blätter zu 583'778 kg trinkfertigem Tee, davon 89'665 kg in biologischer Qualität. Die Ausbeute der grünen Blätter beträgt 22 bis 28 Prozent.

Der Feuermann bearbeitet die Yerba

Der Yerbastrauch wird fast abgeerntet. Selbst grüne Zweige gelangen in die Ernte. Besser für den Strauch wäre es jedoch, wenn 4 bis 5 Triebe mit Blättern stehen gelassen würden. Auch heute werden in den Yerbals noch Ponchadas mit einer ganz einfachen Waage gewogen. Jeder Arbeiter will nämlich wissen, wieviel er geerntet hat, weil er grösstenteils per Kilo entlohnt wird. Für die Yerba-Ernte werden auch Guaraní angestellt. Diese sind wegen ihrer kleineren Körpergrösse als flinke Arbeiter in den Yerbals sehr geschätzt.

Die Yerbaverarbeitung benötigt einiges an Energie. Dafür werden riesige Mengen Holz eingesetzt, die meistens aus Waldrodungen stammen. Dieses Holz würde auf dem Feld verbrannt, wenn es nicht in die Secaderos, Trocknungsanlagen, geliefert werden könnte. Ein paar wenige Bauern pflanzen Brennholz an.

Nach der Anlieferung weden die teilweise festgepressten Ladungen gelockert, um ein Verbrennen der Blätter zu verhindern. Der wichtigste Mann des Trocknungsprozesses ist der „el fuego“, der Feuermann. Er sollte ein immer gleich bleibendes Feuer halten, dessen Flammen durch die ganze, sich langsam drehende Trommel reichen. Im Innern sind Schaufeln, die die Blätter nach hinten befördern. Die Blätter werden im Feuer leicht vorgetrocknet. Die Enzyme der Blätter werden durch das Feuer stabilisiert. Dadurch bleibt das Blattgrün erhalten.

In einem Raum, durch den eine ganze Nacht lang warme Luft strömt, wird die Yerba auf Gittern getrocknet. In rund 3 Stunden ist der ganze Trocknungsprozess abgeschlossen. Danach wird die Yerba mit der Hammermühle gemahlen, grobe Stengel auf einem Schüttelsieb von den Blättern getrennt, und in Säcke abgefüllt. In den Säcken sollte die Yerba während neun Monaten einen Fermentierungsprozess durchmachen, bevor sie danach gemahlen und abgepackt werden kann.

Die Cooperativa Ruiz de Montoya hat anfangs 2005 die Cooperativa El Ombú mit 67 Genossenschaftern übernommen. An beiden Standorten wurden im Jahr 2006 rund

12'775'794 kg grüne Yerbablätter verarbeitet. Dies ergab eine Menge von 4'646'038 kg Yerba canchada, der Roh-Yerba. Die Ausbeute aus den grünen Blättern bewegt sich zwischen 30 und 37 Prozent. In den Provinzen Misiones und Corrientes werden jährlich 2'500'000 Tonnen Yerba Mate produziert. Der grösste Teil der Yerba canchada wird an die grossen Yerbamühlen im Land verkauft, welche die Yerba zum fertigen Produkt verarbeiten und vorwiegend in Argentinien verkaufen. Die Cooperativa verarbeitet ebenfalls Yerba canchada zu verkaufsfertigen Produkten unter den Markennamen Tucanguá und OROYE.

Schwierige Lebensverhältnisse der Arbeiter

Die Landarbeiter kennen die 40-Stunden-Woche und verdienen monatlich 1000 Pesos, umgerechnet rund Fr. 330.00. Neben dem unterschiedlich bezahlten Ferienanspruch erhält er einen 13. Monatslohn, sofern er in einem festen und offiziellen Arbeitsverhältnis angestellt ist. Für die eingeschriebenen Arbeiter bezahlt der Arbeitgeber die Unfall-, und Krankenversicherung und die Altersvorsorge. Die fortschrittlichen Gesetze, die teilweise noch aus Perrons Zeiten stammen, werden aber nicht immer eingehalten, oder ehrlicher gesagt, können sie nicht immer eingehalten werden, wenn der Bauer überleben will. Im Agrarbereich ist die Wertschöpfung so klein, dass es den wenigsten Bauern gelingt, sich absolut "rechtmässig" zu verhalten.

Die Angestellten im Büro und im Genossenschaftsladen verdienen Pesos 1300.00 (Fr. 430.00) im Monatslohn. Die Angestellten in der Abpackerei erhalten in der Stunde Pesos 6.50, die Arbeiter in den Secaderos Pesos 4.57, Dies entspricht einem Monatslohn von ungefähr Pesos 1200.00, resp. 845.00. Sie werden im Stundenlohn bezahlt, weil der Arbeitsanfall sehr unregelmässig ist.

Vielfach finden die Arbeiter aber nur Arbeit als Tagelöhner, wo sie von den Sozialleistungen wie Krankenkasse und Altersvorsorge ausgeschlossen sind. Im Krankheitsfall sind sie auf den Goodwill der Arbeitgeber angewiesen, ob sie den Arzt aufsuchen können. Zwar besteht eine staatliche Grundversorgung, die für alle gratis ist, aber leider begnügt sich diese aber oft nur mit der Abgabe eines Pülverchens.

Die Prämie für die Krankenkasse der Bauern wird über die Produkte abgerechnet. Eine Unfallversicherung haben die wenigsten Teebauern, weder für sich noch für die Angestellten, weil die Prämien praktisch unerschwinglich sind. Die Altersvorsorge ist relativ teuer, die Rente aber bescheiden. Sie reicht kaum zum Leben.

Text: Kurt Steiner