

Faire Saftmischung aus Oberkirchen und den Philippinen

Was haben Äpfel von Streuobstwiesen rund um Oberkirchen mit Mangofrüchten von den Philippinen zu tun? Auf den ersten Blick nichts. Auf den zweiten Blick aber schon. Produktpräsentation ist am Dienstag.

St. Wendel/Oberkirchen. Der Obst- und Gartenbauverein Oberkirchen verarbeitet seit einiger Zeit Äpfel und Mangofrüchte zu Saft und kombiniert dabei nicht nur zwei leckere Früchte, sondern auch regionale Vermarktung mit fairem Handel.

In der Keltersaison 2013 hat der Verein zum ersten Mal diesen Saft hergestellt. Jetzt will der Verein mit den Vertriebspartnern über die Perspektiven der Produktion in diesem Herbst diskutieren. Deshalb lädt die Kulturlandschaftsinitiative St. Wendeler Land (Kulani) am morgigen Dienstag, 17. Juni, um 17 Uhr zu einer Produktpräsentation in die Geschäftsstelle auf den Wendelinushof ein. Die Kulani unterstützt dieses Projekt innerhalb des europäischen Förderprogrammes Leader.

Die Saftmischung ist ein gemeinsames Produkt des Naturschutzverbandes BUND Ravens-

burg, der Fairhandelsorganisation Dritte-Welt-Partner Ravensburg und der Kelterei des Obst- und Gartenbauvereins Oberkirchen. Ziel dieser Zusammenarbeit ist der Erhalt des Streuobstanbaus mit seinen hochstämmigen Bäumen in der Region rund um den Weiselberg bei Oberkirchen und die Förderung kleinbäuerlicher, naturnaher Bewirtschaftung auf den Philippinen. Durch faire Preise für unge-spritzte Äpfel und Mangofrüchte wird die traditionelle, arbeitsintensive Anbauform für heimische und die philippinischen Bauern wieder rentabel. Diese Partnerschaft ist laut Kulani für mehrere tausend Kleinbauernfamilien auf den Philippinen ein wirksames Mittel gegen bittere Armut und Landflucht.

Der Obst- und Gartenbauverein Oberkirchen kauft die Äpfel von Familien auf, die rund um den Weiselberg wohnen und keine Spritzmittel einsetzen. Die Kleinbauern auf den Philippinen bewirtschaften ihre Mangopflanzen naturnah und werden dabei von der Entwicklungsorganisation Preda unterstützt. Diese überwacht auch den Export des reinen Mangopürees. *red*