

## Der *Crowd Container* aus Sicht eines Konsumenten

**Jakob Weiss.** Es ist ja nicht so, dass mir die stets häufiger werdenden Anglizismen im deutschsprachigen Umgang gefallen, und weder „crowd“ noch „container“ ist ein Wort, das mir im deutschsprachigen Umgang sympathisch ist. Aber wir haben dann halt doch mitgemacht. Unser Interesse war zu gross, ob die Sache gelingen würde und natürlich möchte man es auch nicht versäumen, ein Projekt zu unterstützen, das womöglich neue Wege aufzeigen kann. Und so tätigte meine Frau im April per Computer eine Investition von sfr 150.- für eine vorbestimmte Menge von Reis, Kaffee, Gewürzen, Cashewnüssen und Kokosöl. Von da an wurden wir, sozusagen appetitanregend, mit Einzelheiten gefüttert zum Hintergrund des Projekts und zum Weg der für uns bestimmten Güter im Container. Per Mail erhielten wir Informationssplitter zum Wetter in Kerala, den je nach Frucht unterschiedlichen Erntezeiten, den Problemen bei der Schachtelbeschaffung oder zum Herstellungsprozess von Kokosöl; auch farbige Bilder von den beteiligten Frauen (arbeitend, leuchtende Saris!) und von Männern (weiss gekleidet, eher nur händeschütteln?) erreichten uns; wir vernahmen vom Verlad und den Kontrollen durch Behörden – und was das Ganze mit dem Restaurant Malabar in Oerlikon zu tun hat. Wie könnte es anders sein, es ist eine vernetzte Geschichte!

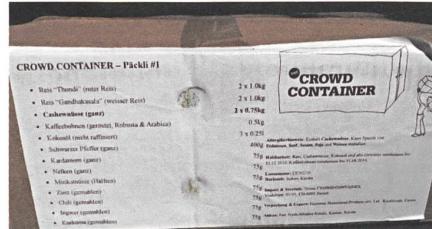
Dann kam das Schiff anfangs Juli in Hamburg an und es gelang den Organisatoren, den heiss erwarteten Container am angesagten Abhol- und Fest-Termin leibhaftig zum Hardturm in Zürich zu bekommen. Nach der gut gelaunten und von Musik begleiteten Paketverteilung auf der sogenannten Stadionbrache, die, für wenige bekannt, stellenweise in eine richtige Gartenoase samt Spielplatz verwandelt ist, waren wir nicht die Einzigen, die anschliessend im



*Jetzt ist er leer*

Fotos: Jakob Weiss

„Bernoulli“ beim Nachtessen oder später im Tram mit einem 10-kg-Paket unter dem Arm anzutreffen waren. Die Öffnung der Schatztruhe aus Karton erfolgte tags darauf in feierlicher Zeremonie. Man fühlt sich nämlich gleich als stolzer Besitzer von Dingen, die niemand so hat (abgesehen von 500 anderen, die aber im Moment nicht gelten). Sofort wurde uns aber auch klar, dass wir zu zweit weder 75 g Chili noch 75 g Nelkenpulver nach dem Öffnen in nützlicher Zeit vertilgen können und dass wir unserer auserlesenen kochenden Nachbarin unbedingt sowohl vom „Indigenous Rice Wayanadan Thondi“ wie vom „Aromatic Rice Gandhakasala“ eine Portion weitergeben möchten. Kurz: Es wurde unumgänglich, dass wir aus der konsumierenden Haltung ausbrechen und in die Rolle des Kleinverteilers schlüpfen mussten. Dazu gehörte der Kauf von geeigneten Kleinbehältnissen für die Gewürze und die wohlüberlegte Frage, wem man mit den Gaben eine Freude machen kann über die nicht verschweigbare ideologische Bot- schaft hinaus.



*Da war alles drin, was draufstehen*

## Eine neue Art von «Ökologie»

Tatsächlich bringt auf diese Weise allein der physische Transport von Nahrungsmitteln aus Kerala, produziert von Leuten, die wir nicht kennen und die uns nicht kennen, eine ansehnliche Portion gewissermassen sozialer Kalorien in Zürich in Bewegung. So war es auch **nicht mehr bloßer Zufall, dass ich nach einer Abdankung mit dem indischen Priester ins Gespräch kam**, der für seine ferienabwesenden Schweizer Kollegen die Zeremonie leitete. Er war aus Kerala! Und rief mir beim Leidmahl nicht nur in Erinnerung, dass schon im Jahr 52 der christliche Glaube in diese Gegend gekommen sei und durch welche Wirrnisse er überlebt hat (nicht zuletzt gegen Christen aus Süd- und Nordeuropa, die es besser wussten), sondern erzählte auch über die eigentliche Kulturfrucht Kokosnuss (Kerala heisst „Land der Kokospalmen“), die Verwen-

dung des Cashewapfels und die Veränderungen der kleinen und familiären Agrikultur angesichts von Exportmöglichkeiten und agrarindustrieller Macht. Er nimmt nun die Kleider des Verstorbenen und das Kollektengeld mit nach Kerala, um Bedürftige zu unterstützen.

Ob man angesichts der weiten Wege dem Ganzen unseres Containerexperiments globale Ökonomie oder vielleicht doch auch **globale (Human)-Ökologie** sagen sollte, weiss ich nicht so recht. Aber wir finden: Unser spontan getätigtes „Investitionsziel“ wurde in kurzer Zeit mehr als erreicht! Obwohl wir keine Ahnung haben, was die Lebensmittel einzeln gekostet haben, es interessiert uns einfach nicht, irgend eine Art von Rechnung anzustellen. ●

## **Das Gebana-Projekt «Marktzugang für Kleinbauern»**

Vor drei Monaten hat das grösste Schweizer Fair-Trade-Unternehmen «gebana» eine «Plattform Marktzugang» gestartet. Diese neue Plattform unterstützt Kleinproduzent(inn)en aus Ländern des Südens mit Export-Fachwissen, **sie machen sozusagen eine «Export-Übung** miteinander. Finanziert wird dies durch interessierte Konsumenten via «crowd ordering», indem sie gemeinsam für den Export ausreichend grosse Mengen bestellen.

Nord-Süd-Initiativen, Entwicklungsorganisationen und Unternehmen nutzen die Internet-Plattform. Das Publikum kann Produkte vorbestellen und damit die einzelnen Projekte unterstützen. «So soll mit der neuen Online-Plattform möglichst vielen Bauernfamilien Zugang zum Markt verschafft und ihnen damit sozial-ökologische Entwicklungsperspektiven eröffnet werden», sagt Gebana-Geschäftsführer Adrian Wiedmer.

Eine der Partnerorganisationen ist Helvetas. Deren Ansprechpartner Frank Eyhorn sagt dazu: «Das ist wie eine Testlieferung und auch ein Türöffner für grössere Kunden. Und zugleich **schaffen wir Bewusstsein bei den Schweizer Konsumenten für die Realität im Süden**, was dort läuft und wie. Wir sind da gerne mit eingestiegen.»

Weitere Infos: [www.gebana.com/plattform](http://www.gebana.com/plattform)



Fotos: Jakob Weiss