Zeitschrift: Gesundheitsnachrichten / A. Vogel
Herausgeber: A. Vogel
Band: 57 (2000)
Heft: 1: Unter der Lupe : die Pflanzenheilkunde

Artikel: Köstlicher Bio-Tee aus Galaha
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-557462

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 09.12.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Köstlicher Bio-Tee aus Galaha

Ziemlich genau im Zentrum der Insel Sri Lanka, in der Nähe der Königsstadt Kandy, liegt der Ort Galaha. Hier, auf einer Höhe von 700 Metern über Meer, befindet sich das Gami Seva Sevana-Zentrum. Von hier stammt eines der bekanntesten Produkte des ehemaligen Ceylon: der Tee. Allerdings nur ein sehr kleiner Teil der gesamten Produktion der Insel und kein gewöhnlicher, sondern umweltgerecht und fair produzierter Tee.

Bio-Teeanbau in Mischkultur (oben).
Unten: Blick auf die Teefabrik von Gami Seva Sevana.

Tee aus konventionellem Anbau: Teeplantagen, die als Monokulturen ganze Hügel wie ein englischer Rasen überziehen. Besondere Kennzeichen: Einsatz von Kunstdünger, Intensivbewirtschaftung und damit über kurz oder lang ausgelaugte Böden. Schon optisch ganz anders präsentiert sich das Bild dort, wo nach ökologischen Grundsätzen produziert wird. Statt des endlos gleichen Teepflanzenteppichs immer wieder schattenspendende Sträucher und Bäume. Der Anbau erfolgt in Mischkultur unter Verwendung von organischem Dünger; auf Insektizide, Fungizide und andere Chemikalien wird verzichtet. Soviel Natur wie möglich, lautet die Devise. Für die Teeinsel Sri Lanka gehört allerdings die konventionelle Teeproduktion noch immer zum Normalfall.

Dass das in Zukunft anders wird, ist eines der Anliegen der Gami Seva Sevana Bio-Farm (GSS). Sie hat sich, dank der Unterstützung von Helvetas, Schweizer Gesellschaft für internationale Zusammenarbeit, seit 1992 zu einem Zentrum für biologische Landwirtschaft entwickelt und ist heute Bio-Farm, Teeplantage mit Fabrik sowie Ausbildungsstätte für angehende Bio-Bauern auf ganz Sri Lanka.

Zertifiziertes Ökozentrum

Die Umstellung vom konventionellen auf den biologischen Anbau ist kein einfacher Schritt – bei uns nicht, und schon gar nicht in Sri Lanka. Auch für Gami Seva Sevana gingen damit erhebliche Risiken einher. Der erodierte Boden musste mit viel Geduld und mühseliger Arbeit wieder fruchtbar gemacht werden. Empfindlich trafen das GSS-Zentrum die in der Anfangsphase eingetretenen Ernteeinbussen; sie betrugen zeitweise bis zu 30 Prozent. Daneben stellten und stellen sich auch ganz praktische Fragen wie etwa: Wie kommt ein Bau-

er ohne Vieh überhaupt zu organischem Dünger? Doch *Ranjith de Silva*, der das Gami Seva Sevana-Zentrum vor 18 Jahren gegründet hat, liess sich durch Rückschläge nicht beirren und setzte von Anfang an konsequent auf «bio». Heute hat Gami Seva Sevana auf Sri Lanka Vorbildfunktion in Sachen biologischer Bewirtschaftung. Zur Teeproduktion kommt die tiergerechte Haltung von Hühnern, Ziegen, Schweinen und Kühen sowie ein biologischer Gemüse- und Kräutergarten. Von der NASAA, der australischen Zertifizierungsinstitution für ökologische Landwirtschaftsbetriebe (s. Kasten), erhielt GSS vor drei Jahren den verdienten Lohn für die grossen Anstrengungen: das höchstmögliche Zertifikat für ökologisch produzierende Unternehmen, das der A-Klasse.

10 000 kg Blätter – 2 500 kg Tee

Die Teefabrik selbst, in der wohl überwiegend, aber nicht nur biologischer Tee produziert wird, liegt etwa eine halbe Autostunde ausserhalb des Gami Seva Sevana-Zentrums, mitten in der Plantage. Rund 10 000 kg grüne Blätter der Teepflanze werden hier täglich verarbeitet. Diese Menge entspricht einem Ertrag von rund 2 500 kg getrockneten Tees. Die Blätter durchlaufen in der Fabrik verschiedene Trocknungsprozesse, danach werden sie zerstückelt und mit einem Sieb nach Grösse und Gewicht getrennt. Auf diese Weise fallen fünf Schwarztee-Qualitäten an: *B.O.P. (Broken Orange Pekoe)* und *B.O.P. Fannings* machen mit knapp 40 Prozent den exportfähigen Tee aus; die restlichen 60 Prozent verteilen sich auf *Dust 1*, *Dust 2* und *Broken Mixed*. Der nach dem Herstellungsort benannte «Galaha»-Tee schmeckt nicht nur ausgezeichnet, er wurde auch mit dem Max Havelaar-Gütesiegel für fairen Handel gekennzeichnet. • CU

NASAA

NASAA (National Association for Sustainable Agriculture, Australia Ltd.) ist eine australische Zertifizierungsinstitution und Mitglied von IFOAM (Int. Federation of Organic Argriculture Movements). NASAA verleiht offiziell anerkannte Labels für ökologische Produkte an Hersteller, verarbeitende Betriebe, Grossisten, Exporteure usw. in Australien sowie verschiedenen südostasiatischen Ländern.

GN-Leser-Aktion «Galaha»-Schwarztee

Helvetas, Schweizer Gesellschaft für internationale Zusammenarbeit, bezieht den biologisch angebauten «Galaha»-Schwarztee direkt von Gami Seva Sevana aus Sri Lanka. Das Hilfswerk unterstützt auf der Insel südlich von Indien und in verschiedenen anderen Regionen der Welt Bestrebungen für eine ökologisch tragbare Land- und Forstwirtschaft, die sowohl der Natur als auch den Bauern eine tragfähige Basis für eine gute Zukunft bieten. Helvetas ist Gründungsmitglied der Stiftung Max Havelaar, die das Siegel für Fair-Trade-Produkte, u.a. auch für Tee, vergibt, und Aktionärin der claro AG, der Importorganisation der Weltläden.

helvetas

Aktion auf Seite 43: Für jede Bestellung eines Jahresabos der GN (siehe Bestellkarte) schenken wir Ihnen ein Päckchen «Galaha»-Tee (250 g) im Wert von Fr. 12.–/DM 14.–.

Falls Sie *nur* den Tee bestellen wollen, wenden Sie sich bitte direkt an:
Helvetas, St. Moritzstrasse 15
CH-8042 Zürich, Tel. CH 01/368 65 65,
Fax CH 01/368 65 80
Internet: www.helvetas.ch