

ANANANSI

(ANANANSI - Eine Wortschöpfung aus 2 Begriffen für die Frucht, die bei uns Ananas und in Uganda Nanansi heißt. Dieses Wort ist deswegen auch der Titel unseres Films und steht für die Begegnung zweier Kulturen und neun junger Menschen aus Uganda und Deutschland, die gemeinsam einen Film gedreht haben.)

Stell dir vor Du stehst vor dem Snack Regal im Weltladen und möchtest Dir eine feine Süßigkeit kaufen. Du schaust Dir alles an und Dir fällt eine Packung mit getrockneten Ananas ins Auge. Die Packung sagt, dass die Ananas aus Uganda kommt. Und du fragst dich:

Wie kommt die Ananas von Ostafrika zu uns nach Europa?

Die Frage haben auch wir uns gestellt und wollten herausfinden durch welche Hände die Ananas geht, bis sie vor uns im Regal liegt.

Und so haben wir unser Projekt gestartet:

Nach intensiver inhaltlicher Vorbereitung, mit Workshops zu Nachhaltigkeit, fairem Handel, Lieferketten und vor allem auch zur Filmtechnik machte sich die deutsche Gruppe, bestehend aus 4 jungen Menschen und 2 Gruppenleiterinnen auf nach Uganda und begegneten dort der ugandischen Partnergruppe. Das waren 3 junge Frauen und 2 junge Männer mit Begleitern, sowie einer ugandischen Filmemacherin.



Unser Ziel:

Gemeinsam einen Film zu drehen.

Über den Anbau, die Verarbeitung, den Weitertransport der Ananas und über die Begegnung von zwei Kulturen. Dabei trafen Unterschiede aufeinander, aber auch Gemeinsamkeiten.



So brachte uns das Interesse an anderen Kulturen, am Filmemachen und an weltweiter nachhaltiger Entwicklung zusammen.

Als wir uns dann intensiv mit unserem Filmthema auseinandersetzen, sollten die SDGs (sustainable development goals) der UN (Vereinte Nationen) eine wichtige Grundlage sein.

Diese sind in der Agenda 2030 festgelegt worden und umfassen 17 Ziele für eine nachhaltige Entwicklung der Erde im sozialen, ökonomischen und ökologischen Bereich. Darunter fallen die Ziele für eine Welt ohne Hunger und Armut und auch für mehr Geschlechtergleichstellung.

Unser Fokus lag bei diesem Projekt auf dem Ziel Nr.12: Nachhaltiger Konsum und Produktion.

In Zeiten, in denen der Konsum von Billigwaren immer weiter zunimmt - und ebenso die Abfallberge - ist es umso wichtiger, sich um Nachhaltigkeit Gedanken zu machen, damit die Erde nicht darunter verschwindet und völlig kaputt geht. Vor allem im globalen Bereich.



Und das steckt in unserem Film:



Die Reise der Ananas beginnt in Uganda.

Uganda liegt in Ostafrika und der Äquator geht mitten hindurch. Deswegen machte die deutsche Gruppe sich dorthin auf, um sich gemeinsam mit den ugandischen Freunden diesen Weg anzuschauen.

Die Ananas ist, neben Kaffee, Tee und Zuckerrohr eine beliebte Frucht die in Uganda angebaut wird. Falls ihr nicht so richtig wisst wie eine Ananas überhaupt wächst, können wir euch beruhigen. Wir wussten es am Anfang auch noch nicht.

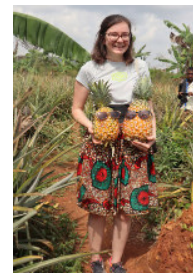
Auf einem Baum, am Boden oder doch unter der Erde?

Aber dann besuchten wir die erste Ananasplantage. Zwischen Palmen und Bananenbäumen sahen wir zuerst nur grünes, stacheliges Gestrüpp. Doch dann entdeckten wir eine riesige braun-gelbe Frucht, die aus den Sträuchern hervorlugte.

Von außen ist das nicht unbedingt zu sehen, aber es gibt unterschiedliche landwirtschaftliche Anbaumöglichkeiten von Ananas. Am häufigsten findet man den so genannten konventionellen, aber es gibt auch biologischen und zusätzlich den Anbau unter zertifizierten Fairen Bedingungen.

Unterschiede liegen hier in der Art und Menge des Einsatzes von Pestiziden aber auch bei den Arbeitsbedingungen.

Durch eine Label-Kennzeichnung kann man erkennen, ob die Ananas Bio und Fair Trade angebaut worden ist. Dann wird zum Beispiel auf Kunst-Dünger verzichtet und das ist sowohl für den Boden gut als auch für die Menschen, die damit arbeiten müssen. Ebenso kann man davon ausgehen, dass die Arbeit der Menschen dabei so gut bezahlt wurde, dass sie davon leben können.



Aber wie geht es dann weiter mit der biologisch und fair angebauten

Ananas? Erstmal wird sie frisch geerntet in eine Trocknungsanlage gebracht, die mit Solarstrom betrieben wird. Dort wird sie geschält, geschnitten, getrocknet, aussortiert und verpackt. Alles passiert in einer Firma, die von einem ugandischen Ehepaar geleitet wird. Ausländische Unternehmen haben darauf keinen Einfluss.



Der Initiator von BioUganda ist stolz darauf, dass er in seinem Land regionale Produkte verarbeitet und diese nach Deutschland und in andere Länder verkauft. Doch ebenso wie sein Handelspartner in Deutschland (WeltPartner in Ravensburg) findet es schade, dass es im Land fast keine Verkaufsmöglichkeiten für Bio-Früchte gibt. Das möchten sie für eine bessere Nachhaltigkeit ändern.

Ihr steht immer noch im Laden, die Wahl hat sich inzwischen zu einer Entscheidung zwischen einem Fruchtriegel und der getrockneten Ananas verschoben.

Den Prozess, wie eine 1,4 kg frische Ananas zu 0,1 kg getrockneten Ananaschips werden, kennt ihr nun. Aber die nächste Frage, die ihr euch stellt: Wie kommt die 5954 km entfernt getrocknete Ananas nun zu dir?

Durch die Solartrocknung der Ananas verringert sich ihr Gewicht und ihre Größe. So kann viel mehr Ananas in einem Container verstaut werden und der Transport kostet weniger.

Die in Kisten verpackte Ananas gelangt per Schiff von Kenia aus bis nach Deutschland. Abgenommen werden die getrockneten Ananas unter anderem von WeltPartner. Mit einem Zwischenstopp in deren Lager geht's für die Ananas dann weiter in die Weltläden.



Je mehr du erfährst, desto größer wird die Lust auf die Ananas.

Du legst den Fruchtriegel zur Seite und gehst mit den getrockneten Ananas zur Kasse.

Einen guten Appetit wünschen wir!

Jede:r entscheidet selbst, was er oder sie kauft.

Aber jede Entscheidung, die Du triffst, kann etwas verändern.

Mehr über Dein Essen und seine Herkunft zu erfahren kann Dir helfen zu entscheiden, wem Du Dein Geld gibst oder wie Du im Alltag handelst.

Fair Trade Produkte sind sicherlich ein Anfang und trotzdem sind wir noch nicht bei dem Nachhaltigen Konsum angelangt, der als 12. Ziel der SDGs der UN festgelegt worden ist.

Das zu verbessern und die Welt ein bisschen nachhaltiger zu machen kann also direkt bei Dir anfangen.

(Text: Celina Forst-Gill)

ANANANSI **ABGE
DREHT**
FILMFESTIVAL

Ein Begegnungsprojekt von
www.abgedreht-filmfestival.de

