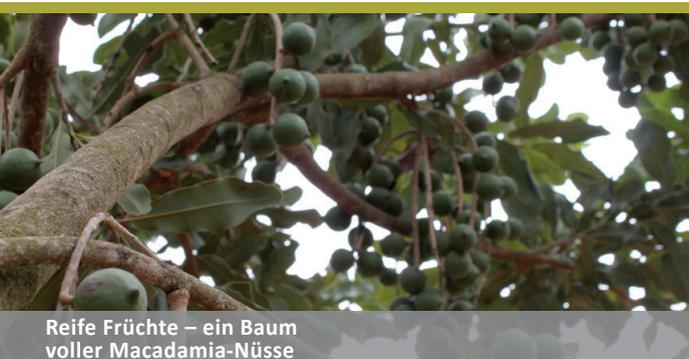


Die Qualitäten der Macadamia-Nuss ■

Über ihre geschmacklichen Vorzüge hinaus ist sie sehr nützlich:

- **Sehr gute Einnahmequelle für Kleinbauern** – Ein Macadamia-Baum ist mit wenig Aufwand zu bewirtschaften und trägt viele Jahrzehnte lang eine konstante Erntemenge. Er wird von den Bauern daher als „Ruhestandsbaum“ bezeichnet.

- **Ideal für ökologisch nachhaltige Landwirtschaft** – Durch seine dicken Blätter dient der Macadamia-Baum als Schattenspendler und Verdunstungsschutz. Sein dichtes Wurzelsystem verhindert Erosion und bindet Wasser an der Oberfläche. So fördern die Kleinbauern mit dem Baum auch die



umliegenden Pflanzen wie Kaffee, Bananen und Gemüse.

- **Macadamia-Nüsse sind sehr gesund** – Früher galten Nüsse als „negative“ Kalorienbomben. Heute werden sie von Ernährungswissenschaftlern als Ersatz für andere fettreiche Ernährung empfohlen. Nüsse enthalten ungesättigte Fettsäuren, die unser Körper für zahlreiche Stoffwechselläufe braucht. Macadamia-Nüsse haben von allen Nüssen den höchsten Anteil an ungesättigten Fetten. Auch ihr Gehalt an Calcium, Magnesium, Phosphor, Eisen, Zink und verschiedenen Vitaminen ist gesundheitsfördernd. Damit die **macadamiafans-Nüsse** ihre gesunde Natürlichkeit bewahren, werden sie weder geröstet noch gesalzen.

Das edle Öl der Macadamianüsse eignet sich hervorragend für frische Salate aller Art und wird von Feinschmeckern geschätzt.

Überschüsse für Schulprojekt ■

Das macadamiafans-Konzept verfügt über ein funktionierendes Geschäftsmodell, das allen Beteiligten – vom Bauern bis zum Endkunden – Vorteile verspricht. Zusätzlich kommen sämtliche Überschüsse aus dem Schülerverkauf den Welt:Klasse-Schulen zur Förderung der internationalen Völkerverständigung zugute. So besuchen jährlich vier Botschafter der Xantener SchülerInnen die Kleinbauern in Kenia und unterstützen diese beim Pflanzen der Bäume und beim Verarbeiten der Nüsse. Der Überschuss aus dem Verkauf der direktimportierten Nüsse hilft diese Reisen mitzufinanzieren.

Die 470g Packung Macadamia-Nüsse kostet
(2,50 € davon für die **Welt:Klasse Xanten**)

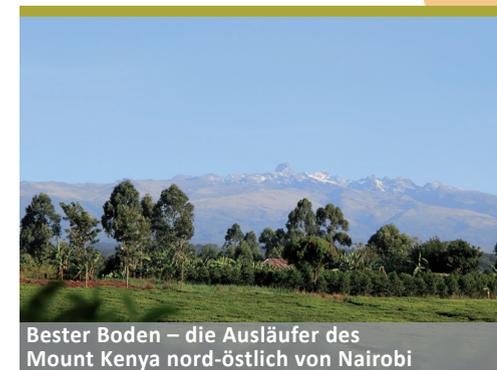
12,49 €

Kontakt ■ Welt:Klasse Xanten

c/o Städtisches Stiftsgymnasium Xanten |
Johannes-Janssen-Straße 6 | 46509 Xanten

http://www.ssgxanten.de/europa_austausch/weltklasse/

macadamiafans 





Gemeinsam besser – Schüler des Stiftsgymnasiums Xanten und ein Macadamia-Bauer bei der Arbeit

Der neuartige Weg vom Bauern zum Kunden ■

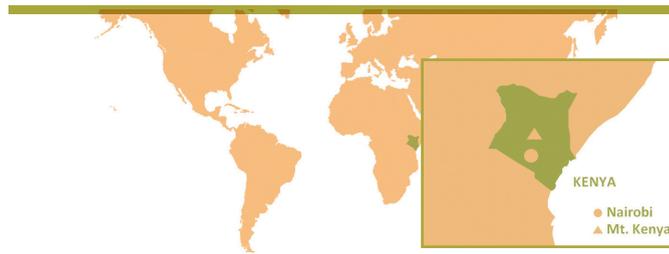
Herzstück des **macadamiafans-Konzeptes** ist eine innovative Wertschöpfungskette: Die Kleinbauern verdienen angemessen, die Natur wird gestärkt und der Kunde zahlt einen günstigen Preis. Vom Setzling zum fertigen Produkt.

1. Vorbereitung und Betreuung von ausgewählten Kleinbauern

Die Bauern erhalten zertifiziertes Pflanzmaterial und modernstes Wissen zur Bewirtschaftung der Macadamia-Bäume und der Durchsetzung von ökologischem Landbau.



Erfolg in Händen – Kleinbauern beim Anliefern ihrer Ernte



12.400 km entfernt – die macadamiafans-Plantagen liegen an den Hängen des Mount Kenya nördlich von Nairobi, Kenia

2. Ernte und Verarbeitung der Nüsse

In der Erntezeit werden die Macadamia-Nüsse aufgesammelt – die Nüsse fallen vom Baum, sobald sie reif sind. Anstatt wie bisher ihre Ernte zu stark schwankenden Preisen an Zwischenhändler zu verkaufen, erfolgt nun das „Self Processing“. In lokalen Verarbeitungseinrichtungen für jede Bauerngemeinde haben die Kleinbauern unlimited Zugriff auf einfach zu bedienende Anlagen zum Trocknen, Schälen und Vakuumversiegeln ihrer Macadamia-Nüsse. Für die Verarbeitung bekommen die Bauern neben einem garantierten Grundpreis ein zusätzliches Einkommen abhängig von der Qualität. Damit erhalten sie einen noch höheren Stellenwert in der Wertschöpfungskette. Abbezahlte Verarbeitungsanlagen gehen in den Besitz der Bauerngemeinden über.

3. Transport und Lagerung in Deutschland

Aus dem Lager der Verarbeitungsanlage werden die fertig verpackten Nüsse zum Hafen von Mombasa transportiert, von dort per Containerschiff auf den Seeweg gebracht. Nach knapp 20 Tagen in Rotterdam angekommen, haben die Nüsse 95% ihrer etwa 12.400 km langen Reise hinter sich. Der dabei entstandene Ausstoß von Treibhausgasen ist vergleichsweise gering: Für mehrere Kilogramm Nüsse entspricht er dem Ausstoß, der für die Herstellung von weniger als einem Gramm Rindfleisch aufgewendet werden muss. Vom Hamburger Hafen gelangen die Nüsse direkt zum deutschen Lager von **macadamiafans**.



Spezielle Maschinen – die Macadamia-Nüsse werden in Handarbeit von ihrer harten Schale befreit

4. Versand und Vertrieb zum Endkunden

Dort werden die Nüsse verzollt und in der EU willkommen geheißen. Anschließend werden sie an die Welt:Klasse-Schülerfirmen verschickt. Die Schüler aus Xanten vertreiben die macadamiafans-Nüsse und das macadamiafans-Öl. Der Lerneffekt steht im Vordergrund: Es werden selbstständiges, sozialunternehmerisches Denken, Verantwortungsübernahme, Teamfähigkeit und Kommunikationskompetenzen gefördert. Um den direkten Kontakt mit den Erzeugern herzustellen und mehr über deren Lebensverhältnisse zu erfahren reisen jährlich vier Xantener SchülerInnen nach Kenia. Während ihres Aufenthalts im Dorf wohnen sie in den Häusern der Bauern und unterstützen diese beim Pflanzen der Bäume und beim Verarbeiten der Nüsse.