

TPI

Art der Organisation:
Kleines Privatunternehmen

Ort:
Asien, Indien, Kolkata

Mitglieder:
ca. 3.000

Homepage:
www.teaactionproject.org

GEPA Partner seit:
1990

GEPA-Code:
819



Über den Partner

In Darjeeling wird Tee seit Mitte des 19. Jahrhunderts angebaut. In den Teegärten geht es bis heute sehr hierarchisch zu. TPI (Tea Promoters India) ist eine sehr sozial engagierte Teehandelsfirma in Kolkata, der Pionier im Bio-Anbau von Tee und bei der Mitbestimmung der Teearbeiter*innen in den Teegärten. Zu TPI gehören zurzeit acht Teegärten in den Anbaugebieten Darjeeling, Assam und Dooars; sie kooperieren zudem mit fünf Kooperativen. Der Teegarten Samabeong in Darjeeling ist der bekannteste. Es ist der einzige Teegarten, der von einer Frau in Darjeeling geleitet wird und soweit wir wissen auch in Indien. Frauen Aufstiegsmöglichkeiten zu geben, gehört zur Firmenpolitik bei TPI, ebenso wie die Mitarbeiter*innen ins Management eines Teegartens miteinzubeziehen. Im Teegarten Putharjhora in Dooars wurden mit Unterstützung der GEPA Wasserauffangbecken gebaut.

Die Produzent*innen

Im Teegarten Samabeong in Darjeeling leben zurzeit 400 Familien. Ihre Lebensbedingungen haben sich seit 1990 ganz grundlegend verändert. Mit dem GEPA-Mehrpriß konnten dort für die gesamte Region richtungweisende Projekte umgesetzt werden. Besonders wichtig ist die weiterführende Schule, die allen Kindern in der Region offensteht. Um den nachhaltigen Tourismus in der Region zu fördern und zusätzliche Arbeitsplätze zu schaffen, entstanden seit 2018 zwei Gästehäuser. Solar-Strom wird inzwischen auch für Straßenlaternen benutzt. Kleinbauern-Kooperativen in Darjeeling und Kerala werden von TPI ebenfalls maßgeblich beim Tee-Anbau unterstützt, zum Beispiel mit dem Bereitstellen von Teepflanzen und Beratung.

Zur Geschichte

2024

Treffen mit Duc Dung Nguyen, GEPA Einkaufsmanager Tee und Lebensmittel Asien auf der Messe „BioFach“

2022

Besuch von Duc Dung Nguyen, GEPA Einkaufsmanager Tee und Lebensmittel Asien und Stephan Beck, GEPA Abteilungsleiter Einkauf & QS

2017

Besuch von Dr. Peter Schaumberger, GEPA-Geschäftsführer und Andrea Fütterer, Leiterin der GEPA Grundsatzabteilung

2010

Besuch des früheren GEPA-Geschäftsführers Robin Roth mit Vertretern der GEPA-Gesellschafter

1993

Besuch von Karl Linnartz, ehemaliger GEPA Einkauf Food, und Claudia Grözinger, frühere GEPA Asien-Referentin

Produkte: Tee



Bio Assam
Tee 100g

Das wurde durch den Fairen Handel erreicht



Ökologie

In Darjeeling wurde generell viel Wald abgeholzt. Große Waldflächen kennzeichnen dagegen den Teegarten Samabeong. Von insgesamt 732 Hektar Land sind 173 Hektar mit Teebüschen bepflanzt. Zum Kochen verwenden die Familien Biogas und sie haben Solarstrom.



Verpackung

Die Großpackung Darjeeling Schwarztee (500g) wird im Ursprung abgepackt, und zwar in Standbodenbeutel.



Frauen

Frauen werden sowohl in den Teegärten als auch bei der Teehandelsfirma TPI in Kolkata besonders gefördert. Samabeong ist der einzige Teegarten in Darjeeling, der von einer Frau geleitet wird und vermutlich auch in Indien. Auch das Komitee, das über die Verwendung der Fair Trade-Prämie entscheidet, leitet eine Frau.



Bildung

Die Brij Mohan-Highschool im Teegarten Samabeong bietet den Kindern aus der Region eine qualifizierte Ausbildung. Mithilfe des Fairen Handels wurden bis 2015 u.a. die Gehälter der Lehrer*innen bezahlt und Schulbücher gekauft. Inzwischen hat der Staat die Schule übernommen. Zudem gibt es Schulstipendien.



Fairer Preis

Für Tee gibt es keinen Weltmarktpreis, an dem sich der Faire Handel orientieren könnte. Deshalb übernimmt die GEPA als Grundlage für den fairen Preis die Kalkulation ihres Handelspartners. Dazu gehört unsere Fair Trade-Prämie für die umfassenden Sozialprogramme.



Soziales

In Indien erhalten die Teearbeiter*innen einen von der Regierung und Gewerkschaft ausgehandelten Tageslohn. TPI bezahlt den Lohn auch in gleicher Höhe von November bis Februar, wenn aufgrund der Witterung weniger Arbeit anfällt. So erhalten die Familien ein verlässliches Monatseinkommen.



Qualität

Darjeeling-Tee ist der Inbegriff für hochwertigen Tee. Sorgfältiges Pflücken und das Verarbeiten in der neugebauten Teefabrik tragen maßgeblich dazu bei. Die Teeblätter werden in Darjeeling und Assam mit Gas getrocknet. Im Teegarten Chardwar in Assam wird Solarstrom zur Verarbeitung des Tees eingesetzt.



Bio

Samabeong war einer der ersten zertifizierten Bio-Teegärten in Darjeeling. Die Mitarbeiter*innen wurden in ökologischem Tee-Anbau geschult. Die Zusage der GEPA, den Tee bereits in der Umstellungsphase abzunehmen, war für TPI sehr wichtig. Bis heute versucht die GEPA die größtmögliche Menge der Ernte abzunehmen.

Plus – Das ist noch zu tun



Ökologie

In Folge des Klimawandels nimmt die Trockenheit zu. Das schwächt die Teebüsche und macht sie anfälliger für Krankheiten. Weitere Wasserauffangbecken sind angedacht.



Aufbau

Die Solarenergieanlagen sollen weiter ausgebaut werden, da dies für TPI die Energie der Zukunft ist – besonders für Teefabriken mit ausreichend Sonne.