



Foto: GEPA - The Fair Trade Company/A. Welsing

Die Orange ist eine Frucht, die an einem Baum wächst. Orangenbäume behalten ihre Blätter das ganze Jahr. Sie können bis zu zehn Meter hoch werden.

Jede dritte Orange kommt aus Brasilien. Dort gibt es die größten und meisten Orangenplantagen der Welt.

Die Orange, wie wir sie im Supermarkt kaufen können, gab es ursprünglich in der Natur nicht. Sie ist eine Kreuzung aus zwei anderen Früchten: aus der Mandarine und der Pampelmuse, die man auch Grapefruit nennt. Diese Kreuzung kommt ursprünglich aus China.



“Ich genieße es, über  
meine Farm zu gehen  
und alles bedenkenlos  
verzehren zu können“,  
erklärt Obstbauer Jairo  
de Souza Rios.





Obstbauer Jairo de Souza Rios ist 40 Jahre alt. Bei seinen Orangen werden keine Pestizide gesprüht. Das ist viel gesünder für die Menschen und die Umwelt.

Auf seiner Farm wachsen 45 Obstsorten, darunter Papaya, Mango, Ananas, Kokosnüsse und Orangen.

Er ist Mitglied in der Genossenschaft COOPEALNOAR. Dort bekommt er einen fairen Preis für seine harte Arbeit. Das ist etwas Besonderes und nicht selbstverständlich.





Foto: GEPA - The Fair Trade Company/A. Welsing



Wenn die Obstbäuer\*innen sehr viele Orangen gesammelt haben, werden sie auf einen LKW geladen. Dann werden die Orangen zu einer Fabrik gefahren. Damit diese auch nicht vom LKW herunterfallen, wird eine Plane über die Früchte gespannt.

Seht ihr, wie der Mann die Plane zusammenrollt?





Foto: GEPA - The Fair Trade Company/A. Welsing

In der Fabrik werden die  
Orangen entladen.

Ein Mitarbeiter lässt die  
Orangen vom LKW auf ein  
Fließband fallen.





Foto: GEPA - The Fair Trade Company/K. Henkel

Die Orangen werden  
gewaschen.

Dann werden sie per Hand  
nach der Größe sortiert.

Zu große Orangen werden  
aussortiert. Sie sind nicht  
saftig genug. Natürlich werden  
sie nicht weggeworfen,  
sondern werden gegessen.





Foto: GEPA - The Fair Trade Company/A. Welsing



Die sortierten Orangen  
werden nun von großen  
Maschinen gepresst.

Jetzt haben wir  
Orangensaft.





Foto: GEPA - The Fair Trade Company/A. Welsing

Damit Orangenkonzentrat entsteht, wird das Fruchtlöl und Fruchtfleisch rausgepresst. Der Saft wird erhitzt. Somit wird fast alles Wasser entzogen.

Nun hat man eine dickflüssige Masse, die Orangensaftkonzentrat genannt wird.





Foto: GEPA - The Fair Trade Company/A. Welsing

Anschließend wird das fertige  
Orangensaftkonzentrat in  
einem Labor geprüft.





Foto von Rinson Chory auf Unsplash

Riesige Fässer mit  
Orangensaftkonzentrat werden  
tiefgefroren per Containerschiff nach  
Deutschland transportiert.

Dieser Transportweg benötigt  
wesentlich weniger CO<sub>2</sub> als per  
Flugzeug. Es dauert mehrere  
Wochen, bis die Ware den deutschen  
Hafen in Hamburg erreicht.

Dort kommen die Fässer in die  
nächste Fabrik.



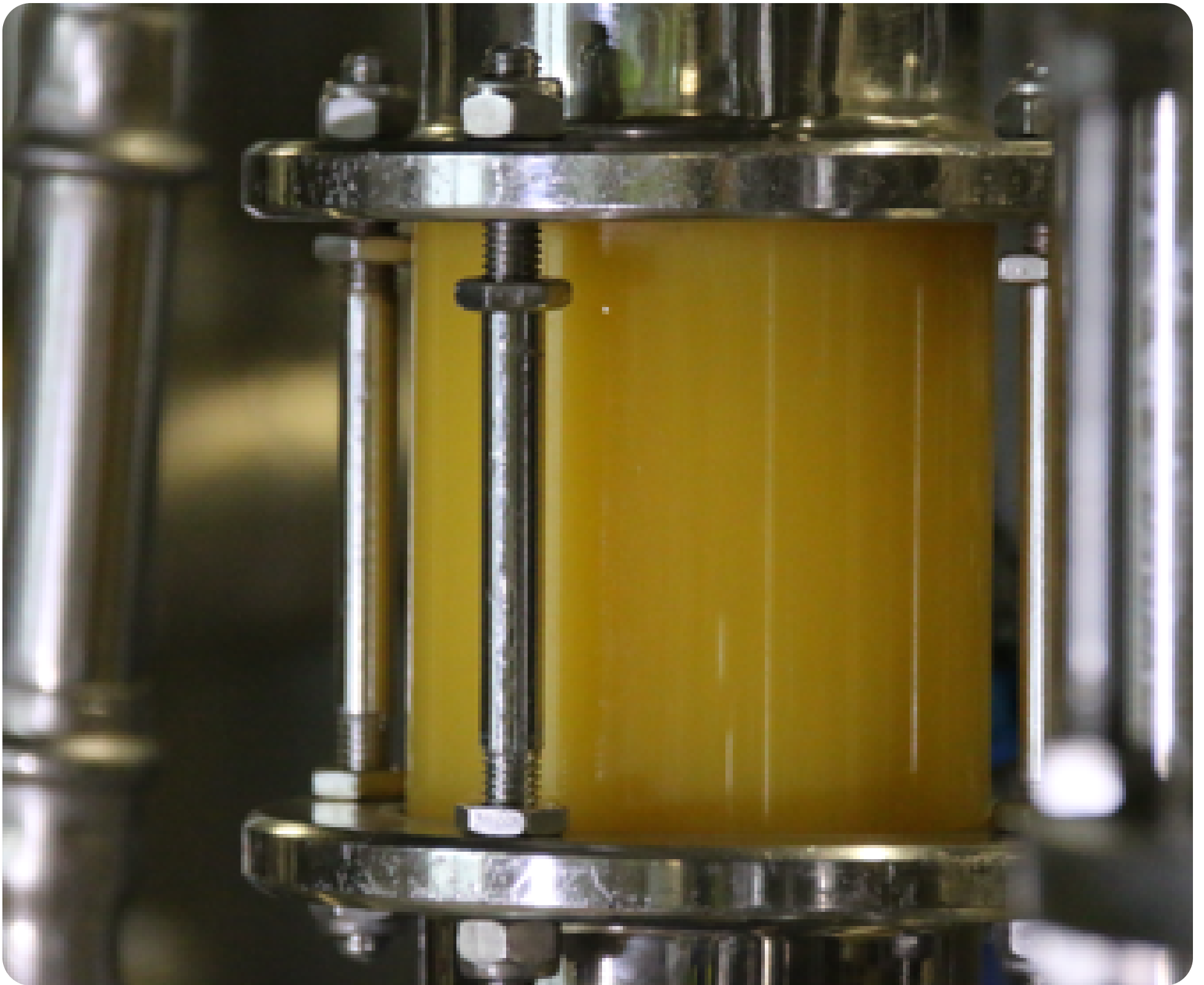


Foto: GEPA - The Fair Trade Company/A. Welsing

In der Fabrik in Deutschland werden dem Orangensaftkonzentrat noch Wasser und Aromen hinzugefügt.

Nun ist aus der Orangensaft fertig. Er wird noch abgepackt. Jetzt kann er verkauft werden.

Aus Bio-Orangensaftkonzentrat wird auch die leckere Bio-Orangenlimo. Da sind auch Bio-Orangen von Jairo drin.





Und so sehen sie aus, die  
leckeren fruchtigen Getränke.

Dieser hier sind fair.

Orangensaft ist der  
beliebteste Saft in  
Deutschland. Jede\*r von uns  
trinkt im Durchschnitt knapp  
sieben Liter im Jahr.