

Handel som motstandskamp

Palestinske arbeidere forteller om hvordan det er å arbeide under nådeløse betingelser.

Tekst: Mari Natvig Sandene

I fjor importerte Norge varer fra Israel for nesten én milliard (990 millioner kroner). Fra Palestina importerte vi for kun tre millioner kroner.

Palestinabutikken Al Quds i Oslo, Handala i Bergen, Jerikobui i Lærdal og Vor Frelser bryggeri er noen av ytterst få aktører som importerer palestinske varer til Norge og selger dem videre til norske forbrukere. Her er historiene bak noen av de palestinske varene du kan kjøpe i Norge.

Midtøstens første mikrobryggeri

Omtrent 15 kilometer nordøst for Jerusalem, drøyt 850 meter over havet, ligger landsbyen Taybeh. Der holder Midtøstens første mikrobryggeri til: Målet til den lille familiebedriften er å kjempe mot Israels okkupasjon gjennom å drive vellykket næringsvirksomhet.



Palestinas første kvinnelige brygger: – Vi palestinere må investere pengene, kunnskapen og erfaringene våre i landet vårt. Vi må slutte å gjøre oss avhengige av utenlandske midler til kortsiktige prosjekter eller bistand fra utlandet, mener Madees Khoury i Taybeh bryggeri. Bryggeriet eksporterer øl til åtte land i verden, inkludert Norge. Olivenoljen eksporteres til Norge, Frankrike og Australia. Foto: Taybeh bryggeri

Taybeh mikrobryggeri ble startet i kjølvannet av Oslo-prosessen. Året var 1994 og brødrene David og Nadim Khoury returnerte til Palestina etter over 20 år i USA, der familien hadde drevet et vellykket vinutsalg. Ingen banker ville gi brødrene 1,5 millioner dollar i lån for å starte mikrobryggeri i Midtøsten. David og Nadim endte derfor med å selge butikklokalet sitt i Massachusetts og finansierte oppstarten selv. Drøye 25 år senere har de, mot alle odds, greid å gjøre Taybeh-øl til en internasjonalt anerkjent merkevare.

Madees Khoury er datter av Nadim Khoury og har jobbet i familiebedriften siden 2007. Hun er den første og eneste kvinnelige bryggeren i Palestina, og daglig leder for bryggeriet.

– Taybeh-øl er ikke bare en drikk av høy kvalitet, det er et bilde av Palestina på det internasjonale markedet. Når noen finner Taybeh-øl i Europa blir de også interessert i å lære mer om Palestina, palestinere og okkupasjonen, mener Madees Khoury.

Hun understreker at det er ekstremt utfordrende å drive virksomhet i Palestina. Mangel på vann er en fundamental utfordring for bryggeriet. Palestinere får 15% av vannet i området fordi Israel stjeler 85% av vannet fra de palestinske selvstyremyndighetene, ifølge bryggeren.

– Om sommeren får vi vann bare én gang i uken. Vi har aldri nok til å dusje, vaske klær eller lage så mye øl som vi ønsker. Det er likevel viktig for oss å formidle at uansett hvilke utfordringer og problemer vi møter i arbeidet med å eksportere produktene våre eller importere ting vi trenger, så kommer vi til å fortsette. Dette er vår form for motstand mot okkupasjonen: Vi fortsetter å drive virksomheten vår slik at vi vokser lokalt og internasjonalt, fastslår hun.

«Uansett hvilke utfordringer og vanskeligheter vi møter i arbeidet med å eksportere produktene våre eller importere ting vi trenger, så kommer vi til å fortsette. Dette er vår form for motstand mot okkupasjonen»

– Madees Khoury, daglig leder i Taybeh mikrobryggeri

En annen stor utfordring er tiden det tar å kjøre ferdig brygget øl fra bryggeriet og til Haifa havn for eksport.

– Egentlig skulle det tatt to timer å kjøre fra Taybeh til Haifa. For oss tar det tre dager – hvis alt går som det skal, forteller Madees.

Når en leveranse med øl er klar, må den lastes opp i en åpen lastebil dagen før transport. Tidlig neste morgen, en gang mellom seks og sju, kjører en palestinsk sjåfør ølen til et såkalt kommersielt sjekkpunkt, omtrent en times kjøretur fra bryggeriet. Der venter en israelsk sjåfør på andre siden. Her er timingen avgjørende. Er ikke den israelske sjåføren på plass, mister de sin tur i køen. Går alt som det skal, må sjåførene gjennom en grundig sikkerhetsjekk. Alle papirer gjennomgås også nøye. Deretter kan sjåførene starte arbeidet med å laste øl fra den palestinske lastebilen og over i den israelske. Alt dette tar tid. Mye tid. Som regel tar stoppet så lang tid at det er umulig å nå neste tidsfrist: leveranse i Haifa havn. Dermed blir sjåføren tvunget til å vente ved sjekkpunktet over natten, slik at han rekker leveringsfristen i havna neste dag.

Olivenolje i

verdensklasse

På begynnelsen av 2000-tallet, under den andre intifadaen, startet mikrobryggeriet en ny gjøkkjeft: Olivenolje. Madees Khoury forklarar:

– Folk i Taybeh hadde ikke råd til å betale skolepenger for barna sine. Derfor betalte de skolene med olivenolje. Siden vi hadde lisens og kapasitet til å selge, eksportere og distribuere, hjalp vi familiene med å selge olivenoljen sin. Siden den gang har vi hjulpet bønder som har mer olivenolje enn de trenger selv med å pakke og selge olivenoljen lokalt og internasjonalt.

Oliventrærne i Taybeh står 900 meter over havet og er flere hundre år gamle. Bøndene bruker verken kjemikalier eller gjødsel på trærne. Når de er klare for å høstes, er det tradisjon for at hele familien går sammen for å plukke. Deretter sendes olivenene rett til olivenpressa for å kaldpresses.

Det er en sammenheng mellom landet og dets folk: Jo bedre du tar vare på landet og trærne dine, jo bedre olivenolje får du. Olivenoljen fra Taybeh er extra virgin og har 0,3 prosent surhet. Det er det beste du kan få i verden, forteller Madees.

Såpe av oliven

Å lage såpe med olivenolje er en tradisjon i Palestina som går over tusen år tilbake. På 1980-tallet fantes det nesten 40 såpefabrikker på Vestbredden. I dag er det bare to igjen. Nablus såpeselskap, med sine ti ansatte, er en av dem. Fabrikken ligger i Nablus, den største palestinske byen på Vestbredden.

Eier og daglig leder i selskapet, Mojtaba Adnan Tbeleh, har jobbet med såpe i over 40 år.



Lange tradisjoner: Mojtaba Adnan Tbeleh har jobbet med såpe i over 40 år, og lærte kunsten å lage såpe fra sin far, som lærte det fra sin far igjen.

– Det vanskeligste med å drive virksomhet under okkupasjonen er all den ekstra tiden vi bruker på å få varene våre frem. Såpene skal gjennom enormt mange israelske barrierer. Vi er dessuten tvunget til å eksportere varene våre fra den israelske siden og det tar også mye ekstra tid, forteller Mojtaba.

De naturlige ingrediensene er nøkkelen til overlevelse for den lille fabrikken. Nablus-såpene består av tre ingredienser: olivenolje, bakepulver og vann. Ingrediensene kokes sammen i en svær stålgryte. Når såpeblandingen har kookt i flere dager, helles den kokvarm utover fabrikkgulvet, hvor den kjøles ned. Deretter stemples, kuttes og stables såpen for hånd.

De naturlige ingrediensene og fremgangsmåten gjør at alle såpene hos Nablus såpeselskap er økologisk sertifisert – en standard med svært høye krav.

– Det er kanskje den viktigste årsaken til at vi har greid å etablere oss i 71 land verden over, forteller Tbeleh.

Tungrodd byråkrati

«40 år med palestinsk produksjon» står det med stolte bokstaver på nettsiden til AIC – Arab Industrial Company. Selskapet holder til i Ramallah på Vestbredden og er blant annet kjent for hudpleieserien Vitalité, som inneholder ingredienser fra Dødehavet.

AIC eksporterer Vitalité-serien til åtte land i verden. Norge er ett av dem.

Israelske og Jordanske selskaper produserer også Dødehavsprodukter for eksport, men de har ett enormt fortrinn foran AIC:

– Våre konkurrenter får store støttepakker fra israelske og jordanske myndigheter for å markedsføre Dødehavsproduktene sine globalt. Vi prøver også å markedsføre produktene våre internasjonalt, men uten noen som helst form for liknende støtte. Det er ekstremt vanskelig, medgir administrerende direktør i Aic gjennom 17 år, Bishara Jubran.



Bishara Jubran, direktør i Arab Industrial Company

I tillegg kommer alle de andre vanskelighetene med å drive bedrift under okkupasjonen. Direktøren nevner blant annet de urimelig strenge kravene rundt import av kjemikalier.

– Absolutt alle forsendelser av kjemikalier som vi trenger til produksjonen vår, må det søkes egne tillatelser for – hver eneste gang. Tillatelsene utstedes av én enkelt, overarbeidet ansatt i den israelske siviladministrasjonen i vårt område. Det tar derfor lang tid å få dem, forteller Bishara.

Han gir et bilde på situasjonen:

-Vi importerer tre forsendelser med natrium hver uke. Da må vi ha tre ulike tillatelser. Vi har heller ikke lov til å lagre noe av det vi importerer på vårt eget område. Vi er derfor tvunget til å frakte varene våre til havna og betale et annet selskap for å lagre dem der. Dette er bare ett eksempel på hvordan okkupasjonen påvirker bedriften. Jeg kunne skrevet mange sider om temaet, men det gir forhåpentligvis en idé om hvilke forhold vi jobber under.

Koronavirus og nedstengt Hebron

I slutten av juni meldte palestinske helsemyndigheter at koronaviruset igjen spredte seg på Vestbredden. Hebron var verst rammet og ble helt stengt i ukesvis.

– Når Hebron stenges, kommer ingenting verken ut eller inn. Ikke engang post. Vi hadde flaks denne gangen og fikk såvidt ut de varene vi hadde bestilt før alt stengte før sommeren, forteller daglig leder i Al Quds Palestinabutikk og reiser, Marte Kirkevold Flatejord.



Må bestille i god tid: Marte Kirkevold Flatejord i Al Quds må være tidlig ute når hun skal bestille varer fra Palestina fordi leveringstiden er så usikker. – Hvis det er noe lite som er ferdig produsert kan det ta en uke, hvis det er mye som må lages først, kan det ta seks måneder, forteller hun. Foto: Mari Natvig Sandene

Å få varer ut fra Hebron er likevel alltid en kjent utfordring, pandemi eller ei. Marte minnes en gang for noen år siden, da hun hadde bestilt et stort parti med keramikk:

– Leverandøren vår fikk store problemer da varene skulle fraktes ut av Hebron. De måtte bære flere hundre kilo med keramikk gjennom et sjekkpunkt fordi de ikke fikk lov til å kjøre bil frem til fabrikken.

Koronavirusets herjinger gjør imidlertid livet under okkupasjon ekstra vanskelig. Majdi A. Amro driver butikken Beduin Store i Betlehem. Han bistår Al Quds med å skaffe en del av varene som importeres til Norge.

– Korona har gjort at det er nesten 100% stopp i salget. Det er ingen folk og ingen turister. Jeg sitter bare i

butikken for å få tiden til å gå. Det er veldig vanskelig, forteller han.

Marte i Al Quds har nær og tett kontakt med alle Al Quds' samarbeidspartnere på Vestbredden. Hun berøres daglig av situasjonen.

– Det går personlig inn på meg hver gang noe skjer og jeg vet at det blir vanskelig for dem jeg kjenner og jobber med, medgir hun.

Stolt håndverker

Mahmoud Safi (32) fra Betlehem er en annen av Al Quds' kontakter i Palestina. Familien til Mahmoud kom opprinnelig fra landsbyen Suba, som ble avfolket og ødelagt av israelske/jødiske militser i 1948. Mahmouds foreldre tok med seg det de klarte å bære på ryggen og flyktet. I dag er familien bosatt i Beit Jala, en liten by i Betlehemsområdet.

Saken fortsetter under bildet.



Stolt håndverker: Mahmoud Safi fra Betlehem har jobbet som oliventreskjærer halve livet. Her poserer han ved siden av en de største statuene han noensinne har laget. Figuren tok flere måneder å lage på grunn av alle de små detaljene. – Jeg var veldig stolt da jeg endelig ble ferdig, forteller treskjæreren.

Mahmoud har jobbet som oliventreskjærer halvparten av sitt liv: Siden han var 16 år.

– Det er veldig få i min generasjon som jobber som treskjærere. Jeg ville bidra til å bevare og videreføre arven og all kunnskapen rundt treskjæring ved å lære meg håndverket, forteller han.

På spørsmål om hvordan okkupasjonen preger arbeidet hans, svarer Mahmoud:

– Ofte får ikke palestinske bønder tilgang til sine egne olivenlunder når tiden er inne for å beskjære trærne. Dette påvirker tilgjengeligheten av oliventre. Med lite tilgjengelig materiale, presses prisene på oliventre kunstig opp. Det er også begrensninger på hva slags verktøy og utstyr vi kan importere. Israel har definert at mye av utstyret vi trenger, kan bli brukt militært, og derfor får vi ikke importtillatelse. Det inkluderer veldig enkle verktøy, som for eksempel enkle dreiebenker.

Resultatet av det strenge regelverket er at håndverkerne

blir tvunget til å bruke håndlaget verktøy som ikke fungerer optimalt. Det øker risikoen for alvorlige skader på arbeidsplassen.

Da koronapandemien kom til Vestbredden, stengte verkstedet der Mahmoud jobber i hele tre måneder. Han og kollegaene fikk ingen lønn i perioden.

– Vi hadde alle håpet at 2020 skulle bli et rekordår for turisme. I stedet kom Covid-19. Turismen krasjet, og det samme gjorde den turismebaserte økonomien i Betlehem. Jeg klarte meg såvidt fordi jeg har etablert mitt eget nettfirma hvor jeg selger produktene mine til folk i hele verden. Jeg prøvde også å hjelpe kollegaene mine med å selge varene sine gjennom firmaet mitt, forteller Mahmoud.

Forbrukermakt

Den amerikanske forfatteren Anna Lappé sa en gang at «Every time you spend money you're casting a vote for the kind of world you want.» Et flott sitat, men stemmer det?

«Ved å importere varer fra Palestina til Norge er vi med på å utvide markedsplassen til små bedrifter i Palestina og å øke deres inntekter. Alle som handler palestinske varer eller bestiller en reise til Palestina er med på å holde den palestinske økonomien i gang.»

Marte Kirkevold Flatejord, daglig leder i Al Quds palestinabutikk og reiser

Marte Kirkevold Flatejord i Al Quds er ikke i tvil.

– Ved å importere varer fra Palestina til Norge er vi med på å utvide markedsplassen til små bedrifter i Palestina og slik øke deres inntekter. Alle som handler palestinske varer eller bestiller en reise til Palestina, er med på å holde den palestinske økonomien i gang. Vi som reiser og handler varer derfra, er også ambassadører for fantastiske håndverkere, håndverkstradisjoner og en rik kultur som ellers ofte blir oversett når man snakker om Palestina.

Husk at: Når du kjøper et såpestykke hos palestinabutikken Al Quds, et palestinaskjerv fra Handala i Bergen eller ber ditt lokale Gulating-utsalg om å ta inn Taybeh-øl i sortimentet sitt – da støtter du samtidig opp om palestinske arbeidere og næringsliv!

HER KAN DU HANDLE PALESTINSKE VARER I NORGE:

[Al Quds Palestinabutikk og reiser](#) (Al Quds tar også i mot større bestillinger fra bedrifter og organisasjoner
[Handala i Bergen](#)

Jerikobui i Lærdal – utsalg med palestinske varer

www.facebook.com/godgave – formidler nestekjærlige gaver fra Palestina

HER KAN DU BESTILLE OG KJØPE TAYBEH-ØL I NORGE:*Serveringssteder i Oslo:*

Brygg

Habibi

Cafe Mela

Ben Reddik

Kulturhuset

Galgen

Enga pub

Serveringssteder i Bergen:

Dr. Wiesener

Apollon Platebar

Serveringssteder i Trondheim:

Ramp

Antikvariatet

Ila Brannstasjon

Serveringssted i Bodø

Dama di

Ølutsalg som har Taybeh:

Gulating Grünerløkka

Gulating Gunerius

Gulating Brennåsen (utenfor Kristiansand)