

UCA Mirafior

Produktion von Qualitätskaffee trotz aller Widerstände

„Kaffeebäuerinnen müssen gut planen, ich habe meine Manzana¹ für mich allein und mein Mann hat seine, wir helfen uns aber und finden gemeinsam Lösungen. Einige von uns arbeiten mit beim Kaffeeanbau, andere haben ihre Kühe, wieder andere bauen Getreide an. Der Name der Kooperative ist La Esperanza, die Hoffnung, weil wir die Hoffnung haben, voranzukommen.“ Juana Pastora Talavera, 62 Jahre.

Das Naturschutzgebiet Mirafior Moropotente, das 1996 vom Staat Nicaragua zum Naturschutzgebiet erklärt wurde, liegt 28 Kilometer nordöstlich der Stadt Estelí im Norden Nicaraguas und ist eine wunderschöne Landschaft mit einer Ausdehnung von 470 Quadratkilometern auf einer Hochebenen bis zu 1.450 Meter über dem Meeresspiegel. Dieser Ort mit Gebirgsketten und malerischen Aussichten ist die Heimat der Union sektorübergreifender Kooperativen „Helden und Märtyrer von Mirafior“ / UCA (Union landwirtschaftlicher Kooperativen) Mirafior, einer Organisation, die 1990 durch 12 Kooperativen gegründet wurde, die ihrerseits durch die Agrarreformen der 80er Jahre entstanden waren.

Die UCA Mirafior und ihre Gesellschafter vereinen in einem Programm kommunalen Ecotourismus, Produktion von biologischem Kaffee, Herstellung von Melado-Kaffee², Fair-Trade-Handel, Anbau von Getreide, Imkerei, Kräuteranbau und Viehzucht. Die wichtigsten Absatzmärkte für den Kaffee sind die USA, Deutschland, England und Kanada.

Eine Geschichte mit vielen Rückschlägen

Die Aufrechterhaltung des kooperativen Modells in einem neuen nationalen politischen System in den 90er Jahren war eine immense Motivation zur Gründung eines

¹ 1 Manzana = 7000m².

² Beim Melado-Kaffee werden die Kaffeekirschen ungewaschen mit ihrem Fruchtfleisch in der Sonne getrocknet. Das verleiht den Bohnen später eine honigähnliche Note.

übergeordneten Genossenschaftsverbandes, der seit seiner Gründung mit seinen 400 Mitgliedern große Herausforderungen, Aufgaben und Verantwortung übernommen hat. Der Abbau natürlicher Ressourcen und der Klimawandel wurden sofort als eine zentrale Herausforderung aufgegriffen, auf die unverzüglich reagiert werden musste. Mobilisierung der Bauern, Treffen im Büro des Bürgermeisters, Umweltforen, Besuche und Sensibilisierung für die ökologische Krise, Wachsamkeit und Anklagen gegen Brandlegungen und ihre Verwüstungen waren die ersten Schritte der neuen Vereinigung. 1992 führten die Mitglieder der UCA Miraflores im „Ersten Umweltforum“ eine dreitägige Debatte mit den MARENA-Behörden (Ministerium für natürliche Ressourcen und Umwelt), so wurden erstmals Verhandlungen mit dem Ziel abgeschlossen, die Region Miraflores zum Naturschutzgebiet zu erklären, was 1996 erreicht wurde.

Neben dem Umweltproblem standen die Mitglieder der UCA in den 90er Jahren, wie die gesamte nicaraguanische Bevölkerung, den Problemen der Nachkriegszeit gegenüber, mit gravierenden Einschränkungen bei der Ernährung, der Umstellung auf intensive Viehwirtschaft in der Region und den vielen Kaffeeplantagen, deren Eigentumstitel unklar und die oft in schlechtem Zustand waren. Hinzu kamen Probleme wegen fehlender Wohnungen, Schulen, Straßen und anderer kaum vorhandener Infrastruktur.

Mit Unterstützung der internationalen Zusammenarbeit, z.B. durch die Europäische Union, initiierten die Mitglieder der UCA Miraflores 1994 das "Agroökologische Projekt", das auf den Schutz der Umwelt, Maßnahmen zur Nutzung natürlicher Ressourcen, Kredite für die Wiederbelebung des Kaffeeanbaus und die Umstellung der Kultur zur Erzeugung von Bio-Kaffee, die Förderung der Viehwirtschaft, die Schulung in Bodenschutztechniken, die nachhaltige Landwirtschaft und das Genderbewusstsein abzielte.

Aber als alles auf eine produktive und ökologische Erholung zu deuten schien, störte ein Naturphänomen, der Hurrikan Mitch, erneut die noch schwache Bauernwirtschaft und es traten neue Schwierigkeiten und Herausforderungen auf.

Nach dem Wirbelsturm-Desaster entwickelte die UCA Miraflores mit nationaler und internationaler Solidarität in einem neuen Anlauf das „Aufbauprojekt zur

Wiederherstellung der Produktionsbasis“ zum weiteren Ausbau des Kaffeeanbaus und zur sofortigen Aussaat von Getreide zur Ernährungssicherung.

Ein weiterer Rückschlag im Jahr 2015 konfrontierte den Kaffeeanbau mit Schädlingen wie *la roya*, und *la broca*³, die große Teile der Anbauflächen aggressiv vernichteten. Es war ein Angriff von Schädlingen mit schwer zu bekämpfenden Mutationen, der viele kleine und mittlere Produzenten zwang, Gebiete mit schädlings- und klimaresistenten Kulturen zu renovieren.

Die nächste Herausforderung dann in den letzten Jahren: Traditionell gilt der Kaffeeanbau als zyklisch, sowohl bezüglich der Produktionsmengen als auch der zu erzielenden Preise, dies variiert stark von Jahr zu Jahr. Es gab immer schon gute und schlechte Jahre, aber in den letzten drei Jahren haben die Produzenten den stärksten Preisverfall ihrer Geschichte erlitten, reguliert und durchgesetzt auf dem konventionellen internationalen Markt.

Mit Leidenschaft für den Kaffeeanbau

Eingebettet in ein Naturschutzgebiet fördert UCA Miraflor den Kaffeeanbau, um die natürlichen Ressourcen zu pflegen und zu erhalten. Denn durch die Kaffeepflanzen baut sich ein Mikroklima auf, da im Schatten produziert wird, mit guten agroökologischen Praktiken (rationelle Nutzung und nachhaltiger Umgang mit dem Wasser, Bodenschutz durch schattenspendende Palmen, somit Schaffung feuchtigkeitserhaltender Flächen und ökologischer Pufferflächen, Identifizierung von Bodenerosionsrisiken und Praktiken zu deren Bekämpfung).

Für **Juana Pastora Talavera**, eine 62-jährige Frau, die eine Leidenschaft für den Kaffeeanbau hat, sind die größten Schwierigkeiten beim Kaffeeanbau Krankheitsbefall und fehlende Finanzierung. Ihre Manzana wurde kürzlich erneuert und ihre erste Ernte, 450 kg organischer und Melado-Kaffee, wurde erst im letzten Zyklus (2018-2019) erzielt. Denn die neuen Kaffeepflanzen brauchen fast vier Jahre, um Kaffee produzieren zu können, und ein weiteres Jahr, um beste Erträge zu liefern.

³ *La roya* ist ein Pilz, der die Kaffeepflanze zerstört, bei *la broca* handelt es sich um einen kleinen Käfer, der riesige Zerstörungen anrichtet.

Als Teilhaberin und Mitglied des Aufsichtsrats der Frauenkooperative *La Esperanza* seit 26 Jahren ist Juana Pastora der Ansicht, dass die Herausforderung heute darin besteht, qualitativ hochwertigen Kaffee herzustellen, um bessere Märkte zu finden.

„Einer Kooperative anzugehören ist schon ein Erfolg. Wir erhalten Fortbildung und technische Unterstützung. Alleine würde uns niemand auch nur ansehen. Es stimmt zwar, dass wir wenig verdienen, aber mindestens einmal im Jahr haben wir durch die Prämien genug Geld und können die Schulden bezahlen. Es ist schon so, dass der Kaffee allein unser Auskommen nicht sichert, wir müssen noch etwas anderes haben, um voranzukommen“, sagt sie.

„Ich mag den Kaffeeanbau und man freut sich, dass unser Kaffee einen sicheren und fairen Markt hat“, meint die Kleinunternehmerin, Mutter von sechs Kindern in der Gemeinde El Sijul, im Naturschutzgebiet Miraflor, am Ende des Gesprächs.

Der Kleinbauer **Edwin Enrique González Sovalbarro**, 60, zog vor 30 Jahren in die Region und begann, den Kaffeeanbau als Lebensweise zu sehen, „...aber vor allem sahen wir in der Region die Möglichkeit, die Umwelt zu schützen und die Wiederaufforstung zu fördern“.

Lilliam Esther Blandón Rocha, 38 Jahre alt, ebenfalls aus der Gemeinde El Sijul, begann vor vier Jahren mit dem Anbau von Kaffee, motiviert durch die Notwendigkeit, für ihre beiden jungen Töchter „etwas zu tun“. Ihr verstorbener Vater gab ihr noch zu Lebzeiten eine Manzana zur Kultivierung und ihre Töchter hatten nun ein weiteres Stück Land geerbt. Somit besitzt sie nun zwei Manzanas für den Kaffeeanbau, mit einer komplett erneuerten Plantage, die allerdings erst in diesem Zyklus zu produzieren begann. "Ich bin ein wenig enttäuscht von den Preisen, denn es ist mehr, was wir in die Produktion investieren, als was wir verdienen.“ Der Anbau von Bohnen und Mais und ein paar Kühe unterstützen die Familie.

Mit Kaffee „möchte ich weiter arbeiten um zu sehen, was später passiert. Vielleicht steigt der Preis, ich werde die Situation ertragen und den Schwierigkeiten widerstehen mit der Hoffnung, dass die Preise eines Tages auf dem internationalen Markt steigen werden, eines Tages muss das ja passieren.“

Luis Manuel Rojas Velázquez, 54, Mitglied der Kooperative *La Unidad*, Gemeinde Santa Isabel, produziert seit seinem 15. Lebensjahr Kaffee und ist seit sechs Jahren Mitglied, wobei er vier Manzanas mit den Sorten Catuai, Borbom und Pacamara erntet. Eine Manzana ist als Bio-Kaffee zertifiziert, die anderen drei befinden sich noch im Zertifizierungsprozess. Seiner Meinung nach ist die Kaffeekultur in großen Schwierigkeiten, auf weltweiter Ebene sei der Preis dramatisch gesunken. „Beispielsweise haben wir 2011 Kaffee auf dem traditionellen Markt für 5.000 Córdobas (149 Dollar) verkauft, jetzt im Jahr 2018 zahlen sie nur noch 3.000 Córdobas (90 Dollar) für ein Quintal (45,4 kg). Das deckt derzeit nicht einmal die Produktionskosten! Unsere Ausgaben und Investitionen verdoppeln sich aber, im Jahr 2011 kosteten zum Beispiel die Säcke zur Lagerung von Kaffee 5 Córdobas, derzeit müssen wir zwischen 10 und 12 Córdobas bezahlen, das ist untragbar. Die Zukunft des nicaraguanischen Kaffeeanbaus erfordert, dass sich kleine und mittlere Produzenten in Genossenschaften organisieren, um Räume auf dem fairen Preismarkt, also im Fair-Trade-Handel, zu öffnen und zu konkurrieren, ansonsten werden wir verschwinden.“

Wenn der Weltmarktpreis wie derzeit deutlich unter 120 Dollar fällt, überleben die Bauern nur mit dem Anbau von Kartoffeln, Mais, Bohnen, Salat, Milchproduktion und Tourismus-Angeboten. Wer diese Diversifizierung nicht leisten und nicht auf den Schutz einer übergeordneten Instanz wie der UCA Miraflores zurückgreifen kann, muss den Kaffeeanbau aufgeben und in die Städte emigrieren.

Joarci González Talavera, ein junger Produzent aus der Apagui in Miraflores, besitzt eine Finca, die wohl eine der größten unter den Mitgliedern der UCA ist, mit einer Fläche von 20 Manzanas auf einer Höhe zwischen 1.200 und 1.250 Metern über dem Meeresspiegel. Er erntet Kaffee seit 10 Jahren in den Sorten Caturra, Catuai Yellow, Red und Borbom und arbeitet in der Entwicklung mit den Sorten Pacamara und Java.

Seine Leidenschaft für den Kaffeeanbau ist ein Erbe seines Vaters, mit dem er immer noch gemeinsam Kaffee anbaut. Er investiert in Qualität mit der Hoffnung, dass sich die Preise auf dem internationalen Markt verbessern werden.

Juan de Dios Moreno Velázquez, 52 Jahre alt, erinnert sich, schon in jungen Jahren eine starke Bindung zum Kaffeeanbau gehabt zu haben, da auch sein Vater Kaffeebauer war. „Wir verkaufen Kaffee an die UCA Miraflor, und da geht es uns ein wenig besser, weil wir einmal im Jahr Anreize und Prämien erhalten, die wir in den gleichen Kaffee guter Qualität investieren können.“

Trotzdem sei die Situation schwierig. Im letzten Zyklus erntete er nur 180 kg. „Wenn ich weitermache liegt es daran, dass ich bereits die Sorten Pacamara und Catimor gepflanzt habe, ich habe also bereits investiert, sonst hätte ich diese Ernte bereits aufgegeben, mit der Fläche würde die Viehwirtschaft hier bei mir mehr einbringen. Ich lebe von zwei Kühen, wenn ich die nicht hätte, würde ich verhungern“, sagt er.

José Leonel Velázquez, 53 Jahre alt, hat Kaffeeplantagen in der Gemeinde San José und ist Mitglied der Kooperative *Los Olivares*. Er ist das Oberhaupt einer Familie von vier Personen, die sich alle der produktiven Tätigkeit in den etwas mehr als 20 Manzanas des Landes anschließen, das er sein Eigen nennt.

Er wuchs mit dem Kaffeeanbau auf und sieht die derzeitige Situation nicht ganz so schwarz, weil es schon immer gute und schlechte Zeiten gegeben habe. Nun müsse man durch guten Kaffee neue Märkte erschließen.

„Qualität hat einen Preis, erfordert mehr Arbeit, mehr Kosten, aber wir werden ein wenig mehr Einkommen haben. Wir konkurrieren nicht mit Quantität, sondern mit Qualität, und das ist unser Ziel, mit Qualität zu ernten, um neue Märkte mit fairen Preisen zu erschließen.“

Elmer José Moreno Rugama und seine Frau **Anabel Chavarría Galeano**, Einwohner von San José El Rodeo, Miraflor, beide ebenfalls Mitglieder der Kooperative *Los Olivares*, widmen sich seit acht Jahren dem Kaffeeanbau und die Idee entstand, weil sein Vater Kaffee anbaute und sie die Möglichkeit sahen, „ihn zu übernehmen und ein bisschen Geld für das Familieneinkommen zu generieren“. Er begann mit einem Viertel Manzana und hat jetzt immerhin die vierfache Fläche Pacamara-Kaffee, die er mit seiner Frau und seinen Kindern bearbeitet.

"Kämpfend gegen zahlreiche Widerstände, schlechte Preise, mit großen Schwierigkeiten wegen des Winters ohne Regen, aber in der Hoffnung, die Ernte aufrechtzuerhalten, machen wir weiter", ermahnt der Produzent zum Durchhalten, der mit seiner Frau und seinen Kindern ein kleines gemeinschaftliches Tourismusprojekt durchführt, das Unterkunft und Verpflegung für in- und ausländische Touristen anbietet.

Die Ingenieurin **Silvia González Rugama**, Präsidentin der UCA Miraflores, vertritt die Ansicht, dass die Erwartungen an den Kaffee auf Wachstum ausgerichtet sind, und deshalb motiviert die Organisation die Produzenten, die Flächen zu vergrößern, die Produktivität zu verbessern und die Technologie zu fördern, um die Qualität zu gewährleisten und das Einkommen der einzelnen Produzenten zu verbessern.

Die Erreichung dieser Ziele hat unsere Erzeuger gezwungen, die von Schädlingen betroffenen Gebiete zu erneuern. Es handelte sich um alte Kaffeeplantagen, und der Produzent war gezwungen, Bereiche mit schädlingsresistenten Sorten zu renovieren. "Die Aussichten sind, in allen Bereichen zu wachsen: sozial, kommerziell, bezüglich der Qualitätsverbesserung und der produktiven Nachhaltigkeit", unterstreicht die Präsidentin.

Die Prämien helfen, aber es gibt zu wenig Gewinn

Joarci González Talavera ist Besitzer von 10 Manzanas zum Kaffeeanbau, mit einem Ertrag von etwa 400 Kilogramm pro Manzana, „nicht sehr gut“, sagt er, und begründet die magere Ernte damit, dass sich 80% der Anbaufläche im Schatten befinden. Im Gegensatz zum Kaffee, der genügend Sonnenstrahlung erhält, muss sein Kaffee konventionelle Düngemittel erhalten, weil er sonst von Schädlingen attackiert wird. Dies macht einen Verkauf im biologischen Handel unmöglich. Er gibt zu, dass Arbeiten wie der Rückschnitt, Unkrautentfernung, Düngung und andere Aktivitäten zurückgefahren wurden wegen des Preisverfalls auf dem internationalen Markt.

Die Folgen der zurückgefahrenen Investitionen werden eine Verringerung der Produktivität sein, „aber die Qualität ist zweifellos sehr gut, wir können sie aufrechterhalten“, sagt Joarci González.

In diesem Jahr haben viele Produzenten versucht für den fairen Handel zu produzieren, denn was dem Kaffeebauern als Gewinn oder Nutzen bleibt, sind die Preise, die auf dem Fair-Trade-Markt vergeben werden. Doch die Nachfrage ist hier gering, der allergrößte Teil des weltweiten Kaffeekonsums wird immer noch auf dem konventionellen Markt realisiert. Dieser respektiert jedoch keine umweltrechtlichen und sozialen Spielregeln, der Produzent wendet chemische Hilfsmittel an und die Qualität des Kaffees ist meist gering. Dafür wird er in Unmengen produziert und sein Preis von der Börse in New York bestimmt. Hier entscheidet sich das Schicksal der Kleinbauern. Der Faire Handel hingegen wird weltweit reguliert nach genau definierten Kriterien der Zertifizierungsstelle FLOcert. Hier liegt der Schwerpunkt auf dem Erhalt natürlicher Ressourcen, Kinderarbeit ist ausgeschlossen und die Bauern erhalten Prämienzahlungen zuzüglich zum Fair-Trade-Mindestpreis von 140 Dollar pro Quintal. Die Prämien liegen bei 20 Dollar für Fair-Trade-Kaffee zuzüglich 30 Dollar für biologisch produzierten Kaffee. Wenn der Weltmarktpreis die 140 Dollar-Marke übertreffen sollte, wovon er derzeit weit entfernt ist, steigt auch die Entlohnung auf dem Fair-Trade-Markt nach dem Weltmarktpreis, auch die Prämien kommen dann noch hinzu. Alle Kooperativen der UCA Miraflor sind grundsätzlich für den Fairen Handel zertifiziert.

Die Produktionskosten für ein Quintal Kaffee betragen ca. 120 Dollar, um die Mindestaufgaben zu erfüllen und die wichtigsten Aktivitäten auf der Finca zu entwickeln. Das Verhältnis zwischen Produktionskosten und Verkaufserlösen ist für Joarci González in diesem Jahr schlechter als 1:1, ohne auch nur einen Dollar Gewinn, wenn ihr Kaffee nur auf dem konventionellen internationalen Markt verkauft würde. Wie viel von der UCA insgesamt auf dem Fairen Markt platziert werden konnte, um dann die Prämien gerecht zu verteilen, steht noch nicht fest (Stand: Anfang September).

"Hier tun wir alles, um voranzukommen, aber was uns bremst, ist der aktuelle Preis für Kaffee", sagte **Juan de Dios Moreno Velázquez**. Der letzte Zyklus von Don Juan de Dios brachte nur vier Zentner Kaffee hervor, weil es die erste Ernte eines erneuerten Gebietes war, und er hofft, dass der aktuelle Zyklus fast zehn Zentner Kaffee bringen wird.

Nun, zu Beginn des nächsten Produktionszyklus befürchten die Landwirte aber auch, dass die Ernte aufgrund des fehlenden Regens nicht sehr gut ausfallen wird: „Wir sehen, dass das Wachstum der Kaffeepflanzen zwar gut begonnen hat, aber wir befürchten, dass die Reifung nicht von einem guten Winter begleitet wird und wir Verluste hinnehmen müssen“.

Hinzu kommen noch die gesellschaftspolitischen Ereignisse in Nicaragua, die seit April 2018 die Lebensbedingungen und Defizite in der Wirtschaft, verschärft noch durch den Anstieg der Produktionskosten, erheblich erschwert haben.

Die Verbesserung der Hauptstraße und die Straßen zu den Fincas und Bauernhöfen sind ein Problem, das die Mitglieder der Genossenschaft in die Hände der Gemeinde Estelí gelegt haben, aber ohne jegliche Reaktion.

Der Kampf der UCA Mirafior war daher schon immer, nach fairen Preisen zu suchen. Die Mitglieder liefern zwischen Dezember und Februar jeden Jahres ihren ungerösteten Kaffee an die UCA, und erst im September erhalten sie ihre endgültige Bezahlung. Vorher gibt es lediglich einen Abschlag, der mit der endgültigen Zahlung dann verrechnet wird.

Die zusätzlichen Einnahmen im fairen Handel betragen 20 Dollar Prämie pro Zentner für Kaffee, der im fairen Handel verkauft wird, aber es ist die gemeinsame Versammlung der Kooperativen, die Mitte des Jahres entscheidet, wie der Zusatzerlös verteilt wird. So werden von den 20 Dollar mindestens 10% einbehalten für administrative Aufgaben, Investitionen und den Sozialfonds (ein Nothilfefonds um Kranke zu pflegen, die Folgen von Arbeitsunfällen zu mindern und die Infrastruktur der Kooperativen zu verbessern).

Wird der Kaffee biologisch angebaut und kann auf dem Fairen Markt verkauft werden, liegt der Zusatzerlös bei noch einmal 40 Euro und wird dem Erzeuger direkt ausgezahlt, ohne dass die Versammlung über die Prämien mitentscheidet.

Das Ziel: Hohe Qualität für den Fair-Trade-Markt produzieren

Die Herausforderung für die Mitglieder der UCA Mirafior, Qualität zu produzieren, ist eng mit der Suche nach fairen Märkten und guten Preisen für den biologisch produzierten Kaffee und den Melado-Kaffee verbunden.

Der Prozess der Zubereitung von Melado-Kaffee reduziert den Wasserverbrauch erheblich, da er ohne Waschen zerkleinert und getrocknet wird, die verbrauchte Wassermenge ist somit minimal. Wenn die ganze Familie hilft, motiviert der Anbau dieser Kaffeesorte. Als einige Kooperativen mit diesem Kaffee begannen, war das im ersten Jahr ein Reifall, die fast 300kg Kaffee fanden keinen internationalen Käufer und mussten lokal zu sehr niedrigen Preisen abgesetzt werden, aber ein Jahr später gelang der Genossenschaft eine Geschäftsbeziehung mit der Firma *Café Chavalo* aus Deutschland, die dazu bereit war, alles zu fairen Preisen zu kaufen und damit lässt sich nun ein guter Preis für die Qualität erzielen.

Im Produktionszyklus 2018-2019 wurden insgesamt 50 Prozent des Kaffees auf dem Markt für faire Preise platziert (Bio- und Melado-Kaffee). Die restlichen 50 Prozent wurden an den konventionellen Markt verkauft. 80% der Ertragsmenge ist biologisch hergestellter Kaffee.

Die UCA hat auch Projekte zur Schaffung besserer Produktionsbedingungen auf den Farmen durchgeführt, die Kapazitäten vor allem in der Infrastruktur für die Trocknung von Melado-Kaffee schaffen, wie z.B. die Entwicklung eines Solartrockners aus Kunststoff mit einem Spezielsieb.

Mit der Begleitung der UCA haben die Kooperativen einige neue Bedingungen geschaffen und steigern allmählich die Produktion von Melado-Kaffee. Sie begannen mit 6 Zentnern, dann 10, jetzt haben sie die Voraussetzungen, um in einem guten Jahr bis zu 100 Zentner zu produzieren, die *Café Chavalo* aus Deutschland bezieht.

56 Mitglieder von 170 Kaffeeproduzenten sind in der biologischen und vogelfreundlichen Kaffeeproduktion zertifiziert, am Ende eines langen und auch kostenintensiven Prozesses, aber das Wichtigste ist, dass sie alle daran arbeiten, die Qualität des Kaffees zu erhalten, international gekennzeichnet als "sehr gut". Diese Einschätzung der Experten ist auch kein Wunder wenn man bedenkt, dass sich die Kaffeeanbaugebiete auf einer vorteilhaften Höhe von über tausend Metern über dem Meeresspiegel befinden.

Würden die Bauern nur für den nationalen Markt produzieren, gäbe es keine Möglichkeit, den Lebensunterhalt zu bestreiten, „das schaffen wir nur international und gut organisiert,

mit in der Zukunft hoffentlich besseren Preisen, Prämien aus dem Fairen Handel und höherer Produktivität“, insistiert die Präsidentin der UCA Mirafior, Silvia González Rugama.

"Fairer Handel ist direkt mit der Vision und Mission der genossenschaftlichen Organisation verbunden, wie z.B. Geschlechtergerechtigkeit, faire Verteilung der Gewinne und Produktivitätssteigerung, um das Einkommen jedes Mitglieds der Genossenschaft zu verbessern", betont sie.

Ökotourismus als Alternative

Die Mitglieder der UCA Mirafior ernten die Früchte ihrer Bemühungen um den Schutz der natürlichen Ressourcen nicht nur durch Kaffeeanbau, sondern auch, indem sie im Rahmen eines gemeinschaftlichen Entwicklungsplans für den Ökotourismus Unterkünfte, Wanderungen und Lebensmittel anbieten und alternative Technologien für die Produktion und die Anpassung an den Klimawandel nutzen.

Die Produzent/innen, die den kommunalen Tourismus oder Öko-Tourismus umsetzen wollen, haben eine Reihe von Maßnahmen ergriffen, um das Ökosystem in der Region zu schützen und touristische Routen mit den Namen „Vogel-, Blumen- und Kaffeerroute“ erstellt.

Es ist eine innovative Initiative. Seit 1999 begannen die Bauern, die vorher nicht wussten, was „Tourismus“ bedeutet, weil sie nie zum Vergnügen reisten, sondern nur um Verwandte zu sehen, Nachtwachen und Hochzeiten zu besuchen, zu verstehen, dass ihre Gegend schön ist und Menschen anzieht, die sich für Vögel, Orchideen und nachhaltige Landwirtschaft interessieren.

Im Jahr 2000 machte eine Gruppe von Schülern einer Schule aus der Partnerstadt Bielefeld einen sehr wichtigen Besuch im Naturpark. Sie machten einige geografische Arbeiten und erlebten ein gemeinsames Leben in den Häusern der Bauernfamilien.

Andere Besucher spanischer Herkunft kamen im Reservat an, beeindruckt von der Vielfalt der Landschaften, die die Region bietet. Die Idee war geboren, mit Unterstützung der

Nichtregierungsorganisation FONS CATALAN ein erstes kleines Öko-Tourismus-Projekt zu entwerfen.

Sie statteten Zimmer und Hütten aus und bildeten eine Gruppe von Reiseleitern. Sie erreichten so die Erwähnung in einer Publikation, die zu den meistgelesenen Büchern über den Tourismus in Mittelamerika gehört, dem *Lonley Planet, Central American Guide Book*. Nach ersten Wanderaktionen begannen einige der Bauernfamilien, noch mehr in die touristische Infrastruktur zu investieren, einige erhielten Kredite für den Bau professionellerer Unterkünfte.

Neben der Förderung des Ökotourismus katalogisiert die UCA die Vielfalt der Vögel und Orchideen in der Region und initiierte in Zusammenarbeit mit Universitäten und lokalen Experten Maßnahmen zur Bestandsaufnahme von Flora und Fauna.

Derzeit gibt es auf den Bauernhöfen mehrere markierte Wege mit Aussichtspunkten, Wasserfällen, typischen Bäumen der Region und anderen Attraktionen.

Der Beginn des Ökotourismus ermöglichte einen neuen Sprung in der wirtschaftlichen und sozialen Entwicklung der Region. In diesem Programm erhält auch die Arbeit der Frauen einen neuen Wert und verbessert die Lebensbedingungen für die gesamte Bevölkerung. Darüber hinaus nutzen die Jugendlichen andere Einnahmequellen, indem sie sich der Arbeit des Reiseleiters widmen, Englisch lernen und sich bemühen müssen, ihr Wissen über ökologische und soziale Aspekte ständig zu aktualisieren.

Frauen als mächtige Protagonistinnen

Die Frauen in den Kooperativen haben hohe Anerkennung erreicht, indem sie Seite an Seite mit männlichen Partnern zusammenarbeiten. Die sandinistische Regierung stellte in den 80er Jahren den Kooperativen die notwendige soziale Infrastruktur zur Verfügung, damit sie Vollzeit in die Feldarbeit einbezogen werden konnten, wie z.B. Kindergärten, Schulen, Gesundheitszentren, etc., um die vollständige Integration von Frauen in das Arbeitsleben zu erleichtern.

Seit ihrer Gründung hat die UCA an ihrer Strategie zur Gleichstellung der Frau und dem Generationswechsel gearbeitet. Von den 12 Genossenschaften bestehen vier ausschließlich aus Frauen, die anderen sind gemischt. Aber auch hier ist „der Zweck, dass sie die Organisation übernehmen, dass sie eine Chance haben, die über das bloße Arbeiten in ihren Parzellen hinausgeht, sie sollen Führungspositionen in den Strukturen der Genossenschaften einnehmen und am Ende aktiv in der familiären Produktionseinheit mitwirken“, sagt Silvia González Rugama.

„Unser innovativstes Projekt der jüngeren Zeit, die Entwicklung des Melado-Kaffees, wird mit den Frauen erarbeitet, weil es eine Aktivität ist, der man viel Geduld widmen muss, und sie haben es geschafft, es erfolgreich voranzutreiben, und obwohl sie vor drei Jahren nichts wussten, sind sie heute sehr interessiert und mögen diese Arbeit“, betont die Präsidentin der UCA Miraflor.

Es sind disziplinierte Frauen, die jeden Tag unter der Sonne in der Feldarbeit schuften. Normalerweise sieht man **Lilliam Esther Blandón Rocha**, 38 Jahre alt, aus Gemeinde *El Sijul* unter ihnen, mit ihren Gummistiefeln und Jeanshosen, wie sie sich geschickt zwischen Kaffeeplantagen bewegt, Bohnen, Gemüse und Obstbäume pflanzt, aber auch Hausarbeit leistet.

Vor vier Jahren heiratete sie wieder, ihr Mann hilft ihr sehr, aber die Aufgaben auf den Feldern sind eher geteilt. Er widmet sich nur dem Anbau von Grundnahrungsmitteln und lernt aber auch von ihr, wie man Kaffee anbaut. Motiviert durch die extreme Notwendigkeit, etwas für ihre beiden Töchter zu tun, die noch sehr jung waren, als ihr erster Mann starb, übernahm Lilliam Esther die Leitung einer Manzana, die sie von ihrem Vater geerbt hat.

Derzeit baut sie auf zwei Manzanas Bio-Kaffee an, ihre Töchter sind bereits 14 und 18 Jahre alt, und in den letzten vier Jahren ist Ihre Familie mit zwei weiteren Kindern noch gewachsen, was sie als ihre größte Motivation betrachtet, sich den härtesten Aufgaben auf dem Feld zu stellen und den Kleinen so den täglichen Unterhalt garantieren zu können.

"Mit Hilfe meiner Familie habe ich mein Haus gebaut. Es ist für eine Frau nicht schwierig, auf dem Feld zu arbeiten, man gewöhnt sich daran. Die ersten Tage bekam ich Fieber, aber jetzt würde es mir sehr fehlen, wenn ich mich nicht um den Kaffee und die Tiere kümmern könnte. Ich melke die Kühe, impfe und bade sie und ich kümmere mich um alles, wenn gerade keine Kaffee-Erntezeit ist."

Lilliam verkauft die Kaffeeernte über die UCA Mirafior, der sie seit 8 Jahren angehört. „Was du auf dem Feld tust, das wird anerkannt, was du in der Küche tust, das sieht niemand. Ich hatte mich früher immer um die Kleinen gekümmert, und am Ende, als mein Mann starb, ließen mich die Trauergäste mit verschränkten Armen und mit nichts zurück", sagt diese Frau mit weißem Teint und dünner Statur.

Durch UCA Mirafior erhielt sie immer wieder Kredite für den Aufbau ihrer Projekte, aber auch Unterstützung bei der Umsetzung von Obstgärten, in denen Lilliams Wunsch, auf den Feldern zu arbeiten, Gestalt annahm.

Sie begann, Passionsfrüchte, Chayote und Karotten zu verkaufen, schickte ihre ältere Tochter in den Unterricht und ließ die andere bei ihrer Großmutter, um auf den Feldern zu arbeiten. „Ich fühlte mich nie eingeschränkt, weil ich eine Frau war, ich erntete und verkaufte, kam bereits früh mit 1.500 Cordobas (ca. 40 Euro) in der Hand zurück und half so später meinen Töchtern beim Studium. Später kam dann der Kaffee dazu.“

Es gibt viele Nebenprodukte, die aus den Betrieben kommen, die früher nicht verwendet wurden, wie z.B. das Fruchtfleisch der Kaffeekirsche für organischen Dünger, und jetzt haben die Frauen in der Gemeinschaft gelernt, solche Produkte, die früher Abfall waren, zu nutzen und so ihre Produktionskosten beim Kaffeeanbau zu reduzieren.

Die Herausforderung zu wachsen

Edwin Enrique González Sovalbarro, 60 Jahre alt, Einwohner von *El Sijul*, im Naturschutzgebiet Mirafior, Estelí, Mitglied der Kooperative *La Unidad*, widmet sich seit 25 Jahren dem Kaffeeanbau und sieht diesen als seine Lebensweise an, vor allem weil er in diesem Bereich die Möglichkeit erkannte, die Umwelt zu schützen und die Wiederaufforstung zu fördern.

Derzeit baut González Sovalbarro auf zwei Manzanas Kaffee an, die er mit schädlingsresistenten Sorten wie Marsellesa, Parainema, Pacamara, Katuai erneuert hat.

Der von ihm praktizierte biologische Anbau „ist teuer, aber profitabel, weil wir verschiedene organische Düngemittel gelernt haben selber herzustellen.“

„Unser Ziel als kleine Produzenten ist es, bei Bio-Spezialkaffees und Melado produktiver zu sein, um einen fairen Markt und faire Preise zu erreichen, uns aber gleichzeitig auch anderen Bereichen widmen zu können, wie Gemüse, Grundnahrungsmitteln und Nutztieren, um in Würde zu überleben“, sagt der Produzent.

Trotz der derzeit schwierigen Preislage: Die Erwartungen an den Kaffee sind auf Wachstum ausgerichtet. Zu diesem Zweck integriert die UCA in alle ihre Programme und Fortbildungen Produktivitäts- und Qualitätskomponenten, d.h. „um den Produzenten zu stärken und ihn zu motivieren, Qualität und Mengen zu verbessern, müssen wir Technologien fördern, z.B. Herstellung ökologischer Düngemittel und Schädlingsbekämpfungsmittel, Betrieb der automatischen Entpulpermaschine (Walze), Bewässerungssysteme, ökologische Barrieren gegen Bodenerosion, Pflanzung von Obstbäumen etc., was alles letztendlich das Einkommen jedes einzelnen Produzenten verbessert“, betont **Hassad Ismael**, Spezialist und Ausbilder bei der UCA.

Er bekräftigt auch noch einmal, dass die Aussichten in allen Aspekten auf Wachstum zielen sollen: sozial, kommerziell, bezüglich der Qualitätsverbesserung und der produktiven Nachhaltigkeit. Die Kooperative *Los Olivares* hat z.B. 35 Mitglieder, von denen 7 Kaffee produzieren und darauf hinarbeiten, Kaffeepflanzen mit schädlings- und klimaresistenten Sorten zu ersetzen, die bereits wachsen und in weniger als vier Jahren bereits in Produktion sein werden.

Für den Produzenten **José Leonel Velázquez** „legt der lokale Markt keinen Wert auf Qualität, weil alle hier das Billigste kaufen, aber wenn wir wissen, dass Qualität über die internationalen Märkte Gesundheit und Ernährung in der Familie garantieren, arbeiten wir biologisch, dann mit dem Melado-Kaffee, wir organisieren uns, um Qualität und Absatzmärkte zu suchen, geben der Familie bessere Lebensbedingungen und hinterlassen so ein besseres Leben als Erbe.“

Einer seiner Söhne studierte Tiermedizin in Granada und heute Agrarwissenschaften. Er mag es und opfert sich, arbeitet die ganze Woche auf dem Bauernhof und geht am Wochenende zum Lernen, studiert gerne. Seine Tochter starb an dem Tag, an dem sie vor vier Jahren ihren Abschluss in klinischer Psychologie machte. Heute wäre sie 24 Jahre alt. „Wir haben um sie gekämpft, es war schwierig“, erinnerte er sich traurig.

Nun, nach einigen Jahren hat don José Leonel die Trauer überwunden und gibt sich wieder ganz den Geschäften hin. Das Wichtigste sei, dass er organisiert ist, um nach besseren Märkten zu suchen, technische Hilfe zu erhalten, Projekte zur Stärkung von Kaffee, Familiengärten und Tourismus durchzuführen. All das leistet sein Kooperativen-Dachverband. „Mit gutem Kaffee und einem guten Preis machen wir langfristig Gewinn und die UCA wird immer zusammenhalten“, sagt er zum Abschied.