

Bericht über unsere Arbeit mit Organischem Kakao

Ursprung

Das Grundstück besteht, seit 1949 als mein Vater es unberührt von der „Negociacion Durand“ (Großgrundbesitzer aus Huanuco) gekauft hatte. Als Agrar-Wissenschaftler und Spezialist für Tropenlandwirtschaft pflanzte er ausgewählte Kakaosorten, verschiedene Zitrusfruchte und andere Subsistenzprodukte, wie Bananen, Mais, Tabak, Gummibaum und spezielle Holzbäume, wie Tekka. Zum Schutz des Flußufers pflanzte er Bambus. Während seiner Arbeit im Agrarministerium hat er die Plantagen weiter gepflegt. Am Ende seines Dienstes ist er endgültig auf das Grundstück gezogen.

Politischer Hintergrund

In den 80er Jahren, während des politischen Konfliktes zwischen Extremisten und militärischen Streitkräften, sah sich mein Vater gezwungen den Acker zu verlassen und übergab diesen zur Aufsicht an seinen langjährigen Mitarbeiter, um sich in Lima in Sicherheit zu bringen.

Er ist regelmässig hin und her gependelt, bis er aus gesundheitlichen Gründen nicht mehr reisen konnte.

So ist der Acker in den Händen des Aufpassers geblieben, welcher von den vorhandenen Ressourcen sehr gute Profite erzielen konnte. Die Kakaoproduktion verkaufte er an die Kooperative, wo er sich unter seinem Namen als Mitglied eingeschrieben hatte. Er fühlte sich als „Eigentümer“, da er damit rechnete, dass keiner aus der Familie meines Vaters wieder zurückkommt. Es war ihm gar nicht recht, dass ausgerechnet die Tochter zurück kam.

In den fast 20 Jahren ist der Acker heruntergekommen.

Der Aufpasser hat von allen vorhandenen Produkten profitiert: Er verkaufte den Kakao und seine Frau verkaufte alle möglichen Früchte des Ackers täglich auf dem Markt. Teilweise ein Vorteil, weil so keine Chemie angewandt wurde.

Glücklicherweise wurde das Grundstück nicht von dem Aufpasser oder den Extremisten enteignet, da mein Vater die gesamten Dokumentation rechtmässig beim Staat eingeschrieben hatte.

Der Acker brachte nur eine sehr geringe Kakaoernte von ca. 600 Kilogramm ein.

Rückkehr

2007 bin ich nach Perú zurückgekehrt. Zuerst habe ich zwei Jahre mit einem CIM-ZAV-Vertrag an der Agraruniversität (UNAS) gearbeitet. Danach habe ich mich dem von meinem Vater geerbten Grundstück gewidmet. Ich verstand die Kakao-Plantage meines Vaters als sein intellektuelles Erbe und habe mich deshalb entschlossen seine Pflanzen weiter zu pflegen und seinem Wirken eine Kontinuität zu verleihen.

Das Projekt

Unser Projekt „Schutz der Erde“ wirkt durch organische Produktion in Castillo Grande, Tingo María, Huánuco, Perú.

Unsere Ziele sind:

1. Den Mutterboden nach dem Rhythmus der Natur zu erhalten.
2. Die Kakaoplantage und die Subsistenzproduktion von Zitrusfrüchten, Bananen und Heilpflanzen organisch an zu bauen.
3. Wiederaufforstungsmaßnahmen zum Schutz der ökologischen und hydrographischen Ressourcen.

Wir haben uns durch harte und kontinuierliche Arbeit, all die Jahre (2008-2020) an unsere Ziele gehalten. Trotz aller Hindernisse und Widrigkeiten – seien sie klimatisch oder durch die gesellschaftlichen-politischen-administrativen Rahmenbedingungen dieses Landes bedingt, haben wir gute Lernprozesse und Fortschritte gemacht.

Mit meinen eigenen Mitteln habe ich in der Plantage

- zwei Häuser gebaut (eines aus Holz, eines aus Bambus, um hier eine andere Lebensgrundlage und Lebensform auf dem Land zu schaffen)
 - drei Brücken
 - Zufahrtswege
 - Teile der Umzäunung
 - Stromversorgung
 - Wasser- und Abwasseranlagen
 - verschiedene Lagerräume und Meerschweinchenställe
- Zu meist ausdem selbst angebauten Bambus gebaut.

Arbeiten in der Plantage

Die Kakaoplantage haben wir regeneriert und gepflegt, die alte unproduktiven Bäume oder Teile des Stammes geschnitten, neue Setzlinge angepflanzt und die neue Triebe aufgepfropft. Wir haben Bananen und Leguminosenbäume als Schattenspenden für den kleinen Kakaos angepflanzt.

Durch die kontinuierliche Pflege der Kakaoplantage stieg die Produktion. Die Erträge ermöglichten es uns, bis 2015, die Bezahlung von zusätzlichen Mitarbeiter und auch Teile der Infrastruktur zu erhalten.

Die Regeneration des Bodens ist unsere große Hauptleistung und Erfolg. Dank der klugen Idee meines Mitarbeiters Yacha, haben wir ohne Anwendung von Pestiziden das schädliche Unkraut (matapasto) durch die Anpflanzung von Kutzu (*Pueraria montana*) verhindert. Kutzu reichert darüberhinaus den Boden mit Stickstoff an, fördert die Humusbildung und gleichzeitig liefert es eine gute Nahrung für die Meerschweinchen. Der Kot der Tiere kommt wiederum als nahrhafte und potenzierte Düngung an die Pflanzen zurück. In der Art hat sich ein Kreislauf der Regeneration des Bodens etabliert. Nachteilich ist, dass die

Pflege des Kutzus nur durch Handarbeit erfolgen kann und dadurch sehr zeitaufwendig ist.

Die Produktion eigener organischer Düngemittel

- **Kompost:** Alle Reste der Plantage, Kakaoschalen, Bananen und geschnittenes Unkraut werden mit Meerschweinchenung kompostiert, regelmässig umgewälzt und mit anderen zusätzlichen organisch erlaubten Mineralien angereichert, um als Düngung für die Pflanzen wiederverwendet zu werden.

Meerschweinchenzucht:

- Meerschweinchenpflege verlangt eine grosse Zuwendung, Wissen und Durchhaltevermögen von Herrn Yacha, Qualitäten die wenige Menschen aufbringen.
- Die Eigeninitiative meines Mitarbeiters Yacha bescherte uns im letzten Jahr sieben Tonnen Humuserde

Herstellung von eigenen „Biolen“

Unter *bioles* wird hier das Ferment aus verschiedenen Sorten von Kräutern verstanden, die hier für ihre Heilwirkung sowie für ihren Reichtum an Mineralien, Phytohormonen, Chlorophyll, etc. bekannt sind. Anstatt diese Stoffe im Geschäft zu kaufen, gewinnen wir sie lieber selbst, wobei wir die hiesige Diversität an Unkräutern und auch das Wissen der einheimischen Mitarbeitern miteinbeziehen. So können wir die Wirkungen selbst einschätzen. Diese ist die Grundhaltung, die uns trägt.

- Wir arbeiten auch an der Herstellung von Effizienten Mikroorganismen (EM) um unsere Biolen und die Düngung effizienter zu machen. Hier brauchen wir eine kompetente Beratung bzw. Begleitung, die wir hier nicht leicht bekommen können.

Wiederaufforstung

Der Bambusbestand, der durch die Orkane von 2012 dezimiert wurde, haben wir saniert. Bambus verlangt auch eine kontinuierliche Pflege, die wir leider mangels Mittel und Mitarbeiter nicht leisten könnten. Die veränderten Wetterverhältnisse haben jetzt viele Stämme wieder umgekippt. Zusätzlich haben wir Kaoba- Bolaina-, Capirona-, Zedern-Bäume angepflanzt um eine Biodiversität zu erschaffen.

Export

Durch ehemalige Kollegen und Freunde, die uns hier besucht haben und unsere Arbeit gesehen haben, hat sich allmählich die Möglichkeit ergeben, unseren Kakao – zuerst nur als kleine Muster – nach Deutschland zu exportieren. Inzwischen haben wir Sendungen mit dehydriertem Kakao von ca. 200 - 300 Kg. im Jahr etabliert.

Wir senden vor allem die Sorte „Criollo“ (ein Hybrid aus Trinitario und Amazónico), der sich durch ein besonders zartes und feines Aroma auszeichnet. Nach der Laboranalyse in Deutschland ist unsere Kakao frei von Pestiziden, daher können wir exportieren. Diese Nische ist unsere einzige Möglichkeit im Moment zu überleben. (Bei www.kakaopur.com von Andrea Mast könnt Ihr unseren Kakao bestellen und selbst eigene Schokolade zaubern.)

Wenn wir unsere Kunden in Deutschland erweitern könnten, wäre für uns ein grosser Vorteil.

Der konventionell fermentiert und getrockneten Kakao verkaufen wir an unsere Kooperative zum lokalen niedrigen Preis von ca. 2,00 - 2,50 USD/ pro Kg. Auch wenn wir organische Kakao an die Kooperative abgeben, ändert sich kaum die Anerkennung im Preis. Die Preise der Kooperative sind Börsen abhängig.

Die vielen administrativen Angelegenheiten, die ich bei den verschiedensten staatlichen Behörden durchlaufen musste, - sogar ein 8Jähriger Prozeß gegen illigale Besetzer, sind eine grosse Belastung gewesen. Durch die Themen bin ich schmerzlich von meinem wahren Ziel abgelenkt worden, mich dem Wissen in der Plantage zu widmen. Die Plantage ist eine ganze Welt im Kleinen, durch die vielfältigen Kompetenzen, die sie verlangt.

Wir haben eine Unzahl von Aktivitäten entwickelt und überprüft, alle konsequent mit dem Hauptziel, die Plantage ORGANISCH zu betreiben. Hier wird zwar vieles „organisch“ genannt, jedoch ist es eine leere Floskel, weil hier das grundlegende Bewusstsein und die Kompetenzen dafür fehlen. In der Tat wird kaum etwas von den staatlichen (auch von den privaten Institutionen) für die Bauern umgesetzt. Wir müssen ständig achten und allein nach Lösungen suchen. Wir brauchen hier mehr Informationen und kompetente Unterstützung.

Die klimatischen Veränderungen, die uns alle überall treffen, bedeuten für uns mehr Hitze, verstärkte Regenfälle, Orkane und mehr Feuchtigkeit , die die Kakaopflanzen stressen. Die typischen Krankheiten des Kakaos verstärken sich oder es kommen neue, unerwartete, die mehr Arbeit, Konzentration und zusätzliche Ausgaben verlangen. Wie aktuell die *Carmenta foraseminis*, eine Art Schmetterling, der seine Eier bei den Kakaoachalen ablegt. Die Larven durchdringen die Schoten und ernähren sich vom Fruchtfleisch&Saft des Kakaos. Unsere Produktion ist unverändert geblieben, aber durch die Schmetterlinge gibt es mehr kranke Früchte, wodurch unsere Ressourcen weniger geworden sind.

Herausforderungen

Die Arbeit wird intensiver. Das ist eine harte Probe für uns und für das organische Prinzip, den wir doch treu bleiben wollen.

Wir müssen neue Maßnahmen entwickeln und eine Zeit intensive Forschung betreiben, um nach organischen und biologischen Möglichkeiten und Mitteln suchen. Während viele Bauern mit Herbiziden und Insektiziden ihre Produktion erhalten, sehen wir leider im Moment wenige Früchte, jedoch garantiert frei von Chemie, wie die deutsche Laboruntersuchungen es bestätigen.

Deshalb suchen, lernen und arbeiten wir mit eigenen Alternativen, um die Pflanzen gegen diese Krankheiten zu stärken, durch Diversifizierung der Nahrung, so dass die Pflanzen die Plagen besser überstehen:

- Düngemittel (sowohl organische als auch konventionell erlaubten)
- Weiterentwicklung unseres eigenen Biolens
- Die Herstellung von effektiven Mikroorganismen verbessern

- Wir würden uns gerne in die Alternativen der Schädlingsbekämpfung einarbeiten. Dies erfordert viel Zeit und kompetente Informationen, die hier nicht leicht zu finden ist.
- Alle diese intensiven Aktivitäten für 5,5 Hektar Kakao, Tierhaltung und Kutzpflege verlangen mehr Mittel und Inzumos, die wir momentan nicht leisten können, da die lokale Kakaopreise nicht die Produktionskosten decken und unsere zwei Mitarbeiter damit komplett überfordert sind.