



Lateinamerika



NATÜRLICH FAIR

## PARTNERBESCHREIBUNG

### Norandino

#### Bio-Kaffee und Bio-Kakao aus Peru

Das Zentrum des Reichs der Inka war das heutige Peru mit der Hauptstadt Cusco. Bis 1532 konnte die Hochkultur bestehen und dehnte sich über Tausende Kilometer bis Kolumbien, Argentinien und Chile aus. Unter Francisco Pizarro eroberten die Spanier das Reich der Inka, unterwarfen die indigene Bevölkerung und zwangen sie zur Arbeit. Es folgten Aufstände, die jedoch ohne Erfolg blieben. 1821 erlangte Peru seine Unabhängigkeit von Spanien. Die nachkolonialen Jahre waren geprägt von Spannungen und Bürgerkrieg. Ende des 19. Jahrhunderts verstrickte sich das Land gemeinsam mit Bolivien in einen Krieg gegen Chile, den sogenannten Salpeterkrieg der von 1879-1884 dauerte. Die Region war aufgrund der Nitrats, aus denen Sprengstoff und Dünger hergestellt werden, umstritten. Bolivien musste sich nach einigen verlorenen Schlachten aus dem Krieg zurückziehen, und auch Peru konnte gegen das chilenische Militär nichts ausrichten. Die Folgen dieses Krieges sorgen bis heute für politischen Brennstoff zwischen den drei südamerikanischen Ländern.

Trotz tendenzieller Verbesserungen im Index für menschliche Entwicklung lebt immer noch knapp ein Viertel der Bevölkerung Perus unterhalb der nationalen Armutsgrenze. Jede/r elfte PeruanerIn leidet an Unterernährung. Von den rund 31 Millionen sind das mehr als 2,65 Millionen Menschen.

In der Region um Piura im Nordwesten Perus wird Kaffee bereits seit über hundert Jahren angebaut. Überalterte Pflanzungen, der Befall durch den Kaffeekirschkäfer in den vernachlässigten Kaffeegärten und eine fehlende Vermarktungsstruktur sorgten in der Vergangenheit für niedrige Preise und geringe Produktionsmengen. Hinzu kam die Tatsache, dass die KaffeehändlerInnen vor Ort meist die BesitzerInnen der lokalen Lebensmittelläden sind, sodass die Produzentenfamilien sich oftmals gezwungen sahen, ihre Ernte bereits im Vorfeld zu verpfänden, um damit an die notwendigen Lebensmittel zu kommen. Vor diesem Hintergrund wurde das Programm PIDECAFE initiiert: Der Kaffee-Dachverband CEPICAFE, der Vorgängerorganisation von Norandino, hat die Vermarktung von Kaffee und Kakao seiner Mitgliedsorganisationen übernommen.

#### EZA-Partner seit 2007

„Der wichtigste Beitrag des Fairen Handels ist, dass der Kaffeeanbau wieder zu einer gewinnbringenden Beschäftigung wurde, zu der die ProduzentInnen gerne bereit sind, und die ihnen Würde verleiht. Die ProduzentInnen sind heute zu Recht stolz auf die Tatsache, dass ihr Kaffee exportiert wird und auf den anspruchsvollsten Märkten seinen Platz gefunden hat.“

Quelle: Santiago Paz, ehemaliger Geschäftsführer von Copicafé (heute Norandino)

## Norandino

Gegründet wurde CEPICAFE (heute Norandino) 1995 von damals rund 200 Mitgliedern. Das oberste Entscheidungsgremium ist die Generalversammlung. Der Vorstand wird jährlich neu gewählt. Hervorgegangen ist die Organisation aus einem Programm zur Förderung des Bioanbaus von Kaffee (= PIDECAFE), das 1991 startete. Da nicht mehr nur Kaffee im Vordergrund steht, sondern auch die Erzeugung und Vermarktung von Kakao und Zuckerrohr (Panela) wurde der Namen in PROGRESO (Promoción de la Gestión Rural Económica y Social - Förderung der wirtschaftlichen und sozialen Entwicklung auf dem Land) geändert. PROGRESO berät in allen Fragen des ökologischen Anbaus. Es werden MultiplikatorInnen ausgebildet, die den anderen Mitgliedern des Verbandes den ökologischen Anbau näher bringen. Durch Methoden des Biolandbaus konnte die Produktivität der Kaffeegärten erhöht, und die Qualität des Kaffees verbessert werden. Umfassende Diversifizierungsprogramme führten dazu, dass die ProduzentInnen heute neben Kaffee auch Kakao, Zuckerrohr und Früchte produzieren und über ihre Kooperativen zum Teil zu Marmeladen, Säften und Mascobadozucker verarbeiten. Zudem wurde die Herstellung von Handwerksprodukten und ein alternatives Tourismusprogramm gestartet, bei dem TouristInnen die ProduzentInnen bei der Arbeit unterstützen und dabei mehr über den Anbau und die Verarbeitung der Produkte, Land und Leute erfahren. Durch diese Maßnahmen und die Vermarktung durch den Fairen Handel erzielen die ProduzentInnen heute bessere Preise für ihre Produkte und konnten sich aus der einseitigen Abhängigkeit der lokalen KaffeehändlerInnen befreien. Außerdem werden Kurse und Schulungen angeboten, um den Mitgliedern der Kooperativen allgemeine Grundkenntnisse beizubringen, und sie trotz ihrer geringen Schulbildung in die Lage zu versetzen, selbst die Verwaltung und Abrechnung ihres Kaffees zu übernehmen. Als Beitrag zur Frauenförderung wurden Gemeinschaftsgärten angelegt und die Kleintierzucht angeregt. In beinahe allen Dörfern gibt es inzwischen aktive Frauen- und Mütterklubs, die sich innerhalb ihrer Dorfgemeinschaften u.a. für Bildungs- und Gesundheitsbelange einsetzen.

## Die ProduzentInnen

Die ProduzentInnen von Norandino sind Kleinbäuerinnen und -bauern die durchschnittlich drei Hektar Land besitzen. Die Hälfte davon wird für den Anbau von Kaffee genutzt, auf der restlichen Fläche wird Kakao, Zuckerrohr, verschiedenes Obst und Viehfutter gepflanzt. Das Einflussgebiet Norandinos umfasst fünf Regionen im Nordwesten Perus: Piura, Cajamarca, Amazonas, San Martin y Lambayeque. Derzeit hat die Kooperative über 5000 Mitglieder in rund 100 Gemeinden.

Teodomira und Germán García sind Mitglieder der Basiskooperative in Maray. Germán García, der zuerst der Kooperative beitrug, unterstützte seine Frau dabei, ebenfalls Mitglied der Organisation zu werden. Die Beiden kultivieren ihren Kaffee organisch-biologisch. Ein Teil der Ernte stammt von einem Feld, das Teodomira García von ihren Eltern geerbt hat. Insgesamt bewirtschaften sie zweieinhalb Hektar Land. Unterstützt werden sie dabei von ihren acht Kindern, die nach der Schule mithelfen. Mit Unterstützung des Kaffeeverbandes haben sie über 1.000 neue Kaffeesträucher herangezogen und viele neue Orangen-, Mango-, Guaven- und andere Obstbäume gepflanzt. So haben die Garcías in den letzten Jahren Stück für Stück ihre Pflanzung erneuert. Claudio, der älteste Sohn, interessiert sich sehr für den Kaffeeanbau und die Landwirtschaft. Sein Wunsch ist es, sich zum Agraringenieur ausbilden zu lassen. Auch die anderen Kinder sollen eine weiterführende Ausbildung erhalten, wenn dies möglich ist.

**Der Bio-Kakao und Bio-Kaffee von CEPICAFE sind über EZA und WELTLÄDEN erhältlich.**

Weitere Informationen:

[www.coopnorandino.com.pe](http://www.coopnorandino.com.pe)

Quellen: EIF (7/16), gepa, [www.pidecafe.de](http://www.pidecafe.de), BMZ; (EZA, akt. Jän. 2018)

## VORTEILE AUS DEM FAIREN HANDEL

Neben der Vermarktung ihrer Produkte erhalten die Mitglieder von Norandino folgende Leistungen, die unter anderem aus dem Mehrpreis des Fairen Handels finanziert werden:

- Projekte zur Förderung von Frauen und Kindern,
- Zugang zu einem gemeinsamen Fonds für Investitionen zur Qualitätsverbesserung und
- landwirtschaftliche Fortbildung.

So erfahren die ProduzentInnen von den Vorzügen der widerstandsfähigen Arabica-Kaffeessorte „Typica“. Ihnen wird empfohlen, ihre alten Kaffeepflanzungen auszulichten und mit neuen Pflanzen zu bestücken. Mit dieser Methode wird dem Befall durch den Kaffeekirschkäfer vorgebeugt. Geachtet wird dabei auch auf die Durchmischung der Kaffeegärten mit unterschiedlichsten Nutzpflanzen wie Kakao, Kochbananen und Avocados. Damit werden die Selbstversorgung und die Erzielung von Einkommen auf eine breitere Basis gestellt. Um über diese Themen zu informieren, finden in den Dörfern Seminare statt. Mit Hilfe eines Kreditfonds sind die Mitglieder von Norandino in der Lage, Investitionen zu tätigen oder ihre ErntehelferInnen zu bezahlen, ohne dabei hohe Zinsen für kommerzielle Kredite zahlen zu müssen. Für die Mitglieder von Norandino besonders wichtig ist die Abnahmegarantie für ihre gesamte Kaffeelernte.