



Naturland e.V. · Kleinhaderner Weg 1 · 82166 Gräfelfing · GERMANY

„Die Menschen sind Naturland“ – Peru-Reise 2008 mit bleibenden Eindrücken

An den Reiseunterlagen hätte man es eigentlich schon erkennen können: kein einziges mal war von „Urlaubsreise“ die Rede. Doch dass der 16-tägige Trip nach Peru ein Erholungsausflug werden würde, das haben die 20 Teilnehmer weder erwartet noch zum Ziel gehabt. Schließlich ging es ihnen in erster Linie darum, Öko-Landbau und Naturland-Kollegen in einer ganz anderen Welt kennen zu lernen sowie einen Blick hinter die Kulissen und damit auch einen anderen Zugang zu Land und Leuten zu bekommen. Und dazu gab es reichlich Gelegenheit – sowie viele Hintergrundinformationen...

Peru - das größte Erzeugerland für Öko-Kaffee

Einer der Reise-Schwerpunkte war der ökologische Kaffeeanbau. Nicht ohne Grund - Naturland hat im weltweiten Öko-Kaffee-Anbau nicht unerhebliches Gewicht. Auf insgesamt 58.000 ha werden ca. 35.000 Tonnen Öko-Kaffee erzeugt und von Naturland zertifiziert. Diese Menge entspricht immerhin ca. ein Drittel des weltweit zertifizierten Öko Kaffee.

Peru hat inzwischen Mexico als größten Öko-Kaffee-Erzeuger überholt. Alleine 31.000 ha des Naturland Kaffees befinden sich in Peru. Wie mühsam und beschwerlich diese Flächen im Anden-Hochland bewirtschaftet werden, davon konnte sich die Reisegruppe vor Ort ein Bild machen. Und welche Gefahren dabei allgegenwärtig sind, zeigte sich schon bei der Anreise: ein Bergrutsch hatte in der Nacht die einzige Zufahrts-Straße zur eigentlich vorgesehenen Kooperative COPARM für Tage unpassierbar gemacht, so dass Alexander Koch von der internationalen Abteilung von Naturland kurzfristig umdisponieren musste. Tags darauf war die Expedition zu Gast bei Cenfrocafé, einer Kleinbauernkooperative mit ca. 270 Mitgliedern auf ca. 1600 – 1900 m. Was diese Höhe bedeutet, konnten die Reisenden buchstäblich er-fahren – in den Geländewagen, deren Notwendigkeit zunächst noch mancher in Frage gestellt hatte. Und was Gastfreundschaft heißt und wie sich Menschen freuen können, wenn sich jemand wirklich für sie interessiert, das werden die Besucher sicher so schnell nicht vergessen!

Mit durchschnittlich 2,5 ha Kaffee und eigenen Selbstversorgungsflächen müssen die Mitglieder der Kooperative versuchen, ein Auskommen zu finden - was meist nicht ausreicht und zusätzlich verschiedener Gelegenheitsjobs zum Überleben bedarf. Der z.T. extremen Schwankungen unterliegende Weltmarktpreis für Kaffee hinterlässt hier massiv seine Spuren. Aktuell werden hervorragende 130 US\$/50 kg Sack gezahlt – doch die Krisenzeiten mit

50US \$ sind noch nicht lange her. Und der Öko-Zuschlag hält sich mit ca. 15 – 20 \$ doch in Grenzen.

Öko-Kaffee gilt als Paradebeispiel für nachhaltigen Anbau in den Tropen. Was das Besondere des Öko-Kaffees ausmacht, erschloss sich den Besuchern vor Ort sofort:

Naturland - Verband für ökologischen Landbau e.V. · Kleinhaderner Weg 1 · 82166 Gräfelfing · GERMANY

Tel. +49 (0)89 – 89 80 82 · 0 · Fax +49 (0)89 – 89 80 82 · 90

naturland@naturland.de · www.naturland.de



verschiedenste Schattenbäume spenden nicht nur Schutz gegen die intensive Sonneneinstrahlung, sondern sie erschließen auch wertvolle Nährstoffe aus dem Unterboden, liefern mit ihrem Laub wichtiges organisches Material zur Bodenbedeckung und Humusversorgung und verschaffen den Kleinbauern darüber hinaus auch zusätzliches Einkommen über die anfallenden Früchte

(z.B. Bananen, Mangos) bzw. das entstandene Wertholz. Diese Nebennutzung ist gerade in schwierigen Zeiten ein wichtiges zusätzliches Standbein.

Dass es in den hängigen Lagen und bei 1600 mm Niederschlag im Jahr besonders wichtig ist, die Böden mit organischer Masse zu bedecken und die Humusgehalte zu sichern, brauchte den deutschen Bio-Bauern niemand lange zu erklären. Auch dass derartige Anbausysteme unter diesen Rahmenbedingungen besonders wichtig für Boden-, Wasser- und Erosionsschutz sind und als Puffer gegen Klimaextreme immer wichtiger werden, war offensichtlich!

Was sich nicht unmittelbar erschließt, aber gerade im Zeitalter der Klimaänderung besonders aktuell ist, sind die positiven ökologischen Auswirkungen derartiger multifunktionaler Agroforstsysteme: sie haben eine wesentlich höhere CO₂-Bindung und damit eine deutlich verbesserte CO₂-Bilanz. Allein die von Naturland zertifizierte Öko-Kaffeefläche entspricht einer Kompensation der Treibhausgas-Emission von 100.000 Flügen Berlin-New York! Öko-Landbau erweist sich also auch und gerade unter tropischen Bedingungen als wichtiger Baustein für den Klimaschutz!

Neben diesen Eindrücken und Erkenntnissen für den Kopf kam bei dem Besuch aber auch der „Bauch“ nicht zu kurz – im direkten Wortsinne in Form von Ananas-Schnaps und gemeinsamen Mittagessen, zu dem die Kaffeebauern einluden, wie auch im übertragenen Sinne als Gemeinschaftserlebnis: die menschen- und völkerverbindende Wirkung gemeinsamen Tanzens oder eines Fußball-„Länderspiels“ prägte jedenfalls den Besuch nicht unerheblich. Und bei allen Anwesenden war großes Interesse an gegenseitigem Kennenlernen und Verstehen zu spüren.

Welch weiter Weg – im doppelten Wortsinn – zwischen der geernteten und der fertig abgesackten Kaffeebohne allein schon in Peru liegt und welche aufwändige Reinigungs- und Sortierarbeiten erforderlich sind, zeigte sich bei einem Besuch der Verarbeitungsanlage von Pronatur. Hunderte flinker Hände und viele Verkostungen sorgen dafür, dass schließlich nur die allerbesten Bohnen in den für den Export bestimmten Säcken landen. Es ist also kein Zufall, dass Öko-Kaffee seit den ersten Anfängen in den 80er Jahren einen enormen Qualitätsschub gemacht hat und inzwischen hervorragende Kritiken bekommt.

Aber auch „heiße“ Themen, welche die Verantwortlichen durchaus umtreiben, wurden in der Diskussion nicht ausgespart: auch bei Kaffee steigen inzwischen internationale Großkonzerne mit „Ein bisschen Bio“-Programmen ein. Dabei machen solche "Nachhaltigkeit-light-Versionen" (oder auch "fair light") beim unwissenden Verbraucher z.T. mächtig Eindruck, auch wenn sie nicht wirklich Substanzielles zu bieten haben. Gleichzeitig drohen sie aber gewachsene und mühsam aufgebaute Strukturen für richtigen Öko-Kaffee zu zerschlagen und neue Abhängigkeiten zu schaffen. Hier fühlte sich so mancher deutsche



Öko-Bauer an heimische Entwicklungen erinnert. Auch die vielen unterschiedlichen Zertifizierungen, die für die verschiedenen weltweiten Märkte benötigt werden, bedeuten Aufwand und Kosten, die oft schwer nachvollziehbar sind.

Exotische Früchte – und der eigene Kindergarten

Neben Kaffee ist ein weiterer Schwerpunkt von Pronatur die Die Erzeugung verschiedener Früchte – in erster Linie Bananen, Mangos und Maracujas - in einer fruchtbaren Ebene im Norden Perus direkt vor dem Bergland ist der Schwerpunkt der Kleinbauerngenossenschaft APPT von Tongorape. Wie überall bei den Fahrten über Land ersichtlich, ist in den Trockenregionen der Zugang zu Wasser der entscheidende Schlüssel zum Erfolg. Dass dieser in einer Kleinbauernkooperative mit verstreuten Kleinparzellen inmitten unkultivierten Gemeinde-Brachlands um einiges schwieriger zu organisieren ist als beim ebenfalls in der Region angetroffenen, bestens arrondierten Großgrundbesitz der „big players“ (mit z.B. zig ha Paprika am Stück), liegt auf der Hand. Aber selbst die Stromversorgung, die nötig ist, um die für die langen Trockenzeiten notwendigen Brunnen betreiben zu können, stellt unter diesen Voraussetzungen eine echte Herausforderung dar. Dies erzeugt dazu auch höhere Kosten – insbesondere, wenn sich (wie in Peru) der Staat zunehmend aus seinen Zuständigkeiten und Aufgaben zurückzieht. Allein die Frage der Kreditwürdigkeit für solche Investitionen lässt in den allermeisten Fällen Zukunftschancen im wahrsten Wortsinne „vertrocknen“.

Nachdem diese zentralen Schwierigkeiten im „Verein von Kleinbauern von Tongorape“ mit großem Aufwand gemeinschaftlich gemeistert wurden, ist es nicht verwunderlich, dass sich den Besuchern geradezu Aufbruchsstimmung in Form neu angelegter Kulturen (mit modernster und wassersparender Tröpfchenbewässerung) und Verarbeitungsanlagen präsentierte. Und die Motivation, wenn etwas Eigenes aufgebaut werden kann, konnte sozusagen „besichtigt“ werden. Dass Engagement neben der reinen Produktion unter den gegebenen Rahmenbedingungen auch in ganz vielen anderen Bereichen gefordert ist, wurde den Besuchern schnell klar, als vom eigenen Kindergarten die Rede war, den die Kooperative in Eigenregie betreibt, von der Nähsschule oder dem zusätzlichen Lehrer in der Grundschule, den sie selbst bezahlt. Insgesamt finden - neben Anbau und Verarbeitung - auf diese Weise ca. 500 Beschäftigte Brot und Arbeit, was die soziale Bedeutung entsprechender Projekte nur anzudeuten vermag.

Öko-Shrimps – natürlich, was sonst?

Der dritte Teil der Naturland Fachreise führte die Reisegruppe ganz in den Norden Perus an die Pazifikküste. Dort werden in riesigen konventionellen Anlagen Shrimps produziert - bei uns auch als Garnelen bekannt, in Peru als „Camerons“ bezeichnet. Die Shrimps-Erzeugung hatte auch in dieser Region die weitgehende Zerstörung der Mangrovenwälder zur Folge. Die Mangroven erfüllen als Küstenschutz und Kinderstube für Fische wichtige Aufgaben – ihre Beseitigung bedeutet deshalb massive Eingriffe in das Meeresökosystem. Und: intensive Shrimps-Anlagen gehen mit z.T. massiven Einsatz von Kunstdüngern und Pestiziden, aber vor allem Hormonen und vorbeugenden Antibiotika-Zusätzen im Futter (30 kg pro Tonnen Futter!!!) einher.



Ökologische Ansätze standen also vor riesigen Herausforderungen, hier war echte Pionierarbeit gefordert. Naturland hatte Ende der 90er Jahre erste Pilot-Projekte in Ecuador betreut. Neben Ökosystem-Aspekten (z.B. Mangroven-Schutz bzw. Wiederaufforstung) war die Versorgung der Shrimps mit hochwertigem Eiweißfutter eine der größten Aufgaben, die dabei zu lösen waren.

Beim Besuch der ersten Öko-Shrimpsfarm Perus (eine der ersten auch weltweit), waren immer wieder die Vorgeschichte und auch das Umfeld der konventionellen Produktion als Hintergrund präsent, um den radikal anderen Ansatz, den „Öko“ in diesem Zusammenhang bedeutet, wenigstens einigermaßen erfassen zu können. 1993 brachte eine Bakterienkrankheit den weitgehenden Zusammenbruch der konventionellen Shrimps-Produktion in der Region. Die Folgen intensivster und extrem konzentrierter Erzeugungsstrukturen konnten nicht ausbleiben. Auch die Anlagen von Lusi Seragaki (Lucho) waren betroffen - auch er war auf diese Weise vor dem Nichts gestanden und musste zunächst anderweitig sein Brot verdienen. Positive Erfahrungen mit Effektiven Mikroorganismen (EM) gaben ihm aber den Mut, 1999 einen erneuten Anfang zu wagen und ab 2000 mit Naturland die ökologische Shrimps-Erzeugung weiterzuentwickeln.

Sein Credo dürfte jeder Öko-Landwirt der Welt auch ohne Shrimps-Spezialwissen sofort nachvollziehen können: die Produktion nach Öko-Richtlinien erfordert bestes Know-How und intensive Beobachtung bzw. Überwachung – er müsse einfach „besser wirtschaften“! Bei den Shrimps geht es dabei in erster Linie um die Besatzdichte (deutlich beschränkt auf Basis der Richtlinien), einen stabilen Gleichgewichtszustand des Ökosystems (der seinen Erfahrungen zufolge v.a. über eine intensive Nutzung der Effektiven Mikroorganismen zu erreichen ist), sowie Wasserqualität und bestes Öko-Futter. Obwohl die Ernährung der Shrimps hauptsächlich indirekt über Algen und Plankton erfolgt (welche durch entsprechende organische Dünger wie z.B. EM-Bokashi sowie über Ausscheidungen der vielen gezielt angesiedelten Fische gefördert werden), werden sie darüber hinaus als Ergänzung auch mit einer Futtermischung aus Öko-Soja, -Reis, und -Mais (eigener Anbau in Ecuador!) sowie Resten aus der Fischverarbeitung versorgt (max. 25 %). Das unersetzliche Fischmehl ist also zum einen begrenzt und darf zum andern nicht aus der ansonsten üblichen Gammelfischerei stammen, wo ganze Flotten die Weltmeere nur für Fischfutter leer fischen. Die Zusatzfütterung kann in einem intakten Ökosystem mit ausreichend Algen und Plankton - die natürliche, bevorzugte Nahrung der Shrimps - deutlich reduziert werden, was wiederum der Wasserqualität und der Gesundheit zu Gute kommt.

Augenfällig war den Besuchern gleich (und insbesondere, nachdem man eine konventionelle Anlage durchquert hatte): alle Öko-Teiche, welche mehrere ha groß sind, waren mit Mangroven bepflanzt, welche über ihre Luftwurzeln Sauerstoff und organisches Material eintragen und Muscheln, Krebse usw. beheimaten. Die in den konventionellen Anlagen beobachteten Belüftungsanlagen waren im Öko-Betrieb offensichtlich nicht erforderlich. Auch dass sich wesentlich mehr Vögel im Umfeld der Öko-Anlagen zeigten, entging den neugierigen Blicken nicht – während sie die verschiedenen Fische in den Teichen, die Lt. Lucho eine wichtige Funktion als Putz-, Filter- und Raubfische einnehmen (sie beseitigen



ggf. auch kranke Shrimps), natürlich nicht sehen konnten. Aber genau dafür war die fachkundige Führung ja gedacht. Bei so manchem entstand bei der Besichtigung das Bild einer ökologischen Insel inmitten eines intensiven und ziemlich ausgeräumten Umfelds – auch wenn auch hier noch vieles in der Entwicklung ist. Letztlich ist es wohl dies Zusammenspiel verschiedenster kleiner Bausteine zu einem stabileren Ökosystem, welches den Betreiber inzwischen ganz ruhig und gelassen sagen lässt: "Wenn der Cameron stirbt, stirbt er. Bei mir wurden seit 9 Jahren keinerlei Antibiotika mehr eingesetzt" Auch die Erfahrung einer zwischenzeitlichen asiatischen Viruserkrankung, welche bei konventionellen Shrimps-Farmen schwere Schäden hinterlassen hat, dürfte hier mit reinspielen: "Öko ist deutlich besser durchgekommen".

Shrimps sind ein hochwertiges Nahrungsmittel (mit 35 % Eiweiß und einem hohen Anteil Omega-Fettsäuren), sie zeichnen sich darüber hinaus durch eine hervorragende Futtermittelverwertung (0,5 : 1 !!! bis 1:1) aus – beides macht sie für die menschliche Ernährung besonders interessant. Andererseits sorgen die Auswüchse einer weltweit geradezu industriellen Erzeugung mit vielfältigen und umfassenden ökologischen Folgen sowie großen Rückstands-Problemen dafür, dass Shrimps inzwischen erheblich in Verruf geraten sind. Wie meinte doch ein Teilnehmer angesichts des horrenden Antibiotika-Einsatzes sarkastisch: „Im Krankheitsfall braucht man nicht mehr zum Arzt gehen und sich Antibiotika verschreiben lassen – eine Mahlzeit mit konventionellen Shrimps tut’s auch“. Hier ist also eine Umstellung auf ökologische Erzeugungsmethoden besonders vonnöten. Um so mehr waren die Mitglieder der Reisegruppe erfreut, als just nach ihrer Rückkehr die einschlägigen Ergebnisse von Öko-Test veröffentlicht wurden, welche 2 Tiefkühlprodukte mit Naturland Zertifizierung zu Testsiegern erklärten und feststellte: „Naturland zertifizierte Bio-Garnelen sind dabei die beste Wahl ...“

"Die Menschen sind Naturland!"

Natürlich hatte die Reise auch einige interessante touristische Höhepunkte zu bieten – mit antiken Pyramiden der Vor-Inka-Kulturen, mit der Hauptstadt Lima, der Inka-Hochburg Cusco und dem Peru-Klassiker „Machu Pichu“ und selbstverständlich auch so manchen gastronomischen Spezialitäten. Doch der Öko-Hintergrund und die Interessens-Schwerpunkte waren nicht zu verleugnen und prägten nachhaltig die Reise. Eindeutig im Mittelpunkt aber standen die Begegnungen mit den Menschen. Von den 47.000 Kleinbauern bei Naturland weltweit hatten die Reisenden vielleicht schon das ein oder andere mal gelesen – was das heißt, wer dahinter steht, war für die meisten bis dahin „weit weg“. Nun aber haben einige Zahlen eine Geschichte und ein Gesicht bekommen – „Bio mit Gesicht“ konnte so im ursprünglichsten Wortsinne erfahren und mit Leben erfüllt werden. Wenn dazu noch gemeinsame Anliegen und gegenseitiges Interesse kommen, wenn Einstellung und Engagement erkennbar werden, wenn sich gemeinsame Sorgen und Nöte zeigen, dann wächst bei so einem Besuch auch ein bisschen Verständnis und Miteinander. Und das ist es letztlich, was zählt und was trägt. Treffender als Lucho hätte es keiner auf den Punkt bringen können: „Die Menschen sind Naturland“

Walter Zwingel