

# Kaffee KLATSCH

Nr. 35  
Juni '13

Info der Kaffee-Kampagne El Salvador



[www.cafe-cortadora.de](http://www.cafe-cortadora.de)

## Mit ANTA auf der Finca Pretoria



**A**m 26. Dezember 2012 haben wir die Finca Pretoria im Municipio Apaneca besucht. Begleitet wurden wir dabei von Carlos Rodríguez und Luis Morán von der Zentrale der Landarbeitergewerkschaft ANTA, und Francia, dem Delegierten von Pretoria in ANTA.

Auf der Finca leben 75 Familien, insgesamt ca. 250 Personen, von denen 57 Prozent Frauen sind. Es sind ehemalige „Colonos“ der Finca. Im alten Colonato-System bekommt eine Familie innerhalb der Kaffee-

plantage eine Subsistenzparzelle und arbeitet im Gegenzug unentgeltlich für den Großgrundbesitzer. Dieses System wurde zwar bereits 1970 aufgehoben, aber die vormaligen Colonos und ihre Nachfahren arbeiten noch heute auf den privaten Kaffeeplantagen und erledigen gegen Lohn die Pflegearbeiten. In der Ernte werden sie wie die KaffeeplückerInnen, die von außen kommen, nach Menge bezahlt.

Pretoria wurde 1982 von den damaligen Eigentümern aus dem Cafetalero-Clan der

Salaverria, denen das halbe Departement Ahuachapán gehört, wegen Streitereien innerhalb der Familie praktisch aufgegeben. Acht Jahre später kamen Vertreter der Großgrundbesitzerfamilie zurück, demonstrieren die damals noch vorhandene Kaffeeverarbeitungsanlage und transportierten die Maschinen ab. Die 300 Manzanas Kaffee-land teilten sich die Eigentümer untereinander und „verwalteten“ das Ganze von San Salvador aus. Die Erträge sind inzwischen auf zwei Quintales pro Manzana gesunken.

Die Leute, die in Pretoria leben, haben praktisch nur ihre Hütten und Häuser mit einer Parzelle darum. Früher, als sie noch Colonos der Salaverrias waren, hatten sie noch einen eigenen Arzt, eine Lehrerin sowie Lebensmittel. Seit der Regierungsübernahme durch Mauricio Funes und die FMLN bekommen die Kinder von Pretoria Schulpakete (Uniformen, Schuhe, Lernmittel und Schreibwaren) und Schulesen. Auch die Arztbesuche sind gratis.

Aus einem Brief von ANTA vom 8. April 2013 „Wir haben mit den Leuten der Finca Pretoria einen Prozess angefangen, an dessen Ende sie das Land bekommen sollen, auf dem sie schon so lange leben und arbeiten. Endlich eigenes Land zu haben, erfüllt sie mit Hoffnung, aber die Sache ist nicht einfach. Eine Frau, die behauptet, die alleinige Eigentümerin zu sein (Sonja, die nach den Informationen, die wir im Dezember 2012 erhalten haben, im Rahmen der Salaverria-internen Aufteilung 100 der insgesamt 300 Manzanas bekommen haben soll), hat uns verboten, die Finca zu betreten, um dort Versammlungen abzuhalten. Wir müssen uns deshalb jetzt irgendwo anders treffen. Francia hat inzwischen so viel Angst, dass er nicht mal mehr zu den Treffen in unserer Zentrale in San Salvador kommen will, obwohl er nicht nur der Vertreter von Pretoria ist, sondern auch der Koordinator für zwei weitere Fincas in Ahuachapán, deren Leute angefangen haben, sich bei ANTA zu organisieren. Mit einigen von ihnen haben wir eine Schulung für nachhaltige Landwirtschaft als Antwort auf die Umweltschäden und den Klimawandel angefangen.“

### Liebe FreundInnen El Salvadors und des „La Cortadora“,

diesmal war es leicht, Material für den neuen „KaffeeKlatsch“ zu sammeln. Ehrlich.

Die Nummer 35 steht ganz im Zeichen der letzten Kaffee-Reise nach El Salvador, die wir im Dezember 2012/Januar 2013 unternommen – und für Interessierte geöffnet – haben. Die Reise war die ideale Gelegenheit, „unsere Lieferkooperativen“ (s. Kasten Las Lajas und Combrifol-Artikel) ebenso zu besuchen wie den persönlichen Kontakt zu den politischen Organisationen, die wir unterstützen (s. ANTA-Artikel), zu suchen sowie neue, interessante Kooperativen zu besichtigen (s. Las Marias 93-Artikel). Ein Hintergrund-Beitrag zur aktuell großen Problematik des Kaffeepilzbefalls (Roya) in El Salvador erschien uns ebenfalls wichtig.

Wie immer viel Spaß beim Lesen!

Ein Tipp: Trinkt dazu einen guten La Cortadora-Kaffee.

Nie war er so (politisch) gehaltvoll wie heute...



## Las Marias 93: Die Kaffee-kooperative der Ex-Guerillas

Schon der Blick auf die Mauer, die das Gelände der Kooperative umgibt, ist ein besonderer. Dahinter ragt ein stählernes Ungetüm hervor, das erst auf den zweiten Blick als das Gerippe eines abgeschossenen Militärhubschraubers – versehen mit der Pilotenkanzel eines alten Kampfflugzeuges – zu erkennen ist.

Sie wollten hier einmal ein Kriegsmuseum einrichten – bis die Spitze der Guerillagruppe ERP ihnen sagte, das komme nach Morazán.

Unsere Gesprächspartner an diesem Nachmittag sind der jetzige Präsident der Kooperative Porfirio Martínez (Kriegsname Aman), Alejandro Remero (Sekretär des

Aufsichtsrates) und fünf weitere Mitglieder der Kooperative, die uns in die Chronologie der Kooperative einführen.

Las Marias liegt am Fuß des Vulkans El Tigre und wurde von Ex-Guerillas der Elitetruppe BRAZ (Brigada Rafael Arce Zabla) des ERP gegründet, die nach den Friedensverhandlungen im Jahr 1992 aus dem Berggebiet Morazán in den Bezirk Usulután umzogen, da in ihrer ehemaligen Heimat Landmangel herrschte. Zur Zeit des Krieges waren die Töchter und Söhne der Bauern vorwiegend Guerilleros. „Ich war 1980, also bei Kriegsausbruch, 10 Jahre alt“ erzählt Aman, „deshalb heißt es auch in einem Lied, dass wir aus einer Generation stammen, die nicht mit Spielzeug gespielt hat, sondern mit Waffen.“ Das Handwerk der Landwirtschaft mussten sie erst von Grund auf lernen. Zu den Gründern der Kooperative zählten damals nur elf offizielle Mitglieder, die Mehrzahl der Bewohner in der 1993 (daher auch der Name) offiziell anerkannten Kooperative hatte keine Papiere und lebte somit illegal auf der Finca. Las Marias ist eine Sociedad Cooperativa, d.h., man kann Anteile kaufen. Zunächst wurde das Land ungeteilt vergeben, später wurde parzelliert, aber einen Teil haben sie als Gemeinbesitz behalten.

Das Land gehörte früher der Bourgeoisie, namentlich der Familie Ramírez, erzählt uns Aman. Die Kaffeeverarbeitungsanlage wurde im Krieg zerstört, 1995/96 mit EU-Geldern wieder aufgebaut. 1997 war das EU-Projekt abgeschlossen und es mussten neue Kreditgeber gefunden werden. Es gab dann Gelder von der salvadorianischen Agrarförderbank und

## COMBRIFOL: Zu Besuch in Honduras

Unsere Reise hat uns Anfang Januar auch in die Berge von Nahuaterique geführt. Hier, in einem sogenannten Bolsón, einer „großen Tasche“, die lange zwischen El Salvador und Honduras umstritten war, bis der Internationale Gerichtshof in Den Haag 1993 das Gebiet Honduras zusprach, liegt die bäuerliche Kaffeekooperative COMBRIFOL (Cooperativa Mixta Brisas de la Frontera Ltd., Gemischte Genossenschaft „Grenzwind“, wir berichteten 2010 und 2012 im Kaffee-Klatsch). Dieses Mal waren wir bei der Familie García im Cantón El Carrizal eingeladen. Die Reise von Perquín im benachbarten salvadorianischen Departamento Morazán zu den Garcías und den anderen Leuten von COMBRIFOL wurde zur Odyssee. Wir kamen ganz gut bis zum Grenzposten in Rancho Quemado, aber die Straße von dort nach El Carrizal überforderte unseren Kleinbus trotz der Fahrkünste unseres ehemaligen Taxifahrers hoffnungslos. In den zwanzig Jahren, die diese „Straße“ nun zu Honduras gehört, haben die dortigen Regierungen noch nie etwas

daran gemacht, ebenso wenig wie die salvadorianischen Regierungen davor oder die FMLN, der die Gegend während des Krieges von 1980 bis 1992 als Rückzugsgebiet diente. Wir gaben auf, fuhren schließlich von Rancho Quemado, auch nicht bequem, aber möglich, in den Ort Nahuaterique, von wo uns die Techniker von COMBRIFOL mit einem allradgetriebenen und hoch gelagerten Pickup nach El Carrizal brachten. Dort gab es eine ausführende Vorstellung, dann ein opulentes Mittagessen, Dorfmusik und schließlich Informationen. Familie García hat zehn Kinder, COMBRIFOL 300 Mitglieder, die jeweils eine halbe bis eine Manzana (0,7 ha) Kaffee-Land haben, auf dem sie 15 bis 20 Quintales (Zentner) Rohkaffee (Café Oro) ernten. Hier bei den Garcías steht ein „despulpador“, eine Kaffeeschälmaschine, mit der die Bohnen aus dem Fleisch der Kaffee-Kirsche, der Pulpa, geschält werden. Die Pulpa ist wesentlicher Bestandteil des Kompostes, den die COMBRIFOL-Genossinnen zur Düngung zubereiten. Das und alle anderen Kulturmaßnahmen werden für stol-

ze 2000 US-Dollar von Mayacert überprüft und zertifiziert. Die Kaffeebohnen werden nach dem Schälen getrocknet. Weil es hier oben neblig sein kann und die Sonne nicht ausreicht, um den Kaffee zu trocknen, haben die Garcías mit Plastikbahnen eine Art Gewächshaus gebaut, in dem der Kaffee weiter getrocknet wird. Der so verarbeitete Kaffee wird dann in die Departementshauptstadt Marcala gebracht. Das dauert zwei Stunden und ist erheblich einfacher, als mit einem Kleinbus nach El Carrizal zu kommen; und ab Marcala sind die Straßen asphaltiert. Zum Exportprodukt fertig gemacht wird der Kaffee von COMBRIFOL dann von COMSA, der bäuerlichen Aktiengesellschaft Café Orgánico Marcala S.A. Dieser Kaffee bekommt dann das Biosiegel sowie je nach Abnehmer auch ein sogenanntes Fairtrade-Siegel und auch das Siegel der geschützten Herkunftsregion „Denominación de Origen (DO) Marcala“. Aus der Ernte 2012/2013 hat MITKA einen Container davon gekauft. Ein Teil davon wandert in den Kaffee La Cortadora, ein anderer in einen neuen DO Marcala-Kaffee des Heidelberger Partnerschaftskaffees.

der Kooperativen-Exportorganisation UCAPROBEX, die auch den nicht unkomplizierten Teil des Exportes abwickelte. Die letzte Ernte wurde zu 60 Prozent an Just Coffee (US-amerikanische Alternativhandelsorganisation) verkauft und der andere Teil lokal vermarktet. Durch die relativ geringe Höhenlage des Tigre-Areals (600-1000 m) ist der Kaffee für den Anspruch des europäischen/deutschen Marktes qualitativ angeblich nicht geeignet.

Zu Las Marias gehören 260 Manzanas, eine Familie bearbeitet im Schnitt 2,7 Manzanas. Zu Erntezeiten hilft die ganze Familie. Es leben insgesamt 663 Personen auf Las Marias. Es gibt 63 Socios, wovon 23 Frauen sind. Las Marias 93 hat eine Cafeteria und eine Baumschule. Außerdem bauen sie viel Gemüse für den Eigenbedarf an.

Sie erwarten bei ihrer Kaffee-Ernte 2012/2013 ca. 800 Quintales (1 Quintal sind ca. 46 kg), das Jahr davor hatten sie 1500. Zu Spitzenzeiten ernteten sie bis zu 6000 Quintales.

Der Grund für den dramatischen Rückgang ist die Roya. Ihren Kompost machen sie aus Pulpa, Wasser, Asche, Hühnermist und Kalk. Den Krankheiten wie Roya und Broca rücken sie mit der sogenannten Bordeauxsoße zu Leibe, die aus einem Wasser-Kupfer-Gemisch hergestellt wird. Gegen die Broca benutzen sie auch Sexualfallen für den Käfer.

Pro Arroba (gute 11 kg) zahlen sie den externen PflückerInnen 1,25\$, d.h., ein Tagelohn beträgt bei vier Arroba ca. 5\$. Las Marias hat zwei Agraringenieure, die aber nicht von ihnen bezahlt werden können. Sie arbeiten dort dann teilweise ehrenamtlich. Es gibt in der Nähe auch eine Gesundheitsstation, wo es aber immer nur Ärzte in Ausbildung gibt und diese dort immer nur durchlaufen, also ständig wechseln. An Medikamenten gibt es nur das Nötigste. Im Verwaltungsrat von Las Marias sind 10 Personen, davon sind die Hälfte Frauen, auch die Vorsitzende.

Wir fragen, welche Pläne sie haben, was verbessert werden kann: „Wir leben in Streichholzschachteln, die uns die EU gebaut hat und von denen einige beim Erdbeben 2001 zerstört wurden. Wir haben aber auch schon einige Häuser erneuert“, informiert uns Alejandro. Sie wollen außerdem versuchen den Tourismus noch auszubauen, indem sie Übernachtungsmöglichkeiten schaffen für interessierte Besucher.

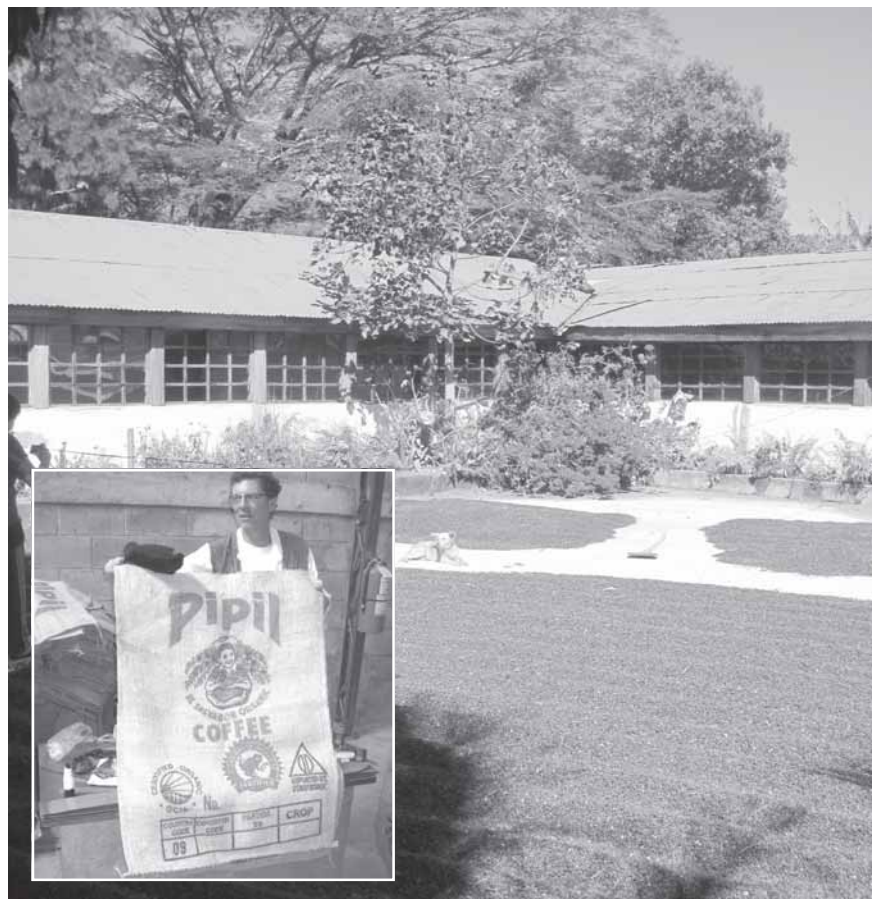
Zum Abschluss möchten sie uns unbedingt noch den kleinen Museumsraum zeigen, der an die Kriegszeit erinnert. Wir sehen Bilder bewaffneter Kämpfer, werden immer wieder einmal darauf hingewiesen, welcher unserer Begleiter dort zu sehen ist – damals, als sie noch jung waren.

Und das wollen uns Aman und die anderen mit auf den Weg geben: Las Marias ist die einzige Kaffee-Kooperative von Ex-Guerillas in El Salvador, die überlebt hat.

## Unsere neue (alte) Lieferkooperative „Las Lajas“

Schon einmal – vor mehr als 10 Jahren – haben wir Kaffee von der Agrarreformkooperative Las Lajas bezogen. Jetzt, ab der Ernte 2012/13, beziehen wir wieder Kaffee von dort, da er biologisch angebaut wird, von hoher Qualität ist und von einer Kooperative stammt, die viel für ihre Mitglieder tut.

<b>Lage</b>	direkt am Lago Coatepeque, Santa Ana
<b>Größe</b>	1250 Manzanas (875 Hektar)
<b>Kaffeeanbau-Fläche</b>	923 Manzanas
<b>Anteil Bio-Kaffee</b>	100 Prozent
<b>Kompost</b>	Mixtur aus Hühnermist, Kuhmist, Erde, Kalk, Grünschnitt, Asche
<b>Bio-Zertifizierung</b>	OCIA, Rain Forest Alliance
<b>Weitere Flächennutzung</b>	Mais-, Bohnen-Anbau, Weiden
<b>Gründung</b>	Mai 1980, nach der Agrarreform
<b>GenossInnen</b>	201, davon 50 Frauen
<b>Selbstorganisation</b>	Generalversammlung alle 3 Monate, alle 3 Jahre Wahl der Administration
<b>Finanzielle Belastung</b>	keine mehr, da die Agrarschuld für den Landkauf bis 1995 abgezahlt war
<b>Bildungseinrichtungen</b>	Zwei Schulen auf dem Kooperativengelände, 1000 SchülerInnen pro Jahr, bis Klasse 9, die LehrerInnen werden vom Staat bezahlt
<b>Soziale Errungenschaften</b>	Alle GenossInnen sind kranken- und rentenversichert Bau einer Gesundheitsstation Bau von zwei Brunnen, die 4000 Menschen mit Trinkwasser versorgen
<b>Leistungen für die ca. 2000 externen KaffeeplückerInnen während der Ernte</b>	Essen, Transport Lohn: 1\$ pro Arroba (11,3 kg), ca. 4\$ pro Tag
<b>Zukunftspläne</b>	Erneuerung der Kaffeepflanzen auf der gesamten Finca Modernisierung des Beneficios Weiterentwicklung einer lokalen Kaffee-Marke Entwicklung weiterer Produkte aus der Kuhmilch, z.B. Käse



In diesen Kaffeesäcken wird geliefert

Trockenhof in Las Lajas



## Der neueste „La Cortadora“

kommt mit dem Schiff in Hamburg an und wird von der salvadorianischen Botschafterin in der BRD, Anita Cristina Escher Echeverría, und von Susanne Voss, die sich bei El Rojito besonders um den „La Cortadora“ kümmert, in Empfang genommen.

## La Roya: Verstärkter Pilzbefall der Kaffeesträucher auch in El Salvador

Um die Jahrtausendwende der absolute Preisverfall, knapp zehn Jahre später – die Preise fingen gerade an, sich zu erholen – Hurrikane und zuletzt, im Oktober 2011, das tropische Tief 12-E mit seinem Dauerregen, und jetzt eine Roya-Epidemie bislang unbekanntes Ausmaßes von Kolumbien über ganz Mittelamerika bis Mexiko – die Kaffeewirtschaft kommt nicht zur Ruhe.

Was ist die Roya? Das ist der spanische Name für den Kaffeeroast, *Hemileia vastatrix*, ein Rostpilz, der Arabica-Sorten befällt – die in El Salvador am meisten verbreiteten Sorten Borbón und Pacamara ganz besonders. Wenn an den Unterseiten der dunkelgrünen Blätter des Kaffeestrauchs gelbe Flecken auftreten, die allmählich orangefarben werden, ist der Kaffeeroast in der Plantage angekommen. Die Blätter fallen dann ab, die Kaffeekirschen, damit stärker der Sonneneinstrahlung ausgesetzt, werden früher reif, trocknen am Strauch und fallen ebenfalls ab, die gesamte Pflanze wird geschwächt. Dann wird sie oft auch noch von Antrachnose, einer weiteren Pilzkrankheit, befallen. Auch sind die am Boden liegenden, vertrockneten Kaffeekirschen eine ideale Brutstätte für den Broca-Käfer, der vor der nächsten Ernte seine Eier in den Kirschen ablegt.

Das Zentrum der genetischen Vielfalt des Kaffeeroastes liegt in Ostafrika. Von dort sprang die Krankheit, vermutlich durch den Kolonialismus befördert, auf den asiatischen Kontinent über, wo sie 1868 im damaligen Ceylon derart wütete, dass der Kaffeeanbau aufgegeben und durch den Teeanbau ersetzt wurde. In Lateinamerika ist der Kaffeeroast zum ersten Mal 1903 in Puerto Rico aufgetreten. Dann trat er ab 1970 massiv in den Kaffeeanbaugebieten der brasilianischen Bundesstaaten Minas Gerais,

Paraná und Santa Catalina auf. Von dort bewegte sich die Krankheit zügig nach Kolumbien und Mesoamerika. In El Salvador tauchte die Roya zuerst 1976 auf; einen weiteren starken Befall gab es 1982. Da der Rostpilz Temperaturen über 20° C liebt, breitet er sich mit dem Klimawandel auch in die höheren Lagen der Kaffeeberge aus, wo in ca. 1200 m Höhe der bestgeschätzte Hochlandkaffee wächst. Die eingangs erwähnten Regenkatastrophen, angefangen mit dem Hurrikan Ida im Jahre 2009, haben einerseits Nährstoffe aus dem Boden ausgewaschen, die durch Düngung ersetzt werden müssten. Andererseits können wassergesättigte Böden Nährstoffe weniger gut aufnehmen. In El Salvador kommt als wesentlicher Faktor hinzu, dass der dortige Kaffeewald überaltert ist. Nach Angaben der Regierung haben 51 Prozent aller Bäume ihr bestes Kaffeealter längst überschritten. Die Vernachlässigung der Forschung auf diesem Gebiet tut ein Übriges. Immerhin scheint inzwischen sicher zu sein, dass die Anfälligkeit für den Kaffeeroast nicht einer Mutation geschuldet ist, sondern mit Umwelteinflüssen zu tun hat.

Für die zu Ende gegangene Ernte 2012/2013 schätzt die Zentralamerikanische Organisation der Kaffeexporteure (ORCECA) die durch die Roya verursachten Verluste in Honduras auf 1,8 Millionen Sack Kaffee (à 60 kg), in Guatemala auf 650.000, in Nicaragua auf 600.000, in El Salvador auf 400.000, in Costa Rica auf 200.000 und in Panamá auf 60.000. Die Schätzungen über das Ausmaß des Befalles variieren in El Salvador zwischen 40 und 70 Prozent des Kaffeebestandes. Der bereits eingetretene Verlust von 400.000 Sack Kaffee entspricht einem Wert von über 80 Millionen US-Dollar an entgangenen Devisen aus dem Kaffee-

Export, der mit 9 Prozent nach wie vor das wichtigste Exportprodukt des Landes ist. Die kommende Ernte 2013/2014 wird nach allen Vorhersagen die niedrigste seit 33 Jahren sein; mit weiteren bis zu 40 Prozent Verlusten wird gerechnet.

Höchste Zeit also, etwas zu unternehmen. Die kolumbianische Regierung zum Beispiel hat in den letzten beiden Jahren um die zwei Milliarden Euro an Direktsubventionen, Krediten und Zollerleichterungen in die Kaffeewirtschaft des Landes gesteckt. In El Salvador hat die Regierung Mitte Januar 2013 ein Sofortprogramm in Höhe von drei Millionen US-Dollar aufgelegt, mit der vor allem in den kleinen Betrieben bis vier Hektar die notwendigen Maßnahmen durchgeführt werden sollen. Die reichen vom Zurückschneiden der Kaffeesträucher über eine ausgeglichene Düngung und die Behandlung mit Fungiziden oder den auch im Biokaffeeanbau erlaubten Kupferpräparaten bis hin zum Abholzen überalterter Parzellen und Neupflanzungen mit resistenten Sorten (wie Cuscatleco und Catisic in El Salvador und Lempira und Café90 im benachbarten Honduras).

## Impressum

„Kaffee-Klatsch“ – Info der Kaffeekampagne El Salvador

Hrsg.: Koordination Kaffeekampagne El Salvador

[www.cafe-cortadora.de](http://www.cafe-cortadora.de)

E-mail: [info@cafe-cortadora.de](mailto:info@cafe-cortadora.de)

Das Info erscheint unregelmäßig als Beilage der Zeitschrift „ila“.

### Spendenkonto:

Informationsstelle El Salvador e.V.,  
Postbank Köln, BLZ 370 100 50,  
Kontonummer: 332 276 507