

Kaffee KLATSCH

Nr. 40
Juli '18

Info der Kaffee-Kampagne El Salvador



la cortadora
Kaffee für Land und Freiheit

www.cafe-cortadora.de

Begegnungen

im Kaffeegebiet von
El Salvador und Honduras

Trocknung von
Honey-Coffee
in Cuzcachapa

4. Januar 2018

Alte Bekannte

Vormalige Agrarreformkooperative Santa Adelaida, Municipio de Comasagua, Departamento de La Libertad

Die Kooperative hat 180 Genoss*innen, von denen immer mehr bereits in Rente sind. (Früher bekamen diese 50 US-Dollar Rente pro Monat aus Mitteln der Kooperative,

heute gibt es kein Geld mehr dafür.) Sie bewirtschaftet insgesamt 1.900 manzanas (eine manzana entspricht 0,7 ha), von denen 900 manzanas mit Kaffee bepflanzt sind. 650 manzanas davon leiden seit über sechs Jahren unter starkem Befall mit Roya (Kaffeerost) und Antracnosis (ebenfalls eine Pilzkrankheit, die oft zusätzlich zur Roya auftritt; sie tritt auf, wenn die Kaffeepflanzen zu viel Schatten haben, in feuchtem Milieu und die Pflanzung schlecht durchlüftet ist;

die Blätter und Kaffeekirschen werden befallen, verfärben sich schwarz und fallen ab). Unsere Gesprächspartnerin, Esther Nerio Gutiérrez, nennt diesen, den größten Teil der Kaffeepflanzung, „cafetal perdido“, verloren. Die Kooperative hat mit der Erneuerung der Plantage angefangen, mit der Varietät Cuscatleco, die sie von der Regierung bekommen hat. Diese Sorte ist zwar resistent gegen die Roya, hat aber eine geringere Lebensdauer, nämlich nur 8-10 Jahre, verglichen mit den ca. 60 Jahren, die die klassische Bourbon-Sorte Ertrag bringt. Auch ist die Qualität des Kaffees bei dieser Roya-resistenten Varietät schlechter. Bisher wurden im Tablón (Teilbereich der Plantage) Los Castillos 8 manzanas neu bepflanzt. Zusammen mit Esther haben wir die Tablones Los Castillos und Tanque de Arrieto, wo zurzeit geerntet wird, besucht. (Es arbeitet nur eine cuadrilla, eine Gruppe von 30 Männern, Frauen und Kindern.) Diese beiden Tablones sind Anexos, Nebenstellen, der eigentlichen Finca, die den Namen Santa Adelaida trägt und wo die besten Erträge erzielt werden. Die Kaffeepflücker*innen bekommen in der noch andauernden Ernte 2017/2018 1,60 US-Dollar pro arroba (Hohlmaß, entspricht 11,34 kg). Die Kooperative erwartet 200 US-Dollar pro quintal (entspricht 4 arrobas oder 100 libras

Delegation 2018 +++ Ganz neue Kaffeegeschichten aus El Salvador

Liebe La-Cortadora-Enthusiast*innen,

vom 3. bis zum 19. Januar 2018 haben Karin aus Hamburg, Marita aus Rodgau, Tonie und Ulf aus Konstanz, alle von der Kaffeekampagne El Salvador, eine Kaffeereise durch El Salvador mit einem Abstecher nach Honduras unternommen. Hier folgt ihr ebenso interessanter wie eindringlicher Bericht.

Ein schönen Sommer mit viel heißem, wenig kaltem, manchmal vielleicht gekühltem (Eis-)Kaffee wünscht euch

Eure Kaffeekampagne El Salvador



Antracnosis-Befall in Santa Adelaida

= 100 Pfund = 45,36 kg), falls sie ihren Kaffee exportieren kann. (Der Weltmarktpreis liegt bei 125 US-Dollar pro quintal, C-Kontrakt an der New Yorker Warenterminbörse.) Wahrscheinlicher ist aber, dass sie ihn intern verkaufen müssen, dann für ca. 150 US-Dollar pro quintal. Das ist auch der Preis, den die Kooperative bei der letzten Ernte 2016/2017 im Export erzielt hat. Auf die Frage, ob noch überlegt wird, zum organischen Anbau zurückzukehren, lautet die Antwort, dass viele Kooperativenmitglieder meinen, dass der Bioanbau für den Roya-Befall verantwortlich war. Außerdem ist es teurer, Kompost zu machen, als Mineraldünger zu kaufen. Zurzeit gibt es aber kein Geld, weder für das eine noch das andere. Auch für einen Notar ist kein Geld da, den sie bräuchten, um die Statuten der Kooperative zu ändern: Bislang konnte nur jemand socio oder socia, Genosse oder Genossin, werden, wenn jemand anderes verstarb; das wollen sie ändern; in Zukunft soll die Übergabe ab einem bestimmten Rentenalter erfolgen. Nach einer Beurteilung der acht Jahre gefragt, die die FMLN inzwischen an der Regierung ist, heißt es, dass es viele Versprechen gegeben hat, aber außer den roya-resistenten Pflanzen nichts gekommen ist.

**27. Dezember 2017 und
5. Januar 2018**

Alte Freunde

Vormalige Agrarreformkooperative Las Lajas, Municipio de Izalco, Departamento de Sonsonate

Bis zur Agrarreform von 1980 gehörten die Kaffeeplantagen von Las Lajas der Frau Blanca de Langenegger. Sie war die Tochter von Rosa Ruiz und Samuel Langenegger, der die Finca beim Spiel gewonnen hatte.

In Las Lajas bewirtschaften 196 socios und socias, einschließlich jener, die bereits in Rente sind, zusammen mit insgesamt ca.

4.000 Menschen, die auf dem Territorium der Kooperative leben, 1.172 manzanas Land, von denen 953 manzanas mit Kaffee bepflanzt sind. Das restliche Land wird vor allem für die Weidehaltung von Milchkühen genutzt. Die bereits verrenteten socios und socias bekommen aus der Prämie, die MITKA bezahlt, eine kleine Rente.

Bei unserem ersten Besuch haben wir mit Germán, der für die Vermarktung zuständig ist, und Leticia, Mitglied des Verwaltungsrates, den kommenden Besuch am 5. Januar vorbereitet. Außerdem sprachen wir lange über die Erneuerung der Pflanzung. Bis jetzt wurden, vor allem im Jahre 2016, 142 manzanas neu gepflanzt mit der roya-resistenten Sorte Cataui Amarillo. Sie liefert eine geringere Qualität (70 bis 80 Punkte) verglichen mit der klassischen Varietät Bourbon (90 Punkte). Wegen der aufgelaufenen Schulden bei der Banco Hipotecario hat es an Kapital für die Pflegearbeiten gefehlt.

Beim eigentlichen Besuch am 5. Januar 2018 mit der ganzen Gruppe waren seitens der Kooperative neben Germán drei Mitglieder des Verwaltungsrates und vier des Aufsichtsrates anwesend. Sie erzählen von ihrem neuen Agrartourismus-Projekt, für das sie Mittel des staatlichen Programmes „Amanecer Rural“ (ländliche Morgenröte) bekommen. Damit werden neue Gästehäuser gebaut, die fast fertig sind. Außerdem soll es ein Restaurant, ein Café und ein Museum geben und es sollen Rundgänge durch die Kaffeeplantagen angeboten werden. Die Kooperative hat das Gelände für den Schulkomplex zur Verfügung gestellt, in dem das Angebot von der Vorschule bis zum zweijährigen, allgemeinen Abitur reicht. Das für das Tourismus-Projekt zuständige Mitglied des Aufsichtsrates, Antonio Barrientos, genannt Tobin, geht ausführlich auf seine Sorge ein, dass die Jugend sich zu wenig für den Kaffeeanbau interessiert.

Im Anschluss an das ausführliche Gespräch mit den Mitgliedern von Verwaltungsrat und

Aufsichtsrat war nur noch Zeit für einen Besuch der nahegelegenen Verarbeitungsanlage, des Beneficio, dessen Verwalter seit Jahren Adinilson ist. Er meint, dass in ein paar Jahren der ungewaschene (unwashed), also nicht nass verarbeitete Kaffee die große Mode sein wird. Während der eigene Kaffee 12 bis 14 Stunden lang fermentiert wird, ist zur Zeit der Kaffee aus 1.700 m Höhe eines privaten Cafetaleros in den Fermentierungstanks, der an die 40 Stunden brauchen wird, weil er zuckerhaltiger ist.

6. Januar 2018

Honey-Coffee

Cooperativa Cuzcachapa de R.L., Municipio de Chalchuapa, Departamento de Santa Ana

Bei der trockenen Aufbereitung („naturals“) werden die Kaffeekirschen als Ganzes getrocknet, also mit Fruchtfleisch (pulpa), Mucilage (Schleimschicht), Pergament- und Silberhäutchen und den eigentlichen Bohnen. Die unreifen Früchte werden herausgepickt und gesondert getrocknet, wobei die Kaffeekirschen laufend gewendet werden müssen, damit sie nicht faulen, sondern gleichmäßig trocknen – bis auf zehn bis zwölf Prozent Feuchtigkeit. Danach wird das Fruchtfleisch mechanisch entfernt, es findet also keine Fermentierung statt. Der Kaffee, der mit dieser Methode produziert wird, schmeckt ziemlich süß und hat einen vollen Körper. Bei der halbtrockenen (semi washed coffee) Aufbereitung („honey process“) wird das Fruchtfleisch mechanisch entfernt und anschließend getrocknet. Auch hier müssen die Bohnen mitsamt der Mucilage, dem Pergament- und Silberhäutchen laufend gewendet werden, damit sie nicht faulen und gleichmäßig trocknen. Anschließend werden die eingetrocknete Mucilage, das Pergament- und Silberhäutchen mechanisch entfernt. Auch bei dieser Methode findet keine Fermentierung statt. Der Kaffee, der dabei herauskommt, hat die feine Säure, wie man sie von gewaschenem Kaffee kennt, aber auch die Süße und den vollen Körper von ungewaschenem Kaffee. Bei der nassen Aufbereitung, die am gebräuchlichsten ist, werden die reifen von den unreifen Kaffeekirschen getrennt. Bei den reifen wird dann das Fruchtfleisch mit „despulpadores“ mechanisch entfernt. Bei der anschließenden Fermentierung in Tanks mit 130 bis 150 Liter Wasser pro Kilogramm „washed coffee“ werden Mucilage, Pergament- und Silberhäutchen entfernt. Der Fermentierungsprozess muss überwacht werden, um die Bohnen rechtzeitig aus dem Wasser zu nehmen. Anschließend entfernt man die Mucilage und trocknet die Bohnen in der Sonne oder maschinell. Der auf diese Weise produzierte „fully washed coffee“ hat einen starken Eigengeschmack mit ausgeprägter Säure.

Cuzcachapa ist mit ca. 1.100 socios und socias, von denen 80 Prozent kleine Kaffeebauern und -bäuerinnen mit durchschnittlich zwei manzanas Kaffee sind, der größte Beneficio von UCAFES. Die Cooperativa Cuzcachapa wurde 1966 gegründet, der Verband UCAFES 1978. Er liefert heutzutage 10 bis 11 Prozent der Gesamtexporte El Salvadors, die sich im Erntejahr 2017/2018, das Ende Januar zu Ende gegangen ist, auf eine knappe Million quintales erholen dürfte.

7. Januar 2018

Im „Mara-Gebiet“

Vormalige Agrarreformkooperative Las Colinas, Municipio de Tacuba, Departamento de Ahuachapán

Die Kooperative Las Colinas hat 89 socios und socias; nur vier von ihnen sind Frauen, zwei Männer sind bereits in Rente. Insgesamt werden 236 manzanas Kaffee bewirtschaftet, und zwar seit 17 Jahren organisch. Auf einer Höhe von 1.100 m.ü.M. und höher liegt die gesamte Plantage in „estricta altura“ (strictly high grown, SHG). Deshalb hat die Ernte kaum angefangen und wird bis Ende Januar dauern. Die Erträge liegen inzwischen bei 22 bis 23 quintales pro manzana. Auf dem Gelände der Kooperative gibt es drei Wasserquellen. Trotzdem wird mit einem Beneficio Ecológico gearbeitet, der Wasser spart. Las Colinas rechnet mit einem Ertrag von 14 Containern. In den letzten 15 Jahren hat Equal Exchange in den USA die gesamte Ernte aufgekauft. Aus der anlaufenden Ernte werden sie aber weniger kaufen, weil sie große Lagerbestände haben, nämlich nur ca. sechs Container, zu einem Preis von 265 US-Dollar pro quintal (zum Vergleich: MITKA bezahlt heuer 230 US-Dollar pro quintal). Las Colinas läuft also Gefahr, auf ca. acht Containern sitzen zu bleiben, die sie zu einem erheblich niedrigeren Preis auf dem inländischen Markt werden verkaufen müssen, falls sie nicht noch einen Käufer im Ausland finden. Auf ausdrücklichen Wunsch von Pedro Ascencio und den anderen Kooperativen-Mitgliedern bitten wir Anne von der MITKA, nach Interessenten für diesen ausgezeichneten Bio-SHG Ausschau zu halten – bislang ohne Erfolg. Über die Sicherheitslage in Las Colinas sprechen wir nur kurz. Die Kooperative zahlt inzwischen kein Schutzgeld mehr, und unsere Gesprächspartner finden, dass sich die Lage sehr verbessert hat, seit die PNC eingegriffen hat und inzwischen regelmäßig patrouilliert.

26. Dezember 2017

Linke Bauerngewerkschaft

Gespräch mit Teodoro Ardón, Carlos Rodríguez und Luis Morán bei ANTA (Asociación Nacional de Trabajadores Agropecuarios)

ANTA ist 1985 als linke Bauernorganisation gegründet worden. Die Organisation hat in 440 Gemeinden in allen 14 Departamentos „Consejos Directivos de Base“ (Basisgruppen). Bis 2009, dem Jahr, in dem die FMLN zum ersten Mal die Präsidentschaft gewonnen hat, konzentrierte sich ANTA auf den Kampf um Land, mit dem Ergebnis, dass heute um die 60 Prozent der Mitglieder eigenes Land haben. Danach sagten sie sich: „Wir können das Haus, das wir selbst gebaut haben, nicht anzünden“, will heißen, wir können die FMLN-Regierung, unsere Regierung, nicht angreifen. Jetzt setzen sie sich vor allem für die Mitglieder ein, die Land von den parzellierten Kooperativen bekommen haben. In den achteinhalb Jahren, in denen die FMLN jetzt regiert, sind 77.000 Landtitel vergeben worden – für Parzellen mit durchschnittlich einer manzana Fläche. Die Begünstigten sind ehemalige Kooperativen-Mitglieder und Colonos. Das Agrarreforminstitut ISTA möchte insgesamt 140.000 Landtitel verteilen. ANTA hat den Verdacht, dass durch die Regelung, nach der die Kooperativen 1997 ihre Restschulden von 15 Prozent mit der Abgabe von Land bezahlen konnten („dación en pago“), eine neue Landkonzentration in den Händen der durch die Agrarreform von 1980 enteigneten Grundeigentümer eingesetzt hat.

ANTA möchte die Register in den 14 departamentalen Zweigstellen des CNR (Centro Nacional de Registros, Grundbuchämter), das von den vormaligen FESPAD-Führungskräften Rogelio Canales und María Silvia Guillén geführt wird (FESPAD = Studienstiftung für angewandtes Recht), überprüfen, um herauszufinden, ob und durch wen die gesetzliche Höchstgrenze für privates Landeigentum von 245 ha überschritten wird, ob also ein neuer Konzentrationsprozess von Land in privaten Händen stattfindet. Dafür müssten sie einen sachkundigen Rechtsanwalt einstellen, haben dafür aber kein Geld. Die öffentlichen Banken BFA (Banco de Fomento Agropecuario, landwirtschaftliche Entwicklungsbank) und Banco Hipotecario, aber auch die Privatbanken, haben durch die „dación en pago“ und durch die Pfändungen von verschuldeten Ländereien viel Land akkumuliert, auf dem sie wohl sitzen, weil bislang keine entsprechenden öffentlichen Versteigerungen stattgefunden haben.

Im Rahmen des Programmes „Amanecer Rural“ der FMLN-Regierung haben ca. 70 ANTA-Basisgruppen vom Landwirtschaftsministerium je 20.000-90.000 US-Dollar bekommen für Projekte wie Gewächshäuser, Speicher usw. Im Rahmen der Wiederbelebung der Landwirtschaft, einem Hauptanliegen der FMLN-Regierungen, wird für Mais ein Erzeugerpreis von acht US-Dollar pro quintal bezahlt, der aber weit unter den Produktionskosten von 18 US-Dollar/quintal liegt. Außerdem müssten die Preise für die landwirtschaftlichen Produktionsmittel reguliert werden.



Pflanzschule in der Kooperative Las Marías 93

29. Dezember 2017 und 11. Januar 2018

Ex-Combatientes

Sociedad Cooperativa Las Marías 93 de R.L. de C.V., Municipio de Chinameca, Departamento de San Miguel

Die Kooperative baut Kaffee an in Höhenlagen zwischen 600 und 1.000 m.ü.M. Sie besteht aus 63 Mitgliedern, davon 20 Frauen. Inzwischen sind vier Mitglieder aus Altersgründen ausgeschieden oder verstorben. Die socias und socios von Las Marías waren während des Krieges von 1980 bis 1992 Combatientes der FMLN. Bei Kriegsende optierten sie für eine Reintegration, eine Zukunft in der Landwirtschaft, genauer gesagt in der Kaffeewirtschaft. Im Rahmen eines EU-Projektes zur Reintegration bekamen sie das Land, auf dem sie 1993, ein Jahr nach Friedensschluss, die Kooperative gründeten. Und zwar nicht als Asociación Cooperativa, das heißt als landwirtschaftliche Produktionsgenossenschaft, sondern als Sociedad Cooperativa, bei der individuell produziert, gemeinsam verarbeitet und vermarktet wird. Jedes Mitglied hat 2,5 bis drei manzanas Kaffee; also zusammen ca. 200 manzanas, von denen die sieben manzanas, auf denen die Infrastruktur steht, ungeteilt sind. Nachdem die roya, der Kaffeeroast, große Teile der Kaffeeplantage von Las Marías 93 zerstört hat, versuchte die Kooperative es mit Kakao- und Gemüseanbau. Der neue gesetzte Kakao ist zu 90 Prozent einer Dürre zum Opfer gefallen, der Gemüseanbau in einem Gewächshaus und im Freien liegt ebenfalls danieder, und der riesige Wassertank, mit dem Regenwasser aufgefangen werden soll, weil es auf dem Gelände der Kooperative keine Quellen gibt, ist undicht. Er müsste mit einer Plastikfolie ausgekleidet und abgedichtet und mit einem Dach geschützt werden. Nach diesen Misserfolgen bei der Umorientierung wollen die Leute von Las Marías 93 jetzt wieder auf

den Kaffee setzen und planen, 50 manzanas neu anzupflanzen mit roya-resistenten Sorten, die sie zum Teil von der Regierung bekommen. Tatsächlich hat diese im Juni 2017 an die ca. 300 kleinen und mittleren Kaffeeproduzent*innen der Bergregion von Tecapa-Chinameca, in der auch Las Mariás 93 liegt, ca. eine Million Pflanzen der roya-resistenten Varietäten Costa Rica 95, Caticis, Lempira, Cuscatleco und Icatú verteilt, wobei Cristino Amaya, unser Gesprächspartner in der Kooperative, meint, die Pflanzen hätten eine schlechte Qualität. Bis einschließlich der Ernte von 2011/2012 war der Kaffee von Las Mariás 93 von OCIA in den USA und BCS in der Bundesrepublik bio-zertifiziert. Damals bekam die Kooperative die Produktionskredite von der Banco de Fomento Agropecuario (BFA) und der Scotia Bank. Jetzt hat ihnen Norberto Gómez, der Sohn eines Investors, der ein Netz von markenlosen Tankstellen betreibt und dort mindestens 1.000 libras gerösteten und gemahlene Kaffee von Las Mariás 93 vermarkten will, Produktionskredite angeboten. Sie haben bereits einen Vertrag mit ihm gemacht. Derzeit verkaufen sie ihren gerösteten und gemahlene Kaffee an Tankstellen, Einzelhandelsgeschäfte und Beerigungsinstitute, nicht aber an die Büros der FMLN-Abgeordneten bzw. -Kandidaten. Bei unserem Besuch am 11. Januar 2018 mit der ganzen Gruppe erklärt uns wiederum Cristino Amaya die Situation der Kooperative. Später kommen Venancio, Sekretär im Verwaltungsrat, und Felipe, Vizepräsident des Verwaltungsrates, hinzu. Während des Krieges war Cristino Sanitär bei Chico, einem Arzt aus der Bundesrepublik, der sich der FMLN angeschlossen hatte. Zur Gründungsgeschichte von Las Mariás 93 erläutert er noch einmal, dass die Ex-Combatientes damals keine Ahnung von der Kaffeewirtschaft hatten. Die EU-Berater empfahlen als Unternehmensform eine Sociedad Cooperativa, die ins Handelsregister eingetragen wird, und nicht eine Asociación Cooperativa, die beim Landwirtschaftsministerium registriert wird. Der Beneficio der Kooperative, der ebenfalls aus dem EU-Projekt finanziert wurde, hat eine Kapazität von 25.000 quintales; sie haben aber noch nie mehr als 3.000 quintales verarbeitet. Seit die Kooperative 2008 für ca. 25.000 US-Dollar einen ökologischen, das heißt wassersparenden Beneficio gekauft hat, wird der alte Beneficio nicht mehr genutzt. Zurzeit verarbeiten sie für 40 US-Dollar pro quintal Kaffee von einem privaten Kaffeepflanzer am Cerro Limbo, dem Schwesterberg des Cerro Tigre. In der Form der Sociedad Cooperativa hängt der Kaffeearbeit vom Interesse der einzelnen Mitglieder ab. Da gibt es einige, die in der Kaffeewirtschaft die Zukunft ihrer Familien sehen und andere, die das Ganze eigentlich nicht interessiert. Diese neigen dazu, ihr Land an andere zu verkaufen, das heißt, sie

verkaufen ihren Anteil, der ihnen von der Kooperative ausbezahlt werden muss; dann werden sie aus dem Register gestrichen. Zur jährlichen Vollversammlung, dem obersten Organ der Kooperative, kommen 38 bis 40 aktive Mitglieder. Als der Kaffee von Las Mariás 93 noch bio-zertifiziert war, haben sie zuletzt, 2013, über UCRAPROBEX an Just Coffee in den USA verkauft, damals für 200 US-Dollar pro quintal. Der interne Preis liegt bei 80 bis 100 US-Dollar pro quintal. In der Größenordnung erwarten sie, die laufende Ernte verkaufen zu können. Während sie in den besten Zeiten 900 bis 1.200 quintales Oro exportieren konnten, werden es in diesem Erntejahr gerade mal 200 quintales Oro für den internen Markt sein. Nachdem die roya die Kaffeeproduktion fast zum Erliegen gebracht hat, wollen einige socias und socios nicht wieder neu anfangen, Cristino setzt aber auf das Angebot des Tankstellenbesitzers, der den Kaffee von Las Mariás 93 unter einem neuen Markennamen herausbringen will.

Die Schule in der Kooperative geht bis zur neunten Klasse; um anschließend Abitur zu machen, müssen die Jugendlichen nach Jucuapa. Das ist bei Cristinos Tochter der Fall; Venancios Sohn studiert an der Nationaluniversität UES in San Salvador Ingenieurwesen, seine Tochter dortselbst Psychologie. Auf dem Gelände der Kooperative gibt es auch eine Klinik, ein sogenanntes Eco Familiar, in dem interdisziplinär versorgt wird, es zum Beispiel auch einen Zahnarzt gibt. Der Arzt kommt zweimal in der Woche.

13. Januar 2018

Ex-Combatientes in einem anderen Land

Besuch bei der Familie Romero Hernández, Mitglieder von COMBRIFOL (Cooperativa Mixta Brisas de la Frontera), im Caserío El Mono, Cantón Nahuaterique, Municipio de Santa Elena, Departamento de La Paz, Honduras

Nach dem Frühstück im Hotel Perkin Lenca auf der salvadorianischen Seite des Nahaterique-Gebirges holt uns Eduardo Cáceres ab, für die Vermarktung zuständiger Angestellter von COMBRIFOL, (er, Armida, die Buchhalterin, und der Techniker arbeiten als Angestellte für COMBRIFOL und wohnen in der Hauptstadt des Departamento La Paz, in Marcala), um uns in den Caserío El Mono zur Familie Romero Hernández zu bringen. El Mono liegt auf ungefähr 1.900 m.ü.M. – am Tag unseres Besuches in den Wolken, also regnet es, dazu bläst ein scharfer Nordwind. Die Familie Romero Hernández ist eines von 206 Mitgliedern von COMBRIFOL, von denen 57 hier im Cantón Nahuaterique leben, wo sie außer Kaffee auch Mais und Bohnen anbauen, Honig produzieren, zum Teil

Fische züchten und Wald bewirtschaften. Die Familie hat insgesamt ca. 20 manzanas Land, darunter ca. zwei manzanas Kaffee, eine Neupflanzung mit den roya-resistenten Varietäten Cataui und Cuscatleco. Im Durchschnitt bewirtschaften die COMBRIFOL-Mitglieder eine halbe manzana Kaffee, der in tieferen Lagen angebaut wird. Sie verarbeiten ihre Ernten zu pergamino humedo oder pergamino seco. Die Weiterverarbeitung zu exportfähigem Rohkaffee, insbesondere das Reinigen und Sortieren, müssen sie machen lassen. In Zukunft sollen die eigenen Frauen die Handreinigung für die Preparación Europea erledigen. Mit der Nassverarbeitung, welche die Kooperativen-Mitglieder selber besorgen, werden auch Honey und Natural produziert (s.o. Cuzcachapa). COMBRIFOL ist in den 1990er Jahren aus einem Patronato, einem Verbund von Kirchengemeinden der katholischen Kirche in Marcala entstanden. Das Gebiet, in dem die Mitglieder der Kooperative leben und arbeiten, hat früher zu El Salvador gehört. Nach dem 100-Stunden-Krieg (als Fußballkrieg verniedlicht) von 1969, der durch einen von der OAS (Organisation Amerikanischer Staaten) vermittelten Waffenstillstand beendet wurde, blieben dieser und andere zwischen Honduras und El Salvador umstrittene „bolsones“ (Taschen) in einem völkerrechtlich latenten Zustand – bis 1992, als der Internationale Gerichtshof in Den Haag die bolsones Honduras zusprach. Die Bewohner*innen des bolsón von Nahuaterique, darunter auch die COMBRIFOL-Mitglieder, fordern seither die doppelte Staatsbürgerschaft und ein eigenes Municipio. Die doppelte Staatsbürgerschaft haben sie erreicht. Ein eigenes Municipio wollte ihnen Präsident Mel Zelaya geben, wozu er aber nicht mehr kam, weil er 2009 von der Regierung geputscht wurde. Kinder, die geboren worden sind, seit das Gebiet de facto honduranisch geworden ist, bekommen automatisch die honduranische Staatsbürgerschaft.

Impressum

„Kaffeeklatsch“ – Info der Kaffeekampagne El Salvador
Hrsg. Koordination Kaffeekampagne El Salvador

www.cafe-cortadora.de

E-Mail: kontakt@cafe-cortadora.de

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

Spendenkonto:

Informationsstelle El Salvador
IBAN DE12 3701 0050 0332 2765 07