



***Mabel Rueda zwischen Uwe Meier und Kristof von Anshelm erholen sich nach erfolgreicher Kakao-Expedition in einem Lokal in Villavicencio (Meta)***

## **Die Suche nach dem besten Kakao – ein Protokoll**

**Der beste Kakao ist geschmacklich hervorragend, umwelt- und friedenspolitisch zukunftsweisend und sichert zuverlässig die Ernährung von Kleinbauern.**

Die Kakao-Suchenden waren Kristof von Anshelm und Dr. Uwe Meier („Urwaldgarten“ und „Cacao de Paz“). Kristof ist Gesellschafter und Mitgeschäftsführer der „Yes Future“ GmbH mit der Marke „Cacao de Paz“ in Braunschweig und von Beruf Transformationsdesigner. Uwe Meier ist Gesellschafter der „Yes Future“ GmbH mit der Marke „Cacao de Paz“ und Mitgesellschafter der „Urwaldgarten GbR“ und von Beruf Agrarwissenschaftler.

### **Reisebericht über eine Reise nach Kolumbien vom 3. bis 17. Oktober 2017**

Die zweiwöchige Reise führte uns in die Provinz Meta und in die Sierra Nevada de Santa Marta. Zunächst fuhren wir eine Woche in den Westen des Departments Meta. Diese Reise wurde von der landeskundigen und Expertin für ländliche Entwicklung, Mabel Rueda, begleitet und vorbereitet. Von ihr wurde auch das Fahrzeug zur Verfügung gestellt. Am ersten Tag in Kolumbien besuchten wir das Kakao-Exportunternehmen Redcacaotera in Bogota.

### **Begründung der Reise**

„Cacao de Paz“ und „Urwaldgarten“ werden zukünftig keinen Kakao mehr von der Corp. Solano (Caqueta) beziehen, weil der Ankauf und Transport unzuverlässig sind. Es ging bei der Reise darum, in Kolumbien einen zuverlässigen Partner zu finden, der nach unseren zu-

kunftsorientierten Maßstäben Kakao anbaut und vermarktet. Diese Maßstäbe, die an den zu importierenden Rohkakao gelegt werden, sind:

1. Die Produktionsfläche enthält zahlreiche Nutzpflanzenarten wie z. B. Kochbanane (Platano), Essbanane, Manjok (Yucca), Avocado, Citrus-Arten, Guanabana, Guave, Kautschuk usw.) und darf als „*Permakultur*“ in ihrer typischen Ausprägung benannt werden. Die Pflanzung als Permakultur hat einen urwaldähnlichen Charakter und wird von uns als „Urwaldgarten“ bezeichnet, weil dieses Kulturverfahren als Permakultur mit einem Urwald vergleichbar ist, der allerdings durch die bearbeitende Hand und die Nutzpflanzenauswahl gärtnerisch beeinflusst wird.
2. Erhöhung der Biodiversität und Reduzierung klimaschädlicher Gase
3. Ersatz von Koka durch Kakao
4. Förderung der ökonomischen Situation von Frauen auf dem Land
5. Unterstützung des Friedensabkommens zwischen der Regierung und der FARC nach 52 Jahren Krieg
6. Fairer Preis nach den Maßstäben der Produzenten
7. Zuverlässige Kooperativenleitung

Kinderarbeit im ausbeuterischen Kontext ist in der kolumbianischen Kakaowirtschaft nicht üblich.

### **Redcacaotera**

Redcacaotera ist spezialisiert auf den Export von Kakao. Herr *Miguel Angel Vargas*, der Leiter von Redcacaotera, empfing uns und berichtete über die Leistungen der Firma.

*Redcacaotera* sucht, kauft und exportiert kolumbianischen Kakao nach den Wünschen des Kunden. Auch kleinere Mengen werden von der Firma gesammelt und in Containern beige-laden. Exporthafen ist Cartagena. Importhafen in Europa ist in der Regel Rotterdam. Dort übernimmt eine Spedition den Kakao und verteilt diesen in Europa. Redcacaotera würde gerne mit uns zusammenarbeiten.

### **Besuch bei der Kooperative ASoccuba**

ASOCCUBA ist eine Kooperative, die in der Stadt Cubarral (Meta) ansässig ist und Kakao auch international vermarktet. Die Reise zu ASOCCUBA ist seit etwa einem Jahr vorbereitet worden. Weil es schwierig ist, aus Deutschland den passenden Partner und den passenden Kakao zu finden, gab unsere kolumbianische Expertin für ländliche Entwicklung und Fraueninitiativen, Mabel Rueda, die Empfehlung, die Kooperative ASOCCUBA zu besuchen. Meta ist besonders geeignet für unsere Schokolade des Friedens, weil der Bürgerkrieg hier intensiv geführt und Koka auf vielen Flächen angebaut wurde (und auch noch wird).

Für eine Vorauswahl der Kakaofincas, stellten wir Mabel einen Fragenkatalog zu und baten sie um Fotos von Produktionsflächen von Fincas von ASOCCUBA. Wir bekamen eine Auswahl von Fotos der unterschiedlichen Fincas zugesandt und trafen auf dieser Grundlage die Vorauswahl. Fünf Fincas wählten wir aus. Bei unserem nächsten Kolumbienbesuch wollten wir die Fincas aufsuchen, um uns von deren tatsächlicher Qualität zu überzeugen.

Weiterhin wurden von ASOCCUBA über Mabel Kakaoproben der ausgewählten fünf Fincas nach Deutschland geschickt, um zu prüfen, wie hoch der Cadmiumgehalt der Proben ist und wie die Reinheit des Kakaos und die Geschmacksqualität ist. Der Cadmiumgehalt lag deutlich unter  $0,8 \mu\text{g}$  je Kilogramm (EU Norm) und Herr Gräber von Schokoladen Eberhardt beurteilte die Reinheit als gut und den Geschmack als reichhaltig aromatisch.

**ASOCCUBA** (*Asociación de cacaoteros de Cubarral*)



***Mitglieder der Kooperative ASOCCUBA. Bei unserer Ankunft wurden wir gespannt erwartet. Hier die Phase des Kennenlernens.***

Unser Besuch bei ASOCCUBA in Cubarral fand am 6. und 7. Oktober 2017 statt. In der Kooperative war alles gut vorbereitet. Es waren die fünf EigentümerInnen der von uns in Deutschland ausgesuchten Kakaofincas anwesend, ebenso technisches Beratungspersonal sowie der Geschäftsführer und der Präsident der Kooperative.

Dieser erste Prüfungsschritt hinsichtlich Kommunikation und Zuverlässigkeit bei der Organisation zur Auswahl der Kooperativen und Kleinbauern war also sehr erfolgreich verlaufen.

Wir erläuterten allen zunächst unsere Reise und wiesen noch einmal auf die Bedingungen hin, die wir haben, um den Kakao zu kaufen. Wir sprachen über die mögliche Kooperation zwischen uns und dem möglichen Exporteur Redcacaotera. Das war notwendig, weil ASOCCUBA keine Erfahrung mit dem Export von Kakao hat. Die Kooperative würde gerne selbst den Export übernehmen. Wir machten jedoch deutlich, dass das ein schwieriges Geschäft sei und viel Erfahrung erfordere, damit die Ware pünktlich in Deutschland auf dem Fabrikhof

steht. Die Überlegungen, selber den Export in die Hand zu nehmen, seien jedoch richtig, und daher empfohlen wir, dass zunächst Erfahrungen gesammelt werden sollten.

Wir sprachen noch nicht über Preise. Jedoch deutete der Kleinbauer Pablo Navarrete, der sich umfassend mit ökologischen Fragen beschäftigt hat, an, dass ein höherer Preis bezahlt werden müsse, weil die Risiken dieser Art der extensiven Kakaoproduktion deutlich höher lägen.

Anschließend fuhren wir in die ersten zwei von uns ausgesuchten Fincas, um uns deren Anbauflächen anzusehen und deren BesitzerIn näher kennen zu lernen.

**Maria del Carmen Umaña**, ist die Eigentümerin einer Kakaofinca von etwa 2 ha Größe. Sie bewirtschaftet mit ihrem Mann die Finca. Wie sie berichtete, lebt die Familie ausschließlich von diesen 2 ha. Diese Angabe ist durchaus glaubwürdig, weil zwischen den Kakaobäumen noch zahlreiche andere Pflanzen wie Küchenkräuter und vor allen Dingen Obstbäume wachsen. Als Grundnahrungsmittel wurden Yucca (Manjok) und Platano (Kochbanane) zwischen den Kakaopflanzen angebaut. Eine Neuanpflanzung auf etwa 800 m<sup>2</sup> machte deutlich, wie das Konzept dieser Finca aussieht. Im Abstand von etwa 3 m waren Jungpflanzen von Kochbanane, Essbanane und Kakao gepflanzt worden. Nach Augenschein und Befragung werden keine Herbizide angewendet. Eine solche Anwendung entsprächen auch nicht der Einstellung von Maria und dem Charakter der Finca.



***Maria im „Cacao de Paz“-T-shirt auf ihrer Finca mit uns unter einem fruchttragenden-Kakaostrauch***

In einem etwa 1000 l Plastikbehälter wurden die organischen Abfälle gesammelt und mithilfe von Regenwürmern zu Kompost verarbeitet. Das aus dem Kompost ablaufende Substratwasser wird aufgefangen. Mit diesem Sickerwasser wird gedüngt. Nährstoffanalysen im Boden wurden bisher noch nie durchgeführt, doch wird, wie auf jeder Finca, Kalk gedüngt, um den pH-Wert von 5,5 auf 6,5 langfristig zu heben. Die roten Lateritböden lassen Phosphor-

mangel vermuten. Und eine unproblematische Anreicherung von Aluminium- bzw. Eisenoxiden und –hydroxiden wird vermutlich auch vorkommen.

Die Fermentation des Kakaos erfolgt in Holzkisten und die Trocknung des Kakaos in einer gewächshausähnlichen Anlage auf netzbespannten Tischen.

In dem Gebiet, in dem wir uns aufhielten, fallen etwa 3000 mm Niederschlag im Jahr (*Braunschweig etwa 670 mm*). Unter diesen Bedingungen ist es schwierig, einen trockenen Kakao zu produzieren der nicht feuchter sein darf als die vorgeschriebenen 7 % Restfeuchte. Dementsprechend hat ASOCCUBA Trocknungsgeräte angeschafft. ASOCCUBA macht jedoch zur Bedingung, dass der Kakao bei Anlieferung nicht mehr als 12 % Restfeuchte hat. ASOCCUBA trocknet den Kakao dann mit einem Warmluftbehälter auf 7 % herunter.

Die zweite Kakaofinca, die wir an dem Tag besuchten, gehörte **Pablo Navarrete**; sie war 3 ha groß.

Die Finca zeichnete sich durch eine außerordentlich hohe Artenvielfalt aus. Alle ortsüblichen Nahrungspflanzen wurden in ihr produziert. Darüber hinaus wurden vier Schweine gehalten, deren Futter aus der Finca kam. Zahlreiche Hühner und Enten durchstreiften frei das Gebiet.



***Der energische Pablo probiert in seiner Finca Kulturmethoden aus. Er ist Lehrer von Beruf.*** Foto: Uwe Meier

Einige hohe Bäume sollten gefällt werden, weil Pablo der Auffassung war, dass der Schatten der Bäume und die dadurch entstehende höhere Luftfeuchte, die grassierende Monilia-Krankheit fördert. Monilia ist eine Erkrankung der Früchte (Mazorca), die von dem Pilz (*Moniliophthora roreri*) verursacht wird. Es kommt zu Totalverlusten der Früchte. Aufgrund früherer

kontroverser Diskussionen wies ich darauf hin, dass es notwendig sei, die befallenen Früchte früh aus der Anlage zu entfernen und möglichst zu verbrennen (alternativ vergraben). Die Früchte sollten schon bei Fleckenbildung, bevor das Pilzmyzel oder gar die Sporen gebildet werden, entfernt werden. Ansonsten hielt ich mich mit Ratschlägen sehr zurück, wenn ich nicht gefragt wurde.



**Diese Kakaofrucht ist von dem Pilz *Monilia* im Frühstadium befallen und muss aus der Anlage entfernt werden.** Foto: Uwe Meier

Dass dieser Betrieb vollständig ökologisch geführt wird und auch intellektuell entsprechend durchdrungen ist, zeigte auch das Wohnhaus von Pablo. Es war eine Art Baumhaus, das vollständig aus Bambus gebaut war, einschließlich der Möbel.

#### **Sonnabend den 7. Oktober 2017**

An diesem Tag besuchten wir die von mir auch in Braunschweig auf der Grundlage von Fotos ausgesuchten Fincas von Arsenio Parra, Gloria Parra, José Barre, Eusebio Cubides.

Die Finca von **Arsenio Parra** liegt in den Bergen und gibt einen wunderschönen Überblick über den westlichen Rand der Kordilleren und den Beginn der kolumbianischen Tiefebene (Llanos). Llanos sind weite Ebenen im nördlichen Südamerika, die vor allem von Feuchtsavannen geprägt werden. Sie werden durch den Fluss Orinoco entwässert.



***Blick vom Westhang der Kordillere auf Villavicencio und den Fluss Meta in die kolumbianische Tiefebene (Llanos), die sich weit nach Venezuela erstreckt. (Foto: Uwe Meier)***Die Finca lag im hügeligen Gelände und war mit unterschiedlichen Baumarten bepflanzt. Der Boden war zum größten Teil mit diversen Wildkräutern bewachsen. Die Finca war drei ha groß und wurde von dem Bauern selbst bewirtschaftet. Der Bauer hatte sechs Kinder, von denen fünf bereits außer Haus sind. Ein Kind soll die Finca übernehmen.



***Arsenio Parra vor Anthurien. Seine Finca stand auf steilem Gelände und war hoch biodivers.*** Foto: Uwe Meier

Auf den drei Hektar standen neben dem Kakao auch Maniok (Yucca), Essbananen und Platanen. Zahlreiche Frucht tragende Bäume zur Ernährung oder für den heimischen Markt und die typischen Haustiere waren vorhanden.

Nach Augenschein werden keine Herbizide verwendet. Der gesamte Charakter der Finca ist nicht herbizidgemäß. Die zahlreichen Ameisenarten und auch Blattläuse und vereinzelt Zikaden lassen darauf schließen, dass Insektizide nicht angewendet werden. Die Düngung des Kakaos erfolgt mit Kompost und Schweinemist.



***Alle besuchten Kakaobauern hielten Nutzvieh*** Foto:Uwe Meier

**Finca von Eusebio Cubides.** Er bewirtschaftet die Finca mit seinem Sohn und seiner Frau. Die Finca ist 7 ha groß, von denen 4 ha als Weideland bewirtschaftet werden. Auf der Weide hält Eusebio vier Milchkühe (Holstein-Friesen), deren Milch in die Stadt Cubarral zur Verarbeitung transportiert wird. Eusebio hält auf seiner Finca fünf Schweine und zahlreiche Hühner, Enten und auch Truthähne.



***Eusebio im blauen Hemd mit seiner Frau links neben ihm , Maria mit Melone und unserer kleinen Delegation vor seinem Haus***

Der Kakaoanbau von Eusebio ist hoch biodivers gestaltet mit den üblichen fruchttragenden Bäumen Koch- und Ess- Bananen, Citrus, Guanabana und Maniok, Tomaten und Paprika und zahlreiche Kräuter. Diese Finca ist auf die Selbsternährung ausgerichtet. Ein Garten mit Gewürzkräutern war vorhanden.

Nach Augenschein werden keine Herbizide verwendet. Die zahlreichen Insektenarten lassen darauf schließen, dass Insektizide nicht angewendet werden. Die Düngung des Kakaos erfolgt mit Kompost und Schweine- und z.T. Rindermistmist.

**Finca von Gloria Parra.** Die Frau Parra ist Witwe und bewirtschaftet die Finca mit einem Sohn alleine. Hilfe findet sie in einem bezahlten Mitarbeiter.

Die Finca machte hinsichtlich Biodiversität einen sehr positiven Eindruck. Zahlreiche fruchttragende Bäume standen auf dem Gelände. Außergewöhnlich viele Zierpflanzen schmückten das Anwesen. Wie üblich liefen Hühner auf dem Gelände, aber auch Enten und Truthähne.



***Gloria Parra auf ihrer Finca im blauen Shirt inmitten der Gruppe***

Ein Teil der Finca wurde neu aufgepflanzt. Es wurden Banane und Kakao gepflanzt. Die Banane als schnellwachsende Ertrags- und Schattenpflanze. Zum Teil lag Totholz auf dem Boden, was die Biodiversität erhöht, weil sich zahlreiche unterschiedliche Pilzarten auf dem Holz ansiedeln konnten. Insgesamt machte die Farm den Eindruck einer typischen Kleinbauern-Finca, die gut geführt war und in der eine hohe Biodiversität gewährleistet war.

Nach Augenschein werden keine Herbizide verwendet. Eine solche Anwendung entspräche auch nicht der Einstellung von Gloria und dem Charakter der Finca.

Die zahlreichen Insektenarten und Vögel lassen darauf schließen, dass Insektizide nicht angewendet werden. Die Düngung des Kakaos erfolgt mit Kompost und Schweinemist.

Die Finca von **Sandra Benitez** kam zusätzlich in unser Programm, obwohl wir sie nicht ausgesucht hatten. Weder bei unserer Besprechung in der Kooperative noch bei der besuchten Finca haben wir die Eigentümerin kennen gelernt. Der Sohn der Frau wollte uns durch die Finca führen. Es zeigte sich bei der Besichtigung bereits nach wenigen Metern, dass die Farm (nicht geeignet ist und) unsere Ansprüche nicht erfüllt. Es gab nur sehr wenige hohe Bäume zur Schattenentwicklung und Unterwuchs unter den Kakaobäumen fehlte vollständig, so dass von erhöhter Biodiversität nicht die Rede sein konnte. Als ich das äußerte, wurde mir geantwortet, dass in höher gelegenen Bereichen der Finca mehr unterschiedliche Pflanzen wachsen würden. In dieses Gebiet sind wir jedoch nicht gegangen, weil all das, was ich überblicken konnte, nicht unseren Ansprüchen genügte. Zudem konnten wir die Eigentümerin nicht kennen lernen.

Es war gut, dass wir diese Finca besuchten, denn dadurch wurden schon früh die großen Unterschiede zwischen den Fincas deutlich.

### **Schlussbetrachtung**

Alle Kakaofincas, die wir in Braunschweig auf der Grundlage von zugesandten Fotos ausgewählt hatte, erfüllten die o. g. Anforderungen vollständig. Folgende fünf Fincas wurden ausgewählt und für zukünftige Kakaolieferungen vorgesehen: **Arsenio Parra, Eusebio Cubides, Gloria Parra, Maria Umaña, Pablo Navarrete**

Die Fotos hatte seinerzeit der Geschäftsführer der Kooperative ASOCCUBA Miguel Antonio Enciso Quiroga gemacht und über Mabel an uns gesandt. Es zeigt sich also, dass bei enger Kooperation und klarer Ansprache und bei gemeinsamem Willen auch diese schwierige Kommunikationshürde genommen werden kann. Diese Methode der Vorauswahl der Betriebe mit Fotos erwies sich also als zuverlässig. Eine Endauswahl durch Augenscheinnahe und Gespräche ist jedoch unerlässlich.

Alle Fincas bemühten sich über das Veredlungsverfahren (Okulation) mit neuen Klonen, neue Kakaovarietäten im Urwaldgarten zu etablieren. Neben den ertragreichen regionalen Criollo-Varietäten, wurden auch Trinitario-Varietäten und Arauca-Varietäten genutzt. Die Mischung auf dem Feld ergibt letztendlich den besonderen Geschmack dieses Kakaos, der als Mischung vom Feld über die Fermentation bis zur Trocknung als Mischung hin zur Schokolade erhalten bleibt.

Alle ausgesuchten Betriebe machen in ihrer Gesamtheit den begründbaren Eindruck, dass Agrarchemikalien – außer Kalk zur pH-Wert-Hebung nicht eingesetzt werden. Das Klima und die Biodiversität werden durch die traditionelle Produktionsweise geschützt bzw. sogar gefördert. Unter schwierigen Bedingungen versuchen die Familien auf etwa 2 - 4 ha unter Einbeziehung von Kakao, der zukünftig auch exportiert werden soll, eine Ernährungsgrundlage zu sichern. Wie in allen Fincas ist die Nutztierhaltung (Schweine, Truthahn, Hühner, Enten, z. T. Gänse und Milchkühe als frische Eiweißquelle obligatorisch.

Das kolumbianische Department Meta war ein hoch umkämpftes Gebiet zwischen der Guerilla und den kolumbianischen Militärs und Paramilitärs. Jede Familie kann darüber berichten. Kokapflanzen werden und wurden in dem Gebiet nicht angebaut, wie uns gesagt wurde. All das sind Gründe, die Familienökonomie durch den Ankauf von Kakao zu stärken. Es hat den Eindruck, dass ein höherer Kakaopreis für diese Familie von erheblicher Bedeutung ist und regionalpolitische Bedeutung hat.

## Am Sonntag den 8. Oktober

fuhren wir nach Granada. Granada ist das ökonomische und gesellschaftliche Zentrum der kolumbianischen Llanos (Tiefebene). In Kriegszeiten zwischen Militär, Paramilitärs und Guerilla war Granada die Stadt, die zeitweilig noch angefahren werden konnte. Der Krieg stand hier „vor der Haustür“. Doch war das ganze Gebiet der nordwestlichen Llanos Kriegsgebiet. Zahlreiche Berichte aus nationalen und internationalen Zeitungen kommen aus diesem Gebiet, insbesondere auch deshalb, weil bekannte Entführungen entweder dort stattfanden oder die Entführten in diesem Gebiet (Vista Hermosa) über viele Jahre versteckt wurden.

Nach stundenlangen Fahrten über Schotterpisten, die von Rinderweiden begrenzt waren, fuhren wir immer tiefer in unwegsames Gelände, mussten Flüsse durchqueren oder auf höchst problematischer Weise auch seltsame „Fähren“ und „Brücken“ zur Überquerung nutzen.



**Überquerung eines Flusses mit einer sog. Fähre in der Abenddämmerung Foto: Kristof v. Anshelm**

Ursprünglich war nicht vorgesehen über die Fincas von ASOCCUBA hinaus weitere Fincas zu besuchen. Diese Entscheidungen lagen bei Mabel, weil sie meinte, uns einen größeren Überblick über die Kakaopflanzungen in dem Gebiet geben zu müssen. So wollte sie uns auch mit ehemaligen Kokabauern konfrontieren, die inzwischen Kakao anbauen.

Wir gelangten in die Kleinstadt Vista Hermosa. Eine Stadt, die viele Jahren von der Guerilla FARC beherrscht wurde. Dort besuchten wir die Kooperative **AGROCOST** (*Asociación Agropecuaria de Costa Rica, Vista Hermosa*). Wir gelangten zu einer etwa 7 ha großen Finca, auf der wir von Joaquin Arenas herzlich begrüßt wurden. Drei weitere Fincas besuchten wir: Frau Aurora Martínez leitet die Kooperative. Die weiteren Fincas waren die von Rafael Guerra, Claudio Aguilar und Onofre Oliveros.

Die Fincas dieser Herren waren vegetativ einseitig. Kaum vergleichbar mit denen wie die von uns ausgesuchten von ASOCCUBA. Sie waren teilweise auch größer und wurden bewässert. Ein höherer Wohlstand war deutlich erkennbar.

Ebenso besichtigten wir Fincas, die zu der Kooperative **ASOPCARI** (*Asociación de pequeños productores de cacao del Ariari*) gehörten und von Frau Silvia Umaña geleitet wurden. Diese Fincas waren für unsere Zwecke nur teilweise geeignet. Mindestens eine Finca setzte das hoch toxische Herbizid Paraquat ein. Der Besatz der Bäume mit Kakaofrüchten und die Blütenbildung waren hervorragend, doch das war nicht unser Maßstab. Immer mehr bekamen wir den Eindruck, dass wir mit „unseren Kleinbauern“ von ASOCCUBA die richtige Entscheidung getroffen hatten.



***Kakaoplantage ohne Unterbewuchs, der mit dem Herbizid Paraquat entfernt wurde. Von diesen Plantagen beziehen wir keinen Kakao, weil die Biodiversität nicht beachtet wird.*** Foto: Uwe Meier

### **Montag den 9. Oktober**

Wir besichtigten die Kakaofinca von Vencey Herrera bei dem Heidy Albino und die Kooperationsvorsitzende Aurora Martinez zu Besuch waren. Beide haben ebenfalls eine Kakaofinca.

Nach den Begrüßungsgesprächen wurde uns deutlich, dass wir in der Mitte des damaligen Kriegsgebietes angekommen waren. Doch nicht nur das, wir waren auch im Zentrum des ehemaligen Kokaanbaus der Provinz Meta. Der Kleinbauer und seine um ihn herum versammelten Kollegen bestätigten, dass alle Koca angebaut hatten. Inzwischen sind jedoch die Produktionsflächen vollständig umgestellt auf Kakao.

Wir besichtigten die Plantage, indem wir über einen schlüpfrigen Weg durch eine urwaldähnliche Vegetation zu einem Bach gingen, den wir zu Fuß überquerten und anschließend nach einem weiteren Marsch durch diese Vegetation auf eine abgelegene etwa sechs Jahre alte Kakaopflanzung stießen. Es handelte sich um eine Plantage, die nur eine geringe Biodiversität aufwies. Der Boden war bedeckt mit Blättern. Eine zusätzliche Vegetation war nicht feststellbar. Auf Nachfrage wurde bestätigt, dass auf dem Flächen das Totalherbizid Paraquat angewendet wird. Auch andere Pflanzenschutzmittel und mineralische Düngemittel kommen zum Einsatz. Die humantoxische Problematik und das Abbauverhalten von Paraquat war nicht bekannt.

Diese Plantage war zuvor von Kokapflanzen belegt. Der Fincabesitzer hat sich einem Programm angeschlossen, das Koka austauscht gegen Kakao. Diese Plantage konnten wir natürlich nicht in unser Programm aufnehmen, auch wenn wir gezielt Anbauflächen suchen, wo Kakao anstatt Koka gepflanzt wird. Diese Pflanzung entsprach hinsichtlich Biodiversität und Klimaschutz nicht unseren Anforderungen.

Wir besuchten die abgelegene Farm von Heidy Albino, den wir zuvor schon kennengelernt hatten und der uns sehr freundlich begrüßte. Die Farm lag insofern noch abgelegener, indem sie von der Wegstrecke aus nur über eine sehr spezielle Hängebrücke über einen reißenden Fluss zu erreichen war. Auf dieser Farm wurde früher in einem größeren Stil Koka angebaut. Wir besichtigten auf Einladung des Eigentümers die etwa sechsjährigen Kakaokulturen. Es zeigte sich das gleiche Bild, nämlich einer intensiv geführten Kakaokultur, die auf Biodiversität keine Rücksicht nahm. Auch Agrarchemikalien werden regelmäßig angewendet. So wie in der Finca zuvor.



***Diese schöne Vogelspinne in der Kakaopflanzung fühlte sich auch ohne Pflanzenunterwuchs und Agrarchemikalien wohl.*** Foto: Uwe Meier

Wir fahren immer tiefer auf problematischen Feldwegen in die Provinz Meta hinein, bis wir auf ein kleines Anwesen stießen, das der Kooperationsvorsitzenden Aurora Martinez gehörte, und auf dem eine Großfamilie lebte. Neben mehreren Wohn- und Lagerhäusern gab es

eine sehr professionell aufgebaute Kakao-Trocknungs- und Fermentationsanlage. Dort soll künftig der Kakao der Region zentral fermentiert und getrocknet werden. Auf Nachfrage wurde uns gesagt, dass italienische Gelder für diesen Aufbau sorgten. Sicher waren die Gelder geflossen, damit sich in diesem Gebiet der Kakaoanbau durchsetzt und vom Kokaanbau gelassen wird.



**Die Kakaotrocknung auf Netzen unter Folie machte einen sehr professionellen Eindruck. Hier gaben Italiener das Geld, um die Trocknung zu zentralisieren und den Bauern zu helfen, die kein Koka mehr anbauen** Foto: Uwe Meier

Aurora baute auf etwa 5 ha Kakao an. Sie hat vollständig von Koka auf Kakao umgestellt. Auf der Finca wurden keine Herbizide angewendet. Die vorhandenen Spritzen werden nach Auskunft der Besitzerin genutzt, um zum Beispiel Ameisen mit Insektiziden zu bekämpfen.

Ich war mit Kristof der Auffassung, dass diese Finca von Aurora keine allzu hohe Biodiversität aufwies aber trotzdem in unser Programm aufgenommen werden könnte. Auch wenn der Betrieb von italienischen Organisationen schon unterstützt wird, scheint die Persönlichkeit der Eigentümerin auf Durchsetzungsstärke hinzuweisen, zum Beispiel das Kakaoprogramm gegen den Kokaanbau mit aller Macht durchzuziehen. Die Frau scheint Einfluss auf die Pflanzler der Umgebung zu haben. Sie zu stärken wäre auch im Sinne unserer Vorgaben.



***Kokastrauch mit Früchten*** Foto: Uwe Meier

Insgesamt besteht der Eindruck, dass dieses Gebiet, in dem früher sehr intensiv Koka kultiviert wurde, nun intensiv mit Kakao bepflanzt wird. Es wird alles versucht, um an Höchstträge heranzukommen. Entsprechend intensiv werden die Kakaokulturen plantagenartig geführt. Koka veröhnt hinsichtlich des hohen Preises; mit Intensiv-Kakao will man den Koka-Erlösen näher kommen.



***Kakaoernte auf der Finca von Aurora (rechts), Leiterin der Kakao-Kooperative.***



***In direkter Nachbarschaft zur Finca von Aurora wurden Landminen gesucht. Wir besuchten die Minensucher und ließen uns von ihrer hoch gefährlichen Arbeit berichten.***

## Entscheidung über die Ankaufempfehlung von Kakao

Insgesamt haben Mabel, Kristof und ich 15 Kakaofincas unterschiedlicher Struktur besucht. Grundsätzlich lässt sich sagen, dass die Fincas an den Berghängen der westlichen Anden unseren Vorstellungen hinsichtlich Biodiversität, Klimaschutz und Anwendung von Agrarchemikalien entsprechen. Die Bauern, die wir dort besuchten, lebten in (aus) ihren „Urwaldgärten“ (und) hatten keine Erfahrung mit dem Kokaanbau. Die weiten Gebiete in Meta sind und waren (jedoch), wie uns glaubwürdig berichtet wurde, Kokaanbaugesamt. Bei unserer Entscheidung, welcher Kakao gekauft werden soll, musste die Region in Betracht gezogen werden, auch wenn dieser oder jener Bauer oder Bäuerin kein Koka angebaut hat.

Unsere Maßstäbe für unseren Kakao beschränken sich nicht nur auf (die Rolle der Region im Bürgerkrieg und ihrem Beitrag zum Frieden) den Frieden entsprechend der zuvor vorhandenen Kriegstätigkeit sondern auch um Frieden mit der Natur.



***Nach der Preisverhandlung. Erschöpft aber zufrieden. Als Dankeschön gibt es einen weichen Braunschweig-Löwen aus kolumbianischem Kakao. Von links: Kristof, Sandra Leguizamo, Uwe und Miguel Enciso (Leiter der Kooperative ASOCCUBA. Foto: Mabel Rueda***

Wir trafen uns in Guamal mit dem Geschäftsführer Miguel Enciso und Sandra Leguizamo von ASOCCUBA und verabredeten den Kauf von 3 t Kakao. Der o.g. Fincabesitzer von ASOCCUBA. Uns wurde garantiert, dass wir den Kakao nur von den oben genannten Fincabesitzern in Premium Qualität bekommen würden.

Der faire Preis drückt sich dadurch aus, dass wir den Preis akzeptiert haben, den der Geschäftsführer Miguel uns als fairen Preis nannte.

### **Kakao aus der Sierra Nevada de Santa Marta**

Im zweiten Teil unserer Reise, auf der wir den optimalen Kakao suchten, hatten wir uns entschieden die Sierra Nevada de Santa Marta aufzusuchen. Kristof hatte Monate zuvor Kontakt zu einer Initiative über Facebook aufgenommen. Kurzfristig war die Initiative jedoch verhindert. Es wurde aber der Kontakt zu einer Kooperative, der GUARDEBOSQUES DE LA SIERRA NEVADA, vermittelt. (In ihr werde auch Englisch gesprochen) weg. Im Santa Marta wurden wir im Hotel von Oscar Alfonso Gomez dem Präsidenten der oben genannten Kooperative und Devlin Ramirez, vom US-Peace Corps abgeholt.

Schon auf der Fahrt auf der Küstenstraße von Santa Marta in die Sierra Nevada zu der Kooperative zeigte sich ein gutes Einvernehmen zwischen uns und unseren Gastgebern. Oscar fragte Uwe, warum wir seinen Kakao haben wollen. Uwe antwortete, weil wir Friedenskakao suchen. Frieden unter den Menschen und Frieden mit der Natur. Wir, Kristof und ich, seien der begründeten Auffassung, dass wir ihn bei ihm in der Sierra Nevada finden würden. Er stimmte dem zu. Oscar berichtete uns auf der Fahrt, dass in der Kooperative 78 Eigentümer aktiv sind. Diese Eigentümer seien Kleinbauern deren Fincas etwa 2-3 ha groß sind. Sie bauen ihren Kakao in Mischkultur an. Der Boden ist mit Wildkräutern bedeckt, schon deshalb, weil die Erosion sonst ein Problem wäre. Die Kooperative umfasst etwa 180 ha Fläche, die an den Hängen der Sierra Nevada angesiedelt sind. Die Arbeiten im Kakao seien sehr beschwerlich.

Wir besichtigten die kleine Kakaofinca des Präsidenten Oscar. Die Finca, die hügelig lag, war durchwachsen mit zahlreichen unterschiedlichen Bäumen und Kräutern. Es dominierte natürlich der Kakaotrauch. Auf zahlreiche meiner Fragen antwortete Oscar sachkundig. Sein Wissen und die Erfahrung aus dem modernen Kakaoanbau gibt er an die Kollegen als Berater weiter.

Der hervorragende Geschmack der Kakaobohnen wird durch die Mischung der unterschiedlichen Sorten des Kakaos auf dem Feld erzielt. Diese Durchmischung der Sorten Lokal, Ciollo, Trinitario, Arauca und Ecuador geschieht schon bei der Bepflanzung oder beim Veredeln mit neuen Klonen. Dadurch hat man bereits bei der Ernte ein gutes Mischungsverhältnis. Die modernen Kulturtechniken waren insofern bekannt, dass man erkennen konnte, dass in dem Betrieb von Oscar hohes kulturtechnisches Wissen vorhanden war. Auch das Wissen um die manuelle Befruchtung der Kakaoblüten ist vorhanden.



***Kakaoblüte und Knospen entwickeln sich aus einem Polster direkt am Stamm (Kauliflorie).*** Foto: Uwe Meier

Kakaoblüten werden von Mücken und Fliegen bestäubt. Bei der manuellen Befruchtung wird eine offene Blüte vom Blütenpolster abgenommen, die Blütenblätter werden entfernt, sodass die Geschlechtsorgane offen liegen. Die Blüte wird anschließend mit den Staubbeuteln über die Narbe der zu befruchten Blüte gestrichen. Der Pollen bleibt auf der Narbe haften. Dieses Verfahren hat den Vorteil, dass man sicher sein kann, dass möglichst viele Blüten tatsächlich bestäubt sind und damit ein höherer Ertrag erwartet werden kann, und dass die Blüten im unteren Teil der Pflanze bestäubt werden, sodass die Ernte erleichtert wird, indem man auf Messer mit langen Stielen oder gar Leitern verzichten kann. Nachteilig ist das aufwändige Bestäubungsverfahren, das viel Zeit benötigt.

Oscar baut derzeit ein Haus auf einem kleinen Hügel, das eine wunderbare Aussicht auf die umliegenden Sierra Nevada bietet. Die 2,7 ha große Anbaufläche von Oskar liegt in unmittelbarer Nähe des berühmten Nationalparks Tayrona. Dieser Nationalpark beherbergt viele seltene Vogelarten. Etwa 5 % aller bestimmten Vogelarten kommen allein in Kolumbien vor. Das verwundert aufgrund der Topografie des Landes nicht.

### **Technische Ausstattung der Kooperative**

Wir besichtigten das zentrale Gebäude der Anbaugemeinschaft. Es handelte sich um ein quadratisches etwa 30 x 30 m einstöckiges Gebäude aus Stein und einem transparenten Dach. In dem Gebäude war alles vorhanden, was für eine Kakao-Kooperative notwendig ist; Büro, Raum für die Qualitätsbestimmung, Toiletten, Küche, Lagerräume, und vor allem die zentrale Fermentationsanlage.

Von allen Kleinbauern, die in der Kooperative tätig sind, werden das Innere der Kakaofrüchte im feuchten Zustand zur zentralen Fermentation gebracht. In den Räumen befinden sich die Waagen und eine zentrale Sortiermaschine, die die trockenen Kakaobohnen sortiert. Ferner befindet sich in dem Raum eine mit Gas betriebene Röstanlage im Labormaßstab. Geschmacksprüfungen können dadurch vor Ort durchgeführt werden. Im ersten Stock des Hauses, unter dem transparenten Dach, befindet sich die Trocknungsanlage. Die Trocknung der Kakaobohnen findet auf Brettern statt. Das Dach und die Seitenwände haben umfassende Lüftungseinrichtungen. Der fertig getrocknete Kakao wird durch eine Öffnung des Bodens in die darunter stehende Sortieranlage eingespeist.



***Bei GUARDEBOSQUES wird auf dem Boden des 1. Stocks der Kakao getrocknet. Das ist aufwändiger als auf Tischen mit Netzböden, weil zusätzlich gereinigt werden muss. Durch das Loch fällt er in die Sortier- und Packstation.*** Foto: Uwe Meier

### **Erntetag**

Am **14. Oktober** war in den Bergen der Sierra Nevada Erntetag für zahlreiche Kakaobauern. Wir warteten am Abend auf die Ankunft der schwer bepackten Maultiere, die aus den Bergen herunterkamen zu einer Sammelstelle an einem Kiosk an der Hauptverkehrsstraße von Santa Marta nach Riohacha. Die Maultiere wurden rasch entladen, die Säcke mit dem nassen Inneren des Kakaos wurden auf einen Pic Up geladen und mit diesem zur Fermentationsstation gefahren. Die Bauern bekamen vom Präsidenten der Kooperative das Geld für die angelieferten Kakaofrüchte sofort bar auf die Hand ausgezahlt. Im Grunde leben die Bauern von

der Hand in den Mund. Sie brauchen das Geld sofort, weil sie am Kiosk das Nötigste für ihre Familien einkaufen müssen. Bankkonten oder Kredite sind nicht üblich.



**Das Maultier wird von dem nassen Kakao entladen der zur Sammelstelle gebracht wird. Foto: Kristof v. Anshelm**



**Die Maultiere, die den Kakao in Säcken aus den Fincas in den Bergen brachten, werden mit alltäglichen Notwendigkeiten wieder beladen, die sofort nach der Auszahlung der Kakaoernte eingekauft werden. Foto: Uwe Meier**

Insgesamt betrachtet ist diese Situation recht interessant. Die Bauern treffen sich nach getaner schwerer Arbeit. Die Maultiere stehen rum. Es wird miteinander geschwätzt und gefachsimpelt. Bargeld ist im Umlauf. Es wird eingekauft und es ist eine gelöste Stimmung, zumal die Bauern auch wieder etwas Geld in der Hand haben. Ohnehin herrschte unter den Bauern eine friedliche Stimmung.



***Kristof betrachtet Fermentationskisten mit frischem Kakao. Auf den Kakao kommen Bananenblätter und Plastiksäcke*** Foto: Uwe Meier

Am nächsten Tag, **am 15. Oktober**, trafen wir uns am frühen Morgen an der Genossenschaftsstation und konnten den Fermentationsprozess betrachten. Die hölzernen Fermentationskisten von etwa 60 cm Höhe waren schon am Abend zuvor mit den Kakaobohnen und der sie umhüllenden weißen und nassen Fruchttinneren in die Fermentationskisten verbracht worden. Der Gärungsprozess hatte bereits begonnen, was durch den auf Auslauf des Zellsaftes am Kistenboden erkennbar wurde. Dieser Saft entsteht, weil die Zellwände der Pflanzenzellen durch den Fermentationsprozess zerstört werden. Es ist durchaus nicht unüb-

lich, dass der Zellsaft aufgefangen wird, um diesen zur Fütterung zu verwenden oder auch zur Herstellung von Likör oder Schnaps.

Die Fermentationsboxen wurden randvoll gefüllt und zunächst mit einer Schicht Bananenblättern abgedeckt. Anschließend wurden Foliensäcke auf die Bananenblätter gelegt. Nach Beginn der Fermentation, die am ersten Tag bei etwa 32 °C abläuft, wird am darauffolgenden Tag die Masse in weitere Holzkisten geschaufelt und der eigentliche Fermentationsprozess beginnt. Dieser verläuft über sieben Tage bei einer Temperatur von etwa 48 °C. Anschließend werden die fermentierten Kakaobohnen auf den Trocknungsboden gebracht und es beginnt ein Trocknungsprozess über etwa eine Woche. Die Kakaobohnen sind trocken, wenn sie die exportfähige 7 % Restfeuchte erreicht haben.

### **Bewertung von Guardabosques**



**Oscar, der Kooperativenleiter, ein Bad in einem Fluss nehmend** Foto: Uwe Meier

Der Präsident Oscar war höchst glaubwürdig und hat die Kooperative, nachdem er sie vor zwei Jahren als Präsident übernommen hatte, auf eine Erfolgsspur geführt, indem er den Bauern gegenüber zuverlässig handelte und ein Mindestmaß von Buchführung eingeführt

hatte. Dabei hilft ihm der **Devlin Ramirez** vom Peacecorp Columbia. Das Management arbeitet bisher noch ehrenamtlich. Trotz Niedrigpreis am Weltmarkt, werden von der Kooperative rel. hohe Preise verlangt und auch bezahlt. Die Ursache dafür ist die hohe Qualität und der außergewöhnlich gute Geschmack der Kakaobohnen. Der Kakao von dieser Kooperative wird Cacao de Oro genannt. Vom nationalen Verband der Kakaoanbauer ist der Kakao prämiert worden und wir auf der internationalen Kakaomesse Kolumbien in Paris vertreten.



Devlin und Kristof und im Hintergrund Kogi-Indigene auf einem Urwaldpfad Foto: Uwe Meier

Die Bedingungen, die wir für den Erwerb unseres Kakaos aufgestellt haben, konnten in ihrer Gesamtheit nicht überprüft werden. Dafür wäre ein längerer Aufenthalt mit Besuchen der Kakaobauern notwendig gewesen. Sollte es zu intensiveren Geschäftskontakten kommen, wäre ein weiterer Besuch erforderlich. Nach Auskünften von Oscar und Devlin und nach dem Eindruck, den die Gesamtsituation ergeben hat, besteht kein Anlass an den Auskünften zu zweifeln. Sowohl für den Verein „Fair in Braunschweig“ und für das Startup „Yes Future GmbH“, die die Marke „Cacao de Paz“ entwickelt, als auch für die „Urwaldgarten GbR“ suchten wir in Kolumbien den ultimativen Kakao. Wir sind der belastbaren Auffassung, dass wir ihn bei ASOCCUBA in Meta und bei GUARDEBOSQUES in der Sierra Nevada gefunden haben!

### **Am 16. Oktober bei den Kogi**

Am Nachmittag des 16. Oktober fuhren wir bis auf halbe Strecke in die Sierra Nevada und liefen anschließend mit mehreren Bachüberquerung weiter den Berg hoch, um dort auf ein Dorf der indigenen Kogi-Gemeinschaft zu treffen. Ein Mann der Kogi begleitete uns. Das Dorf, in dem etwa zehn Lehmhütten standen, war umsäumt mit einer Vielzahl an Pflanzenarten, unter anderem auch mit der Kokapflanze. Die Kogi wirkten ängstlich und waren auf Abstand bedacht. Gelegentlich kamen Kinder, weil sie neugierig waren. Die runden Lehmhütten waren locker um ein großes Gemeinschaftshaus aus Lehm mit Palmblätterdach angeordnet. Das Haus ist u. a. für die Zeremonien vorgesehen. Die Hälfte der Strecke waren wir mit Artu-

ros Auto gefahren. Arturo ist ein Kolumbianer, der sich vor zwei Jahren in der Sierra Nevada niedergelassen hat, um dort aus dem vorhandenen Kakao Schokolade herzustellen. Arturo lebt vom Verkauf seiner Schokolade. Der Kakao wird in einer Pfanne geröstet und anschließend per Hand mit Steinen gemahlen. Diese Manufaktur stellt eine 90-prozentige Schokolade her. Die Schokolade wird in Bananenblätter eingepackt und mit einer Kordel aus Bananenfäsern verschlossen. Wir erwarben zwei Packungen. Die Kogi waren weiß gekleidet mit einfachen Wollstoffen, ohne typische Kopfbedeckung. Sie liefen barfuß und hatten lange schwarze Haare. Ihre Haut war Dunkelbraun bronzefarben. Ich fragte den Mann, ob sie im Bürgerkrieg gelitten hätten. Diese Frage basiert auf meiner Information, dass sich Paramilitärs und Guerilla in der Sierra Nevada massiv bekämpft haben und dass von den Aruhacos zahlreiche Mamos (geistige Oberhäupter) gestorben waren. (Bericht: Umweltzeitung März/April 2016). Der Kogi sagte, dass sie von dem Krieg nicht betroffen gewesen sind, weil sie in den höheren Lagen der Sierra Nevada, abseits der Zivilisation, siedelten. Erst vor sechs Jahren seien sie wieder in die tieferen Regionen gezogen, nachdem die Kriegssituation sich gebessert hatte. Auch den Kakaoanbau haben sie erst spät kennengelernt.



**Die Kogis leben noch sehr zurückgezogen. Wenn Fremde kommen ziehen sie sich in ihre Hütten zurück. Die Kinder sind, wie überall auf der Welt, aber dann doch neugierig.** Foto: Kristof v. Anshelm

Die Kogimänner kauen in der Regel Kokablätter. Mit einem Stäbchen führen Sie Muschelkalk zum Mund, damit die Wirkung des Kokasaftes eintreten kann. Koka wird in dieser Form genommen und wirkt schwach stimulierend. Der Kalk kommt aus Muscheln und Schneckenhäusern, die am Strand der Karibik gesammelt werden. Die Muscheln und Schneckenhäuser werden zu einem feinen Mehl gestampft und in kleine Kürbisse (Kalebassen) gefüllt, aus dem mit einem Stab der Kalk in den Mund geführt wird. Den indigenen Gemeinschaften in Kolumbien ist der Anbau und der Genuss von Kokablättern erlaubt. Koka gehört zu deren Kultur und ist beteiligt an den rituellen Handlungen des Volkes.



**Bei dem indigenen Stamm der Kogi. Links Oscar, der Präsident der Kooperative GUA-RDEBOSQUES** Foto: Uwe Meier

Ich stellte an dem Kogi die Frage, ob er wüsste, dass sich zwei Kogimasken in Berlin im Völkerkundemuseum befinden. Er wusste das und sagte, dass Organisationen bemüht sind, diese Masken zurückzubekommen. Im Internet wird darauf hingewiesen, dass bereits Ansprüche an die Bundesregierung gestellt werden. Bisher reagiert sie in der Form, indem sie sagt, dass die Masken ordnungsgemäß gekauft wurden und sie daher im Besitz der Bundesrepublik Deutschland sind. Die Kogi sind dagegen der Auffassung, dass dieser Kauf nicht rechtens war, weil diese Masken zur kulturellen Zeremonie gehören, und daher gar nicht verkauft werden durften. Das hätte Deutschland wissen müssen. Die Unwissenheit der Kogi seinerzeit, die im Grunde kein Eigentum kennen, wäre von Deutschland ausgenutzt worden.

Wer mehr wissen möchte über die Masken der Kogi im Völkerkundemuseum zu Berlin und welche Bedeutung die Masken haben, auch für die Kolumbianer, der sollte hier nachforschen: <http://www.zeit.de/2015/21/kolonialismus-berliner-stadtschloss-humboldtforum/seite-3>

Dr. Uwe Meier

Kristof von Anshelm

Im Dezember 2017